



## **El Mercado de carne en transición**

**Andrew Santiago Murcia Pachón**

**Universidad del Rosario  
Escuela de Ciencias Humanas  
Bogotá, Colombia  
2021**

# **El Mercado de carne en transición**

**Autor**

**Andrew Santiago Murcia Pachón**

**Trabajo de grado presentado como requisito para obtener el título de Profesional en  
Periodismo y Opinión Pública**

**Director**

**Diego Alonso García Ramírez**

**Escuela de Ciencias Humanas  
Periodismo y Opinión Pública  
Universidad del Rosario  
Bogotá – Colombia  
2021**

## ÍNDICE

<b>I.</b>	<b>Introducción.....</b>	<b>4</b>
<b>II.</b>	<b>Objetivos.....</b>	<b>7</b>
<b>III.</b>	<b>Metodología.....</b>	<b>8</b>
<b>IV.</b>	<b>El Mercado de carne en transición bajo presión.....</b>	<b>10</b>
	4.1. La informalidad en El Mercado de carne.....	14
	4.2. Con cofia y guantes.....	17
	4.3. El Mercado de carne: cultura del atajo y denuncias.....	20
<b>V.</b>	<b>Rastros de El Mercado de la carne.....</b>	<b>23</b>
	5.1. La renovación por la devaluación.....	26
	5.2. La prueba de carne.....	30
<b>VI.</b>	<b>Conclusiones.....</b>	<b>33</b>
<b>VII.</b>	<b>Referencias.....</b>	<b>34</b>

## Introducción

Uno de los alimentos que ha estado en la dieta de los colombianos por cientos de años se vende en plazas de mercado, carnicerías de barrio y supermercados. Por el método de manipulación algunas toneladas de carne no cumplen con los requisitos para ser vendida. Comerciantes y dueños de negocios dedicados al comercio de carne han realizado algunos cambios en la estructura de sus locales o bodegas, para cumplir con los puntos impuestos por el Estado colombiano. Un lugar con varias calles llenas de comercio de carne se le denomina El Mercado de carne.



**Fuente: Google Maps**  
**Gráfico: Andrew Murcia**

Uno de estos “mercados de carne” se ubica justo al lado de la Avenida NQS o también conocida como Autopista Sur, al frente del Frigorífico Guadalupe, rodeado por el río Tunjuelo y vecino de fábricas activas. Las personas que trabajan en la manipulación, transporte y distribución se ven pasar de lado a lado, calle a calle, local por local, sin necesidad de entrar a los rincones de cada bodega.

El Frigorífico Guadalupe, donde llegan cientos de animales para ser sacrificados se ubica en el sur de Bogotá, Colombia, está en la Autopista Sur #66-78 y es vigilado por el Instituto Colombiano Agropecuario (ICA), este se encarga de determinar si una res, un porcino u otro tipo de animal puede ser sacrificado. Llegan cientos de animales en camiones que son revisados, sacrificados y distribuidos al público como también El Mercado de carne.

## Mercado de Carne



**Fuente: Google Maps**  
**Gráfico: Andrew Murcia**

Para que el alimento sea parte del plato de comida la res debe pasar por una cadena de cuidado y crianza correcta por parte del ganadero para recibir el sello que certifica calidad y estado óptimo. La res queda registrada en la entrada al Frigorífico Guadalupe en la base de datos con un número de identificación con el origen y la hora de muerte entre otros puntos hasta la hora de salida de la carne, debe pasar por la inspección de calidad para poder ser consumida por el humano.

Las normas establecidas por los entes del estado las deben ejecutar y seguir tanto al Frigorífico como los pequeños, medianos y grandes comerciantes, esto incluye a aquellas personas que trabajan y manipulan la carne que están ubicados en el Mercado de carne.

En el 2018 se llevó a cabo una intervención a El Mercado de carne en el que sellaron establecimientos y bodegas. Este sector lleva un proceso desde hace unos años para lograr cumplir con lo establecido por el Decreto 1500 de 2007 y poder seguir funcionando.

Lo que ocurra con cada uno de los comerciantes depende de diversos factores de salubridad, espacio público, ronda del río Tunjuelo, el manejo del agua por contaminación del paso hídrico, y visual en el caso de espacio público, van de la mano a las decisiones que tomen las instituciones Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, INVIMA, Ministerio de Protección social, Policía y Alcaldía de Kennedy.

La suspicacia de lo que llegue a ocurrir pasa de voz a voz entre calles del barrio Guadalupe. Desde hace años, han hablado de una demolición de casas, negociar la compra de predios, negocios para crear un parque o un proyecto diferente, y siguen trabajando con dudas sobre lo que pueda pasar en el futuro.

# **Objetivos**

## **Objetivo general**

1. Constatar la implementación de la Ley 1500 de 2007 en la comunidad de puestos cárnicos del barrio Guadalupe (2018).

## **Objetivos específicos**

1. Clasificar las causas que pueden dificultar la aplicación de esa norma en el ámbito propuesto.
2. Establecer las razones posibles que el Estado tiene para intervenir en los puestos cárnicos frente al frigorífico Guadalupe.

## Metodología

El trabajo realizado es una investigación periodística al sector denominado El Mercado de carne ubicado al frente del frigorífico Guadalupe, junto al río Tunjuelo en la localidad de Kennedy con un alcance exploratorio. Se escogió este sector debido a intervenciones por parte de entidades de salud y la alcaldía local como las ocurridas en marzo 1 de 2017 y agosto 30 de 2018 por mal manejo de alimentos comercializados (Secretaría Distrital de Ambiente, 30 de agosto de 2018).

En estos operativos sellaron e impusieron multas por incumplimiento a la norma sanitaria descrita en el Decreto 1500 de 2007. Además, este sector se encuentra en La Sevillana, el segundo lugar más contaminado de Colombia, y primero de la ciudad (Semana, 2017, 17 de marzo), a pesar que en este enclave se comercializan toneladas de carne todos los días (Secretaría Distrital de Ambiente, 30 de agosto de 2018).

El trabajo investigativo se plasmó en un reportaje escrito, debido a la posibilidad que brinda en la práctica la inclusión narrativa de los géneros escritos para dar movimiento a las historias y eventos de interés social. El reportaje es la unión que crea un nuevo género (Morales *et al.*, 2016), en el cual se logra tejer entre testimonios, declaraciones, respuestas oficiales, estadísticas y referencias de todo tipo de agentes un diálogo sin limitarse al hecho.

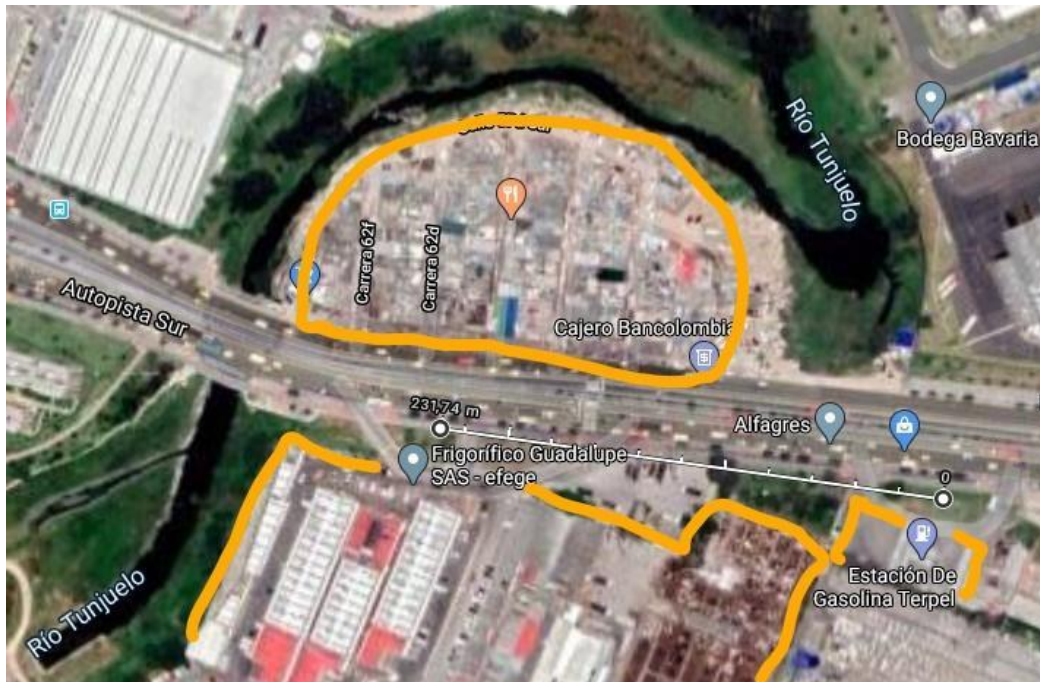
Se seleccionó la primera muestra con muestreo no probabilístico por bola de nieve, la cual pretende encontrar a cinco personas al menos, dueñas de establecimientos dedicados al desposte y venta de carne ubicados en el sector mencionado. Se consideró usar el estilo bola de nieve, a partir de una intervención previa la cual dejó como resultado que es la mejor forma para acercarse a estos, ya que esta permite ampliar progresivamente el número de entrevistados desde la ayuda y suministro de contactos por parte de otros sujetos (Salamanca y Crespo, 2007).

Salamanca y Crespo (2007) aseguran que la bola de nieve es el primer contacto con los siguientes entrevistados sea con mayor confianza, por tanto, para el lugar de estudio es ideal por ser una investigación que puede dar a entender que pretende ir en contra de quienes trabajan en este mercado. Ante los puntos en contra que tienen los establecimientos ubicados en una zona urbana a partir del proceso de preparar las reses para el consumo, además por aspectos de agua, residuos sólidos, y el cambio del entorno paisajístico.

Con respecto al segundo grupo de muestra, las encargadas de manejar la información oficial, estatal, el muestreo fue no probabilístico por juicio, debido a que las entidades seleccionadas manejan y responden objetivos dirigidos hacia el sector de la salud, espacio público y trabajo en el sector de El Mercado de carne. Martínez (2011) indica que el muestreo por juicio se toma debido a una selección de sujetos que pueden dar información completa sobre el tema de interés, en este caso por medio de derechos de petición y respuesta a estos se analiza la información suministrada.

La investigación fue no experimental, dado que no se manipula la realidad a observar, así la investigación al ser la búsqueda en un momento en especial y en un lugar en específico recreó los modos de vida transversal a la problemática poco conocida, para aproximarnos y familiarizarnos.

## El Mercado de carne en transición bajo presión



**El Mercado de carne ubicado en medio de la Autopista Sur y el paso del Río Tunjuelo, localidad de Kennedy, al frente Frigorífico Guadalupe donde llegan las reses y después la carne pasa al otro lado de la avenida. Fuente: Google Maps**

El Mercado de carne es un sector de 5 cuadras de establecimientos dedicados a la compra y venta de carnes animales ubicado en la localidad de Kennedy; los comerciantes del sector están en un proceso de cambios estructurales y de métodos de trabajo para seguir funcionando debido a los requerimientos publicados en el Decreto 1500 de 2007, expedido y publicado el 4 de mayo de 2007 por el Ministerio de la Protección Social.

Debido a la cercanía al río Tunjuelo, condiciones de calidad de la carne, interferencia en el flujo vehicular y aparente intención de la Alcaldía de usar este espacio de forma diferente, los comerciantes se dividen sobre el futuro de El Mercado de carne. Algunos dueños de los establecimientos intentan mejorar sus métodos de trabajo e incluso construyen de nuevo su establecimiento, pero otros planean opciones de negocio fuera del barrio Guadalupe.

El Instituto Colombiano Agropecuario, ICA y el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, INVIMA integraron funciones a través del Decreto 1500 de 2007 para controlar, mejorar y cuidar la calidad de los alimentos cárnicos a nivel Nacional, el Decreto es el plan gradual de cumplimiento para todos los implicados en la cadena de crianza, desposte y venta de carne. Todos los comerciantes de El Mercado de carne deben asegurar que la carne cuenta con la calidad y sanidad para ser vendida y consumida, orientados con el reglamento técnico de trabajo específico en el Decreto.

El Decreto 1500 de 2007 determina cómo debe ser manipulada y vendida la carne, y cómo debe ser almacenada, las herramientas como los cuchillos, mesas y la distribución de las zonas de trabajo como los cuartos fríos.

La Alcaldía local de Kennedy y el INVIMA y con la compañía de la Policía han hecho seguimiento para asegurarse del cumplimiento de sanidad y calidad estipulada en el Decreto. Una de las razones para decomisar la carne es la alteración física y química del alimento, si el comerciante intencionalmente agrega o modifica la carne para que se vea, huelga y conserve por más tiempo con el fin de venderla, incumple con el Decreto y es decomisada.

En las intervenciones a El Mercado de carne se decomisan cientos de kilos de carne por no cumplir con la temperatura de menos de 20 grados centígrados que dice el Decreto, pero una de las quejas de los comerciantes es que **ellos la reciben a temperatura ambiente desde el Frigorífico Guadalupe** y a ellos no les decomisan carne. Toda la carne que se vende en el sector debe pasar primero por el Frigorífico donde se sacrifican las reses y donde debe empezar la cadena de frío.

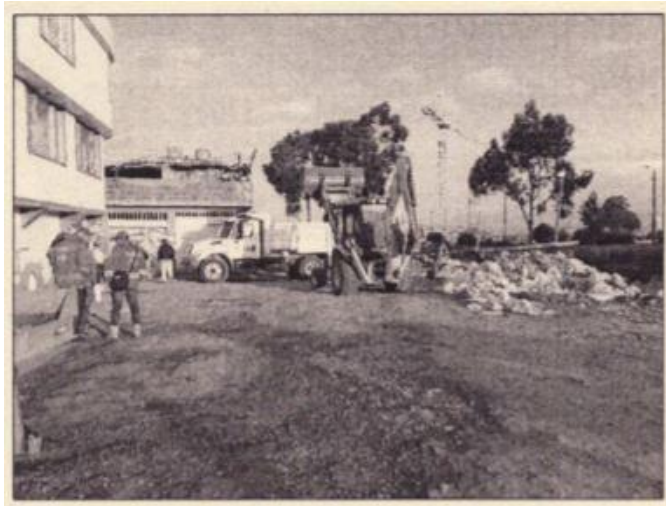
La carne debería ser almacenada en un cuarto frío lo más rápido posible después de la muerte para que alcance rápidamente la temperatura adecuada para después si pasar a los mercados al por mayor o al por menor, es decir debería alcanzar una temperatura de menos 1 grado centígrado antes de ser comercializada con los comerciantes de El Mercado de carne. Y para que alcance esta temperatura la carne debe estar refrigerada por al menos de 22 a 24 horas.

Héctor Sánchez, comerciante y dueño de una bodega de carne de res destaca que la carne del Frigorífico Guadalupe “todavía no sale fría, porque no han comenzado con la ley 1500, y dicen que hasta junio van a empezar a enfriar, pero **acá llega a clima ambiente**”.

Cada comerciante ha realizado inversiones de dinero y tiempo, compras de millones de pesos para acondicionar y renovar herramientas, han cerrado su local para aprender nuevos métodos de trabajo junto a sus empleados. Unidos intentaron arreglar el asfalto de las calles para darle un mejor aspecto visual, y para mejorar en el manejo sanitario.

Alrededor de El Mercado de carne se encuentra el río Tunjuelo el cual depende de la altura del terreno y plantas para no desbordarse. Cuando llueve el barro invade las calles y genera olores desagradables no aptos para un lugar donde se comercializan alimentos, además de la presencia de basuras que incrementa el mal olor. Lady Barrera, comerciante de carne y dueña de un local narra que en el 2016 por medio de una asociación los comerciantes del sector daban voluntariamente una cuota para ahorrar y pavimentar el sendero cercano al río Tunjuelo “algo no como una avenida sino algo que **no dejaba que el barro se fuera hacia las calles**, eso había quedado muy bonito”, todos aportaron para mantener limpias las calles lavando el piso frente a sus negocios, incluso los carretilleros ayudaban.

Héctor recuerda que nunca les han dado permiso ni le han ayudado al barrio para arreglar las calles “pero nosotros sí queríamos mejorar, duramos tres meses y para que todo muy bonito, no había barrial y yo no sé, **la Alcaldía vino y nos tumbó todo**”. Ese día llegó la Secretaría de Salud, Policía, Esmad, Sijin, Fiscalía y Bienestar Familiar a demoler el proyecto que habían logrado mediante la coordinación de la asociación y tres delegados por cuadra para ayudar a recaudar dinero, “se arreglaron los andenes de abajo, aquí no nos ayudaron, todo se hizo con dineros de acá”.



**Parte trasera y ronda del río Tunjuelo que rodea El Mercado de carne, recolectores de basura y desechos hacen presencia para transportar y limpiar y la ronda del río.**

**Foto: Departamento Administrativo de la Defensoría del Espacio Público**

Ya no volvieron a construir o invertir dinero en las calles de El Mercado de carne, pero mantienen la intención de mejorar y mantener limpio su ambiente de trabajo, sin olvidar la frase dicha por Lady **“de la noche a la mañana vienen y rompen todo”**. Los comerciantes se dividen pensando en qué van hacer, unos convencidos que algún día van a salir de este lugar de trabajo, otros seguros que no se deben mover de ahí, y al parecer algunos van a tener que cambiar de negocio por el bajo número de ventas.

El barrio Guadalupe es comercial, lleno de locales y bodegas, un mercado que abre las puertas a sus clientes desde las 4 de la madrugada y cierra a las dos o tres de la tarde. Deben pagar recibos de 600 o incluso 800 mil pesos, y los impuestos son de 1 millón quinientos o más, Dumar Páez “haga cuentas ¿cuántos locales hay aquí? hay 100 casas, sale mucha plata de aquí, el estado no nos mira bien por eso, yo creo, es mucha plata que recogen”.

## La informalidad en El Mercado de carne



**Bodega de El Mercado de carne: el lavado de los pisos se realiza normalmente después de la hora de mayor trabajo, cerca de las 8 de la mañana cuando hay menos compradores y camiones en el barrio Guadalupe**

**Foto: Andrew Murcia**

Todos los negocios que se encuentran en El Mercado de carne deben cumplir los requisitos de sanidad y salubridad, paredes y pisos enchapadas con baldosín, canaletas para evacuar agua y sangre, todo lo estipulado en el Decreto 1500. En una de las visitas una funcionaria de la Secretaría de la Salud le dijo a Mariana Ortega, dueña de un establecimiento que no tenía Licencia de uso de suelos y aunque con carpeta en mano intentó demostrar que sí podía funcionar sin ningún problema le dieron plazo de quince días para obtenerla.

Mariana buscó asesoría por aparte y una ingeniera que había trabajado en la misma entidad le quitó la duda, sí tenía el permiso, “o sea, la niña que vino no tiene idea de donde esta parada, **siempre mandan diferentes personas** y son gente que no sabe, como estudiantes”.

Aparte de cuestionar el profesionalismo de los funcionarios critican la manera como se comunican. Héctor recuerda que “antes, de verdad, eran muy... **nos atropellaban mucho**, ahora nos han hecho cursos para aprender a tratar la mercancía, han sido más condescendientes, pero antes llegaban de una, si veían la carne encima de la mesa se la llevaban, a mucha gente le quitaron carne, carne buena, **en vez de ayudar venían a atropellar**”, y la Alcaldía “no tiene nada que ver con nosotros, **ellos solo vienen y exigen**, nosotros veremos de dónde sacamos plata para sostenernos”.

El negocio de Mariana cuenta con pisos, neveras y un sistema de frío para mantener la carne en óptimas condiciones, pero debe volver a construir la tubería y la trampa atrapa grasas, “aquí toca volver hacer una inversión grande para hacer la adecuación que exige la 1500, **económicamente estamos exprimidos y físicamente cansados**”. Algunos establecimientos no tienen la tubería para enviar el agua contaminada al desagüe autorizado y van directamente al río Tunjuelo, y aunque todos cumplieran no van a pasar el examen de caracterización de vertimientos porque “por la actividad económica que ejercemos las aguas siempre van a estar contaminadas y aparte esos vertimientos van al río Tunjuelito”.

El trabajo continúa con el frío de la madrugada y las ganas de ganar dinero. A media noche se alistan con las botas y el uniforme de trabajo, sacan el cuaderno de cuentas y el efectivo para pagar la mercancía, las manecillas del reloj apuntan a las dos de la madrugada y llegan furgones y camiones lo más cerca posible al establecimiento con la carne encargada. Algunos parqueados en las calles y sobre la autopista llaman a los carretilleros para que descarguen y lleven el encargo porque no pudieron estacionar frente al negocio.

Los carretilleros van vestidos de la camisa que les gusta usar para trabajar, no, no tienen una indumentaria reglamentaria, pueden ir vestidos de blanco, rojo o azul, como dice Héctor “aquí hay trabajo para todos”. Van del camión a la bodega cargando churrasco, falda, sobrebarriga, costilla, cráneos, hueso, tripas en una carreta plástica de una rueda y de dos mangos, van de lado a lado, de calle en calle, desde el frente hasta atrás junto al río Tunjuelo con encargos para ganar los cinco pesos.

Se ven canecas plásticas llenas de tripas, cráneos tirados en el suelo y bolsas de carne de un lado a otro en carretillas, camiones que no cuentan con termoking y motos en frente de los establecimientos. El vehículo de dos ruedas se usa para cargar bolsas llenas de carne, amarradas con cuerdas de caucho para que no caigan al suelo, pueden llevar la carga a una casa o un negocio, algunas pasan por el paso peatonal de la autopista sur hasta el otro costado.

Lady Barrera dueña de una distribuidora de carne con cuaderno en mano anota el peso del animal, el empleado lo descuelga del gancho, lo posa sobre el hombro para dejarlo caer en la mesa. Lo desangran para dejarlo listo para la venta y así el cliente podrá ver y escoger a través de un vidrio lo que va llevar.

Maximiliano Cabrera sigue vendiendo cortes de carne al viento y al sol con un gancho atravesado, también tiene una nevera llena de carne dentro del negocio. Mientras unos van organizando, limpiando, cortando y almacenando los carretilleros que bajaron las cargas de los camiones ahora recogen sus pasos hasta el final de la jornada de bodega en bodega con el pedido del jefe por los siguientes 5 minutos.

Los carretilleros pasan de un lado de la autopista al otro con bolsas llenas de carne, esperan a que el semáforo les de paso como a cualquier peatón para entregar un encargo a algún cliente. El Frigorífico Guadalupe se encuentra en el costado sur- norte, y a 200 metros aproximadamente desde la entrada principal hay una estación de gasolina donde parquean carros, camionetas o camiones y se llevan los kilos de carne a algún lugar de la ciudad.

La historia de El Mercado de carne cuenta un proceso largo con opiniones en una sola dirección, Héctor dice que “es bueno el cambio para manipular la carne, para ambas partes”, se trabajaba sin considerar que fuera perjudicial para la salud vender carne como sus padres o abuelos.

Para Héctor “se trabajaba rústico, se trabajaba la carne en mesas de madera y no se utilizaba neveras ni nada de eso, ahorita estamos cambiando, pueden venir a mirar, se han metido a cada local 80 millones de pesos en neveras, cuartos para trabajar con la 1500, INVIMA y Salud Pública”. Y aunque han invertido todavía existen prácticas de venta como colgar libras de carne en un gancho al aire libre y si vienen a preguntar por un churrasco lo pueden tocar y no le ponen ningún problema al cliente, no le llaman la atención al cliente.

Todos los documentos deben estar listos lo más pronto posible por la premura de organizar, controlar y verificar que el alimento esté en óptimas condiciones para la venta y consumo, y aunque intenten varios comerciantes por cumplir siempre está latente la vigilancia sobre todos los requisitos: acta sanitaria, cámara de comercio, exámenes médicos, horas de capacitación, planillas de control de aseo, desinfección, neveras, cuartos, planillas de movilización de los carros que transportan carne, fumigación, lavado de tanques, bomberos, lista de la procedencia de la carne, entre otros.

## Con cofia y guantes

Los comerciantes iniciaron un proceso de cambios estructurales y legales para funcionar bajo el Decreto y seguir distribuyendo carne. Cada dueño debe tomar una decisión de qué tipo de carne de animal vender y con qué ganadero negociar antes que el animal llegue al Frigorífico Guadalupe de Bogotá.

Lady trabajó distribuyendo carne de cerdo en el barrio Guadalupe, tenía una carnicería ubicada sobre la antigua autopista sur, tuvo que vender por la construcción de la fase dos de Transmilenio en el 2003. Se reubicó en El Mercado de carne y adquirió en arriendo una bodega para expedir y distribuir carne de cerdo y empezó el nuevo negocio que hasta hoy tiene y sigue funcionando.

Para poder vender carne, ella leyó cada artículo publicado por la Secretaría de Salud, y así intentar cumplir con varios puntos. Aclara que “primero se podía tener en un solo local carne de res, cerdo y pollo, pero entonces la Secretaría de Salud empezó a imponer unas normas de salubridad, hacían que en conjunto no podía haber viseras con carnes porque la visera trae mucha bacteria”.

Los requerimientos de cambio para realizar en el negocio de Lady fueron “pintar las paredes, instalar luces, pocetas en los baños y ahorita con la última ley la bodega tenía que estar totalmente dividida, y así, entonces los cambios han sido estructurales y de manejo, pero en sí no ha cambiado la venta, sigue siendo igual”, la forma como se llevan a cabo los negocios es con un formato de factura de venta y un cuaderno contable con fechas, precios y carga o peso.

Los cambios de un antes y un después se puede marcar cuando se publicó y empezaron a implementar las medidas del Decreto 1500 de 2007, Lady cuenta que antiguamente trabajaban con una blusa o camisa que podía ser comprada en cualquier tienda de ropa, pero después de conocer y leer el Decreto debieron cambiar los métodos de trabajo. La manera de trabajar, el ambiente y las relaciones entre los trabajadores cambiaron, Lady dice “la última Ley nos quiere poner a trabajar con frío, es diferente cómo se maneja la carne en frío, entonces puede ser una cuestión más difícil, en cuestión de costumbre porque **el empleado no quiere trabajar bajo frío**, por cuestiones de salud”

Maximiliano Cabrera, dueño de un local de carne de res habla sobre su negocio que antes no tenía tubería de acero sino de plástico, no tenía canaletas, ni neveras, sin enchape, sin divisiones de zonas de trabajo “yo por lo menos trabajaba y colgaba ahí, colgaba así, trabajaba así, toda la carne permanecía colgada. En ese tiempo se usaba el hacha para picar el hueso y el banco, y ya, por ejemplo, **ahora se usa la sierra, la nevera y los cuartos fríos**. La carne se traía al hombro, ya ahora se trae en unos carros y esos carros tienen que estar acondicionados con frío, termoking”

Dumar Páez, comerciante de El mercado de carne, “la cuestión cultural es tan increíble que preferían cortar con hacha y banco, y decían que cambiaba los sabores de los productos. Hace 30 años atrás si usted cortaba con cierra le decían que quedaba un sabor feo, las mesas eran con enchape, como era antes”, los comerciantes desconocían o tenían una idea incorrecta de conservación y manejo que permitía contaminar la carne.

La bodega a cargo de Dumar Páez ha invertido más de 100 millones de pesos para cumplir con el Decreto y no cerrar su negocio. La bodega tiene dividida la sección de corte, refrigeración y venta mediante paredes plásticas de doble cara y así mantener refrigerada la carne en cada paso.

La carne es un alimento que permite el rápido crecimiento de bacterias y la mejor forma para controlar es la rápida y constante refrigeración en una nevera, y los vendedores deben tenerla a menos de 20 grados centígrados y así disminuir las posibilidades de incurrir en un delito contemplado en el artículo 372 del Código Penal por contaminar, alterar el producto y distribuir al público.

Las recomendaciones sobre algunos implementos y objetos como neveras y cajas para laborar con temperaturas bajas llegaban a los dueños, sin embargo, Dumar afirma nunca encontrar “cómo se hace una caja atrapa grasas” aunque la tiene implementada con tres compartimentos a modo escalera para que el agua pase y vaya quedando un poco limpia. **El Decreto 1500 de 2007 implica inversiones millonarias** “podemos estar hablando de un costo de 12 millones de pesos, lo que yo he hecho en esta bodega, las neveras, oficina de facturación, y divisiones para alistamiento de pedidos, sala de desposte y más el sistema de frío para las salas son unos 150 millones de pesos”.

Y los riesgos de inversión son solo una parte; los empleados están expuestos a peligros adicionales a cortarse o perder dedos, y es tener enfermedades respiratorias. La producción de calor o temperatura corporal puede superar los 30 grados centígrados cuando una persona realiza actividad física, la necesidad del trabajo es moverse y pasar de una temperatura menor a 4 grados centígrados a una temperatura ambiente, implica que el cuerpo sufra y la persona pueda tener problemas de salud como una gripe, dolores de cabeza, faringitis o neumonía.

En varios casos, las inversiones en las bodegas han alcanzado los 6 ceros después del punto para seguir trabajando en la venta y distribución de carne. La junta comunal liderada por Dumar Páez ha intentado con sus colegas, organizar y motivar a aquellos que no ven con buenos ojos el futuro de su labor.

Los que sí creen que se va a poder seguir se han visto obligados a arrendar bodegas cercanas mientras realizan las adecuaciones o construcciones. Otros que no han querido o no han podido por el costo deciden seguir trabajando con lo que tienen, algunas neveras no cumplen las especificaciones, pueden no tener el piso adecuado o estar sin zonas de corte y almacenamiento. Los costos en algunos casos no les deja ganancias y si se arriesgan deben endeudarse con familiares, amigos, y algunos con bancos o prestamistas no autorizados, los llamados gota a gota.

Hay personas con niveles de educación superior y quieren demostrar que son empresarios cárnicos, un sector importante para la economía de Bogotá. Dumar afirma que “por metro cuadrado se genera mucho empleo o más que en otros lados, porque esto pasa a ser un centro cárnico mayorista”, y en las reuniones de mesas de trabajo con las entidades del estado han demostrado que no es necesaria la presencia del Esmad y la Policía, y que son recibidos por personas que quieren recibir asesorías.

## El Mercado de carne: cultura del atajo y denuncias



**El Mercado de carne cerca a la hora de cierre de establecimientos**

**Foto: Andrew Santiago Murcia Pachón**

Los carretilleros van con bolsas plásticas gruesas llenas de carne, algunas negras y otras blancas, pero si son viseras o huesos de vaca, como el cráneo o cuernos, van al aire libre y los insectos pueden pararse en ellos. Juan Camargo, un carretillero se dirige al negocio de Héctor y se detiene justo en la entrada, lleva sus manos a la boca y sopla tan duro que crea un chiflido...

Héctor –¡Las que están aquí al lado mío!, dígame que van 13 kilos, qué va todo - ¡Listo!

Con sus manos aprieta las bolsas, las levanta hasta el abdomen y a paso lento las lleva a la carreta, las deja caer sin ningún cuidado y la última la acomoda empujándola hasta que no se mueva. Toma los mangos de la carreta y la lleva entre la calle y el andén hasta llegar al otro negocio. Camargo en el trayecto pasó por andenes con desniveles y cuando pasó a la calle tropezó con un hueco, se le cayó una de las bolsas, se detuvo para recogerla, pero antes de agarrarla un señor la tomó primero y se la colocó en la cima de las bolsas apiladas.



**Avenida NQS, sentido norte- sur.**

**Foto: Andrew Santiago Murcia Pachón**

No son los únicos que se mueven en el sector. Al frente del barrio, en el andén de la Autopista se ubican puestos de venta ambulantes de carne, chorizo, chunchullo y más productos cárnicos que aparentan estar en buen estado y listos para consumir. Estos puestos no cuentan con los permisos ni los mínimos requisitos para distribuir y vender al público, aun así, lo hacen a un precio menor comparado al de los establecimientos.

Las diferencias entre vendedores ambulantes y los dueños de las bodegas las recuerdan los entrevistados por el mal aspecto que le dan al sector, además de encontrarse en desventaja ante la vigilancia y control. Los establecimientos comerciales que no cumplen con los requisitos de salubridad entran a la lista Lercon creada por el Ministerio de Salud en la Resolución 5296 de 2013 para coordinar y orientar la política de sanidad agropecuaria e inocuidad del país y “sirve como un elemento de disuasión para los infractores”. La lista es un registro a nivel nacional de establecimientos que han presentado o presentan un exceso de químicos contaminantes en la carne.

Los vendedores ambulantes no son intervenidos ni controlados por el INVIMA, es decir no les pueden cerrar o multar de la misma forma que a un negocio legal. Las visitas e intervenciones al mercado se deben coordinar entre la Alcaldía de Kennedy, Ministerio de Salud, INVIMA, Policía y la Secretaría Distrital de Planeación, pero aparentemente, según Lady, la Policía interviene a los vendedores ambulantes para “**cobrarles el arriendo del espacio público**” porque en realidad a ellos nunca los han sacado, organizado. Lo que ellos hacen es reunir un dinero para el arriendo diario y lo que digo es que nosotros los vendedores

**vamos a terminar cerrando, sacando las mesas y colaborando con mil pesitos** para los doscientos mil pesitos que se está llevando el policía diario.”

La carne que venden los ambulantes no pasa por la cadena de frío, tampoco es cortada con los implementos indicados, las personas que atienden no cumplen con ningún requisito para vender el alimento. No se sabe de dónde viene la carne, no llevan registro a quien le compraron o si ellos mismos crían los animales. Algunos dueños de los locales y bodegas dicen que la carne tiene químicos para mejorar el aspecto para poder venderla.

En medio de la situación económica del país las ventas han descendido, según sus comerciantes un 70%, están a “sándwich y comiendo”. Para Mariana “las entidades tienen una idea...que llueve la plata a montones y hay que ir a molestar”. Intentan cumplir con el Decreto y al mismo tiempo intentan obtener el dinero trabajando con la carne, los comerciantes invierten en mejorar las instalaciones, compran las herramientas debidas “pero todos los días sale algo nuevo, sale algo nuevo, y es con presión, y nos exigen y nos exigen más y más, y llega al punto que no hay de donde más porque está muy duro, está verraco”.

Las medidas sanitarias aplican en la producción primaria, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, expendio, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos para el consumo humano en todo el territorio nacional.

La confianza que le pueden brindar a los clientes ya no solo proviene de la familiaridad y cercanía producida por el continuo contacto de la relación cliente-vendedor. Ahora se puede aumentar la confianza por el cumplimiento de documentos, reuniones y aprobaciones de conceptos sanitarios. No todos logran tener a cabalidad cada punto y hoja del Decreto 1500 de 2007, unos dicen que es la presión causada por parte de las entidades, otros por el bajón económico de ventas y aun así siguen preocupados por mantener su negocio y seguir vendiendo en El Mercado de carne, ya conocido por el aspecto o por ser un lugar que tiene un espacio en la ciudad, pero dice Héctor que si las intenciones de la Alcaldía y el Estado es sacarlos “tienen que comprarnos y eso vale mucha plata, y si compran tenemos que largarnos”.

## Rastros de El Mercado de la carne



**Parte trasera de El Mercado de carne y cráneos en una carretilla**

**Foto: Andrew Murcia**

Entre el Estado que quiere asegurar los temas de salubridad y la preocupación de cómo se alimentan los colombianos, están los comerciantes de El Mercado de carne, la sangre, el sudor, el frío y la tierra que se mete entre las calles desde el río.

Al mismo tiempo que el Gobierno Nacional implementa medidas sanitarias para cuidar y proteger a los ciudadanos, la percepción de las personas cambia sobre la procedencia y manejo de alimentos por el aumento de la industrialización y uso de medidas de higiene que se pueden encontrar en los súper mercados. Además, las ciudades se ven obligadas a realizar cambios estructurales, estéticos, técnicos sobre los comercios que manejan alimentos.

Ingrid Bolívar con Magíster en Antropología y actual profesora en la Universidad de Los Andes estudió lo que ocurría con la crianza de ganado, distribución, compra y venta de carne en la primera parte del Siglo XX, en el libro *El poder de la Carne* escribe sobre la preocupación del Estado, que se extiende a cómo los colombianos se alimentan.

Los discursos han cambiado, las propiedades nutricionales y el potencial económico que permite a cientos de familias sobrellevar gastos, hoy son más costosos. Bolívar explica que la nutrición y malnutrición puede motivar “al Estado a regular el manejo de los alimentos, y puede cambiar la preocupación de los implicados para realizar el cambio”, algunos podrán invertir en su negocio obligados en una “situación de inversión de capital en un negocio del cual esperan derivar y recuperar ese capital para mantenerse”.

En El Mercado de carne se ve fácilmente productos o partes del animal desprendidas de la carne y músculo que lo rodeaba, huesos, Bolívar intenta relacionar lo que ocurre con estas partes y la sociedad recordando a Norbet Elias, y dice que se va creando un distanciamiento por “recordar la naturaleza animal que tenemos y provenimos”. Es la derivación de cómo se empezó a intervenir el consumo de animales, el paso de despedazar animales en la mesa frente a los demás por parte de un rey a la forma de servir de los chinos con las partes del animal perfectamente cortadas. El distanciamiento producido por el color, olor, aspecto, creado por sensaciones de desagradados.

Armando Durán, Magíster en Planificación y Administración del Desarrollo Regional se basa en la participación de la opinión pública y en la búsqueda de orientaciones que pueda tener la Alcaldía local de Kennedy para manejar los problemas que pueda desencadenar El Mercado de carne por la cercanía al río, manejo de alimentos o cercanía e interferencia de flujo vehicular sobre la autopista sur y recalca que “los cambios de las ciudades empiezan a ser reguladas cada vez más, por diferentes temas, por ejemplo, las condiciones sanitarias en las ciudades empiezan a ser fundamentales, no desde ahora desde mucho antes”.

Para algunos es usual ir a ver un pedazo de carne colgando de ganchos, tocarla con los dedos, es cogerla y llevarla a su plato y al de la familia, pero para otros ver lo que se van a comer antes de estar servido y cocinado es desagradable. En las plazas de mercado tradicionales los clientes pueden alcanzar la comida como el chunchullo con papa criolla o la llamada fritanga según Bolívar “necesitamos una historia de la ciencia, medicina, o alimentación con orientación científica para saber con qué herramientas podemos saber si la carne está contaminada y las posibilidades de enfermedades que se incuban ahí”.

Con el crecimiento de las ciudades los sectores que son neurálgicos para la salud pública empiezan a ser objeto de estudio y empiezan las disposiciones de regulación. El Mercado de

carne puede generar el interés de vigilar y controlar las actividades que allí se desempeñan cuando se ven puestos ambulantes con carne al aire libre, sangre por el suelo, el olor de la carne mezclado con el del río, y si se entra hasta el fondo los cráneos de vaca en el suelo, la situación es susceptible a mayor discusión pública.

Los comerciantes de El Mercado de carne tienen la disposición e idea de cumplir, tener los papeles listos, los de ley, pero no van al detalle de la estructura completa por desconocimiento, afán, falta de dinero, o por no querer realizar los cambios de manera adecuada según el Decreto 1500 de 2007.

## La renovación por la devaluación



Al fondo el centro comercial Paseo Villa del Río con vista directa a El Mercado de carne

Foto: Andrew Murcia

Las visitas con regularidad por parte de las entidades se deben a un sistema de regulaciones para ejercer un mayor control de salud pública, Durán explica que “el mayor control de las entidades pasa de ser teórica a práctica, y en las ciudades entre más crecen, entre más se posicionan, tienen que regular y vigilar más. Hay sectores estratégicos para la salud pública como las que están a lado de un río o una ronda, **pueden existir posibilidades de cambio de uso de suelo de ese sector**”. El 14 de junio de 2019, en la segunda Alcaldía de Enrique Peñalosa se presentó el POT al Consejo Territorial de Planeación Distrital un documento realizado desde el 18 de noviembre de 2018 para la zona de El Mercado de carne, UPZ 45, en el que tenían proyectado la construcción de “viviendas nuevas” por medio de edificaciones de 12 pisos o menos.

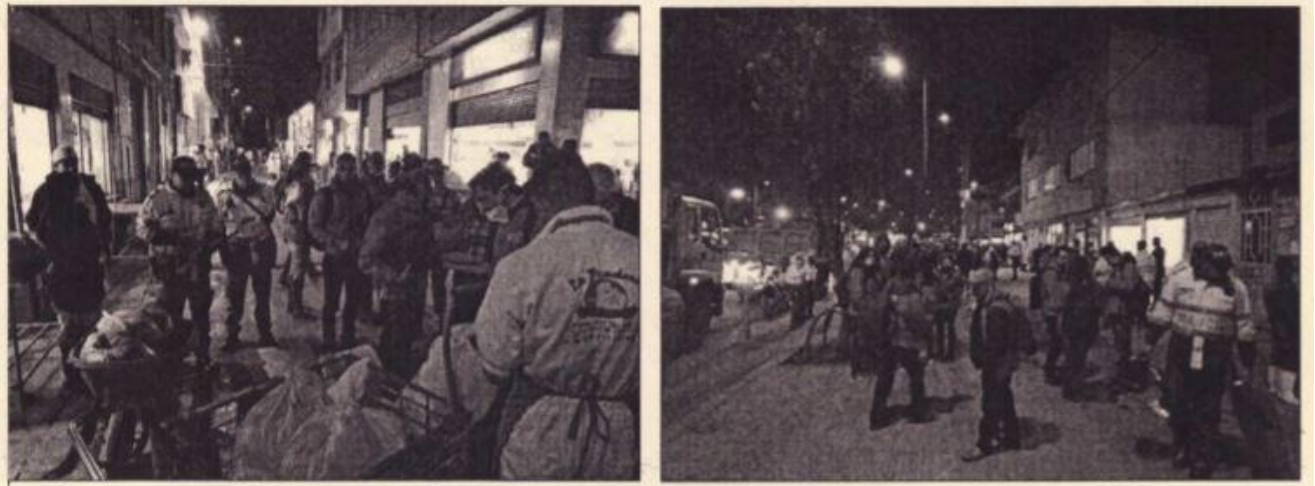
Además de las viviendas se encuentra la construcción en curso del centro comercial Paseo Villa del Río que sería el cuarto más grande del país. Según Camilo Parra, socio y director de Proyectos del Grupo G2 y Suma Promotora, dijo para la revista Dinero que el centro comercial tiene un presupuesto de construcción de 600 millones de pesos. Bogotá sería la ciudad “predilecta para el diseño y desarrollo de estos proyectos”.

El documento técnico de la Unidad de Planeamiento Zonal 45, Carvajal, dispuesto dentro del POT recopila las actividades realizadas en El Mercado de carne y el desarrollo y opciones que tiene el terreno para ser usado. El POT determinó un Tratamiento de Renovación Urbana de Desarrollo por considerar que “el sector presenta una subutilización de las estructuras físicas existentes, y un avanzado deterioro ambiental y físico, que **requiere de un reordenamiento general y la sustitución del espacio edificado** por nuevas construcciones y usos que permitan un mejor aprovechamiento de ese territorio”.

Andrés Ortiz, secretario Distrital de Planeación explicó para el Portafolio que el POT estimó la construcción de 834 mil viviendas con urbanismo de calidad y que brinde infraestructura y vías de transporte público masivo para los próximos 12 años. Según la Secretaría Distrital de Planeación, SDP la zona tiene un potencial importante de desarrollo con mejores condiciones para tener “nuevos puntos de comercio y servicios, o para industria al igual que los predios vecinos” y concluye que el “sector presenta un deterioro avanzado tanto de las edificaciones existentes como de las vías, además que no existe espacio público” por el alto movimiento y flujo de personas que visitan el sector.

Para la SDP el mal uso del espacio público de andenes y vías por parte de automóviles camiones de carga y de vendedores ambulantes son parte de las razones para intervenir El Mercado de carne. Las otras razones son la contaminación visual, suelo, acústica y atmosférica a causa de la actividad de venta de carne que incomoda y afecta la zona aledaña de viviendas y del centro comercial que se construye al otro lado del río.

La ubicación del sector está en medio de las intenciones de la operación estratégica, **Eje de integración sur-centralidad Delicias-Ensueño**, la cual contempla la reposición de las redes de servicios públicos domiciliarios y de alcantarillado sanitario para llevar de forma rápida y segura las aguas residuales de casas y establecimientos comerciales hacia una planta de tratamiento de agua.



**Fotos: Departamento Administrativo de la Defensoría del Espacio Público**

La respuesta a por qué el interés o necesidad de intervenir El Mercado de carne realizada en el derecho de petición No. 20195830420141 expedido a la alcaldía local de Kennedy, se remiten a la Sentencia proferida el día 3 de mayo de 2002, dentro de la acción popular No. 25000-23-25-000-2001-00544-01, por el Tribunal Administrativo de Cundinamarca, Sección Segunda “C”, la Mag. Ponente: Dra Luz Miriam Espejo Rodríguez expresa:

Que las entidades encargadas de controlar y visitar El Mercado de carne deben garantizar un ambiente sano con los requisitos de salud pública apta para la circulación libre y compra segura de alimentos, y en caso que algún comerciante no cumpla con el Decreto 1500 de 2007 debe realizar en menos de 120 días los cambios u obligaciones de permisos de papeleo, sino deberá cerrar. La respuesta a la acción popular interpuesta por los comerciantes de El Mercado de carne sobre el seguimiento del INVIMA es la contaminación de la ronda hídrica del río Tunjuelo con desechos sólidos y el incumplimiento de los permisos y certificados para el control sanitario por parte de los establecimientos de comercio.

El Procurador General de la Nación, el Personero Distrital y el INVIMA tienen una lista de empresas dedicadas a la compra y venta de carne que cumplen o no con los requisitos sanitarios. El 3 de agosto de 2019 se dio plazo de 24 meses para aquellas empresas que podían cumplir con el Decreto 1500 de 2007. En noviembre de 2019 el INVIMA publicó una lista con 394 establecimientos a nivel nacional avalados para funcionar, para julio de 2020 **solo tres establecimientos en medio de la pandemia han podido certificarse** y sumarse a la lista.

En octubre de este año se cumplirá el primer periodo de 12 meses que le permitía a los establecimientos cumplir con requisitos mínimos para la inocuidad del producto.

Por la pandemia el Estado colombiano con el Decreto Legislativo 491 de 2020 expedido el 28 de marzo de 2020 autoriza a las entidades del Estado a trabajar en la modalidad de trabajo en casa. El INVIMA publicó el 21 de agosto de 2020 que “utilizará las herramientas tecnológicas y el recurso humano que tiene a su alcance, para realizar la prestación del servicio de inspección oficial a plantas de beneficio animal, el cual será ejecutado a través de medios tecnológicos, digitales y/o virtuales, de forma no presencial”.

Cada establecimiento debe poner a cargo a una persona para que se contacte con el inspector del INVIMA y enviar y mostrar la documentación, videos, fotos de las zonas y herramientas de trabajo. Pero el INVIMA determinó que **solo funcionaran los negocios con capacidad para hacer las inversiones necesarias**, es decir que aquellos como los comerciantes de El Mercado de carne posiblemente deberán cerrar por no tener **el espacio necesario** para acomodar las mesas, las neveras, las pesas, las canaletas, la caja atrapa grasas y el sistema de frío en un solo local.

El senador Miguel Barreto para El nuevo día dijo “que muchos mataderos **no lograrán aplicar la norma debido al presupuesto** que se requiere y que no es suficiente” y que probablemente aumentará la clandestinidad de venta de carne y el robo de ganado, “eso quiere decir que las normas no han servido”.

Los alcaldes y gobernantes deben garantizar y dar aval sanitario para que los comerciantes puedan operar según el INVIMA. La Alcaldía de Kennedy es la encargada organizar las inspecciones a El Mercado de carne. Los comerciantes de El Mercado de carne siguen abriendo en medio de la pandemia, algunos siguen con la intención de arreglar su bodega y local, sin embargo, en medio de la pandemia los comerciantes dicen que las ventas han bajado más de lo esperado y muchos ya no generan las ganancias suficientes para pagar sus deudas, **han reducido gastos con el despido de empleados**.

Sienten como la caída de ventas y las dificultades para invertir los agobia. Otros han decidido cerrar, poner fin a los contratos de arrendamiento e intentar con otro negocio en otra parte de la ciudad.

## La prueba de carne



**Cerdo listo para corte de partes y después vender**

**Foto: Andrew Murcia**

En las visitas realizadas una de las razones dadas por los funcionarios del INVIMA y Secretaría de la Salud es **la posible alteración de la carne**, pero alegan los comerciantes que nunca han visto la prueba química para validar que la carne tiene químicos que afectan la salud del consumidor. Los comerciantes deben saber con anticipación si su producto se encuentra en óptimas condiciones y la única forma es enviando una muestra a laboratorios para comprobar que no hay ningún problema con la carne y si se puede consumir.

La profesora Carolina Jaime Rodríguez dice que “el INVIMA tiene que hacer el muestreo en el Guadalupe, llevar las muestras a sus laboratorios y realizar las pruebas de cromatografía o absorción que son las pruebas robustas y se pueden demorar una semana en entregar los resultados”. Cada dueño de su establecimiento puede hacer **las pruebas de forma independiente que tienen un costo entre 2 y 3 millones de pesos**, y el registro sanitario por parte del INVIMA para alimentos de alto riesgo tiene un costo entre 4 y 5 millones de pesos.

Todos los días llegan camiones con ganado al Frigorífico Guadalupe y en las madrugadas la carne pasa al El Mercado de carne. Los comerciantes tendrían que realizar al menos una prueba diaria y esperar una semana para vender, y la carne se puede dañar aunque esté en una nevera. Los gastos aumentan y el pago de pruebas repetidamente no garantiza la óptima calidad de la carne, más si algunos locales no tienen el espacio y herramientas de trabajo apropiadas para comercializar carne.

En la Resolución 2016031387 del 17 de agosto de 2016 se halla la Autorización Sanitaria que es un “proceso que requiere la colaboración del equipo de la planta y que significa un reto para el manejo de la información sobre las condiciones sanitarias y de infraestructura del establecimiento”. Pero la responsabilidad se reparte entre el Frigorífico, los comerciantes de El Mercado de carne y también con los que crían el animal.

La OMS ha encontrado al menos seis químicos en la carne como el cadmio y el arsénico que si no son usados de manera adecuada pueden ser perjudiciales para la salud. Los efectos pueden **asociarse a cáncer**, especialmente de hígado que es el órgano encargado de la desintoxicación del cuerpo.

Los comerciantes de carne pueden realizar los procedimientos de laboratorio en los certificados por el Organismo Nacional de Acreditación de Colombia, ONAC y de la Superintendencia de Industria y Comercio. En la actualidad hay cuatro laboratorios certificados para realizar estudios de sanidad y salubridad, tres ubicados en Bogotá y uno en Cali. El desconocimiento de los comerciantes de El Mercado de carne es no saber que hay más de un laboratorio disponible para realizar las pruebas, Lady dijo que los funcionarios de la Secretaría de Salud solo le han dicho sobre un laboratorio, pero no recordaba el nombre.

El Decreto 1500 de 2007 y la resolución 4506 de 2013 dispone los niveles máximos de contaminantes en los alimentos, para la carne se encuentra el cadmio, estaño, melanina, entre otros basados en las medidas de seguridad. Las sanciones por incumplimiento son la clausura y suspensión de trabajo de manera temporal o total del establecimiento, decomiso de objetos y productos, y si es necesario el INVIMA puede **destruir la carne** para que no pueda ser consumida.

Las sanciones también pueden ser multas de hasta **10 mil salarios diarios mínimos legales**, vigente en el momento de la notificación al dueño del negocio. Pueden suspender o cancelar la licencia de funcionamiento, o cerrar de forma temporal o definitiva el establecimiento.

En agosto de 2018 la intervención a El Mercado de carne se llevó a cabo por la Alcaldía de Kennedy, la Policía y la Secretaría de Salud para verificar el estado de la carne vendida en establecimientos. En esa ocasión se sumó el Departamento Administrativo de La Defensoría Del Espacio Público, DADEP para encargarse de la “desbordada ocupación del espacio

público” por parte de **los vehículos que interrumpen el paso** dentro de las calles del barrio como también de quienes parquean sobre la Avenida del Sur y dificultan el paso de aquellos que no van comprar los productos comercializados en el sector.

El DADEP intervino la “extensión de la actividad comercial que realizan los establecimientos de comercio cárnicos allí localizados”, cree que los puestos ambulantes o vendedores de carne ubicados en los andenes hacen parte o son empleados de los dueños de las bodegas de carne, aunque **no tiene pruebas** para su afirmación.

La Secretaría Distrital de Ambiente, SDA adelanta procesos sancionatorios contra dueños de establecimientos que arrojan desechos sólidos y líquidos de forma incorrecta. La SDA verifica principalmente que los establecimientos cuenten con unidades separadoras de grasas para evitar y controlar que sangre, plumas, huesos, carnaza, pieles, pelo, tejidos de animales y vísceras vayan a la red de alcantarillado, al río Tunjuelo, a las calles y calzadas. Los operativos llevan a cabo registro fotográfico, y si se evidencia el incumplimiento se da paso a la suspensión de actividades.

Algunas personas aprovechan la cercanía al río para votar la basura, unos porque el contenedor no es suficiente para almacenar toda la basura que deja El Mercado de carne, otros porque no les parece algo incorrecto de hacer. El contenedor fue ubicado por la empresa recolectora de basura a menos de 2 metros del filo del río que no cumple con la distancia mínima que debe haber para la ubicación de objetos.

Hay establecimientos construidos dentro de la franja mínima entre el filo del río y los 30 metros establecidos por la Corporación Autónoma Regional de Cundinamarca, CAR, y la Alcaldía Mayor de Bogotá junto con el INVIMA podría intervenir o negociar los terrenos construidos que invaden la distancia. Algunos comerciantes han sembrado algunas plantas para mejorar el aspecto y mantener estable la tierra y evitar accidentes, pero no es una razón suficiente para que puedan seguir funcionando.

## Conclusiones

El compromiso por parte del Gobierno Nacional y de las entidades encargadas de la inspección, vigilancia y control sanitario es proteger la salud y vida de las personas y preservar la calidad del medio ambiente, factores que se unen en El Mercado de carne donde algunos comerciantes no cumplen a cabalidad los puntos impuestos por el Estado. Las condiciones de degradación de las calles, el mal olor producido por la sangre, las vísceras y el río sucio, la cantidad de camiones, carros, motos que están estacionados en cualquier calle e incluso en la avenida, la imagen que se ve desde afuera de El Mercado de carne no brinda una seguridad al consumidor de carne para comprarla ahí, aunque varios establecimientos han mejorado y cumplen con muchos puntos de Decreto 1500.

Las personas y la ciudad viven en un constante cambio guiado por la calidad y apariencia de las cosas, Lady o Héctor pueden hacer los cambios necesarios en estos dos aspectos, pero como ellos muchos más pagan las malas condiciones del lugar donde están y la intención de las entidades de, como nombran ellos, cuidar y proteger la vida de las personas desde los alimentos.

El INVIMA, DADEP y Alcaldías ejercen presión constante para que se cumpla el Decreto 1500, aunque los negocios de El Mercado de carne no tengan opciones claras para seguir funcionando en este lugar. La planeación del SDP de la ciudad no contempla El Mercado de carne, y los comerciantes debaten si trabajan e insisten ahí, o no.

Parece que las instituciones Estatales decidieron que El Mercado de carne debía reformarse desde que se publicó el Decreto 1500 de 2007, pero han hecho que la inversión de muchos establecimientos se vea en la oscuridad de las pérdidas pues muchas reformas de construcción no se pueden reusar o trasladar, por ejemplo, baldosín, cajas atrapa grasas, tuberías y la misma estructura de la bodega. Si la planeación de Bogotá no contemplaba que El Mercado de carne en este lugar debieron crear un proyecto de ayudas o facilidades económicas para los comerciantes y no movilizar seguimientos e incautación de mercancía, que parece hostigamiento, lento, por parte del Estado para obligarlos a salir de ahí vendiendo, cancelando arrendamientos u desalojándolos de su propiedad.

## Referencias

Aguirre, A., Baquero, A., Gómez, L., y Torregroza, A. (2014). Condiciones Higiénico-Sanitarias de los Expendios Comercializadores de Carne de Res en la ciudad de Sincelejo, Colombia. *Ingeniería Innovación*, 1, 51-66.

Agencia para Sustancias Tóxicas y el Registro de Enfermedades. ToxFAQs™ - Acrilonitrilo (Acrylonitrile). *ATSDR*. Recuperado de [https://www.atsdr.cdc.gov/es/toxfaqs/es\\_tfacts125.html](https://www.atsdr.cdc.gov/es/toxfaqs/es_tfacts125.html)

Artículo 78. Constitución Política de Colombia. Bogotá, Colombia <http://www.constitucioncolombia.com/titulo-2/capitulo-3/articulo-78>

Bolívar, I. y Flórez, A. (2004). Cultura y poder el consumo de carne bovina en Colombia. *Nómadas*, 22. 174-185.

Borda Romero, J. y Sierra Canastero, G. (2018). Criterios de implementación ISO 14000:2015, caso estudio sector manufacturero, donde la planta de beneficio animal – bovinos, corresponde al sector estudiado. (Tesis de Diplomado). Bogotá, Colombia: Universidad Nacional Abierta y a Distancia.

Burgos, B.(2014). Mecanismos jurídicos contra la corrupción en la contratación estatal en Colombia. Especial referencia en las acciones constitucionales en la lucha contra la corrupción. (Tesis de maestría). Bogotá, Colombia: Universidad del Rosario.

Cargas, C. (2018, 30 de agosto). Cierran once locales en Bogotá por vender carne en malas condiciones. *RCN Radio*. Recuperado de <https://www.rcnradio.com/bogota/cierran-once-locales-en-bogota-por-vender-carne-en-malas-condiciones>

Caracol Radio (2017). Carniceros de frigorífico Guadalupe denuncian ventas ilegales de carne de caballo. Caracol Radio. Recuperado de [http://caracol.com.co/emisora/2017/07/18/bogota/1500400881\\_015834.html](http://caracol.com.co/emisora/2017/07/18/bogota/1500400881_015834.html)

Cedeño, E. (2018). ¿Cómo ha sido el consumo de carne en Colombia? Recuperado de <http://www.sofoscorp.com/consumo-carne-colombia/>

Contextoganadero (2014). Funcionarios del ICA entre el temor y la corrupción. *Contexto Ganadero*. Recuperado de <http://www.contextoganadero.com/ganaderia-sostenible/funcionarios-del-ica-entre-el-temor-y-la-corrupcion>

DANE (2018). Medición de empleo informal y seguridad social. Recuperado de <https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/mercado-laboral/empleo-informal-y-seguridad-social>

Decreto N° 1500. Ministerio de la Protección Social, Bogotá, Colombia, 4 de mayo de 2007.

Departamento de Salud y Servicios Humanos de los EE.UU (2005, agosto). RESUMEN DE SALUD PÚBLICA Estaño y Compuestos de Estaño. *Atsdr*. Recuperado de [https://www.atsdr.cdc.gov/es/phs/es\\_phs55.pdf](https://www.atsdr.cdc.gov/es/phs/es_phs55.pdf)

Dotson, G. S., Maier, A., Parker, A., & Haber, L. T. (2016). Immediately dangerous to life or health (IDLH) value profile: acrylonitrile (CAS no. 107-13-1).

El Tiempo (2018, 8 de junio). Capturan a funcionarios del ICA por contrabando de ganado en frontera. *El Tiempo*. Recuperado de <https://www.eltiempo.com/colombia/otras-ciudades/capturan-a-funcionarios-del-ica-por-contrabandear-en-frontera-228202>

El Tiempo (2018, 2 de septiembre). Caen 7 funcionarios del ICA por tráfico de reses y brote de aftosa . *El Tiempo*. Recuperado de <https://www.eltiempo.com/justicia/investigacion/caen-siete-funcionarios-del-ica-por-trafico-de-reses-y-brote-de-aftosa-263458>

El Tiempo (2018, 1 de octubre). Identifican nuevo foco de fiebre aftosa en Sogamoso. *El Tiempo*. Recuperado de <https://www.eltiempo.com/economia/sectores/nuevo-caso-de-fiebre-aftosa-en-colombia-275752>

ESPECÍFICA, P. D. V. S. (2001). Cloruro de Vinilo Monómero. *OSALAN. Instituto Vasco de Seguridad y Salud Laboral*. Recuperado de <https://www.redproteger.com.ar/biblioteca/23.pdf>

FAO (2010). Hoja de Balance de Alimentos Colombiana. *fao.org*. Recuperado de <http://www.fao.org/3/a-i4301s.pdf>

Fundación LaFer (2017). *Carne y salud*. Lugar de publicación: Semergen. Sociedad Española de Médicos de Atención Primaria. [https://www.carneysalud.com/uploads/secciones/material/CARNE\\_Y\\_SALUD\\_INFANTIL.pdf](https://www.carneysalud.com/uploads/secciones/material/CARNE_Y_SALUD_INFANTIL.pdf)

García, G., Ortiz, C. y García, J. (2008). *Informalidad y subempleo en Colombia: dos caras de la misma moneda*. (113). Recuperado de <http://biblioteca.clacso.edu.ar/Colombia/cidse-univalle/20121123011031/Doc113.pdf>

Guarín, A. (2008). Carne de cuarta para consumidores de cuarta. *Revista de Estudios Sociales*, 1(29), p 114-115.

Germani, G. (2014) Sociología del consumo Significado y tareas. *Entramados y perspectivas*, 3(3), 213-220.

Horcada Ibáñez, A. L., & Polvillo Polo, O. (2010). Conceptos básicos sobre la carne. La Producción de carne en Andalucía. Recuperado de <https://idus.us.es/xmlui/bitstream/handle/11441/40940/horconcep113a140.pdf?sequence=1>

INVIMA (2014). Implementación decreto 1500 de 2007, modificado por el decreto 2270 de 2012 plantas de beneficio, desposte y desprese. Recuperado de [https://www.invima.gov.co/procesos/archivos/procesos\\_eliminados/Capacitacion\\_y\\_asistencia/2008/formatos/PM06-CAT-DI97.pdf](https://www.invima.gov.co/procesos/archivos/procesos_eliminados/Capacitacion_y_asistencia/2008/formatos/PM06-CAT-DI97.pdf)

Invima (2018). Ccb. El Invima reducirá tarifas de registro entre el 5% y el 17% gracias a la automatización. *Cámara de Comercio de Bogotá*. Recuperado de <https://www.ccb.org.co/Clusters/Cluster-de-Cosmeticos/Noticias/2018/Agosto-2018/El-Invima-reducira-tarifas-de-registro-entre-el-5-y-el-17-gracias-a-la-automatizacion>

Invima, ICA (2018). Plan Subsectorial de Vigilancia y Control de Residuos de Medicamentos Veterinarios y Contaminantes Químicos en Carne Bovina 2018-2019. *Invima*. Recuperado de <https://bit.ly/2WwFYAC>

Kareaga, M. J. G. (2006). Relación entre cloruro de vinilo monómero y determinados tumores (Doctoral dissertation, Universidad del País Vasco-Euskal Herriko Unibertsitatea).

Ley 9 de 1979. Diario Oficial No. 35308, del 16 de julio de 1979.

Ley 1122 de 2007. El congreso de la República de Colombia, 9 de enero de 2007.

Ley N° 170. Organización Mundial de Comercio (OMC) Bogotá, Colombia, 15 diciembre de 1994.

López, C., López, L., Pineda, J. y Vanegas, S. (2008). *Vías y escenarios de la transformación laboral: aproximaciones teóricas y nuevos problemas*. Bogotá, Colombia: Universidad del Rosario.

Martínez (2011). El muestreo en investigación cualitativa. Principios básicos y algunas controversias. *Ciência & Saúde Coletiva*, 613-617. Tomado de <https://www.scielo.org/article/csc/2012.v17n3/613-619/>

Manrique, L. y Eslava, J. (2011). Auscultando la corrupción en la salud: definición y causas. ¿Qué está en juego? *Revista Colombiana de Obstetricia y Ginecología*, (62)4, 308-314.

Ministerio de Salud (2017). *ABECÉ de la inocuidad de alimentos*. Recuperado de <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/abc-inocuidad.pdf>

Naranjo, J. y Calvo, S. (2018). Evaluación técnica de la cadena de frío en la producción de carne Bovina en Colombia, para ACAIRE. (Tesis de pregrado). Bogotá, Colombia: Fundación Universidad América.

Nava-Ruíz, C., & Méndez-Armenta, M. (2011). Efectos neurotóxicos de metales pesados (cadmio, plomo, arsénico y talio). *Arch Neurocién (Mex)*, 16(3), 140-147. Recuperado de: <https://pdfs.semanticscholar.org/d938/d17bdbde608c5868124f4774c4af583d5178.pdf>

Observatorio Laboral LaboUR (2018). Perfil actual de la informalidad laboral en Colombia: estructura y retos. Recuperado de <http://www.urosario.edu.co/Periodico-NovaEtVetera/Documentos/Reporte-LaboUR-Informalidad-Mayo-2018-PERFIL-ACTUA.pdf>

Ocampo, J. y Osley, M. (2015) El sistema de riesgos laborales frente al trabajador del sector informal. *Opinión Jurídica Universidad de Medellín*, (15)30, 183-204.

ONAC (2020). Directorio de Acreditación, Carnes. *Onac*. Recuperado de <https://onac.org.co/directorio-de-acreditados/buscador-por-palabra-clave>

Pinilla Salcedo, L. y Guevara Murcia, D. (2016). Análisis de competitividad para los Frigoríficos Guadalupe y San Martín de Bogotá (2007–2014), en el marco del decreto 1500 del 2007. (Tesis de pregrado). Bogotá, Colombia: Universidad de La Salle.

Radicado DADEP 2018400023394-2. Respuesta en virtud de la Acción Popular No.201-544., Bogotá, Colombia, 28 de noviembre de 2018

Radicado Secretaría Distrital de Ambiente 2019EE47461. Respuesta a Derecho de Petición No. 219ER31044. Bogotá, Colombia, 26 de febrero de 2019.

Radicado Secretaría Distrital de Ambiente 2018EE309411. Respuesta a Radicado No. 2018ER257567. Bogotá, Colombia, 27 de diciembre de 2018.

Radicado No 2019581002272. Alcaldía Local de Kennedy. Respuesta a Requerimiento. Bogotá, Colombia, 19 de febrero de 2019.

Radicado 201995810219202. Alcaldía Local de Kennedy. Respuesta requerimiento. Bogotá, Colombia, 18 de septiembre de 2019

Radicado 2019ER75326. Secretaría Distrital de Salud. Contestación a SDQS2332332019. Bogotá, Colombia, 16 de octubre de 2019

Radicado 20182059525. Invima. Respuesta a derecho de petición. con radicado Invima. Bogotá, Colombia, 13 de Diciembre de 2018.

RCN Radio (2018, 26 de abril).Secretaría de Salud, la entidad que tenía mayor índice de corrupción: Peñalosa. *RCN Radio*. Recuperado de <https://www.rcnradio.com/bogota/secretaria-de-salud-la-entidad-que-tenia-mayor-indice-de-corrupcion-penalosa>

Resolución número CC4506. Ministerio de Salud y Protección Social, 30 de octubre, 2013.

Resolución Número CC0770. Ministerio de Salud y Protección Social, 13 de marzo, 2014.

Resolución Número 4506. Ministerio de Salud y Protección Social, 30 de octubre 2013.

Resolución N° 2021. Ministerio de Trabajo, Bogotá, Colombia 9 de mayo de 2018.

Romero, M. y Sánchez, J. (2012). Bienestar animal durante el transporte y su relación con la calidad de la carne bovina. *MVZ Córdoba*, 17(1), 1293-2944.

Romero, M. y Sánchez, J. (2010). Implicaciones de la inclusión del bienestar animal en la legislación sanitaria colombiana. *Revista Colombiana de Ciencias Pecuarias*, 24, 83-91.

Rico, M. (2015). Requisitos técnicos, sanitarios y legales para la importación de carne bovina desde los Estados Unidos a Colombia (Tesis de pregrado). Bogotá, Colombia: Universidad de La Salle.

Secretaría Distrital de Ambiente (2018, agosto 30). Gran operativo del Distrito en los frigoríficos de Guadalupe. Recuperado de <http://ambientebogota.gov.co/ca/web/sda/historial-de-noticias>

Secretaría Distrital de Planeación (2011). POT, UPZ No. 45 Carvajal Revisión. SDP. Recuperado de [http://www.sdp.gov.co/sites/default/files/upz\\_no\\_45\\_carvajal.pdf](http://www.sdp.gov.co/sites/default/files/upz_no_45_carvajal.pdf)

Semana (2017, 17 de marzo). Así se vive en La Sevillana, el segundo lugar más contaminado de Colombia. *Semana*. Recuperado de <https://www.semana.com/bogota/articulo/asi-es-habitar-la-sevillana-donde-se-respira-el-peor-aire-de-bogota/518767>

Sourdís, Adelaida (2008) Banrepcultural. Ganadería: La industria que construyó al país. *Red Cultural del Banco de la República en Colombia*. Recuperado de <https://www.banrepcultural.org/biblioteca-virtual/credencial-historia/numero-266/ganaderia-la-industria-que-construyo-al-pais>

Torres, E. (2014). Corrupción, incentivos y contrabando técnico en Colombia : 1998 – 2013. (Tesis de maestría). Bogotá, Colombia: Universidad del Rosario.

Kien y KE (2017, 22 de febrero). ¿Se vendió carne humana en este restaurante de La Calera?. Kien y Ke. Recuperado de <https://www.kienyke.com/krimen/restaurante-en-la-calera-habria-vendido-carne-humana>

Varela, Z., Pérez, L. y Estrada, D. (2016). Bacterias causantes de enfermedades transmitidas por alimentos: una mirada en colombia. *Salud Uninorte*, 32(1), 105-107.