

# Presidencia Informa



Julio / agosto 2023



Apreciados Porcicultores,

En esta edición del Presidencia Informa, queremos dar cuenta de algunas de las acciones más relevantes realizadas por nuestra Asociación durante las últimas semanas.

Comenzamos con buenas noticias, pues en el marco de su 40° aniversario, Porkcolombia recibió el certificado Great Place to Work como un reconocimiento a la buena gestión del entorno laboral, el liderazgo positivo y el ambiente de confianza que genera entre sus colaboradores.

También, el sabor y versatilidad de la carne de cerdo colombiana se tomaron Agroexpo 2023 con propuestas gastronómicas novedosas y dinámicas que acercaron a más de 200.000 visitantes a esta proteína. Además, realizamos el Seminario Internacional Porkcalidad 2023, que contó con una agenda académica de primer nivel, con referentes y voces autorizadas que expusieron ante los más de 950 asistentes diferentes temáticas de interés para el sector.

Asimismo, participamos junto con otras agremiaciones del sector agropecuario en el panel “Los gremios y el proyecto de la Colombia potencia agroalimentaria”, organizado por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural.

En otras gestiones adelantadas por la Asociación, participamos en la Asamblea de la Organización Iberoamericana de Porcicultura – OIporc en Ourém, Portugal, donde, con nuestro apoyo a la Organización de Porcicultores Mexicanos, Opormex, esta organización continuó al frente de OIporc.

Por otro lado, la Vicepresidencia Ejecutiva y la Gerencia Comex de Porkcolombia – FNP participaron en la cena ofrecida por el ministro de Comercio y Estado de la República de Singapur, en donde abordaron temáticas relacionadas con el aprovechamiento de la apertura de ese mercado para la carne de cerdo colombiana. También, adelantamos una serie de reuniones con delegados del gobierno de Aruba, en compañía de entes gubernamentales nacionales, para hablar de los procesos de admisibilidad de las proteínas de origen cárnico.

Finalmente, les contamos que ya estamos realizando la segunda versión de este año del Festival de la Carne de Cerdo, que se llevará a cabo hasta el 30 de septiembre y contempla más de 500 establecimientos participantes.

JEFFREY FAJARDO LÓPEZ  
Presidente Ejecutivo

## Porkcolombia recibió certificación Great Place to Work en el marco de su 40° aniversario



La Asociación Colombiana de Porcicultores – Porkcolombia recibió oficialmente la certificación Great Place to Work, y entra a hacer parte de un selecto grupo de empresas reconocidas por la buena gestión de su ambiente laboral, su liderazgo positivo y por el ambiente de confianza que genera entre sus colaboradores.

Durante la celebración del aniversario número 40 de la Asociación, el director operativo de Great Place to Work Colombia, Felipe Gutiérrez Trujillo, hizo entrega oficial de la certificación al presidente ejecutivo de Porkcolombia, Jeffrey Fajardo, a la vicepresidente ejecutiva de la Asociación, Corina Zambrano, a la Dra. María del Carmen Otero, presidente de la Junta Directiva de Porkcolombia, y a Lilia Gómez, gerente de Talento Humano de Porkcolombia.

“Recibir esta certificación se convierte en uno de los hitos más importantes que como organización hemos alcanzado en los últimos años. Es el reflejo del liderazgo que Porkcolombia tiene como gremio de los porcicultores colombianos y de su política de hacer las cosas siempre de la mejor manera posible, tanto de cara a los porcicultores colombianos como de cara a los colaboradores de nuestra organización”, expresó Fajardo al recibir este reconocimiento.



En la celebración de los 40 años de la Asociación Porkcolombia, a la que asistieron autoridades agropecuarias del Gobierno Nacional, dirigentes gremiales, empresarios porcicultores, aliados estratégicos y parte del equipo de la Asociación, el presidente de Porkcolombia recibió de manos de Leonardo Moreno, director de comunicaciones de la Federación Nacional de Avicultores de Colombia – Fenavi, una placa conmemorativa por las cuatro décadas de trabajo de la Asociación Colombiana de Porcicultores por el desarrollo del campo colombiano.

## Porkcalidad 2023 subió el nivel de la porcicultura colombiana



En el marco de Agroexpo 2023 se desarrolló el Seminario Internacional Porkcalidad 2023 los días 13 y 14 de julio. Durante los dos días de agenda académica se adelantaron discusiones de primer nivel, con referentes y voces autorizadas que expusieron ante los más de 950 asistentes temáticas como el correcto aprovechamiento de los residuos de la producción porcícola, las estrategias que a nivel internacional se vienen implementando en el control de uso de antibióticos, la importancia de la limpieza y correcta desinfección de los espacios de producción, las ventajas de utilizar la conectividad como factor de producción en las granjas, entre otros temas de interés para los profesionales del sector.

“De acuerdo con la encuesta de satisfacción realizada al cierre de Porkcalidad 2023, los asistentes calificaron la agenda académica como “Muy Satisfactoria” gracias a los temas actuales y oportunos abordados por expertos internacionales, lo que lo consolidó como un espacio de referencia para la discusión académica alrededor de la actividad porcícola.



## El sabor y versatilidad de la carne de cerdo colombiana se tomaron Agroexpo

La carne de cerdo colombiana fue protagonista en Agroexpo 2023, la feria más importante del sector agropecuario del país. Bajo el concepto “Somos Porcicultura” y con tres propuestas gastronómicas novedosas y dinámicas, la Asociación Porkcolombia, gremio de los porcicultores colombianos, acercó la carne de cerdo colombiana a más de 200.000 visitantes que tuvo la feria.

Allí pudieron encontrar la Carpa del Sabor Porkcolombia, un espacio en el que cinco restaurantes especializados en preparaciones con carne de cerdo colombiana ofrecieron a los visitantes de Corferias un amplio menú para todos los gustos. En el marco de Agroexpo se estrenó la Cocina Móvil Porkcolombia 2.0, el segundo autobús acondicionado para el funcionamiento de una cocina completamente equipada para preparar más de 1500 degustaciones de las más exquisitas preparaciones con carne de cerdo colombiana. Los visitantes también pudieron conocer el Punto del Sabor, una cocina industrial de más de 120 mts<sup>2</sup> en la que durante toda la feria se presentaron los chefs ejecutivos de Porkcolombia, así como chefs invitados, haciendo shows de cocina en vivo, enseñando a los visitantes todo lo que deben saber para aprovechar los 35 cortes de carne de cerdo con los que se pueden preparar numerosas recetas.



## Porkcolombia y gremios agrícolas analizan la proyección de Colombia como potencia agroalimentaria



El presidente ejecutivo de Porkcolombia, Jeffrey Fajardo, participó junto con otros líderes gremiales del sector agropecuario, en el panel “Los gremios y el proyecto de la Colombia potencia agroalimentaria”, organizado por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural como parte de la agenda de Agroexpo 2023.

Ante la titular de la cartera agropecuaria, Jhenifer Mojica, el presidente de Porkcolombia señaló que una de las lecciones del sector porcicultor que puede ser adoptada por otros sectores y promovida por el Gobierno Nacional, es el modelo de asociatividad.

“Más de 160 porcicultores pequeños y medianos conforman una de las empresas porcicultoras más grandes del país. Eso es un ejemplo de que la asociatividad y la conjunción de esfuerzos por parte de pequeños empresarios del campo puede derivar en convertir a una asociación en un gran jugador del mercado”, indicó Fajardo.

Enfaticó en dejar claro para la ministra de Agricultura que “para el desarrollo del campo no hay un solo camino, y es importante que quepan todos los caminos; que todo tipo de empresas y estructuras societarias tengan lugar, que haya espacio tanto para el gran capital como para el pequeño productor”.



## Asociación Porkcolombia participó en la Asamblea de la Organización Iberoamericana de Porcicultura – OIPORC

En Ourém, Portugal, se desarrolló la reunión del Consejo de la Organización Iberoamericana de Porcicultura OIPORC. En este escenario internacional, Porkcolombia expresó su apoyo a la Organización de Porcicultores Mexicanos, Opormex, para que continuara al frente de OIPORC en aras de dar continuidad a las dinámicas de trabajo que los países de la región vienen adelantando para mitigar los riesgos de ingreso de la Peste Porcina Africana, así como otras labores de articulación con las demás organizaciones de porcicultores de Iberoamérica, lo que finalmente se vio reflejado en la permanencia de Opormex al frente de OIPORC.



Asimismo, Porkcolombia estrechó lazos con otras asociaciones de porcicultores de la región para profundizar el trabajo conjunto en pro de la implementación de mejores prácticas de producción, inocuidad y bioseguridad que garanticen y mantengan el estatus sanitario de la carne de cerdo colombiana.

## Asociación Porkcolombia participó en la cena con delegados del gobierno de Singapur



La Vicepresidencia Ejecutiva y la Gerencia Comex de Porkcolombia – FNP participaron en la cena ofrecida por el señor ministro de Comercio y Estado de la República de Singapur, Alvin Tan, en la que se abordaron varias temáticas relacionadas con el aprovechamiento de la apertura de ese mercado para la carne de cerdo colombiana, conseguida en diciembre de 2022.

En este espacio se dio a conocer la importancia del sector porcícola para el país, el compromiso y responsabilidad por parte de los productores con la producción sostenible y la función que viene desarrollando la Asociación en pro de los intereses de los porcicultores como parte del pilar estratégico de internacionalización del sector.



## Porkcolombia sostuvo encuentro con delegados del gobierno de Aruba



El equipo de Porkcolombia adelantó una serie de reuniones con delegados del gobierno de Aruba, en compañía de entes gubernamentales nacionales, como el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, el ICA y el Invima, entre otros. La agenda de estos encuentros giró en torno a los procesos de admisibilidad de las proteínas de origen cárnico.

En un primer encuentro junto con Porkcolombia también participaron representantes de agremiaciones de productores de proteína como Fedegan y Fenavi, y empresas como Minerva Foods y C.I Porkco. Allí se expusieron a la delegación de Aruba los avances y logros que ha tenido el sector porcícola en los últimos años.

Uno de los principales puntos de la agenda fue la visita al Laboratorio Porkcolombia, donde los representantes de Aruba tuvieron oportunidad de recorrer las instalaciones y conocer de primera mano los servicios de análisis y diagnóstico que allí se prestan, dejando clara la importancia que el crecimiento ordenado del sector tiene para la asociación.



## Arrancó el Festival de la Carne de Cerdo



La segunda versión de este año del Festival de la Carne de Cerdo comenzó el pasado 15 de agosto e irá hasta el 30 de septiembre próximo y contempla más de 500 establecimientos participantes, entre puntos de venta y restaurantes, con un importante énfasis en los canales digitales de consumo [www.festivaldelacarnedecerdo.co](http://www.festivaldelacarnedecerdo.co) y [www.festivaldelacarnedecerdo.co/restaurante](http://www.festivaldelacarnedecerdo.co/restaurante), todo orientado a fomentar el consumo de carne de cerdo colombiana en los hogares colombianos.

Pensando en tener un mayor cubrimiento, en esta versión se incluyó una dinámica exclusiva para restaurantes con el objetivo de resaltar la creatividad y versatilidad a través de los diferentes platos en los cuales la carne de cerdo será protagonista.

Los restaurantes pueden enviar propuestas con el plato con el que quiere concursar y los consumidores que visiten estos restaurantes serán quienes califiquen el plato. Ganará el restaurante que tenga una mayor votación con el plato concursante.

