

ANEXOS

ANEXO 1:

Se debe tener en cuenta que a pesar de la riqueza y ventaja climática que permite la siembra de forraje en pasto en las fincas y hatos colombianos, existen momentos en el año donde las condiciones del clima no son tan favorables y es posible que se perjudique el ciclo natural de engorde del ganado haciendo más largo su proceso de crianza. Es por esta razón que ganaderos en colaboración con zootecnistas y veterinarios colombianos han desarrollado nuevas formas de alimentación con el fin de sustituir el forraje sin perjudicar el metabolismo natural de los animales. Como ejemplo de ello se encuentra el trabajo realizado con el silo, el cual es una levadura que mezclada con melaza y maíz es procesado en épocas secas. El silo es proporcionado al ganado y este además de ser rico en nutrientes y de agradable sabor para el animal, constituye un alimento que no afecta su crecimiento y que por el contrario acelera un poco más su desarrollo muscular en un menor tiempo.¹

ANEXO 2:

A continuación, son mencionados algunos artículos correspondientes a la resolución del Ministerio de Protección Social con relación a los establecimientos y normas de higiene que deben ser implementados en los mismos.

Capítulo II. Artículo 4: ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA. Toda planta de beneficio debe cumplir con los siguientes estándares de ejecución sanitaria:

1. Localización y accesos.
2. Diseño y construcción.
3. Sistemas de drenajes.

¹ Tomado de la vivencia en hatos del Meta-Colombia.

4. Ventilación.
5. Iluminación.
6. Instalaciones sanitarias.
7. Control integrado de plagas.
8. Manejo de residuos líquidos y sólidos .
9. Calidad del agua.
10. Operaciones sanitarias.
11. Personal manipulador.
12. Instalaciones, equipos y utensilios.

ARTÍCULO 14. ESTADO DE SALUD. El personal manipulador debe acreditar su aptitud para manipular alimentos mediante reconocimiento médico soportado por el examen físico clínico y como mínimo con las siguientes pruebas de laboratorio: 1. Coprológico.2. Frotis de garganta o faringeo..

El reconocimiento médico debe efectuarse como mínimo una vez al año o cada vez que se considere necesario.

ARTÍCULO 15. CAPACITACIÓN. Toda planta de beneficio debe tener un programa de capacitación técnico-práctico continuo y permanente, cuyo contenido responda a técnicas y metodologías que promuevan el cumplimiento de la legislación sanitaria vigente y aplicable a todo el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación.

ARTÍCULO 16. PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN: La planta de beneficio está obligada a garantizar que todo el personal interno o externo, que tenga acceso a las áreas de producción, almacenamiento y despacho, cumpla con los requisitos de higiene y aseo de sus utensilios de trabajo, así como de su uniforme y dotación. No es permitido el uso de

maquillaje y accesorios. De igual forma es obligatorio el uso de uniformes limpios y desinfectados.

ARTÍCULO 25. CUARTOS DE REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y ALMACENAMIENTO. Todas las plantas de beneficio y desposte deben contar con cuartos fríos de refrigeración y/o congelación para el enfriamiento y almacenamiento de canales, carnes y productos cárnicos comestibles.

1. Requisitos de las instalaciones:

1.1. Estar ubicados de forma tal que no se genere la posibilidad de descontaminación de las canales y los productos cárnicos comestibles.

1.2. La capacidad instalada de los cuartos o cámaras de refrigeración, congelación y almacenamiento debe ser acorde al volumen de proceso y garantizar que el producto cumple con los requisitos de temperatura y demás variables.

1.3. Debe contar con sistemas que minimicen el ingreso de aire caliente a los cuartos de refrigeración y/o congelación, para evitar fluctuaciones de la temperatura.

ARTÍCULO 29. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES). Cada establecimiento debe desarrollar e implementar los POES para reducir al máximo la contaminación directa o indirecta de la carne y los productos cárnicos comestibles, asegurando la limpieza y desinfección de las superficies que entran en contacto con el alimento, las instalaciones y los equipos antes de dar comienzo a las operaciones y durante éstas.

ARTÍCULO 36. SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL-HACCP. Para la implementación del Sistema HACCP en las plantas de beneficio y desposte se requiere, el cumplimiento y verificación de todos los prerrequisitos HACCP.

CAPÍTULO III ALMACENAMIENTO, EXPENDIO Y TRANSPORTE ARTÍCULO 77. ALMACENAMIENTO DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES.

Todo establecimiento dedicado al almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, para lo cual cumplirá los siguientes requisitos:

1. Los establecidos en el Capítulo VI del Título II del Decreto 1500 de 2007 y lo previsto en el Capítulo II de la presente resolución.
2. Cuando se almacenen carnes empacadas deben mantenerse en estantes que permitan la adecuada circulación del frío.
3. Las temperaturas de almacenamiento de carnes o productos cárnicos comestibles serán las siguientes:

Canales o cortes de carnes menor o igual a 7° C.

Productos cárnicos comestibles menor o igual a 5° C.

Cuando se trate de carnes congeladas, las carnes deben mantenerse a una temperatura de menos dieciocho grados centígrados o menor (-18° C).

4. Para la recepción de carne, productos cárnicos comestibles el vehículo empleado en su transporte debe mantener la temperatura con la cual salieron los productos de la planta de beneficio.
5. Contar con termómetros calibrados y en perfecto estado de funcionamiento y en la escala adecuada para medir las temperaturas requeridas del proceso.
6. Disponer de rampas de recepción y despacho.
7. El agua procedente de los difusores deber ser canalizada mediante tubos hacia los desagües.
8. Los cuartos fríos deben contar con rieles para la suspensión de las canales.

ARTÍCULO 78. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS EXPENDIOS. Todo establecimiento dedicado al expendio de carne y productos cárnicos comestibles, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, para lo cual cumplirá además de lo señalado para expendios en el Capítulo VI del Título II del Decreto 1500 de 2007, los siguientes requisitos:

1. Funcionar y mantenerse en forma tal que no se generen condiciones insalubres y se evite la contaminación del producto.
2. La construcción debe ser sólida, estar en buen estado de conservación y tener dimensiones suficientes para permitir la adecuada manipulación, el manejo y almacenamiento de la carne y productos cárnicos comestibles, de manera que no se produzca la contaminación del producto.
3. Contar con los servicios generales de funcionamiento, tales como disponibilidad de agua potable y energía eléctrica.
4. Los pisos deben ser construidos en materiales resistentes y con acabados sanitarios, con una pendiente suficiente que permita el desagüe hacia los sifones, protegidos por rejillas en material sanitario.
5. Las paredes deben ser construidas en materiales resistentes y con acabados sanitarios, con uniones redondeadas entre paredes, entre éstas y el piso, diseñadas y construidas para evitar la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.
6. Los techos, falsos techos y demás instalaciones suspendidas deben estar diseñadas y construidas de tal forma que impidan la acumulación de suciedad, reduzcan la condensación y con acabados en materiales sanitarios que impidan los desprendimientos de partículas.
7. Las puertas deben estar construidas en material resistente con acabados en material sanitario.
8. Las ventanas y demás aberturas deben estar construidas de tal forma que impidan la acumulación de suciedad, faciliten su limpieza y desinfección.
9. Las áreas en donde se manipula o almacena la carne y los productos cárnicos comestibles, deben contar con la iluminación establecida en cuanto a intensidad y protección.
10. Cada área o sección debe encontrarse claramente señalizada en cuanto a accesos, circulación, servicios, seguridad, entre otros.
11. Si cuenta con sistema de ventilación, éste debe limpiarse periódicamente para prevenir la acumulación de polvo.
12. Tendrán una adecuada y suficiente iluminación natural y/o artificial.

ARTÍCULO 80. CAPACITACIÓN. El personal de los establecimientos dedicados al expendio y almacenamiento de carne y productos cárnicos

comestibles, así como a la actividad de transporte de dichos productos, debe recibir capacitación para realizar las actividades de manipulación de dichos productos, bajo su responsabilidad.

ANEXO 3

Colombia exportará carne a Rusia

2007-08-17 15:23:16

La carne de res colombiana podrá, a partir de ahora, disfrutarse en los platos rusos, gracias al acceso preferencial que tendrá ese producto al mercado de ese país.

Entre enero y mayo de este año las exportaciones de ese producto ascendieron a 84.7 millones de dólares.

El ministro de Comercio, Industria y Turismo, Luis Guillermo Plata, aseguró que el acceso a ese mercado es muy importante para el país, ya que Rusia, que cuenta con más de 120 millones de habitantes, es el tercer mayor importador de carne bovina en el mundo.

La meta de los exportadores es lograr ventas hacia los clientes rusos que superen las 30 mil toneladas de carne deshuesada al año.

El acceso de carne bovina hacia Rusia se logró luego que el Servicio Federal Veterinario de este país expidiera, en julio, la certificación sanitaria que permite acceder con estos productos de manera preferencial.

El tema de la exportación se viene planteando desde 2006, luego de la III Comisión Intergubernamental Colombo-Rusa, en la que el gobierno de esa nación se comprometió a expedir la certificación sanitaria para la exportación de la carne colombiana, previo el cumplimiento de los requisitos sanitarios exigidos.

Para el cumplimiento de las normas, el Ministerio de Comercio Industria y Turismo trabajó conjuntamente con el Ministerio de Agricultura, el ICA y los

representantes del sector privado.

En octubre de 2006 los técnicos veterinarios rusos realizaron inspección a los frigoríficos colombianos Vijagual; Frigosinú; Ganaderos de Colombia, plantas de la Dorada, Corozal y Valparaíso y Camaguey, que fueron finalmente certificados.

“Nuestra meta es posicionar a Colombia como proveedor de carne en el mercado internacional, realizar exportaciones con valor agregado que generen mayor ganancia, y diversificar el mercado de carne para Colombia, llegando a países más sofisticados y con mejores precios para el producto”, dijo el ministro

Las exportaciones colombianas de carne bovina ascendieron a 57.668 millones de dólares en 2006, y sus principales mercados fueron Venezuela y las Antillas Holandesas.

Entre enero y mayo de este año las exportaciones de ese tipo ascendieron a 84.750.971 dólares, lo que representa un incremento de 315 por ciento con relación a las exportaciones del mismo período durante el año anterior.

Colombia, con el propósito de obtener acceso a otros mercados, ha avanzado en el programa de erradicación de fiebre aftosa, y en la inversión en la creación de plantas frigoríficas de acuerdo a los estándares internacionales.

BusinessCol.com NEGOCIOS CON COLOMBIA²

ANEXO 4:

Rusia daría aval a la carne de Colombia

Por su parte, Fedegán pidió cautela pues debe tenerse en cuenta la calidad, la oportunidad y el precio. Para esta semana se espera que el Servicio Federal de Supervisión en Materia de Agricultura

² Ver en :

http://portal.fedegan.org.co/pls/portal/docs/PAGE/FNG_PORTLETS/NOTICIASYCOMUNICADOS/BOLETINESDEPRENSA/RUSIA_ABRIO_PUERTAS.PDF

(Rosseljoznadzor), de Rusia, levante la restricción a la importación de carne colombiana. Esto lo hizo saber desde Moscú el embajador de Colombia en Rusia, Diego Tobón, quien ha liderado las acciones para que ese país reinicie las compras de carne de res, de cerdo, productos lácteos y subproductos de origen animal. Originalmente, la veda se implementó el mes de agosto del 2009 tras el reporte de la Organización Mundial de la Sanidad Animal (OIE) de un foco de fiebre aftosa en el matadero municipal de Ipiales (Nariño); en mayo del mismo año la entidad había declarado al país como libre del virus, con vacunación. Posteriormente, en noviembre, una misión de ese país, de visita en Colombia, se encargó de certificar a siete frigoríficos (y sus procesos de faenado) desde donde se harían las exportaciones de carne. Durante esa visita se les instruyó del funcionamiento del programa de vacunación del ganado contra la fiebre aftosa. Durante sus reuniones con la autoridad de la sanidad animal y vegetal de Rusia, los funcionarios le han informado también de la intención de comprar otros productos como quesos, mantequilla, carne de pollo, carne de cerdo y la línea de embutidos. Para José Félix Lafaurie, presidente de la Federación Colombiana de Ganaderos (Fedegán), esa es la noticia que está buscando la ganadería colombiana, pues se hace prioritario tener nuevos mercados. Sin embargo, Lafaurie consideró como desproporcionada la decisión tomada por los rusos, pues el foco de aftosa registrado en Ipiales no interfería para nada en la calidad de la carne colombiana. El dirigente gremial consideró que hay una buena oportunidad en ese mercado, pero teniendo en cuenta tres características: oportunidad, calidad y precio. Además, los principales abastecedores de carne a Rusia han mostrado cierto 'cansancio' y bien vale la pena que tengan otro cliente más a quien comprarle. "Estos negocios de exportaciones de carne debemos hacerlos con mucho cuidado", concluyó el presidente de Fedegán. Por último, Tobón recordó que el mercado ruso es de unos 145 millones de consumidores, de los cuales 22 millones habitan en Moscú y actualmente es abastecido con carne y lácteos desde Chile, Argentina, Uruguay y Brasil. Empresarios del país buscaron más contactos La semana que pasó estuvo muy activa para los empresarios colombianos del sector agroalimentario, quienes hicieron contactos comerciales en Rusia. "El día

sábado partieron de regreso a Colombia varios funcionarios de la Compañía de Galletas Noel , quienes estuvieron presentes en la feria Prodexpo 2010. "Igualmente el lunes 8 de febrero se celebró el segundo Foro Internacional de Café, donde la Federacafé también hizo presencia", destacó el embajador Tobón. Vale la pena recordar que Rusia es un país importador de café, cuyo consumo ha venido creciendo y sus preferencias están en los cafés tostados y molidos. Por otra parte, rosas, alstroemerias y claveles también son apetecidas en el mercado ruso, productos que han venido posicionándose luego de que comenzaran a exportarse, vía Holanda o de forma directa. Allí, el gremio de los floricultores (Asocolflores) ha hecho varias jornadas de promoción.³

³ DOMÍNGUEZ Juan Carlos. Redacción de Economía y Negocios. 12 Febrero de 2010. Portafolio.co