

Presidencia Informa



Noviembre/diciembre 2021



Apreciados asociados y colaboradores Porkcolombia,

Entrego a ustedes la primera edición de Presidencia Informa en este 2022, donde comentamos algunas de las actividades que lideramos desde su Asociación en las últimas semanas de 2021.

Una de las actividades más visibles en el último bimestre del año y donde se evidencian esos logros de nuestra agroindustria, fue la quinta edición de los Premios Porks en Barranquilla, donde reconocimos lo mejor de la porcicultura colombiana y se resaltó una vez más, los resultados de ese trabajo de nuestros productores y su compromiso por la mejora continua. También, en esa noche especial, recibimos a cinco nuevas empresas, entre ellas el Grupo Olímpica, en nuestro reconocido programa de sellos que garantiza la inocuidad y las buenas prácticas en toda la cadena productiva de la carne de cerdo que se ofrece a los consumidores.

Además, en esa ceremonia compartimos con ustedes una gran noticia: la Fundación Colombiana del Corazón, a través de una alianza con Porkcolombia – FNP, permitirá que determinados cortes magros de carne de cerdo cuenten con el sello de la Fundación, que los recomienda como un alimento que cuida el corazón de los consumidores.

De otra parte, en la capital del Atlántico realizamos junto con el ICA el Simulacro de Peste Porcina Africana y Peste Porcina Clásica que contó con más de una docena de granjas y varios profesionales, así como con entidades internacionales que contribuyen a la preparación de nuestra industria para distintos escenarios que si bien, con el compromiso y cuidado de todos, esperamos evitar, debemos tener en el radar para reaccionar rápidamente.

Por otro lado, tuve la oportunidad de participar en una serie de actividades en el marco del Día del Porcicultor que promueve APA en el mes de noviembre.



A su vez, con Cercafé y APA adelantamos las reuniones que nos trazamos sostener con las empresas que registran el mayor número de cabezas beneficiadas en el país que, como les contamos en la edición pasada de este boletín, apuntan a presentar nuestra oferta institucional y evaluar la pertinencia de la misma, en función de los intereses de las empresas porcícolas.

Finalmente, queremos contarles nuevas iniciativas que se adelantaron en diciembre en nuestras actividades de fomento al consumo.

Jeffrey Fajardo López
Presidente ejecutivo de Porkcolombia

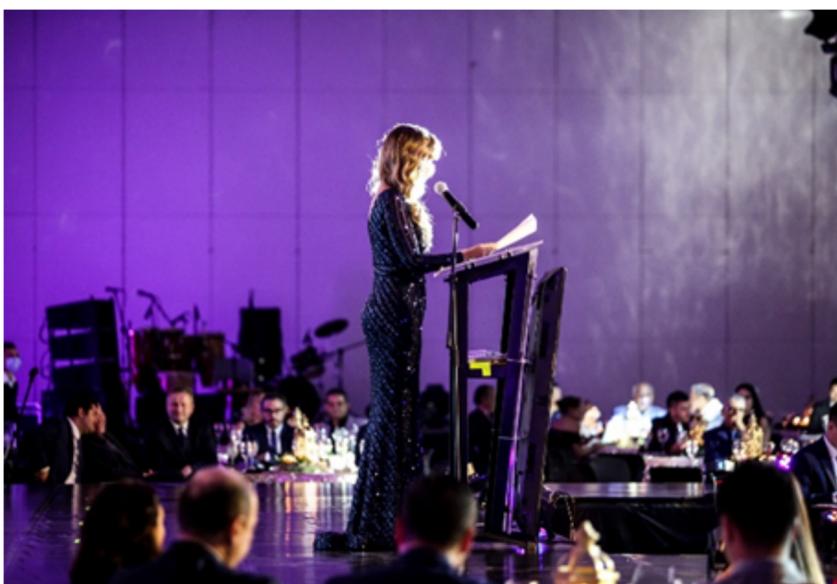
Porkcolombia celebró la V edición de los Premios Porks y entregó nuevos sellos de producto

El pasado 26 de noviembre, se llevó a cabo en Barranquilla, la quinta edición de los Premios Porks que reconocen a lo mejor de la porcicultura colombiana. Dentro de la ceremonia celebrada en el Hotel Dann Carlton de la capital del Atlántico, se entregaron 34 estatuillas a empresas de todo el país, premiando diferentes parámetros productivos por los que se destaca una granja, además de sus avances en producción sostenible y bioseguridad.



En esta ocasión, el máximo galardón, el Diamante Rosado se entregó a la granja La Fazenda D, ubicada en el departamento del Meta.

Dentro de la misma ceremonia, se conmemoró la consolidación y crecimiento del programa de sellos, donde a través de los Sellos 100% Granja Certificada y 100% Carne Certificada, la Asociación respalda la procedencia de los productos, es decir le garantiza al consumidor que la proteína que está adquiriendo proviene de granjas donde se aseguran las Buenas Prácticas Porcícolas y de bienestar animal, así como un correcto procesamiento en los establecimientos donde se garantizan las Buenas Prácticas de Manipulación de la carne de cerdo.



A este, se vincularon cinco nuevas empresas que podrán usar el sello Porkcolombia en sus productos. Entre las empresas vinculadas al programa, se encuentra la reconocida compañía barranquillera Grupo Olímpica, con presencia nacional.

[Conozca más sobre el programa Sellos](#)

[Ver galería de fotos](#)



Fundación Colombiana del Corazón recomendará la carne de cerdo

En el último mes del 2021 se anunció que gracias a una alianza entre la Fundación Colombiana del Corazón y Porkcolombia – FNP, se abrió la posibilidad para que los productores usen el sello de la Fundación en determinados cortes magros de la carne de cerdo colombiana.

Los porcicultores colombianos podrán usar el sello luego de un estudio en el que se evaluarán las características cardioprotectoras de los cortes magros de la carne de cerdo y el cumplimiento por parte de los productores de una serie de requisitos establecidos por el Comité Científico de la Fundación y Porkcolombia – FNP. Así, la Fundación otorgará el sello para que las familias colombianas cuenten con la confianza de estar consumiendo una proteína deliciosa y versátil que, además, puede cuidar su corazón.

Para mayor información pueden escribir a: mperez@porkcolombia.co

“Nuestro objetivo es lograr guiar a los colombianos para que aprendan a comer a partir de saber elegir aquellos alimentos naturales que más convienen a su nutrición armónica y completa, manteniendo el disfrute por la comida, dentro de la claridad que son los productos procesados los que deben controlarse y no los alimentos naturales que producen satisfacción, alegría y afecto en los momentos de comida”, afirmó Juan Carlos Santacruz, director ejecutivo de la Fundación Colombiana del Corazón.

Esta alianza, a su vez, recoge un trabajo de años que lidera Porkcolombia para garantizar a los consumidores la inocuidad y calidad del producto, con el programa Sellos Porkcolombia, donde a través de los Sellos 100% Granja Certificada y 100% Carne Certificada, la Asociación respalda la procedencia de los productos.

Exitoso Simulacro de PPA y PPC en Barranquilla

Del 20 de noviembre al 2 de diciembre del 2021, se llevó a cabo en Barranquilla el Simulacro de Peste Porcina Africana y Peste Porcina Clásica organizado por Porkcolombia y el ICA, que tenía como finalidad evaluar el Plan de Contingencia de Colombia y la intervención del Equipo de Emergencia ante eventualidades sanitarias que podrían presentarse.

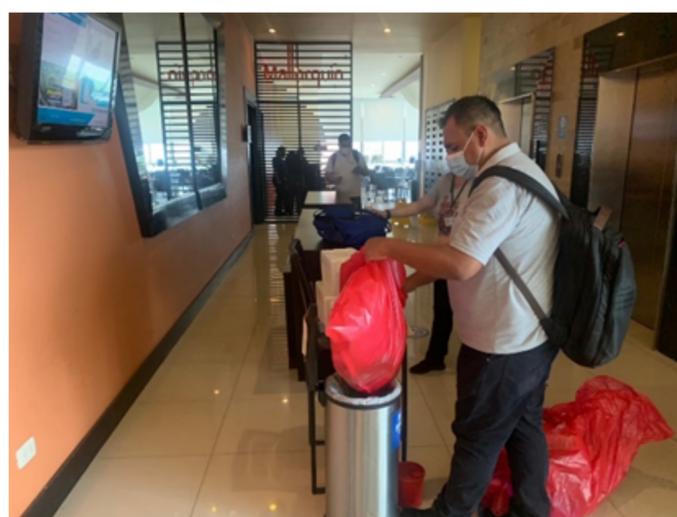
El simulacro contó con la participación de 32 profesionales del ICA, Porkcolombia y el INVIMA, junto con el equipo organizador. Adicionalmente, participaron dos expertos del Servicio Veterinario de Dinamarca (Danish Veterinary and Food Administration - DVFA), quienes tuvieron el papel de veedores y contribuyeron con la evaluación del ejercicio de simulación.





Este simulacro involucró la participación de 14 granjas, cuatro veterinarios privados, el comando de Policía de Puerto Colombia y un laboratorio de diagnóstico privado, para las cuales se prepararon guiones con información epidemiológica específica y relevante, que los participantes debían indagar con el fin de hacer el rastreo epidemiológico que les permitiera dar con el origen del brote y establecer todas las medidas de contención, control y erradicación del problema sanitario en la zona.

El simulacro fue notificado ante la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), como parte del programa de entrenamiento para el Servicio Veterinario en la Atención Oportuna de Emergencias.





Organisation
Mondiale
de la Santé
Animale

World
Organisation
for Animal
Health

Organizació
Mundial
de Sanidad
Animal

**SIMULATION EXERCISE – EXERCISE DE SIMULATION –
EJERCICIO DE SIMULACRO**

Scroll down or click here to read the text in English
Faites défiler vers le bas ou cliquez ici pour lire le texte en français
Desplácese hacia abajo o haga click aquí para leer el texto en español

Simulation Exercise: Classical swine fever and African swine fever in Colombia

Dr Deyanira Barrero, Delegate to the OIE and Director General of the Colombian Agricultural Institute (ICA), informed the OIE that a simulation exercise entitled "Simulation of the intervention of the emergency response team for the emergence of a swine disease on the national territory" will take place from 21



Continúa agenda de encuentros con las empresas de mayor beneficio formal

El equipo directivo de Porkcolombia continuó adelantando reuniones con la alta gerencia de las empresas que lideran el ranking de beneficio en la industria porcícola colombiana.

Como se informó en la edición pasada de Presidencia Informa, estas reuniones buscan exponer toda la oferta de valor de Porkcolombia – FNP y obtener retroalimentación sobre su pertinencia, a la vez que se establecen planes de mejora y sinergias para continuar fortaleciendo la porcicultura colombiana.

Las últimas reuniones del año se adelantaron con APA y Cercafé y se espera continuar agendando encuentros con la alta directiva de empresas que se destacan como grandes productoras en el transcurso del primer trimestre de 2022.

Día del porcicultor APA

Porkcolombia hizo parte de las actividades que desarrolló Porcicultores APA, en el marco del día del porcicultor que celebran anualmente en noviembre.

En esta jornada, el presidente ejecutivo de la Asociación, Jeffrey Fajardo, realizó una presentación en la que compartió con los casi 180 asistentes, la actualidad y perspectivas del mercado nacional e internacional de la carne de cerdo.

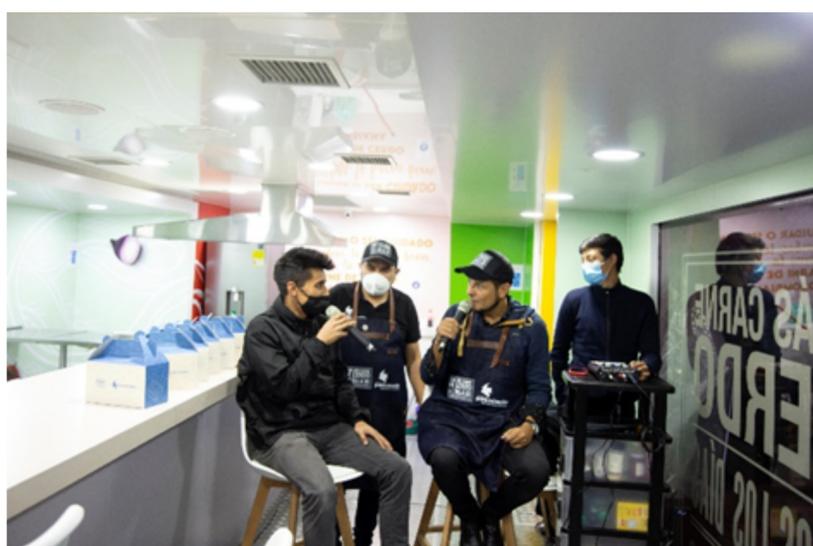
En este evento, APA convoca a porcicultores y colaboradores de granja para que participen de unas charlas enfocadas en el sector, a la vez que se exponen y analizan parámetros productivos y zootécnicos, así como las diversas acciones que realiza Porcicultores APA.



Cocina Móvil Porkcolombia acompañó la navidad bogotana

Durante diciembre la Cocina Móvil Porkcolombia se tomó la capital del país visitando plazas de mercado, parques y diferentes calles de la ciudad.

De esta manera, se brinda al consumidor final una conexión directa con la carne de cerdo colombiana, su versatilidad y sabor. Durante estas jornadas, caracterizadas por la alegría de las fechas navideñas, se prepararon deliciosas recetas con la proteína para mostrar a las familias bogotanas su sabor y versatilidad. Además, junto con el reconocido, locutor y presentador de televisión, Amador Padilla se jugaron los tradicionales aguinaldos en seis oportunidades.



Finalmente, fueron premiadas las familias que enviaron fotos de las recetas navideñas que prepararon con carne de cerdo, estos hogares recibieron la experiencia de vivir un taller de cocina con uno de los chefs de Porkcolombia, degustaciones y más premios.

Estas jornadas siguen cumpliendo el objetivo de la Cocina Móvil Porkcolombia, lanzada en Agroexpo 2021, y que suma kilómetros en su propósito de recorrer el país mostrando el sabor y la versatilidad de la carne de cerdo colombiana. Durante el 2022, estará en distintos lugares de Colombia.

