



Apreciados porcicultores:

En esta nueva entrega de nuestro boletín Presidencia Informa, damos cuenta de las principales gestiones lideradas por la Asociación en los meses de junio y julio de 2020.

Incluimos un balance de lo que han sido los últimos dos meses para el sector, donde las cifras nos muestran que la senda de recuperación se consolida, con una mejora en los precios al poricultor y un comportamiento histórico para el mes de junio, al alcanzar un beneficio de 439.187 cabezas.

Así mismo, destacamos los resultados de gestiones con el Gobierno Nacional que han permitido que el sector sea parte de herramientas dispuestas para mitigar los impactos de la crisis y entre los que resaltamos el logro de un cupo especial en los programas del Ministerio de Agricultura de Apoyo al Transporte y en Apoyo a la Compra de Insumos.

De otra parte, en este periodo tuvimos la auditoría externa del Icontec que arrojó una calificación satisfactoria a los procesos que llevamos a cabo en la Asociación, lo cual redundó en el otorgamiento de la certificación en la norma ISO 9001, versión 2015 por tres años consecutivos, sin duda, un logro importante y un aval a nuestra gestión administrativa.

También en el frente administrativo, el Archivo General de la Nación, convalidó las Tablas de Valoración Documental (TVD), del Fondo Nacional de la Porcicultura - Porkcolombia, para el periodo de 1996 a 2015, algo que habla de la seriedad en el manejo de los documentos y archivos.

Lanzamos, de la mano del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible, “la Guía de Bioqás para el sector porcícola en Colombia”, un documento que apunta a impulsar una porcicultura sostenible y más amigable con el planeta, generando eficiencias de economía circular y aprovechando el gran compromiso ambiental de nuestros productores.

Además, reseñamos para ustedes la exaltación al trabajo de dos de nuestros chefs. De un lado, nuestro chef para Antioquia, Juan Camilo Castaño, logró que una creación suya fuera elegida como plato típico de Donmatías, municipio antioqueño de absoluta vocación porcícola. A su vez, conseguimos que nuestra chef ejecutiva, Luisa Fernanda Isaza, fuera invitada a la sección Cocina de El Tiempo que se viene imprimiendo todos los viernes.

Por último, compartimos con ustedes el anuncio sobre la extensión del Proyecto de Cooperación entre Colombia y Dinamarca para el sector y un breve balance de la rueda de prensa en la que, con nuestra presidenta de Junta Directiva, María del Carmen Otero, el presidente de la Junta de la CI Porkco, Rafael García y su Gerente, Matías Villalba, así como voceros de entidades gubernamentales aliadas como el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, el ICA, el Invima y ProColombia, entregamos al país la buena noticia de la concreción de exportaciones por primera vez a Hong Kong y Costa Marfil, en una época de restricciones mundiales sin precedentes.

JEFFREY FAJARDO LÓPEZ

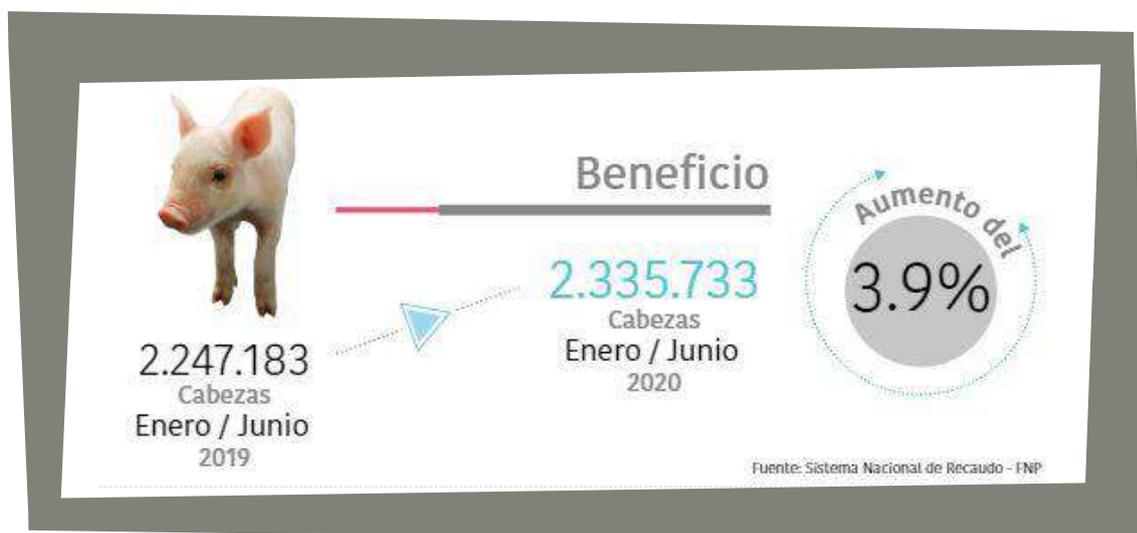
Presidente Ejecutivo

Recuperación Económica del Sector

En estos dos últimos meses las condiciones de comercialización de la carne de cerdo en nuestro país cambiaron positivamente a favor del poricultor, después de superar los dos meses más difíciles en la historia de la porcicultura colombiana como fueron los meses de abril y mayo en donde las medidas implementadas por el Gobierno Nacional relacionadas con las restricciones de movilidad y el cierre de sectores económicos como el HORECA para controlar el COVID-19; conllevaron a que se registran precios mínimos históricos, limitación en comercialización del cerdo en pie y un gran aumento de los inventarios en granja.

Llegó el mes de junio y se inició la reactivación gradual de diferentes sectores económicos. Hay una mayor liquidez en la economía y el sector poricultor reacciona con el mejoramiento de las ventas semanales y se inicia una recuperación de precio del cerdo en pie y el de canal, al punto que al cierre de la última semana de julio se ubicó por encima del promedio del inicio de la pandemia en un 2% y frente al mínimo histórico registrado en el mes de mayo, se ha recuperado el precio en 36%, de acuerdo al seguimiento que se realiza a través de la Ronda de Precios Histórica.

La recuperación del precio ha estado acompañada también de un aumento en el beneficio porcino. En el resultado del mes de junio, el volumen, de acuerdo al Sistema Nacional de Recaudo del FNP, fue de 439.187 cabezas, resultado histórico para el mes, que permitió mitigar una parte de la caída registrada en los meses de marzo a mayo y tener un consolidado para el primer semestre del año de 2.335.733 cabezas, superior en un 3,9% al beneficio del mismo periodo del año anterior.



Es importante destacar también en este periodo, la caída del 41,2% en las importaciones de carne de cerdo y subproductos en el primer semestre del año con respecto al volumen ingresado en los meses de enero a junio del 2019. La estrategia de sustitución de importaciones de Porkcolombia y el haber tenido un bajo precio nacional frente al costo de importación son las principales variables que inciden en este resultado.



Seguimos trabajando con el Gobierno Nacional en la búsqueda de instrumentos de política pública que beneficien al sector porcicultor en la recuperación de sus ingresos y es así como en el periodo hemos logrado: Devolución automática del IVA y del impuesto de renta para personas naturales y jurídicas, participar en los programas de: Apoyo al Empleo Formal- PAEF, Apoyo al pago de la prima que es para personas jurídicas y Apoyo al pago de la prima del sector Agropecuario, así como tener un cupo especial en los programas del Ministerio de Agricultura como son el Programa de Apoyo al Transporte en donde a la porcicultura se le asignó un presupuesto de \$3.195 millones y en el Programa de Apoyo a la Compra de Insumos, donde el cupo al sector asciende a \$ 2.302 millones.

¡Nos certificamos en la Norma ISO 9001 versión 2015!

El pasado 2 y 3 de Julio, se llevó a cabo la auditoría externa en Porkcolombia – FNP, con el ente certificador ICONTEC. Gracias al compromiso continuo por parte de la alta dirección, y a la dedicación y esfuerzo de todo el equipo de trabajo, se le otorgó a la Asociación la certificación en la norma ISO 9001, versión 2015 por tres años consecutivos; avalando la seriedad de nuestro trabajo y demostrando que nuestros procesos se encaminan a la satisfacción de los afiliados y a la estrategia organizacional enfocada en la innovación de prácticas, servicios y metodologías.

¡Lo logramos!



SC-CER310927



Porkcolombia continúa trabajando en el mejoramiento de sus procesos

El jueves 28 de mayo mediante el Comité Evaluador de Documentos, el Archivo General de la Nación (AGN) convalidó las Tablas de Valoración Documental (TVD), del Fondo Nacional de la Porcicultura - Porkcolombia, para el periodo de 1996 a 2015. Lo anterior, nos permitió dar un criterio de organización, conservación y/o eliminación y consulta de la documentación que estaba acumulada, de acuerdo con los valores primarios y secundarios de la documentación.



La conformación de la TVD se realiza teniendo en cuenta los parámetros técnicos fijados por la normatividad emitida por el AGN. Asimismo, a partir del 2016 con base en la estructura administrativa adoptada, se elaboró y convalidó la Tabla de Retención Documental (TRD), con el fin de proteger la información pública y el patrimonio documental, como lo contempla la normatividad del AGN en el Decreto 2609 de 2012, Artículo 8 y el Decreto 2578 de 2012 del Ministerio de Cultura.

Ministerio de Medio Ambiente y Porkcolombia le apuestan a la energía sostenible mediante el aprovechamiento de porcinaza

El Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible y Porkcolombia - FNP socializaron la "Guía de Biogás para el sector porcícola en Colombia", un valioso esfuerzo que se desarrolló con el objetivo de impulsar una porcicultura sostenible y más amigable con el ambiente, a través del aprovechamiento de la porcinaza.

"Desde la Asociación trabajamos por la sostenibilidad y el compromiso ambiental de nuestros porcicultores es total. Esto se evidencia en los avances que hemos obtenido los últimos años en la valorización y el aprovechamiento de la biomasa porcícola y su uso como fuente de energía no convencional, producto del trabajo articulado con el Ministerio de Ambiente y las autoridades ambientales del país", indicó el Presidente Ejecutivo de Porkcolombia, Jeffrey Fajardo, en el comunicado conjunto difundido.

La utilización de la porcinaza como energía renovable, representa una ventaja económica, ambiental y social para las zonas rurales; su utilización como fertilizante y energía eléctrica, significan un ahorro y la convierten en una premisa de economía circular.

Esta Guía, que se constituye en el punto de partida para promover emprendimientos de biogás en la porcicultura a pequeña y mediana escala, contiene componentes y particularidades de la biomasa porcícola, detalles y técnicas que deben usarse para el aprovechamiento de la porcinaza, estimativos de costos, así como los incentivos financieros y tributarios a los que se puede acceder para este tipo de proyectos.

La Guía puede ser consultada en nuestra página web, a través del este link: <https://bit.ly/guiabiogas>



Conoce la Guía de Biogás para el sector porcícola, realizada por @MinAmbienteCo junto con @MiPorkcolombia, que busca brindar herramientas y técnicas para el aprovechamiento del estiércol de cerdo. bit.ly/32mFtNV



Recetas de Porkcolombia brillan con luz propia

A comienzo del mes de julio “Este bendito chicharrón”, plato creado por el Chef de Porkcolombia para Antioquia, Juan Camilo Castaño, fue elegido como el plato típico de Donmatías, municipio del norte antioqueño, ubicado a unos 50 kilómetros de Medellín, donde la porcicultura se destaca como una de las principales actividades.



La elección se dio tras un proceso enmarcado en el programa de la Gobernación “Antioquia es Mágica”. Ser protagonistas en esta iniciativa departamental, sin duda tiene importancia para posicionar nuestra carne de cerdo como insumo básico para deliciosas recetas e incluir el cerdo en el plato típico del municipio más representativo para la porcicultura nacional (13,5% del inventario de Antioquia y 4% a nivel nacional, según cifras del ICA), es un logro que hace justicia a esa vocación. Para más detalles de esta noticia pueden [ingresar acá](#).

De otra parte, logramos que nuestra Chef Ejecutiva, Luisa Fernanda Isaza, fuera invitada a la sección de Cocina, que el periódico El Tiempo, incluye todos los viernes.

Luisa, compartió con el diario impreso su receta costillas de cerdo en BBQ de Guayaba. La versión digital puede ser consultada [aquí](#).

Cocina

WENDY DE KAZZIA
La periodista y presentadora de Cocina en el programa de televisión de El Tiempo, Wendy de Kazzia, es una de las más reconocidas periodistas de la televisión colombiana.



RECOMENDADA

Desde la sección de cocina de El Tiempo en el mes de agosto 2023, el artículo de esta receta fue recomendado por el equipo editorial de la sección.

Cerdo y bocadillo de guayaba en una receta

Presumido ya en las tradiciones colombianas y asociada a las salsas dulces, la carne porcina encuentra un buen contraste con este sabor local.



En esta sección se publican recetas de cocina de los chefs más reconocidos del país.



LUISA F. ISAZA

CHIEF EJECUTIVA
Luisa Fernanda Isaza es una chef colombiana que ha trabajado en algunos de los mejores restaurantes del país. Actualmente es la chef ejecutiva de Porkcolombia, una empresa que promueve la carne de cerdo en Colombia.

El trabajo de Luisa Fernanda Isaza, chef ejecutiva de Porkcolombia, es promover la carne de cerdo y sus derivados para disfrutarlos de manera saludable. En este sentido, ella recomienda utilizar la carne de cerdo en recetas saludables y fáciles de preparar. En esta ocasión, ella nos comparte una receta de costillas de cerdo con guayaba BBQ y bocadillo de guayaba. “Quería hacer un plato que fuera fácil de preparar y que fuera saludable”, dice Isaza. “El cerdo es una carne muy versátil y se puede preparar de muchas maneras. En esta receta, utilizamos la carne de cerdo para hacer un plato que sea fácil de preparar y que sea saludable. El bocadillo de guayaba es un acompañamiento perfecto para las costillas de cerdo. Espero que esta receta les guste y que los inspire a preparar platos saludables y deliciosos.”

LA RECETA

Costilla de cerdo en BBQ de guayaba

Ingredientes

- 1 librito de costilla de cerdo (500g)
- 100 ml de salsa BBQ
- 1 guayaba (para salsa)
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1/2 taza de guayaba (para el bocadillo)
- 1/2 taza de guayaba (para el BBQ)
- 1/2 taza de guayaba (para el bocadillo)
- 1/2 taza de guayaba (para el BBQ)
- 1/2 taza de guayaba (para el bocadillo)
- 1/2 taza de guayaba (para el BBQ)

Preparación

1. Preparar la salsa BBQ: En un sartén, calentar el aceite de oliva a fuego medio. Agregar la guayaba y cocinar por 5 minutos. Agregar la salsa BBQ y cocinar por 5 minutos más.
2. Preparar las costillas: En un sartén, calentar el aceite de oliva a fuego medio. Agregar las costillas y cocinar por 5 minutos. Agregar la salsa BBQ y cocinar por 15 minutos.
3. Preparar el bocadillo: En un sartén, calentar el aceite de oliva a fuego medio. Agregar la guayaba y cocinar por 5 minutos. Agregar el azúcar y cocinar por 5 minutos más.

Extensión del Proyecto de Cooperación entre Colombia y Dinamarca para el sector porcino

Durante los últimos años por medio del Proyecto de Cooperación Estratégica (SSC) en Asuntos Veterinarios y de Inocuidad del sector de la carne de cerdo colombiana con Dinamarca, enfocado en la asistencia técnica e intercambio en áreas como residuos químicos, salmonella, resistencia antimicrobiana, peste porcina africana, bienestar animal y asociatividad, en Porkcolombia – FNP hemos podido optimizar el desarrollo sostenible de la producción porcícola del país y lograr una transferencia de tecnología que ha fortalecido la industria en todos sus eslabones.

El desarrollo de las actividades en todos los subtemas de este proyecto ha facilitado una interacción positiva entre las Instituciones, trabajando cada una en el marco de sus competencias. Esta cooperación sin duda facilita el desarrollo de actividades conjuntas, por ejemplo, la articulación para mejorar los procesos a nivel nacional y así poder lograr el acceso a mercados de exportación.



Actualmente, el proyecto SSC se encuentra en la Fase II, sin embargo, debido a la pandemia por el COVID – 19, las actividades que se tenían previstas para este año fueron suspendidas con el fin de prevenir la propagación del virus en Colombia. Por este motivo y gracias al exitoso programa de cooperación, el pasado 26 de Junio, el Instituto Colombiano Agropecuario (ICA), el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima), la Asociación Porkcolombia – Fondo Nacional de la Porcicultura (FNP) y la Agencia Veterinaria y de Alimentos de Dinamarca (DVFA), anunciaron la extensión del proyecto hasta septiembre 2021, esto permitirá dar continuidad a los procesos que se venían realizando en el marco de la cooperación para fortalecer la industria porcícola del país.

Rueda de prensa primera exportación a Hong Kong y Costa de Marfil

El 12 de junio, Porkcolombia, la CI Porkco, el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, el ICA, el Invima y ProColombia, realizaron una rueda de prensa conjunta para anunciar al país el logro de un primer envío de 100 toneladas de carne de cerdo a Hong Kong (25) y Costa de Marfil (75).



El anuncio, fue una gran noticia para el país y la porcicultura nacional, pues no solo es un avance en la internacionalización de la carne de cerdo, sino que demuestra la capacidad del trabajo conjunto logrado entre Porkcolombia, la CI Porkco y las instituciones de gobierno, que permitieron dar este resultado en una época en que el comercio mundial y las economías enfrentan dificultades y restricciones sin precedentes por cuenta de la expansión del COVID-19.



A la rueda de prensa virtual asistieron medios como RCN TV, La República, Dinero.com, Radio Nacional de Colombia, Primera Página, El Universal de Cartagena y El Diario de Pereira.

[Ver Comunicado de Prensa](#)