Calidad y Responsabilidad Sanitaria

Información Nacional / Febrero - Marzo 2016 / Cali, Valle / Edición 03, ISSN: 2462 - 7836

Programa Colombia Siembra fomenta el progreso del campo

La exportación de lácteos representa grandes oportunidades a Colombia

¿Qué tan importantes son las normas de etiquetado y rotulado?

Entre Comillas

FEDEORGÁNICOS

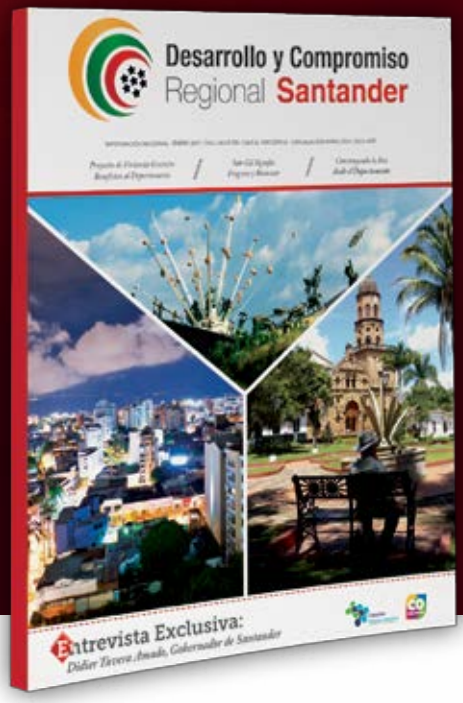
Luis Betancur Zuluaga - Presidente

Canales Institucionales

COLOMBIA

Canales Institucionales

NUESTRO COMPROMISO ES Y SERÁ SIEMPRE INFORMAR AL PAÍS DE FORMA OBJETIVA



Canales Institucionales
Línea de información:
(2) 381 4380

EL REY®

SALSAS · PASTAS · CALDOS · CONDIMENTOS

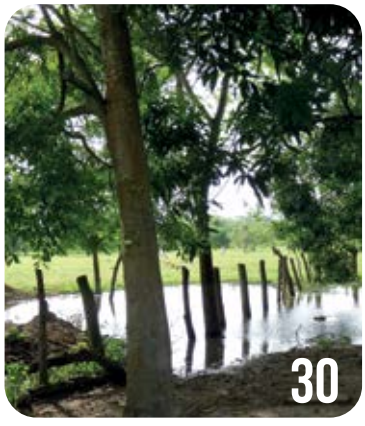
75 años de amor y sabor a tí

"Pasarán más de mil años, muchos más"

Gracias a todos nuestros consumidores y clientes por su acompañamiento, apoyo y confianza.

Ustedes son gestores de unión, sabor y amor en los hogares de Colombia.

Sumario



ACTUALIDAD

Programa Colombia Siembra fomenta el progreso del campo. 06

La exportación de lácteos representa grandes oportunidades a Colombia. 12

¿Qué tan importantes son las normas de etiquetado y rotulado?. 18

Inocuidad alimentaria: Un tema de gran relevancia para el país. 22

REGIONAL

MinAgricultura impulsa proyectos para beneficiar familias en Bolívar. 30

TENDENCIA

El país tiene oportunidades de ser una despensa mundial de alimentos. 34

Se fortalece la avicultura en Colombia. 38

Una alimentación saludable es el mejor estilo de vida. 44

ENTRE COMILLAS

FEDEORGÁNICOS
Luis Betancur Zuluaga - PRESIDENTE 50

CÁPSULAS INFORMATIVAS 56

COMITÉ EDITORIAL

Canales Institucionales S.A.S
EDITORIAL

Julián Andrés Muñoz Gómez
GERENTE GENERAL

Luz Domínguez
DIRECTORA ADMINISTRATIVA

Andrés Martínez
Claudia Eraso Santamaría
Verónica Rodríguez
COORDINADORES DE PUBLICACIÓN

Leonardo Vásquez
Johanna Córdoba
DIRECTORES EJECUTIVOS

Laura Montoya
Directora
Diana Alexandra Contreras
Asistente
DEPARTAMENTO DE RECAUDO

Katherine Ramírez Vargas
DIRECTORA DE COMUNICACIONES

Andrea Jiménez Avellaneda
Nathalia Larrahondo R.
PERIODISTAS

Joshua Castro Velasco
JEFE DE DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN

Francia Rodríguez
DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN

Agradecimientos

FEDERACIÓN ORGÁNICOS DE COLOMBIA
Luis Betancur Zuluaga
Presidente

SUPERMERCADOS MERCACENTRO
Carlos José Alvarado Parra
Gerente General

Luz Marina Alvarado Molina
Gerente de Mercadeo

CONDIMENTOS EL REY
Luis Horacio Cifuentes
Gerente General

TECNIMICRO LABORATORIO DE ANÁLISIS S.A.S.
Guillermo Saldarriaga Laverde
Gerente General

Rosalba Alzate de Saldarriaga
Gerente Técnica

FRESKALECHE S.A.S.
Diego Sigifredo Ardila Jiménez
Gerente General

FEDERACIÓN NACIONAL DE ARROCEROS - FEDEARROZ
Rafael Hernández Lozano
Gerente General

Rosa Lucía Rojas Acevedo
Secretaria General

PROCESADORA AVÍCOLA PIKU S.A.S.
José Joaquín Martínez Roldán
Gerente General

COOPERATIVA MULTIACTIVA DE DETALLISTAS "COORATIENDAS"
Eder Alonso Castellanos Socha
Gerente General

INDUSTRIA DE LICORES DE BOYACÁ S.A - CI
Ángela Esperanza Quevedo Álvarez
Gerente General

LLOREDA S.A.
Alberto Alarcón Guzmán
Gerente General

RED CÁRNICA S A S – MINERVA FOODS
José Américo Basso Amaral
Gerente General

FEDEPALMA, FEDERACIÓN NACIONAL DE CULTIVADORES DE PALMA DE ACEITE
Jens Mesa Dishington
Presidente Ejecutivo

COMESTIBLES INTEGRALES S.A.S.
Julio César Trejos E.
Gerente Administrativo y Financiero

La información publicada en esta edición, podrá ser reproducida citando la respectiva fuente de origen "Calidad y Responsabilidad Sanitaria 2017". Todos los Derechos Reservados por ley.

Canales Institucionales es una firma editorial que busca informar de manera correcta mediante una publicación seria y confiable. La organización no tiene ningún vínculo comercial ni de otra índole con las instituciones Públicas en Colombia.

Agradecimiento especial a todas las personas y empresas que gracias a su trabajo, apoyo y colaboración han hecho posible la realización de esta publicación.

Canales Institucionales

Línea de información:
(2) 381 4380

Editorial

Colombia

se preocupa por la calidad de sus alimentos y la salud de la población

Muchas son las acciones adelantadas por el Gobierno Nacional, para no solo proteger, sino apoyar y contribuir al crecimiento y desarrollo continuo de los sectores productores alimentarios del país, así como cuidar de la salud de los colombianos.

Gracias a varios entre gubernamentales, Colombia actualmente cuenta con la capacidad necesaria para poder ser considerado a nivel mundial como una despensa sostenible de alimentos, además de posicionarse como uno de los principales países exportadores, gracias al apoyo por parte del Estado para proteger su sector agrícola.

La salud es otro de los temas importantes por el cual se trabaja en el territorio colombiano, pues se procura día a día trabajar de manera mancomunada con las autoridades correspondientes para brindar herramientas, crear y fortalecer estrategias que ayuden al mejoramiento de la industria alimentaria, garantizándole inocuidad y seguridad a los ciudadanos con el fin de que prime su derecho de tener una buena calidad de vida.

Gracias esto, se puede deducir que Colombia se encuentra en un momento próspero, beneficiando de una u otra manera a la población en general, a través de las acciones establecidas por el Gobierno Nacional y las organizaciones del sector de los alimentos, ofreciendo cada vez más oportunidades de avance, progreso y desarrollo tanto para el campo colombiano, como para los consumidores.

Razón por la cual se vuelve importante que los colombianos sean conscientes de las riquezas existentes en el país, aprovechando el potencial del campo y los recursos que ofrece el sector rural, aportándole al desarrollo de las regiones con el objetivo de crear una Colombia con más posibilidades de exportación de productos alimenticios, dando muestra del progreso que se puede lograr trabajando y velando por la seguridad alimentaria de la nación.

Por: Nathalia Larrahondo Ríos

Somos una cooperativa de comerciantes

que ejecuta acciones encaminadas al bienestar de nuestros asociados, líderes en Bogotá y Cundinamarca.

Nuestra labor influye positivamente

en las prácticas alimentarias de los clientes, ya que promovemos la distribución y comercialización de alimentos de la más alta calidad, con el fin de que estos sean inocuos y muy nutritivos.

Dirección: Av. Troncal de Occidente # 18 # 76 Mz J Lote 4 Mosquera, Cundinamarca.
Teléfono: 4100599 **E-mail:** servicioalcliente@cooratiendas.com

www.cooratiendas.com

Programa Colombia

Siembra fomenta el progreso del campo

El Programa Colombia Siembra posiblemente es el más completo de los planes nunca antes desarrollados para darle el impulso definitivo al campo y convertir al país en una potencia mundial alimentaria, siendo el fruto de un proceso de investigación, planeación y concertación, de la mano de productores, industriales, gremios y entidades públicas del sector, que se ha propuesto ampliar en un millón las hectáreas sembradas en el país a 2018.

Buscando la seguridad alimentaria y la sustitución de importaciones, el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, quiere darle al campo colombiano el empuje final hacia el progreso, motivo por el cual se creó esto programa, convirtiéndose en unos de los planes más ambiciosos de los últimos años para el país.

El Ministro de Agricultura y Desarrollo Rural, Aurelio Iragorri Valencia, enfatizó que este no es un plan coyuntural destinado a combatir los efectos del fenómeno de El Niño, aunque tendrá en cuenta la sostenibilidad de los nuevos cultivos para su protección contra el cambio climático.

EL CAMINO HACIA LA **SEGURIDAD ALIMENTARIA**

Colombia Siembra es la política agropecuaria del Gobierno Nacional que representa una apuesta por un nuevo renacer del campo colombiano a fin de propiciar el desarrollo del sector agropecuario, dado que se aumentará la oferta de productos para el país y fomentará las exportaciones agropecuarias con valor agregado, por medio del incremento del área sembrada y productividad.

Iniciativa que beneficiará a todos los actores del agro (agricultura familiar, finqueros y agroempresarios, brindándoles instrumentos financieros adecuados a las necesidades de sus actividades productivas.

De esta forma se creará un ambiente favorable para impulsar las inversiones que se requieren en las nuevas áreas, paquetes tecnológicos, soluciones de agua, infraestructura, maquinaria, investigación y transferencia tecnológica.

OBJETIVOS DE **LA INICIATIVA**

"Vamos a generar más y mejores ingresos y por supuesto lograr seguridad alimentaria en el país. Con el acompañamiento del Estado, vamos a hacer que los pequeños productores, finqueros y agroindustriales, sumen esfuerzos y generemos productos de calidad y a los mejores precios para los consumidores", manifestó el Ministro Iragorri.

Colombia es uno de los 7 países en donde se va a sembrar el 50% del crecimiento de la producción de alimentos del mundo, según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).

Con esta idea, el Programa Colombia Siembra planteo los siguiente 4 objetivos de funcionamiento:

1. Aumentar la oferta agropecuaria para garantizar la seguridad alimentaria en el país.

2. Incrementar el área y los rendimientos destinados a la producción y el fomento de las exportaciones agropecuarias y agroindustriales.

3. Impulsar el desarrollo de los negocios agropecuarios para mejorar los ingresos de los productores.

4. Fortalecer el desarrollo tecnológico y los servicios en el sector agropecuario.

Adicionalmente, cuenta con 5 propuestas:

1. Mapa de zonificación agrícola (optimizar el uso del suelo según la aptitud productiva de cada zona del país).

2. Programa de extensión rural y asistencia técnica.

3. Programa de administración de riesgos agropecuarios.

4. Mejorar el acceso al crédito.

5. Escuelas de emprendimiento rural.

"Ningún anuncio en Colombia ha sido tan esperanzador para el sector rural, como la posibilidad de que en seis meses tendremos firmado un acuerdo de paz; esto, Por eso, presentarle al país el plan Colombia Siembra, el cual con una inversión de 1,6 billones de pesos va a hacer posible ampliar en un millón, las hectáreas sembradas en Colombia", manifestó el Ministro de Agricultura y Desarrollo Rural, Aurelio Iragorri Valencia

Colombia Siembra

COLOMBIA AVANZA

El principal rol que desencadenará la implementación de esta nueva área productiva, se destinará en principio a asegurar no solo la seguridad de los alimentos, sino también como lo indica el Ministro a "la soberanía alimentaria del país".

Este se enfocará en 7 productos específicos tales como: el maíz, la soya, la cebada, el algodón, forestales, el azúcar y el arroz, con una inversión que asciende a los $1,6 billones para un millón de nuevas hectáreas para sembrar y cerca de $24 billones adicionales vía crédito agropecuario para el desarrollo de los productores agrícolas, recordando que el propuesto aprobado por el Ministerio es de $3,6 billones.

FORTALECIMIENTO DEL PROYECTO

El Ministro Iragorri asegura que "se implementará una política de administración de riesgo teniendo en cuenta las emergencias y desastres que hubiéramos podido evitar si los productores se hubieran protegido con los mecanismos que hay para ello". Por lo que se enfatiza en el desarrollo de los seguros agropecuarios y se promocionará su uso, el cual proporciona hasta el 80% de subsidio sobre el valor asegurado. De manera que, del $1,6 billones un componente importante se orientará a proteger a los productores contra los riesgos del clima.

'Colombia Siembra', representa una apuesta por un nuevo renacer del campo colombiano, con la cual se va a cumplir con el propósito del Gobierno del Presidente Juan Manuel Santos de trasformar el sector rural.

Para destacar la sostenibilidad y el planteamiento a largo plazo de este proyecto, la creación de cuerpos de agua es una de las apuestas más innovadoras. Aunque si bien serán 2 millones las hectáreas que se destinarán para estos procesos estarán estratégicamente ubicados para garantizar la eficiencia de los nuevos cultivos.

Se entiende que Colombia es uno de los 7 países que se espera aporten el 50% del crecimiento de la producción de alimentos del mundo, para ello, este nuevo programa enfocará sus esfuerzos en la producción de más de 20 tipos de alimentos, no solo para sustituir las importaciones, sino también les aportará en la búsqueda de mercados internacionales o aumentar su oferta exportadora.

Teniendo como foco principal y más importante al campo, y su propósito de optimizar las tierras, de esta forma el propósito es pasar de un crecimiento del sector de 2,3% a 6,2% para el 2018, además de generar 264 mil empleos en el campo en los próximos tres años, es decir, pasar de 2,69 millones a 2,95 millones de empleos, con un aumento de 10%.

MERCACENTRO

Salud, Calidad y Precios Bajos

Mercacentro es una cadena de supermercados líder en la región tolimense por ofrecer a la comunidad productos de consumo masivo que se caracterizan por su alta calidad. Sus puntos de venta están ubicados estratégicamente en lugares aledaños a las plazas de mercado o centros de acopio, con el fin de satisfacer las necesidades de los clientes.

Gracias a sus más de 25 años de trayectoria, la organización ha beneficiado a la población al ofrecerle precios justos, amplia variedad de productos de la canasta familiar y servicio de excelencia, ya que está conformada por talento humano dispuesto a superar las expectativas de los clientes, al brindarles una experiencia de compra amigable, valor agregado y comodidad.

En Mercacentro, los compradores pueden encontrar una completa sección de alimentos que incluye:

- *CARNES:* **Pescados y mariscos, productos cárnicos y congelados. Estos productos cumplen con rigurosos estándares de calidad e higiene.**

- *FRUVER:* **Fresca variedad de frutas y verduras de la región y las diferentes zonas del país.**

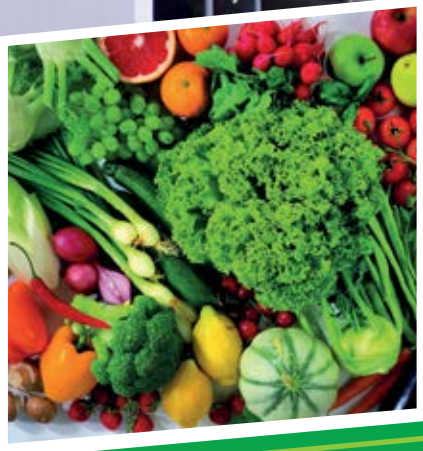
- *PANADERÍA:* **El supermercado produce los más deliciosos panes para conquistar los paladares de los clientes.**

Adicionalmente, Mercacentro ha puesto a disposición de los clientes una nueva sección de alimentación saludable con el fin de ofrecerles alternativas balanceadas y equilibradas, que incorporen los nutrientes necesarios para mantener sus organismos sanos y el peso corporal adecuado, previniendo enfermedades, fomentando mejores hábitos alimenticios y brindándoles una mejor calidad de vida.

Mercacentro®
EL CENTRO DE LA ECONOMÍA

Mercacentro®

EL CENTRO DE LA ECONOMÍA



En nuestros **supermercados** podrás encontrar gran variedad de alimentos **sanos, nutritivos y deliciosos**, ya que la salud y el bienestar de nuestros clientes es nuestra prioridad.

Mercacentro

ES LA MEJOR ALTERNATIVA PARA QUE TÚ Y TU FAMILIA SE ALIMENTEN SALUDABLEMENTE.

cadena comercial mercacentro

@mercacentros

cadena_mercacentro

La exportación de lácteos representa grandes Oportunidades para Colombia

El sector de los productos lácteos es un factor que está mejorando notablemente los niveles de empleo en Colombia, mediante su procesamiento, comercialización y distribución, además de contribuir a la seguridad alimentaria en las zonas rurales.

El mercado lechero hoy en día es uno de los más reglamentados y se estima que en un futuro muchos países en desarrollo no serán autosuficientes en cuanto a su producción, por tanto, pasan a depender de manera creciente de las importaciones de productos desde otras zonas.

Por este motivo, la exportación de productos lácteos como: queso, arequipe, yogurt, suero costeño y cuajada, son algunos de los alimentos que Colombia puede exportar a Estados Unidos si se tiene en cuenta los procedimientos certificados y normas exigidas por el gobierno de este país, de acuerdo a lo dado a conocer en el Seminario de Oportunidades y Requisitos para Exportar Productos Lácteos a Estados Unidos, realizado por Procolombia, en donde tanto los empresarios participantes como los expertos invitados reconocieron las oportunidades de negocio que hay para los productores colombianos del mercado.

LECHE:
SINÓNIMO DE DESARROLLO Y CRECIMIENTO

Con la implementación del primer proyecto del Clúster Lácteo Atlanti-Lac en el Atlántico se le está apostando a una de las iniciativas más ambiciosas de que se tenga conocimiento en el sector agropecuario del departamento, pues este trata de la articulación de esfuerzos con todo los actores de la cadena láctea y el Ministerio de Agricultura para ejecutar diferentes proyectos que mejoren la competitividad del sector.

El primer logro es que el Atlántico produzca una leche con sello propio, con características especiales haciéndola funcional y única. Eduardo Verano de la Rosa, Gobernador del departamento, indicó que la idea es ofrecer un producto con valor agregado, cuyos beneficios inicien desde la misma alimentación del ganado hasta cuando llega a la mesa del consumidor final con un aporte directo a su nutrición, a su salud.

"Atlántico Líder le apuesta al Clúster Lácteo en procura de hacer una cadena altamente productiva y eficiente que va desde el productor primario, con sus buenas prácticas ganaderas, alternativas de pastoreo que pasa por un proceso logístico y de servicios hasta que finalmente el consumidor recibe unos productos de alta calidad, y todo hecho aquí y lo estamos haciendo", señaló el mandatario regional.

La Administración Departamental se la está jugando para fortalecer el sector agropecuario, con miras de posicionar al Atlántico como un territorio líder en agroindustria, no solamente orientado al mercado regional y nacional, sino también al internacional.

Actualmente, Colombia tiene a COLANTA, como principal exportador de productos lácteos, posicionandonos en el tercer lugar de los países más exportadores de Latinoamérica, después de Argentina y Uruguay.

SE MUEVE EL **SECTOR**

Lo primero que requiere el mercado estadounidense es leche de buena calidad, además de que el exportador tenga conocimiento de las normas que aplican al proceso de exportación e información sobre el mercado y tipo de consumidor que encaje con el producto.

Y no se puede olvidar que el cambio de legislación que incrementa los controles a las importaciones de alimentos, y está basada en mantener documentación más extensa y rigurosa, así como un mayor control de los puntos críticos y todos los documentos que este procedimiento requiere para que se permita una verificación de los procesos de producción, de acuerdo a lo que explica Pascual.

Otro de los aspectos importantes es que los productos que no están categorizados tienen más flexibilidad en su desarrollo y son más fáciles de exportar, puesto que no necesitan de ningún tipo de certificado, ni tienen restricciones en sus ingredientes, por ejemplo, productos como el yogurt deben seguir un proceso especifico y con ciertos ingredientes, así mismo sucede con los productos que tienen crema o si es queso mozzarella.

América Latina es importador neto de productos lácteos, demostrando que en la última década la producción de la leche entera y fresca creció a tasas más elevadas que en otras regiones, a excepción de Nueva Zelanda y Australia.

COLOMBIA FORTALECE **EL MERCADO**

Otra de las oportunidades que se crean para Colombia en materia de exportación de lácteos, nace con la autorización que otorgó Canadá para el ingreso de leche colombiana y sus derivados, gestiones que se llevaron a cabo durante más de cinco años por parte del Instituto Colombiano Agropecuario –ICA-, encaminadas a obtener la admisibilidad de la carne bovina y de los productos lácteos, de esta manera la autorización dada por dicho país, se convierte en una oportunidad para cerrar esa enorme brecha.

Por otro lado, la Antigua Unión Soviética, es otro de los países que se suma a este proceso permitiendo la venta de queso colombiano. Empresas como Colanta, Alpina, Alquería y Colácteos, están certificadas por los gobiernos de Rusia, Bielorrusia y Kazajistan, para exportar productos lácteos hacia esas naciones.

Dentro de los requerimientos que plantearon las compañías, está la prohibición de usar leche con más de siete días después del ordeño y no sobrepasar los límites de substancias potencialmente peligrosas y microorganismos, hasta condiciones específicas para la alimentación del ganado, almacenamiento, empaque, etiquetado y transporte, de acuerdo a lo informado por Proexport.

Los productos que más importancia tienen son: quesos y requesón, leche y nata (crema), mantequilla y demás materias grasas de la leche, suero de mantequilla, yogurt y lacto suero. Además de la leche cruda, las compañías colombiana llevaran al otro lado del océano alimentos para bebés, leche en polvo, cereales listos para comer, yogurt, mantequilla, helados y queso.

Freskaleche

Te deleita con amor

Nuestra compañía le apunta siempre a la buena alimentación de las familias colombianas, brindándoles productos de excelente calidad y garantizando el buen sabor de los alimentos lácteos que comercializamos.

La organización está comprometida con la inocuidad alimentaria, además de garantizar la elaboración de productos excelentes para la salud, ya que son alimentos sanos que nutren a quienes los consumen. Igualmente, evolucionamos con constancia para hacer presencia en nuevos mercados, permitiendo con ello, ser los N°1 en la región, tanto para nuestros clientes, como para los proveedores.

Freskaleche S.A. se basa en las normas alimentarias estandarizadas en Colombia, para que nuestros consumidores reciban lo mejor de los productos lácteos, fomentando la sana alimentación, especialmente en los infantes.

Con el fin de continuar deleitándote con amor, nuestra compañía ha modernizado la planta de producción, ubicada en Aguachica – César, en la que se ha invertido más de US$2 millones y que cuenta con novedosos equipos y maquinaria de punta para la optimización de nuestros procesos, con el propósito de aumentar la capacidad de producción, seguir innovando en el mercado y posicionarnos como una de las principales compañías lácteas a nivel nacional.

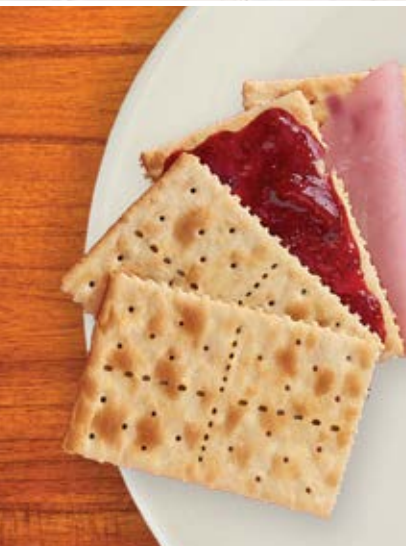
Y para mayor beneficio de nuestros consumidores, estamos apuntándole a la obtención de la Certificación HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), lo que ratifica nuestro compromiso con la inocuidad e higiene de los productos que elaboramos, ya que la seguridad de los alimentos es un eje fundamental para nuestra organización.

Portafolio de productos

Cada uno de nuestros productos está desarrollado para satisfacer el gusto de los clientes, ofreciéndoles siempre calidad y buen sabor. Entre ellos se encuentran:

• Leche Entera • Leche Deslactosada • Leche Light • Leche Entera en Polvo
• Tangelo Citrus Puchs • Crema de Leche • Quesos • Yogurcito
• Yogurt con Probióticos • Yogurt con Cereal

Dirección: Bucaramanga: Parque Industrial de Bucaramanga, kilómetro 3 Vía Chimita, Edificio Principal
PBX: (7) 6761761 **Servicio al Cliente:** (7) 6760003
Página Web: www.freskaleche.com.co



En Comestibles Integrales SAS

nos preocupamos por la calidad de vida de nuestros consumidores, por eso les ofrecemos los mejores productos comprometidos en entregar

Día a Día lo Mejor

A fin de incentivar el crecimiento, desarrollo y sostenibilidad de nuestra empresa nos desempeñamos bajo estándares de alta calidad que hagan de nosotros la mejor opción.

Dirección:
Calle 16 # 10 – 178, Dosquebradas,
Risaralda, Colombia
Teléfono:
(57) (6) 332 0077
Cel:
3146828167

comestiblesintegrales.com

COMESTIBLES
INTEGRALES SAS

¿Qué tan importantes son las normas de etiquetado y rotulado?

Colombia es un país importador y exportador de materias primas que se mezclan para la elaboración de una gran variedad de productos de limpieza y desinfección, cosméticos, grasas y lubricantes, plaguicidas, inmunizantes, entre otros, y a su vez se realizan todo tipo de actividades económicas en las industrias de alimentos, fabricación de espumas y polímeros, pinturas, solventes, caucho, papel, industria textil y muchas más, incluyendo el sector educativo e instituciones de salud.

El etiquetado de los alimentos aporta valiosa información a la hora de realizar la compra. Informarse para saber interpretar su contenido es imprescindible a la hora de elegir lo más indicado para nuestra salud.

Razón por la cual llega a Colombia una cantidad incalculable de materias primas y también productos terminados, adquiridos en cualquier parte del mundo, haciendo fundamental el hecho de conocer y comprender las normas obligatorias y las normas voluntarias aplicables en nuestro país, además de los diferentes métodos de identificación que se utilizan en otras regiones del mundo, en lo referente al etiquetado que van desde símbolos, colores, números y textos que se deben saber interpretar.

Con el propósito de prevenir cualquier tipo de riesgo que se pueda presentar, el Ministerio de la Protección Social establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de productos para el consumo humano, bien sean nacionales e importados que se comercialicen en el territorio nacional.

IMPORTANCIA DEL ETIQUETADO

El etiquetado alimentario es la manera de que los consumidores obtienen información sobre los alimentos que desean adquirir, la cual aparece en las etiquetas como: fechas de caducidad, instrucciones de manipulación y advertencias relacionadas con alergias, se pueden evitar enfermedades transmitidas por alimentos y reacciones alérgicas innecesarias o cualquier otro tipo de riesgo.

- Fecha de Caducidad: Los alimentos perecederos desde el punto de vista microbiológico (como las comidas y ensaladas precocinadas) muestran una fecha de caducidad en el envase y no deben consumirse después de esta fecha ya que podría suponer un riesgo para la salud.

- Información sobre almacenamiento, preparación y forma de cocción: Ciertos productos alimentarios requieren instrucciones de almacenamiento, para garantizar una manipulación apropiada por parte de los consumidores y evitar el desarrollo de bacterias que producen intoxicaciones alimentarias, como la Salmonella y la Listeria. Estas instrucciones también pueden indicar cómo debe almacenarse el producto una vez que se abre el envase o paquete; por ejemplo, "Conservar en frío una vez abierto". Los consumidores sólo suelen utilizar las recomendaciones sobre condiciones de almacenamiento y preparación de los alimentos cuando compran un producto nuevo, pero no cuando se trata de un artículo que ya han comprado anteriormente.

- Advertencias sobre alergias: Las advertencias sobre alergias mencionadas en las etiquetas alimentarias ayudan a los consumidores afectados a evitar esos alérgenos en caso de estar presentes. La legislación de la UE exige que las etiquetas incluyan 14 sustancias que son alérgenos conocidos y relativamente comunes en caso de estar presentes en el producto. Únicamente en el caso de alergias o intolerancias específicas se debe mencionar la ausencia (Ej. Sin gluten).

De esta manera, como respuesta a la pregunta de ¿qué tan importante son las Normas de Etiquetado y Rotulado? se define que son parámetros establecidos por el Ministerio de Protección Social, con el fin de reducir las enfermedades relacionadas con la alimentación, por lo tanto los gobiernos y las industrias alimentarias, promueven cada vez más el etiquetado nutricional para que los consumidores puedan tomar decisiones sobre su salud contando con la información necesaria, considerando el etiquetado de los alimentos como el principal medio de comunicación entre los productores y los consumidores.

Sin dejar a una lado que las normal del etiquetado de alimentos, están sometidas al derecho alimentario propio de cada país pero existen organismos internacional como la FAO -Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura-(parte de la ONU), que armonizan un conjunto de buenas prácticas que sirven de referencia para todos los países.

Un aspecto importante en la etiqueta de los alimentos es el tamaño de la ración. La cantidad y porcentaje de cada nutrimento en la etiqueta corresponde a la que se encuentra en una sola ración del alimento. Por ejemplo, si un paquete de ricas galletas integrales contiene 3 raciones y cada ración equivale a 70 kilocalorías, entonces si nos comemos el paquete completo, estaremos consumiendo 210 kilocalorías.

Producir alimentos con calidad es solo una parte de nuestra misión.

Nuestras unidades de producción están ubicadas en Brasil, Paraguay, Uruguay y Colombia. Tenemos centros de distribución y oficinas internacionales posicionadas estratégicamente para garantizarle al mercado una amplia gama de productos.

Compartimos conocimientos técnicos y prácticos que contribuyen con el desarrollo de la ganadería, fortaleciendo lazos de confianza.

Crecemos cada día, actuando siempre con un alto nivel de eficiencia operativa, porque tenemos que satisfacer una demanda en constante crecimiento.

Somos Minerva Foods, más de 14 000 apasionados por alimentar el mundo.

Minerva Foods

www.minervafoods.com

Inocuidad alimentaria

Un tema de gran relevancia para el país

La inocuidad alimentaria es uno de los cuatro grupos básicos de características que junto con las nutricionales, organolépticas y comerciales, componen la calidad de los alimentos, siendo este proceso la garantía de que los comestibles no serán responsables de causar algún daño, englobando acciones encaminadas a garantizar la máxima seguridad de los productos, abarcándolos desde su producción hasta el momento de consumo.

Es de gran importancia que al momento de preparación, almacenamiento y manipulación se realice de modo adecuado cumpliendo con las condiciones de limpieza tales como lavado de manos con frecuencia y las superficies donde se cocina, así como su separación, impidiendo la contaminación cruzada, cocer adecuadamente y enfriar rápido los productos que lo requieran para evitar así intoxicaciones alimentarias.

Un alimento al cual se le compruebe alguna irregularidad, deberá ser excluido de los mercados e informado ante las correspondientes autoridades de salud pública, para evitar que siga circulando y que llegue a manos de los consumidores, causándoles daños a su salud.

CALIDAD Y SALUD PARA **LOS CONSUMIDORES**

El Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural –MinAgricultura- en compañía del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos –INVIMA-, tienen como objetivo proteger y mejorar la calidad alimentaria del país, mediante la regulación y el control de los sistemas de gestión de la inocuidad y la certificación de los productos empleados en los procesos agrícolas.

La inocuidad de los alimentos engloba acciones encaminadas a garantizar la máxima seguridad posible; las políticas y actividades que persiguen dicho fin deberán de abarcar toda la cadena alimenticia, desde la producción al consumo.

Para hacer posible las acciones que velen por la seguridad de los alimentos, los Ministerios de Agricultura y Desarrollo Rural de Comercio, Industria y Turismo, y el Instituto Colombiano Agropecuario –ICA-, presentaron a empresarios del sector un convenio que busca facilitar y acelerar el desarrollo del sector agropecuario y de la industria agrícola, garantizando el fortalecimiento del sistema de inocuidad alimentaria de los productos nacionales.

De esta manera, por medio de este acuerdo, las entidades firmantes coordinarán, sumarán y articularán esfuerzos y recursos humanos, técnicos y logísticos, con el propósito de cerrar las principales brechas que impiden el crecimiento y las ventas de los productos agropecuarios colombianos.

"Es un convenio muy importante entre entidades que trabajan unidas para que haya una producción sana y de calidad. De esta manera avanzamos en nuestro propósito de facilitar y acelerar el desarrollo del sector agropecuario, a través de un mejoramiento continuo, optimizando los procesos y los trámites que se prestan a nuestros productores, con el objetivo de brindar nuevas oportunidades para el campo colombiano y abrir nuevos mercados internacionales", expresó Luis Humberto Martínez Lacouture, Gerente General del Instituto Colombiano Agropecuario, ICA.

SEGURIDAD ALIMENTARIA: **ISO 22000**

Los productos insalubres plantean amenazas para la salud a escala mundial y ponen en peligro la vida de todos: Los lactantes, los niños pequeños, las embarazadas, las personas mayores y las personas con enfermedades subyacentes son particularmente vulnerables, razón por la que que se implementará la Norma ISO 22000, un estándar desarrollado por la Organización Internacional de Normalización sobre la seguridad alimentaria durante el transcurso de toda la cadena de suministro, la cual tiene como objetivos principales asegurar la protección del consumidor y fortalecer la confianza, fomentar la cooperación entre las industrias y el gobierno mejorando el rendimiento de los costos de alimentos de las familias ecuatorianas.

Esta norma internacional especifica los requisitos que debe cumplir un sistema de gestión para asegurar la inocuidad a lo largo de todo el proceso de producción, desde el punto de venta hasta el momento de ser consumidos. Está dirigida a cualquier tipo de organización de la cadena alimentaria, con independencia de su tamaño y complejidad, que busca una gestión integrada y coherente, más allá de los requisitos establecidos por la legislación.

La inseguridad alimentaria se define como la disponibilidad limitada o incierta de alimentos nutricionalmente adecuados e inocuos, o la capacidad limitada e incierta de adquirir productos adecuados en formas socialmente aceptables.

ELEMENTOS **CLAVES**

La ISO 22000 cubre los requisitos de seguridad industrial, constituyendo la base de cualquier norma de seguridad alimentaria aprobada, requisitos que en ningún momento pretenden sustituir los requisitos legales y reglamentarios:

- Requisitos para desarrollar un sistema de APPCC o HACCP de acuerdo a los principios enunciados en el Codex Alimentario.

- Requisitos para buenas prácticas de fabricación o programa de prerrequisitos.

- Requisitos para un Sistema de Gestión.

Este proceso es aplicable a toda compañía de productores primarios, alimentos para animales operadores de transporte y almacenamiento, mayoristas, detallistas, servicios de catering, servicios de limpieza y distribución, fabricantes de agentes de limpieza y desinfección o de material de embalaje y envases.

La ISO 22000 es una norma internacional adecuada para cualquier empresa de la cadena alimentaria, incluyendo organizaciones productores de equipos, material de envasado, agentes de limpieza, aditivos e ingredientes y para empresas que buscan integrar su sistema de Gestión de Calidad, por ejemplo, el sistema ISO 9001 y su sistema de gestión de Seguridad Alimentaria.

INOCUIDAD DE ALIMENTOS, UNA **PRIORIDAD DE SALUD PÚBLICA**

Los gobiernos deben elevar la inocuidad al rango de prioridad de salud pública, estableciendo y aplicando sistemas eficaces en materia de vigilancia alimentaria permitiendo asegurar que los productos y proveedores de productor a lo largo de toda la cadena, actúen de forma responsable y suministren alimentos inocuos a los consumidores.

Todos los consumidores pueden contribuir a garantizar que los alimentos sean seguros teniendo en cuenta que la contaminación puede producirse en cualquiera de las etapas del proceso de fabricación o de distribución, aunque la responsabilidad recae principalmente en el productor, sin embargo, una buena parte de las enfermedades transmitidas por estos, son causados por aquellos que han sido preparados o manipulados de forma incorrecta en el hogar, establecimientos de comida o supermercados, razón por la cual los manipuladores y consumidores pueden adoptar medidas eficaces como por ejemplo:

- Cobrar conciencia de los alimentos que utilizan leyendo las etiquetas en los envases, eligiendo con conocimiento de causa y familiarizarse con los peligros alimentarios más comunes.

- Manipularlos y prepararlos de una manera segura en el hogar o en el momento de su venta en restaurantes o en mercados locales.

ARROZ, CULTIVO SOCIAL Y AMBIENTALMENTE SOSTENIBLE

La Federación Nacional de Arroceros – Fedearroz, ha venido apoyando por cerca de 70 años a los agricultores, a quienes provee de los insumos y la tecnología necesaria para el proceso productivo.

Acorde a los nuevos retos, tanto macroeconómicos como del cambio climático, diseñó y puso en marcha el programa de Adopción Masiva de Tecnología AMTEC, en desarrollo del cual todas las prácticas del cultivo del arroz no solo procuran reducir los costos de producción y aumentar la productividad, sino proteger los recursos naturales.

Todo ello le está permitiendo a este sector productivo no solo avanzar hacia la competitividad, sino hacer que el **arroz sea hoy un cultivo social y ambientalmente sostenible.**

Óptima adecuación y preparación del suelo

Tecnología que permite al agricultor lograr un menor consumo de agua, mayor eficiencia en el uso de insumos, así como vigor y sanidad en los cultivos. Con ella se ha logrado reducir el uso de agua hasta en 42% y minimizar la emisión de gases efecto invernadero. Si a esta práctica se le adiciona materia orgánica, se aumenta la retención de humedad del suelo y se puede incrementar el ahorro de agua.

FEDEARROZ

FEDEARROZ

Reservorios

Alternativa para administrar mejor el recurso hídrico mediante el almacenamiento de las aguas lluvias y de escorrentía. A través de los reservorios se suple el déficit de agua ante situaciones climáticas adversas, manteniendo las condiciones óptimas para el desarrollo del cultivo.

Pozos profundos

Es un medio para aprovechar el agua que está a grandes profundidades del suelo, cuando no hay disponibilidad del preciado líquido. Según la capacidad del acuífero, el agua no solo se podrá utilizar para el riego de los cultivos, sino también para otras actividades de la finca.

FEDEARROZ

Novedosa alternativa sostenible

Un reservorio aprovechado para el cultivo de peces, no solo aporta los amplios beneficios del almacenamiento de agua, sino que se constituye en una fuente de producción de alimento e ingreso adicional para el productor. La permanencia de los alevinos aporta nutrientes al suelo, que al ser utilizado posteriormente para la siembra, permite disminuir el uso de fertilizantes químicos ayudando a lograr la sostenibilidad en el cultivo.

Distribución más Eficiente

Con eficientes sistemas de distribución y medición de agua para riego, se logra disminuir sus pérdidas y se optimiza su conducción y uso. Los politubos son un novedoso sistema para aprovechar el recurso hídrico y contribuir al mejor desarrollo del proceso productivo.

Biofertilización

Práctica que mediante la utilización de microorganismos que tienen la capacidad para descomponer el tamo, o para fijar y solubilizar los nutrientes, logran incrementar la eficiencia y disponibilidad de estos, mejorando las condiciones de vida del suelo.

Rotación de cultivos como alternativa sostenible

Alternar periódicamente el cultivo del arroz con otros como soya, maíz, algodón, ajonjolí, maní, frijol mungo, plátano, entre otros, se constituye en una práctica conservacionista que conduce a mejorar las propiedades físicas, químicas y biológicas del suelo, para de esta forma alterar los ciclos de las plagas en los cultivos, lo que lleva a reducir el uso de los insumos químicos para su control.

Manejo de residuos de cosecha

El aprovechamiento del tamo de arroz es una práctica con la que se obtiene el incremento de la materia orgánica, clave en la fertilidad del suelo. De esta manera se logra además, sustituir la equivocada costumbre de quemar el tamo, lo cual destruye los microorganismos del suelo y contamina el ambiente.

Manejo biológico

Es un método de control de los insectos fitófagos, las malezas y las enfermedades que permite menor utilización de pesticidas, contribuyendo al equilibrio del ecosistema arrocero. En el cultivo de arroz habitan en forma natural especies benéficas como arañas o libélulas, entre otros, siendo de gran importancia identificarlas a fin de no eliminarlas, para que con su permanencia contribuyan al control biológico. El manejo biológico es económico y de bajo impacto ambiental, no contamina y no genera productos residuales en el ambiente.

FEDEARROZ

Manejo etológico

Otras herramientas importantes para interferir en el comportamiento de los insectos dañinos son las trampas de color y las feromonas. Este control etológico desvía la comunicación de los insectos, atrapando los adultos y las posturas de las hembras. Con este método se previenen los daños de las plagas y se reducen las aplicaciones de insecticidas.

FEDEARROZ

Corredores biológicos y áreas

Debemos tener en nuestras fincas áreas de reserva que sirvan como refugio de las especies y como mecanismo para conservar el equilibrio ambiental. Estas no deben ser intervenidas, ya que además contribuyen a la regulación de las plagas. Los corredores biológicos generan biodiversidad y sostenibilidad del agroecosistema arrocero.

FEDEARROZ

Arroz alimento de calidad

Con todas estas buenas prácticas amigables con el medio ambiente e implementando un monitoreo permanente en cada una de las fases en el cultivo, se obtiene un alimento sano para los colombianos, EL ARROZ. Es nuestro deber velar por conservar la sanidad, el valor nutricional e inocuidad de nuestro arroz, para nutrir mejor las generaciones futuras y aumentar su consumo, con lo cual contribuimos a la seguridad alimentaria del país.

Banco de Imágenes

Dirección: Carrera 100 N° 25H-55 Bogotá - Colombia
Teléfono: (57) 1 425 1150
E-mail: comunica@fedearroz.com.co
Página Web: www.fedearroz.com.co

UNA FAMILIA QUE TE LLEGA AL CORAZÓN

Disfruta el cuidado y los beneficios de Premier para llenar a tu corazón de bienestar y salud.

Prémier

Primero tu salud, primero Premier... Es Premier.

MinAgricultura

impulsa proyectos para beneficiar familias en Bolívar

El Ministro de Agricultura y Desarrollo Rural, Aurelio Iragorri, junto al Gobernador de Bolívar, Dumek Turbay, suscribieron seis Alianzas Productivas, entregaron la finca Nueva Granada a comunidades vulnerables y firmaron el acuerdo con el gremio ganadero Caribegan, con inversiones que benefician a 641 familias de la región.

Alianzas Productivas, es uno de los programas estrella que ejerce el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural -MinAgricultura, donde se asegura la compra de la cosecha y la comercialización de los productos a los pequeños productores. Siendo las primeras que se suscriben de un grupo de 45 que están en evaluación y se esperan viabilizar en los próximos meses.

Entre los productores que se empezaran a sembrar se destacan el cacao, ñame espino, conservación de forrajes, frijol arbustivo, yuca, especies menores, explotación doble propósito e infraestructura ganadera, banco de maquinaria agrícola, así como plátano hartón en municipios como Carmen de Bolívar y San Juan Nepomuceno, que han sufrido el conflicto armado y que ahora están recuperando sus siembras gracias a estos proyectos que tiene inversiones por más de $9.200 millones.

EN BENEFICIO DE **LAS FAMILIAS**

El Ministro, Aurelio Iragorri, indicó que en 2016 se han apoyado 200 alianzas productivas y fueron aprobadas 345 más para el presente año, con una inversión total de $250.000 millones en 545 alianzas.

"Con estas acciones es que le estamos dando el "estartazo" al sector agropecuario, y el campo prendió para bien, pues así es que pasamos de sembrar 31 mil hectáreas nuevas por año a 232 mil nuevas hectáreas con Colombia Siembra", expresó el Jefe de Cartera.

Por otro lado, también se hizo entrega de 46 motocicletas a las alcaldías de Bolívar y una más para la Gobernación, que servirán para el desplazamiento de los asistentes técnicos que trabajan en las Unidades Municipales de Asistencia Técnica –Umata-, y han tenido dificultades para llegar a los municipios apartado a prestas su servicio a lo hogares campesinos.

POR UNA COLOMBIA **MEJOR**

Motos que fueron donadas por CISP –Comité Internacional para el Desarrollo de los Pueblos-, mediante cooperación internacional y sus aliados nacionales JF Transporte y Logística y Sidepsa. "Con esta gestión podemos decir que el post-conflicto ya es una realidad en Bolívar. ¡El campo sí avanza!", manifestó el Gobernador de Bolívar.

De la misma manera, y entregando noticas buenas para el país, fue la entrega de la ***Finca Nueva Granada***, ubicada en María la Baja, desde donde 71 familias de la Asociación Asomoto, emprenderán la siembra de maíz y plátano en 212 hectáreas.

También se firmó el convenio entre la Gobernación y la Unidad de Planificación Rural Agropecuaria –Upra-, para la construcción del Plan de Ordenamiento Productivo y Social de la Propiedad Rural. "De esta forma sabremos qué sembrar y dónde sembrar con base en la vocación de la tierra", indicó Ministro Iragorri.

NUEVAS INVERSIONES Y APOYO RURAL

Continuando con la serie de acciones para el desarrollo y fortalecimiento del departamento, se firmó un convenio con la Asociación Caribegan, beneficiando el Subsector Ganadero, especialmente a 270 familias, con inversiones que se destinarán a la compra de tractores y el establecimiento de 100 hectáreas de maíz y tres núcleos de producción en el municipio de María la Baja.

Esta iniciativa se vuelve fundamental para mitigar la falta de alimento en épocas críticas de sequía para los ganaderos de la región.

En miras de llevar a cabo la Transformación del Campo y ejecutar acciones que ayuden al mejoramiento del mismo, se cuenta con un Consejo Directivo integrado por representantes del Gobierno nacional, del sector privado y de las comunidades campesinas. Así mismo, participan expertos nacionales e internacionales que asesoran y discuten las propuestas que allí se llevan con el fin de que dichas propuestas sean viables y realizables.

PARA TENER EN CUENTA:

La misión para la transformación del campo, consta de 6 estrategias las cuales ayudan a superar las limitaciones en el campo colombiano:

1. **Ordenamiento y desarrollo territorial**

2. **Cierre de brechas sociales con enfoque de derechos**

3. **Inclusión productiva**

4. **Desarrollo de una ruralidad competitiva con énfasis en el sector agropecuario**

5. **Elementos de sostenibilidad ambiental para el desarrollo rural:**

6. **Reforma institucional profunda**

LLOREDA S.A.

Somos una Compañía dedicada al desarrollo, fabricación y comercialización de productos alimenticios y de aseo para consumo masivo e industrial, derivados principalmente de las grasas y aceites vegetales, comprometidos con satisfacer integralmente las expectativas de nuestros clientes y consumidores, con altos estándares de calidad e inocuidad, en consecuencia nos convertimos en una Empresa orientada a la calidad, confiable, permanente e innovadora, que se vale de la más avanzada tecnología en procura de alcanzar la excelencia en todos sus procesos, a través de sus Sistemas de Gestión, certificados bajo estándares internacionales.

La calidad y el buen servicio que nos distinguen son el producto del esfuerzo diario y el compromiso de cada uno de nuestros colaboradores. En Lloreda S.A. construimos futuro con una visión compartida.

Responsabilidad, pensamiento estratégico, honestidad, motivación al logro, trabajo en equipo, orientación al costo beneficio y servicio al cliente; son los valores corporativos sobre los cuales trabajamos día a día con el fin de ofrecer los mejores productos y servicios.

Soportados por un talento humano altamente profesional, comprometido con:

- Cumplir permanentemente con los valores y estrategias corporativas para lograr los objetivos de la Compañía a través de procesos altamente eficientes.
- Desarrollar acciones encaminadas al mejoramiento continuo del Sistema de Gestión Integrado.
- Cumplir con los requisitos legales y reglamentarios aplicables a nuestros productos y con las normas ambientales que regulan nuestros procesos.
- Garantizar la inocuidad de nuestros productos.
- El control de los procesos de fabricación y comercialización para garantizar el respeto por el medio ambiente y la disminución de los impactos ambientales asociados.

Así, logramos la consolidación de nuestra participación en el mercado, el mejoramiento de la rentabilidad y la satisfacción de las expectativas de los accionistas, comunidad y trabajadores.

Fabrica en el sector de alimentos productos para consumo masivo como aceites vegetales puros y mezclas para freído con alto valor nutricional de las marcas Premier, Oleocali, Riquísimo y La Americana, margarinas y esparcibles Premier y salsas y aderezos Colman's; para la industria de alimentos ofrece una gran variedad de margarinas para panadería y repostería y todo tipo de productos grasos funcionales especialmente diseñados de acuerdo a las necesidades de sus clientes.

En el sector de aseo doméstico cuenta con jabones para lavar Fama y Unico y jabones cosméticos para el cuidado personal Manantial y Lemon.

El país tiene oportunidades de ser una despensa mundial de alimentos

Ante el reto que tiene el sector agrícola del país, surge el interrogante de si Colombia podrá cumplir el objetivo de convertirse en una de los principales proveedores de alimentos a nivel global, puesto que la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura –FAO-, manifestó que "es uno de los cinco países más importantes para ser despensa mundial de alimentos por su ubicación y disponibilidad de tierras".

El país hoy en día tiene el desafío de aumentar su producción de alimentos para convertirse en líder a nivel mundial. Al parecer la caída en los precios internacionales del petróleo y su impacto sobre los países desarrollados, se convirtió en un dolor de cabeza para las economías del mundo que basan sus modelos en la exploración y explotación de hidrocarburos, pero fue lo mejor que pudo suceder para países con riquezas naturales como Colombia.

Ban Ki-Moon, Secretario General de la Organización de las Naciones Unidas -ONU-, manifestó que "todas las personas merecen beneficiarse del crecimiento económico y el progreso social". Ya que se ha notado la dinámica que está tomando el mundo de buscar fuentes diferentes de inversión y proyectos que le resten dependencia a las cuentas del Estado del llamado oro negro y uno de los sectores que más se beneficia con esta tendencia parece ser la agricultura y la biodiversidad, pues de acuerdo con una cifra de la FAO, el mundo necesita un sistema alimentario sostenible que alimente a 9.000 millones de personas en 2050.

EL GRAN POTENCIAL **COLOMBIANO**

En los últimos años se ha venido hablando del peligro que corre la seguridad alimentaria de la población y, de no hacer algo, más de la mitad de los habitantes a nivel mundial estarían en riesgo de desnutrición, por lo que se vuelve necesario, de acuerdo a como lo manifiesta la FAO, ampliar la tierra cultivable en más de 120 millones de hectáreas y aumentar las inversiones de esta actividad casi en un 50%.

Escenario que resulta beneficioso para Colombia, encontrando así la oportunidad de consolidarse como una potencia mundial en la producción de alimentos, capaz de satisfacer la demanda interna y abastecer las exigencias de otras naciones. Siendo uno de los pocos países que se puede dar el lujo de ampliar sus fronteras agrícolas, es decir, de poner al servicio de la producción de alimentos más hectáreas de las que hoy tiene cultivadas o destinadas a la ganadería y a la pesca.

Pero no se puede dejar a un lado los aspectos que el país debe tener en cuenta. El primero, de acuerdo con los ambientalistas, es que las nuevas tierras que se van a dedicar a producir alimentos deben tener una vocación intrínseca para esta actividad y no deforestar bosques o invadir fuentes hídricas como páramos, de lo contrario, el país no sufrirá por desnutrición o hambre, pero si lo hará por los desastres naturales, pues los embates del cambio climático serán más fuertes que hasta ahora.

EL PAÍS SIGUE **AVANZANDO**

Además del tema ambiental, se dice que si el país quiere consolidar una verdadera política comercial agrícola, debe incrementar la productividad agropecuaria y la trasferencia tecnológica, así como la consistencia entre el uso del suelo y la vocación; debe promover los encadenamientos y el valor agregado de los productos, es decir, centro de acopio, cuartos de frio y centros de procesamiento, además de ampliar y diversificar los mercados interno y externo.

Y para cumplimiento de ello, se hace necesario contar con un plan de trabajo coordinado, que involucre al Gobierno Nacional, a los entes territoriales y municipales, al sector privado, a los gremios del sector, así como a los pequeños y medianos productores y comercializadores, en el que se establezca el papel que cada uno de estos actores debe desarrollar y donde las metas de producción, consumo y exportación sean claras y alcanzables.

"Si Colombia fuera autosuficiente en 10 años, con los cultivos genéticamente modificados ahorraríamos 2.500 millones de litros de agua, suficientes para abastecer en un año una población de 57.000 personas", puntualizó María Andrea Uscátegui, Directora Ejecutiva de Agro-Bio.

ACTORES PRINCIPALES

Las tres regiones principales con las que el país pretende ampliar sus fronteras agrícolas, garantizar la suficiencia de alimentos, convertirse en una potencia agraria mundial y jugar un papel protagónico en la seguridad alimentaria del planeta son:

- La Orinoquía
- El Caribe
- La Andina

De acuerdo a un listado por la FAO y presentado ante fondos de inversión y otros gobiernos del mundo, las razones principales para escoger a Colombia como destino para sus proyectos agrícolas se basaron en:

- Colombia es el tercer país de Latinoamérica con mayores tasas de precipitación anual, y ocupa el puesto décimo en todo el mundo.

- Es el cuarto país en América Latina con las tierras disponibles para la producción agrícola.

- La ubicación tropical de Colombia ofrece diversos climas con altitudes sobre el nivel del mar, pasando de 0 ft. [>75 º F] a 13 125 pies [<43 F º].

- La diversa clase de sectores en agronegocios: carne bovina, chocolate y productos de confitería y materias primas relacionadas, palma, aceites y grasas, y el cultivo de camarón.

"Si Colombia fuera autosuficiente en 10 años, con los cultivos genéticamente modificados ahorraríamos 2.500 millones de litros de agua, suficientes para abastecer en un año una población de 57.000 personas", puntualizó María Andrea Uscátegui, Directora Ejecutiva de Agro-Bio.

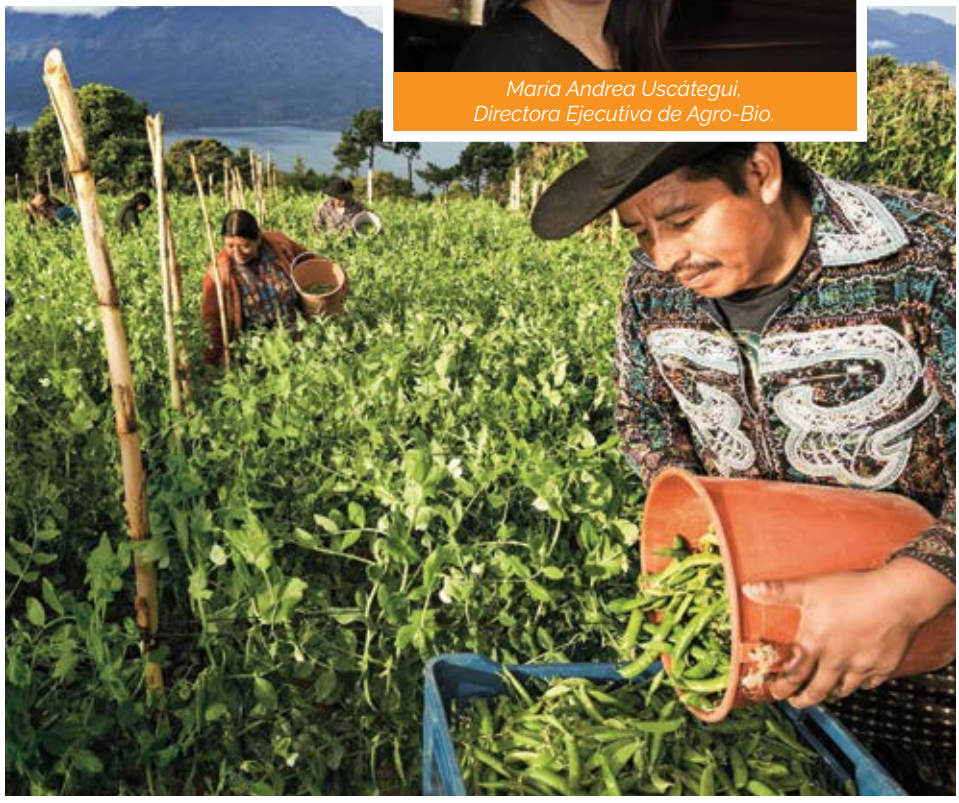
PUNTO DE PARTIDA

Se espera que agricultores, científicos, consumidores, empresarios, procesadores de alimentos, nutricionistas, distribuidores, legisladores y cocineros, trabajen juntos para construir un sistema que aborde los problemas de la desnutrición, obesidad, pobreza extrema y cambio climático.

De acuerdo con Simón Gaviria Muñoz, director del Departamento Nacional de Planeación –DNP-, a través de la Misión para la Transformación del Campo, se ha destinado un portafolio robusto y amplio de instrumentos y políticas públicas para el desarrollo del campo colombiano en los próximos años.

A pesar de que el foco de inversión y atención estuvo alejado durante mucho tiempo del agro, Colombia fue el segundo país en la región con la mayor proporción del Producto Interno Bruto –PIB-, en el sector agrícola según la unidad de negocios independientes The Economist Intelligence Unit – EIU-.

María Andrea Uscátegui, Directora Ejecutiva de Agro-Bio.



Una alternativa natural y saludable

ACEITE DE PALMA

100% DE ORIGEN VEGETAL

100% LIBRE DE GRASAS TRANS

BENEFICIOS

- Antioxidante ✓
- Antiinflamatorio ✓
- Anticancerígeno ✓
- Neuroprotector ✓

SOMOS PRO CARDIO

- Regula los niveles de colesterol, reduce las enfermedades del corazón y aumenta el colesterol bueno (HDL).

- Fuente rica de vitamina A, contiene 15 veces más caroteno que las zanahorias.
- Fuente de Vitamina E en forma de tocotrienoles con gran poder antioxidante.

El aceite de palma se obtiene del mesocarpio de la fruta de la palma.

- Ideal para las frituras por su resistencia a las altas temperaturas.
- Se puede utilizar en diferentes preparaciones pues es suave y ligero.
- Permite disfrutar el sabor original de los alimentos.
- Protege las células y la salud cardiovascular.

UN PRODUCTO SORPRENDENTE Y SALUDABLE

EL ACEITE DE PALMA ES NATURALMENTE LIBRE DE GRASAS TRANS

Las grasas trans son producidas al hidrogenar aceites líquidos para volverlos sólidos; da mayor durabilidad en estantería y consistencia para diversos usos.

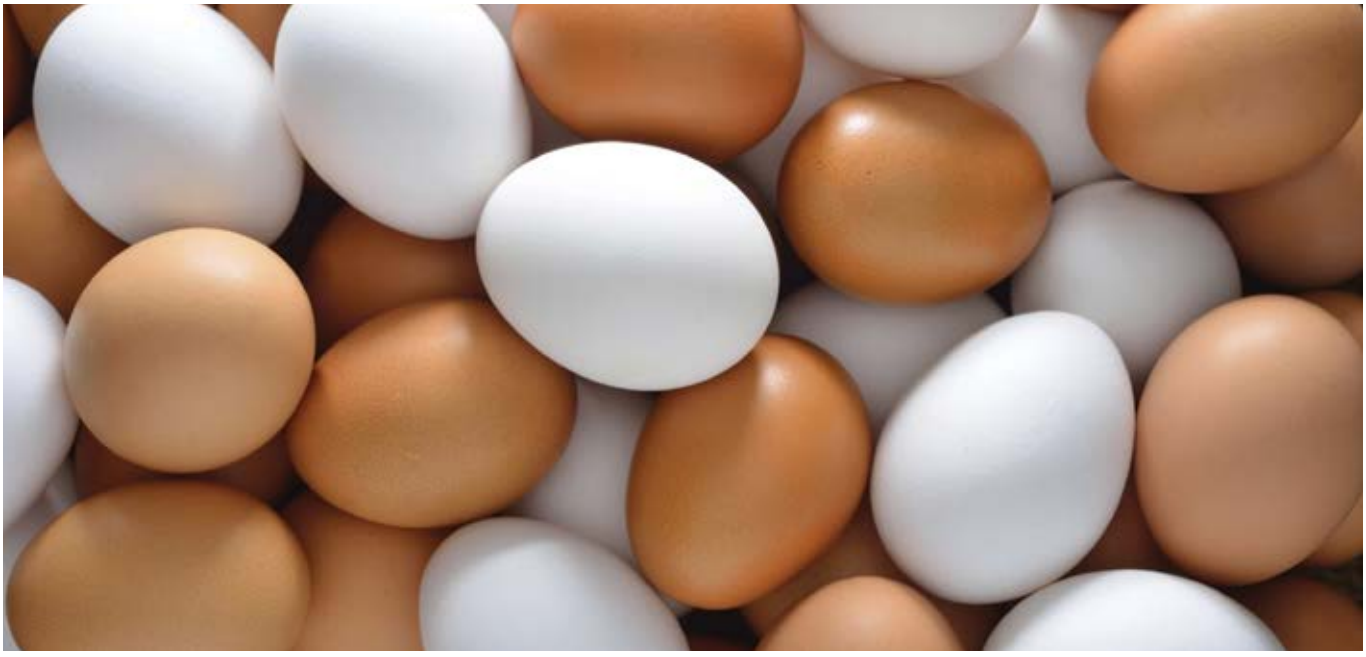
La Agencia de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos, FDA por sus siglas en inglés, en junio de 2015 prohibió el uso de aceites parcialmente hidrogenados en la fabricación de alimentos. Se espera que con este paso se reduzcan las enfermedades del corazón y se prevengan miles de ataques cardiacos fatales cada año.

fedepalma

www.fedepalma.org

Con el apoyo del Fondo de Fomento Palmero.

Se fortalece la *avicultura* en Colombia



Andrés Valencia, Presidente Ejecutivo de FENAVI, afirma que esta iniciativa liderada por el gremio y desarrollada de manera interinstitucional con ProColombia e Invima, es fundamental para contar con un paso a paso que guíe a los avicultores al momento de iniciar un proceso de exportación.

"De enero a septiembre de 2016, los colombianos consumieron alrededor de 1'149.848 toneladas de pollo y 9.575 millones de huevos", señaló Andrés Valencia, Presidente Ejecutivo de Fenavi.

En el tercer trimestre, la producción de huevo creció 4.9% y la de pollo 3.8%, con este crecimiento de la producción, se estima que cada colombiano habría consumido 31.3 kilos de carnes de pollo y 260 huevos, lo que equivale a un aumento de 900 gramos y de 8 huevos en relación de 2015, que tuvo una producción total en toneladas del 1'662.382.

AUMENTA LA PRODUCCIÓN **AVÍCOLA DEL PAÍS**

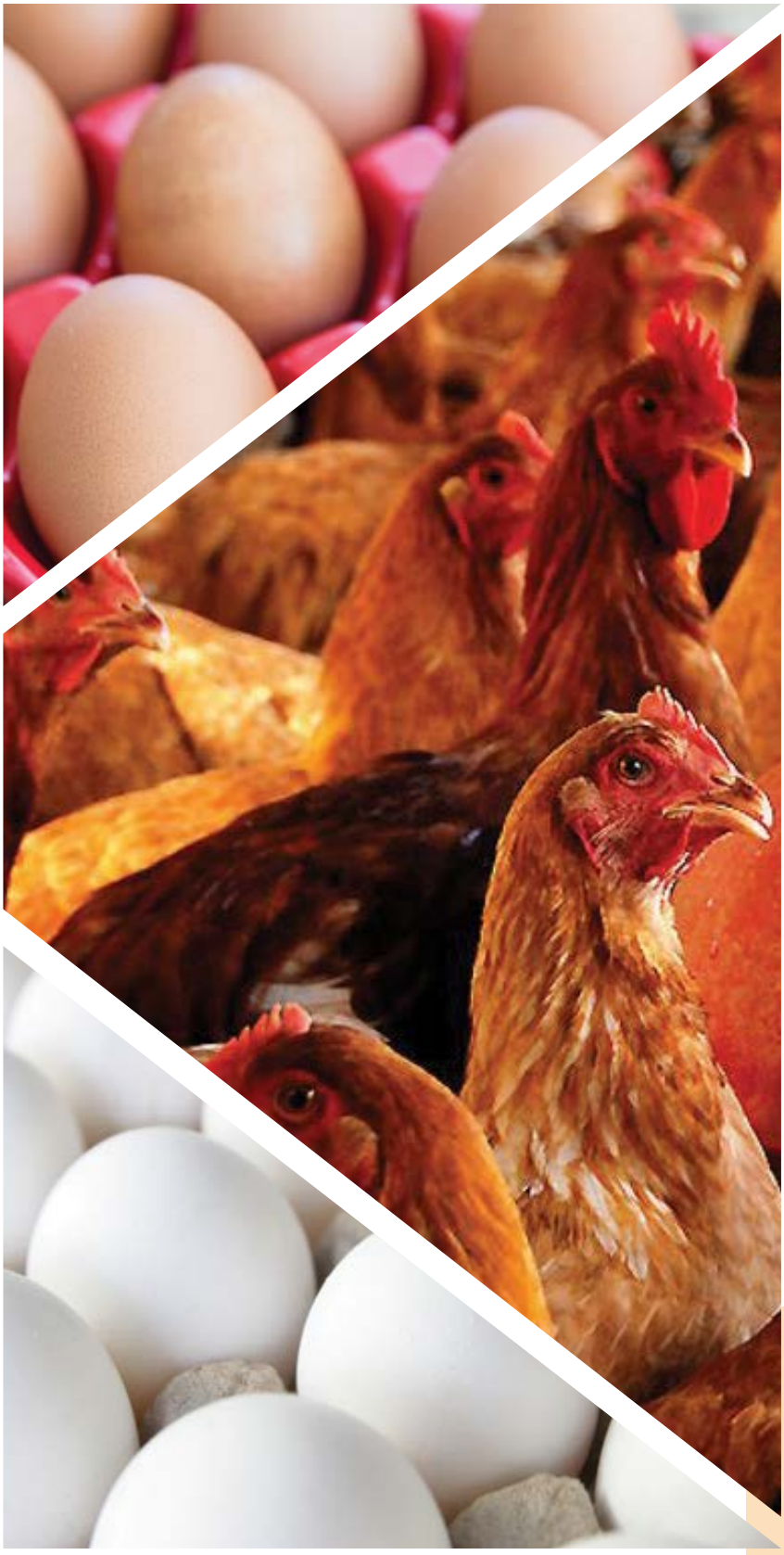
Durante el tercer trimestre de 2016, el número de aves que entraron a hacer parte de la población avícola, alcanzó un incremento del 6% frente al mismo periodo de 2015, llegando a 208 millones de aves alojadas. De manera que, se encasetaron 9'878.710 de pollitas, con 8.9% de crecimiento, y 193 millones de pollitos lo cual representó un 5.5% de crecimiento.

Por otro lado, en el tercer trimestre la producción de huevo fue de 192.845 toneladas y la de pollo de 364.764 toneladas, en comparación con el 2015 que se produjeron 351.375 toneladas de pollo y 183.797 toneladas de huevo.

"El sector avícola mantiene su compromiso de ofrecer a los colombianos las proteínas más económicas y asequibles, y los empresarios del sector continuarán su labor diaria para que esto siga sucediendo", destacó el Presidente Ejecutivo.

MANUAL DE **EXPORTACIÓN**

Teniendo en cuenta la importancia que ha cobrado la apertura de mercados y el interés que ha demostrado el sector privado para le exportación de carne aviar, FENAVI, Procolombia -Promoción de Turismo, Inversión y Exportaciones- y el INVIMA -Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamento-, han elaborado la manera mancomunada el Manual de exportaciones de Pollo Colombiano, con el objetivo de brindar una guía completa que ilustre a los exportadores acerca de los pasos que debe seguir para movilizar sus productos a los mercados abiertos actualmente.



De esta manera el exportador encontrará claridad acerca de los aspectos necesarios para llevar a cabo una exportación describiendo las responsabilidades de estas entidades en un proceso de exportación, abordando desde los pasos iniciales para la apertura de un mercado, pasando por los procesos de inspección y certificación en planta de beneficio y puerto, y los aspectos relevantes desde el punto de vista logístico para la exportación.

El trabajo realizado por las entidades involucradas es fundamental para orientar al sector avícola en la exportación de sus productos apoyando así a mejorar las condiciones de competitividad y apoyando el cumplimiento de las metas fijadas por el Gobierno Nacional.

GUÍA IMPORTANTE PARA LOS PRODUCTORES

Felipe Jaramillo, Presidente de ProColombia, destaca que la implementación de este manual permitirá aprovechar aún más las oportunidades de negocio para los empresarios del sector presentes en los 29 departamentos productores del país.

"Desde ProColombia continuamos liderando misiones exploratorias y respaldando los trámites para obtener la admisibilidad en mercados estratégicos como México, Vietnam, Perú y Ecuador", señaló Jaramillo, quién también destacó las herramientas para el impulso a las exportaciones con las que cuenta la entidad y que están incorporadas en el manual.

El manual está disponible para consulta de los interesados en las páginas web de las tres entidades: www.invima.gov.co, www.fenavi.org y www.procolombia.co

Para el Invima el manual constituye una guía muy importante para los productores interesados en el aprovechamiento de los mercados abiertos como la Unión Económica Euroasiática (Kazajstán, Rusia, Bielorrusia, Armenia y Kirguistán), Venezuela y Japón.

GENERAMOS CONFIANZA A TRAVÉS DE NUESTROS PRODUCTOS

RECETA FILETES FINAS HIERBAS

INGREDIENTES

1 bolsa de Filetes de Pechuga Finas Hierbas Friko®
½ cda de Aceite

Para la ensalada:
1 ½ taza de lechuga picada
½ taza de aguacate
½ taza de pepino

Para la vinagreta:
1 cda de jugo de limón
2 cdas de vinagre
½ taza de aceite
¼ taza de miel
Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

En una sartén calienta un poco de aceite y dora los filetes de pechuga finas hierbas Friko® por ambos lados, hasta que estén bien cocidos.

Para la ensalada, mezcla la lechuga, elaguacate y el pepino.

Para la vinagreta, licua todos los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea.

Acompaña los Filetes de Pechuga Finas Hierbas Friko® con la ensalada y báñala con la vinagreta a tu gusto.

Rinde para 4 personas

Operadora avícola Colombia s.a.s

Con la confianza y tradición de: FRIKO Pimpollo

TECNIMICRO
Veracidad a Toda Prueba

Tecnimicro es un laboratorio de control de calidad de medicamentos, cosméticos, productos naturales, alimentos y afines, que posee más de 30 años de experiencia en el país, brindando resultados confiables y veraces a sus clientes. La compañía es una alternativa segura para las empresas, ya que realiza análisis especializados implementando técnicas de alta tecnología y cuenta con un equipo profesional competente conformado por más de 60 personas.

Tecnimicro dispone de infraestructura óptima y de alta tecnología, dando cumplimiento a los estándares y requisitos internacionales, con el fin de ofrecer a los clientes los siguientes servicios:

- ***Asesoría, Acompañamiento y Capacitación***
- ***Ensayos Bromatológicos y Fisicoquímicos Generales y Especializados***
- ***Ensayos Microbiológicos Básicos y Específicos***

La compañía contribuye a que los clientes puedan llevar a cabo sus procesos de comercialización a nivel nacional e internacional de manera eficaz, sirviendo como un respaldo a la certificación de sus productos. Tecnimicro brinda los mejores servicios de laboratorio dirigidos a la industria alimentaria, a fin de evaluar la calidad e inocuidad de los alimentos y bebidas que se producen, para evitar riesgos al ser ingeridos.

De esta manera, las empresas tienen la posibilidad de mejorar sus productos en beneficio de sus consumidores, obteniendo a su vez ventajas competitivas al entregarle al mercado productos con alto valor agregado y características nutricionales, evitando posibles elementos contaminantes para ayudar a fortalecer la salud y el bienestar de la población.

Además, Tecnimicro cuenta con el aval de las principales entidades oficiales y más de 100 tipos de ensayos certificados, apostándole día a día a la excelencia con el objetivo de apoyar el crecimiento de las empresas del sector alimentario.

Por eso, no se arriesgue con resultados dudosos.

Dirección Sede Medellín: Carrera 42 # 10-37 - **Teléfono:** (574) 403 1100
Dirección Sede Bogotá: Carrera 10 # 3-55 Interior 1, Barrio Santa Lucía **Teléfono:** (1) 88 44 156
Información General: info@tecnimicro.net
Página Web: www.tecnimicro.net

TECNIMICRO
Laboratorio de Análisis S.A.S.

TECNIMICRO
Laboratorio de Análisis S.A.S.

Ofrecemos una amplia gama de servicios para el **análisis** de alimentos y contamos con excelente reconocimiento en la industria alimentaria.

Brindamos resultados confiables, precisos y veraces para que las empresas del sector mejoren sus procesos y productos, con el fin de que entreguen al mercado alimentos y bebidas saludables, siendo la inocuidad el aspecto más importante.

¡ELIJA BIEN, ELIJA A *TECNIMICRO!*

Para más Información

Contacto:

Sede Medellín: Carrera 42 # 10-37
Teléfono: (574) 403 1100

Sede Sabana de Bogotá: Carrera 10 # 3-55 Interior 1,
Barrio Santa Lucía
Teléfono: (1) 88 44 156

E-mail: info@tecnimicro.net

www.tecnimicro.net

Una Alimentación saludable

es el mejor estilo de vida

Una alimentación saludable es un impacto directo en la vida de las personas, pues quienes se alimentan adecuadamente están previniendo enfermedades graves como diabetes, colesterol, hipertensión arterial, cáncer, obesidad, entre otros, pero sin olvidar que todos los organismos son diferentes y las comidas deben estar acordes con su edad, sexo, talla, y etapa de vida en la que se encuentren o acorde a su actividad física.

Existen algunos consejos o principios generales para mantener una alimentación equilibrada. Debemos tener en cuenta que no se trata de abstenerse de comer lo que le gusta, sino de comer de manera balancead, por lo tanto se recomienda llevar una alimentación variada que contenga frutas y verduras, cereales, leguminosas y alimentos de origen animal, poca grasa, aceite, azúcar y sal.

Tres comidas al día y dos meriendas saludables, es lo ideal, ya que puede resultar perjudicial para la salud pasar largas horas sin que el organismo reciba alimento alguno, volviéndose indispensable, no saltarse ninguna comida, mucho menos el desayuno que es el más importante de todas, por ser la primera que se consume en el día, porque aunque no lo crean, el cuerpo gasta mucha energía quemando calorías mientras dormimos.

Los nutrientes que proporcionan los diferentes grupos de alimentos son importantes dentro de la dieta, por eso las comidas deben contener cada uno de ellos para que sean equilibradas y balanceadas.

ALIMENTACIÓN Y SALUD

Es por eso que el desayuno es vital y al no consumirlo se podrá generar decaimiento, estrés, mal humor y menos rendimiento físico e intelectual. Se recomienda que este contenga lácteos, pan, cereales y frutas. Los médicos y especialistas recomiendan nunca pasarlo por alto, pues las personas que lo hacen tienden a querer compensarlo con otras comidas, especialmente en la cena, lo que no es conveniente, de ahí surge la frase: "Desayuna como un rey, almuerza como un príncipe y cena como un mendigo".

Por otro lado, el almuerzo también es de gran relevancia para la sana alimentación, ya que este recupera energía y activa nuevamente el metabolismo para continuar realizando las tareas del día. La cena tampoco debe omitirse porque proporciona los nutrientes y minerales necesarios durante la madrugada. Si bien es cierto que no debe comerse la misma cantidad que en el desayuno o el almuerzo, tampoco debe dejarse de lado.

Es aconsejable preparar la comida con poca sal y usar preferiblemente aceite de oliva, ya que esta contiene ácidos grasos monoinsaturados y antioxidantes.

ALIMENTACIÓN EN LAS DIFERENTES ETAPAS

Es de gran importancia que los niños sean alimentados sanamente, con alto valor nutricional, porque los primeros años de vida definen en gran parte el crecimiento físico y desarrollo intelectual de los pequeños. Los padres de familia son los principales encargados de brindar comidas saludables y que sean del gusto de los menores, pues durante la infancia se empiezan a crear los hábitos alimenticios que prevalecerán durante la adolescencia y la adultez.

La adolescencia es quizás uno de los períodos de vida más complejos porque significa la transición entre la niñez y la adultez en donde se producen grandes cambios físicos y mentales. Es muy aconsejable comer alimentos variados para la obtención de todos los nutrientes, consumir muchas frutas, verduras, hortalizas y beber mucha agua.

Durante esta etapa hay que hacer énfasis en tres minerales: Calcio, hierro, zinc. Por eso es muy importante el consumo de lácteos para la formación de los huesos; ingerir carnes, frijoles y lentejas, para los músculos, pescado y huevo para la formación de tejidos, entre otros alimentos que resultan ideales por sus propiedades nutricionales. Aunque es importante alimentarse sanamente, no quiere decir que en la adolescencia se debe llevar una dieta rígida que no permita el consumo de postres o ciertas golosinas. Hay que mantener un equilibrio.

En la edad adulta se hacen las mismas recomendaciones con el fin de tener una alimentación muy variada. Adicionalmente, es aconsejable beber mucha agua durante el día. Por otro lado, el sexo también influye en la dieta, ya que los hombres requieren más energía que las mujeres. Para los adultos mayores, es importante señalar que necesitan los mismos nutrientes pero en distintas cantidades, pues al envejecer hay menos gasto calórico que en la juventud y se debe incrementar el consumo de calcio.

COMA FRUTAS Y VERDURAS

La mayoría de personas no incorporan en su dieta estos dos grupos de alimentos que son indispensables para mantener una buena salud. Durante el día es recomendable consumir 3 ó 4 raciones de frutas, pues estas suministran vitaminas, minerales, nutrientes, fibras y antioxidantes. Además, no aportan grasas, a excepción de los frutos secos, el aguacate, el coco y las aceitunas, por lo cual se convierten en los mejores alimentos para mantenerse en el peso ideal.

Por su parte, los vegetales ayudan a prevenir enfermedades y contienen bajo valor calórico, lo cual es ideal cuando se quiere perder peso. Las verduras verdes son muy populares por sus múltiples bondades en el organismo, ya que su color se debe a la clorofila, el cual es un componente que contribuye en la prevención del cáncer.

Tanto las frutas como las verduras aportan vitamina C, que es importante para el crecimiento, ayuda en la absorción de otros nutrientes, protege las células y aporta en la producción de colágeno. Por eso es de gran relevancia que ambos grupos de alimentos estén presentes durante el día, pues los estudios realizados por expertos en el tema comprueban que mantienen las defensas altas.

CEREALES Y LEGUMBRES

Los granos o cereales son una excelente fuente de energía que aporta hidratos de carbono, proteínas, grasas, vitaminas, minerales y fibras. Este alimento es muy recomendable consumirlo en el desayuno, ya que es una perfecta combinación con la leche.

Se puede afirmar que el arroz, la avena, el pan y el trigo han sido una base importante en la alimentación, pero en lo últimos años se ha aconsejado sobre la importancia de consumirlos en versión integral.

De igual forma, las legumbres o leguminosas, proporcionan proteína vegetal y nutrientes de manera significativa. Los garbanzos, las lentejas y los frijoles son deliciosos y se han convertido en los alimentos básicos dentro de la dieta de muchas personas.

PROTEÍNA ANIMAL

Esta es considerada una proteína de alto valor biológico porque contiene todos los aminoácidos esenciales. La carne es uno de los alimentos más completos y algunas de las más consumidas son la de pollo, vaca y cerdo. El pescado es un alimento muy sano que incluso puede aportar más proteínas que las carnes rojas, pues contiene minerales, fósforo, calcio, yodo, flúor, hierro y vitaminas, A, D, E y del grupo B.

Los productos cárnicos en general aportan hierro, zinc y son los únicos que contienen vitamina B12, que ayuda a la formación de glóbulos rojos, lo que la convierte en una vitamina esencial para el organismo. El consumo de carne en los últimos años se ha incrementado considerablemente. De acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), se multiplicará por seis en 35 años.

En la página web de dicho organismo se informa que: "La elaboración de la carne supone una oportunidad para añadir valor, reducir los precios, fomentar la inocuidad alimentaria y ampliar la vida útil. Esto a su vez puede generar un aumento de los ingresos del hogar y una mejora de la nutrición".

Cabe resaltar que debe haber un balance de la cantidad de carne que se consume, porque si se ingiere de forma excesiva puede tener el efecto contrario en la salud, pues en lugar de representar beneficios para el organismo, puede desencadenar serias consecuencias como problemas cardiovasculares.

En general, es importante comer varias veces al día, evitar el consumo de comidas rápidas y no eliminar por completo las grasas o los carbohidratos, pues estos cumplen una función importante. Lo que se debe hacer es comer raciones moderadas y regularmente. Tampoco deje de lado los alimentos que le gustan, sólo debe comerlos con moderación, así podrá disfrutar de una dieta sana.

Para complementar la sana alimentación se sugiere el consumo de abundante agua, la actividad física y evitar las bebidas alcohólicas que pueden ser perjudiciales para la salud.

40 años satisfaciendo las necesidades de nuestros afiliados

Cooratiendas es una cooperativa de tiendas y supermercados, líder en Bogotá y el departamento de Cundinamarca que ha logrado cambiar la vida de los comerciantes afiliados al ayudarlos a impulsar su desarrollo social, económico y personal. La organización se ha dedicado a esta importante labor desde hace más de 40 años y actualmente cuenta con más de 350 puntos de venta asociados, promoviendo procesos de comercialización exitosos.

El trabajo que lleva a cabo Cooratiendas consiste en comercializar y distribuir productos masivos y de marca propia para dar lugar al avance de los comerciantes y atender las necesidades de los clientes, principalmente en los estratos 1, 2,3 y 4. Es así como la compañía ha cumplido un rol fundamental en la consolidación de los negocios y la entrega de alimentos de calidad dentro de los tiempos establecidos, a bajo precio y con las características higiénicas esenciales para su consumo.

Cooratiendas es una organización responsable, entregada y solidaria que busca brindar mayores oportunidades de superación a sus asociados, demostrando a su vez que los productos alimenticios que se venden en estas tiendas, supermercados o autoservicios, poseen altos estándares de calidad y son manipulados correctamente para evitar problemas que puedan incidir negativamente en la salud de los consumidores.

Para asegurar la inocuidad alimentaria y un excelente servicio en pro de los clientes, Cooratiendas crea alianzas estratégicas con proveedores e incorpora un recurso humano muy valioso, consciente de la importancia de trabajar de la mano con los comerciantes para mejorar su economía y suministrar a los clientes productos que respondan a sus necesidades nutricionales.

Dirección: Av. Troncal de Occidente # 18 # 76 Mz J Lote 4 Mosquera, Cundinamarca.
Teléfono: 4100599 **E-mail:** servicioalcliente@cooratiendas.com **- Página Web:** www.cooratiendas.com

LA INDUSTRIA DE LICORES DE BOYACÁ S.A - C.I

HA SIDO CERTIFICADA EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

El pasado 19 de diciembre de 2016 la Industria de Licores de Boyacá S.A.-CI recibió la visita con fines de certificación en Buenas Prácticas de Manufactura, por parte del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -INVIMA.

Para esta fecha la empresa había completado un proceso de reacondicionamiento de la planta física que se venía realizando desde el año 2012, con un trabajo permanente e intensivo, dedicado a cubrir los requerimientos procedimentales, de infraestructura, sanitarios, de maquinaria y equipo exigidos por el Decreto 1686 de 2012 en pro de la continua mejora, proceso que ha requerido la inversión de $1.851'384.000.

Un trabajo en equipo, comprometido, con un objetivo claramente definido, permitió que la ILB con su Aguardiente Líder, Líder Sin Azúcar, Aguardiente Ónix, Ron Boyacá, Ron Tunja, Brandy Lanceros, Ron Boyacá Don Fernando y Cerveza Donato, obtuviera la certificación en BPM, siendo una de las primeras empresas en alcanzar esta importante certificación, que se traduce en la elaboración de productos de la más alta calidad que brinden la mayor seguridad para los consumidores.

100
Organ

"Nuestra misión

se enfoca en apoyar e incentivar el mercado nacional de productos orgánicos"

FEDEOrgánicos
Ecológicos por naturaleza

EXCLUSIVO DE:
FEDEORGÁNICOS - FEDERACIÓN ORGÁNICOS DE COLOMBIA

Luis Betancur Zuluaga
PRESIDENTE

¿Cuál es la definición más precisa para el término 'producto orgánico'?

La resolución 187/06 MADR que regula este tipo de producción hace uso de los términos orgánico, ecológico y biológico como sinónimos para efectos de regulación del sector.

¿Qué es producción agropecuaria orgánica, ecológica y biológica?

Es un sistema de producción de alimentos que sostiene la salud de los suelos, los ecosistemas y las familias. Está basada en procesos ecológicos, bio-diversidad y ciclos adaptados a las condiciones locales, en lugar de usar insumos con efectos adversos. También combina tradición, innovación y ciencia para beneficiar el medio ambiente común y promover relaciones justas y una buena calidad de vida para todos los involucrados. Producción Orgánica siendo sinónimo para ecológico y biológico, aplica para todas las actividades en la producción, transformación, comercialización y consumo.

¿Qué es producto orgánico, ecológico y biológico?

Es un producto agropecuario, acuícola y pesquero primario o procesado con destino a la alimentación humana y/o animal según la reglamentación nacional. Si el producto va con destino al mercado nacional, lleva el sello de producción ecológica, del Ministerio de Agricultura. Si el producto va con destino a mercado internacional, se debe certificar para la norma de la región de destino.

¿Quién o qué determina que un producto es orgánico?

Cuando hablamos de un producto orgánico CERTIFICADO, nos referimos al mercado regulado, ya que este debe tener un control desde que se siembra, cosecha y se transforma el producto, hasta llegar al consumidor. En este campo el Estado delegó la función a un organismo denominado ORGANISMO NACIONAL DE ACREDITACION- ONAC, entidad que se encargan de vigilar las entidades de certificación, quienes en última instancia, efectúan el procedimiento de control y seguimiento para garantizar la calidad ecológica y el rigor técnico a los consumidores.

En Nuestra Federación tenemos cercanía con diferentes certificadoras que operan en Colombia tales como BIOTROPICO, ECOCERT, CONTROL UNION, BCS, que se han especializado en el tema de certificación de productos orgánicos. Es de aclarar que estas empresas deben estar acreditadas en Colombia para que puedan certificar un producto que se venda dentro del territorio nacional. Igualmente para el mercado de exportación y dependiendo del país, estas entidades emiten unos certificados de transacción para los países destinatarios pero siempre y cuando allí también estén acreditados.

Es importante aclarar que ningún producto puede denominarse como ecológico, orgánico o biológico sin que exista una entidad acreditada que certifique su calidad. Existe un mercado no regulado o de confianza que se da más a nivel rural y de plazas de mercado y que consiste simplemente en que el consumidor por confianza compra productos bajo el supuesto de que son orgánicos para el criterio del productor o asociaciones de estos y ellos generan un control interno de la calidad pero no necesariamente cumpliendo con los estándares normativos.

¿Cómo es el proceso para concluir que un producto es orgánico?

La producción ecológica cumple con 4 requisitos esenciales, primero que sea productiva y tecnificada valorando el conocimiento empírico pero sumando diversas ciencias conjuntas como la agroecología, la agrología, la hidrología, la etología, la microbiología, entre otras. En segundo tér-

mino, debe garantizar inocuidad (Higiene) en toda la cadena de proceso. Tercero, debe ser ambientalmente responsable (Es decir, proteger suelos, agua, bosques, fauna, flora, la genética autóctona, el conocimiento tradicional y por ello no acepta tecnologías como la de los plaguicidas de síntesis química y los organismos modificados por ingeniería genética). Cuarto, es socialmente solidaria y justa, es decir, con los trabajadores, con la familia, con los proveedores y clientes y entre el productor y el cliente final, así como con los consumidores finales.

¿Qué pasos debe cumplir un proceso de certificación?

1) El productor elimina el uso de insumos químicos de síntesis y empieza a dar cumplimiento a los requisitos del reglamento de producción ecológica 187/06 MADR.

2) Solicitud expresa al organismo certificador más cercano a su localidad.

3) El organismo de certificación pide información base para valorar el costo de la certificación, basado en áreas, distancias y cantidad de producciones.

4) El organismo de certificación envía cotización para aprobación.

5) El operador de la certificación (productor) acepta la cotización y realiza el pago de acuerdo con lo negociado.

6) El organismo de certificación solicita un inspector acreditado ante el Ministerio de Agricultura y se programa la fecha de inspección.

7) El inspector hace la labor de campo donde se revisa tanto la administración y documentación como las zonas físicas de producción.

8) El inspector emite un reporte al organismo de certificación.

9) El organismo de certificación emite una decisión final determinando el tiempo de transición de acuerdo con el estado de avance de la implementación de los requerimientos de la norma.

10) El productor realiza las acciones correctivas a las No conformidades evidenciadas en la inspección.

11) Se emite un certificado "PRODUCTO ECOLÓGICO EN TRANSICIÓN A LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA", y finalizado el proceso se emite otro certificado como "PRODUCTO ECOLÓGICO CERTIFICACO".

12) Anualmente se recibe una inspección de renovación y se emite un certificado, el cual debe emitirse antes de que se venza el del año anterior, por lo cual el productor debe iniciar cada año el proceso de solicitud de inspección y verificación de las acciones correctivas pendientes unos 4 meses antes del vencimiento del certificado.

13) Este proceso debe conservar tres criterios fundamentales: el primero, la confidencialidad de la información; el segundo, la imparcialidad tanto del inspector como del organismo de control; y en tercera medida, la independencia, es decir, que ni el inspector ni el organismo de control tenga intereses directos sobre los resultados de la producción ni relación directa con dicha empresa. De lo contrario cualquiera de los actores del proceso puede notificar ante el Ministerio de Agricultura o la ONAC la falla evidenciada, para que esta sea investigada.

¿Cuál es el estado actual de la producción y consumo de productos ecológicos?

Sin lugar a duda el cambio de conciencia del consumidor hacia lo natural ha despertado gran demanda por este tipo de productos con sellos de calidad ecológicos u orgánicos. Actualmente, aparte de alimentos frescos como hortalizas, verduras y frutas, se ha concentrado el interés en alimentación infantil, textil y cosmético con materias primas ecológicas. La cuestión no es si la agricultura ecológica alimentará al mundo y sus más de 8.000 millones de bocas, sino cuantas de esas bocas cambian su pensar hacia la alimentación saludable.

¿Cuánto gastamos en salud, medicamentos, comida chatarra, comida con tecnologías peligrosas en un año? ¿Cuánto invertimos en deporte, alimentación sana y buena actitud de vida?

Las ventas mundiales de productos ecológicos superan los 60.000 millones de dólares al año, y solo en EEUU, la venta de alimentos ecológicos es de un valor de 30.000 millones de dólares. BioFach, feria líder mundial de productos biológicos, y Vivaness, Salón Monográfico de Cosmética Natural y Wellness, que tienen lugar paralelamente, reúnen una vez al año en Núremberg al sector ecológico internacional.

En Colombia se presenta un comportamiento de crecimiento anual del 15% y el consumo se centra en supermercados de grandes superficies y exportaciones específicas, sin embargo, aunque para el 2016 se esperó sumar unas 50.000 hectáreas, el comportamiento de consumo hacia el tipo de alimentación gourmet ha encarecido los precios y sólo con acuerdos de comercio justo, reducción de precios al consumidor y aumento de la oferta, se podrá tener mayor cobertura entre la sociedad.

¿Cómo las personas pueden distinguir un producto orgánico para evitar la publicidad engañosa?

El Estatuto del Consumidor es la ley que todo ciudadano debe conocer para hacer valer sus derechos ciudadanos a garantizar su integridad. Además, debe saber que todo producto ecológico lleva en su etiqueta el sello de un organismo de certificación y también para el mercado nacional, el sello del Ministerio de Agricultura.

¿Qué es Fedeorgánicos?

La Federación Orgánicos de Colombia es una entidad con carácter privado sin ánimo de lucro que reúne a empresarios y productores del sector para articular una nueva industria alrededor de la producción orgánica.

Nuestra misión se enfoca en apoyar e incentivar el mercado nacional de productos orgánicos, desde la planeación y producción hasta el comercio y consumo, interconectando a los actores involucrados en cada uno de los procesos de la cadena que tienen los productos orgánicos en nuestro país.

Los invitamos a conocer la página web del gremio: www.fedeorganicos.org en donde encontrará la forma de vincularse al sector de manera gratuita y los servicios especializados que se prestan a los diferentes actores que requieren entrar a este tipo de producción.

CALIDAD
COMO UN VALOR

Para Ingredion Colombia la calidad no solo es un requisito, es un valor. Nuestros ingredientes hacen parte de los procesos de nuestros clientes y de los productos que consumen los colombianos, por esta razón garantizamos la calidad de nuestros ingredientes al contar con las siguientes certificaciones:

• ISO 9001 • ISO 14001 • ISO 18001 • OSHAS • BASC • KOSHER • FACE • GLUTEN FREE
• FSSC22000 • BPM • TPM (nivel Consistencia).

ISO 9001 · ISO 14001 · OHSAS 18001 · ISO 22000 · BASC (Business Alliance for Secure Commerce)

Kosher Pareve · Certified for FACE · Gluten Free · BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) · TPM

ingredion.com.co | Línea de atención al cliente: 01 8000 513 200

Ingredion™

Developing ideas.
Delivering solutions.™

Partner

La marca y el logo INGREDION son marcas registradas del grupo Ingredion y son utilizados en Colombia S.A. Todos los derechos reservados. Derechos registrados © 2016.

Feria del Chocolate y el Cacao realizada por **MinAgricultura**

El Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural en conjunto con la Federación Nacional de Cacaocultores, FEDECACAO, realizaron la Primera Feria con Cacao y Chocolate Colombiano, en reconocimiento a los pequeños productores del sector.

El evento se realizó con el objetivo de dar a conocer las bondades y la calidad del cacao colombiano, el impacto social que este genera, además de ser una alternativa en la sustitución de cultivos ilícitos y la potencialidad que tiene el producto en los mercados de exportación.

El Ministro de Agricultura y Desarrollo Rural, Aurelio Iragorri, expresó que este tipo de actividades son un éxito total para los productores, pues se logra traerlos de su región y crear vitrinas para que vendan sus productos y demuestren porque Colombia tiene el mejor cacao del mundo.

También manifestó que seguirán adelantando proyectos y acciones que toquen a la sociedad para así crear conciencia sobre la necesidad de consumir los productos que los doces millones de campesinos, afro e indígenas del país producen día a día, y para lograrlo lanzó la campaña "Mi Campo Sabe Mejor".

"Mi Campo **Sabe Mejor**"

El Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural en alianza con el Grupo Éxito, lanzaron el programa "Mi Campo Sabe Mejor" con el propósito de promover el consumo de alimentos cultivados por los campesinos del país e implementar alternativas de comercialización para los productores agropecuarios.

El evento se realizó con el objetivo de dar a conocer las bondades y la calidad del cacao colombiano, el impacto social que este genera, además de ser una alternativa en la sustitución de cultivos ilícitos y la potencialidad que tiene el producto en los mercados de exportación.

El Ministro de Agricultura y Desarrollo Rural, Aurelio Iragorri, expresó que este tipo de actividades son un éxito total para los productores, pues se logra traerlos de su región y crear vitrinas para que vendan sus productos y demuestren porque Colombia tiene el mejor cacao del mundo.

También manifestó que seguirá adelantando proyectos y acciones que toquen a la sociedad para así crear conciencia sobre la necesidad de consumir los productos que los doces millones de campesinos, afro e indígenas del país producen día a día, y para lograrlo lanzó la campaña "Mi Campo Sabe Mejor".

Colombia dijo **"El pescado me cae bien, yo le digo SÎ al pescado"**

La campaña "El pescado me cae bien, yo le digo Sí al pescado" dejó buenos resultados en venta de pescado de producción nacional en las tiendas y supermercados del grupo Éxito, alcanzando una comercialización elevada, de acuerdo a lo manifestado por la Autoridad Nacional de Agricultura y Pesca.

Gracias a la implementación de este proyecto, se alcanzó una comercialización de 955 toneladas y se llevó a cabo en las principales ciudades colombianas, con el fin de promover el consumo de este importante alimento rico en proteínas.

El Ministro de Agricultura y Desarrollo Rural, Aurelio Iragorri, expresó que el sector pesquero, se ha venido apoyando con el programa Colombia Siembra, en busca de mejorar la productividad, disminuir las importaciones e impulsar el consumo del pescado en el país.

Otto Polanco, Director General de la Autoridad Nacional de Acuicultura y Pescado, indicó que la idea es consolidar la campaña y avanzar con el objetivo de educar acerca del consumo de pescado, y para ello, se continuará visitando más ciudades y difundiendo información a través de los medios de comunicación.

Fondo para financiar desarrollo rural en el **posconflicto está listo**

El Presidente Juan Manuel Santos, y la Alta Comisionada para asuntos exteriores de la Unión Europea, Federica Mogherini, formalizaron la creación del Fondo Fiduciario para el Posconflicto, que financiará las actividades relacionadas con el desarrollo rural territorial del país, el cual liderará el Ministerio de Agricultura.

Ya están en marcha proyectos de desarrollo rural, que serán financiados por este fondo, el cual está constituido por un monto de 95 millones de euros, y llegará a un total de 585 millones de euros, marcando un punto trascendental para miles de familias víctimas de la guerra.

El Viceministro de Desarrollo Rural, Juan Pablo Díaz Granados, expresó que "fue un encuentro productivo para reunir iniciativas concretas para la firma del Fondo, el cual brindará recursos para apalancar varias de las inversiones y desarrollar conceptos sobre el desarrollo rural integral con enfoque territorial".

El Presidente Santos indicó que hay otros dos proyectos en marcha vinculados con el campo y cubiertos por el fondo, "Amazonía Joven" es uno de ellos y promoverá la producción sostenible en 40.000 hectáreas, y "Zona Pacifico", beneficiará a 100.000 familias.

"Formalizar para **Sustituir**"

El Ministro de Agricultura y Desarrollo Rural, Aurelio Iragorri, y el Director de la Agencia Nacional de Tierras -ANT-, Miguel Samper, lanzaron el programa "Formalizar para Sustituir", el cual tiene como propósito titular la propiedad rural y brindar oportunidades para que las familias emprendan proyectos productivos que reemplacen los cultivos ilícitos.

El proyecto fue lanzado en La Hormiga, Putumayo, y consiste en entregarle a cada familia el título de su propiedad en una intervención, que ya se ha sido ejecutada en 56 viviendas de Nariño, Putumayo y Cauca.

"Confiamos en que 7.000 personas de manera voluntaria acogerán este programa pues queremos acabar con las alternativas ilegales y lo haremos ofreciéndole a la gente una oportunidad como lo muestra es este programa", expresó el Ministro Aurelio Iragorri.

Por su parte, el Jefe de Cartera agropecuaria, manifestó que la firma de los acuerdos de paz es el mejor momento para que los colombianos de las regiones empiecen a creer en las oportunidades para la inversión en bienes púbico y en un campo prospero, gracias a las políticas del Presidente.

Plan de ordenamiento rural para aprovechar **potencial agrícola del país**

El Viceministro de Asuntos Agropecuarios, Juan Pablo Pineda, señaló que con la publicación de este trabajo se proporciona información clave para aprovechar el potencial de este sector.

"Hemos entendido que necesitamos, un Plan de Ordenamiento Territorial Rural -POT- para saber dónde sembrar, como y cuando; además, para entregar de manera estratégica y planificada los incentivos que otorga el MinAgricultura al sector y los recursos financieros irrigados, entre otros", expresó Pineda.

Al resaltar la relevancia de estos mapas, el Viceministro Pineda señaló que en la historia del país no se había determinado un POT de esta forma: "la importancia radica en que se podrán potencializar 7.1 millones de hectáreas sembradas y poner a producir 26 mil que tengan capacidad productiva".

Felipe Fonseca, Director General de la Unidad de Planificación Rural Agropecuaria -UPRA-, se refirió a la planificación como el eje estratégico para el desarrollo del sector y los avances obtenidos con la zonificación de granjas comerciales; resaltó que este permite aprovechar las ventajas competitivas de esta tan importante industria para el país.

Somos una empresa comprometida en producir alimentos de calidad, y así, cumplir con las expectativas de nuestros clientes.

"Pollos Pikú, para gente como tú"

Por eso, con nuestra responsabilidad, cumplimiento e innovación en la industria alimentaria nos hemos caracterizado por tener la excelencia en el servicio.

POLLOS Pikú
para gente como tú

Dirección: Calle 6ª # 26 - 22 Oficina 201 Cali - Valle
Teléfono: 5574141
www.pollospiku.com

POLLOS Pikú

para gente como tú

Pollos Pikú es una compañía orgullosamente vallecaucana que cuenta con más de 25 años de experiencia en la producción y comercialización de pollo en todas sus presentaciones, los cuales se destacan en el mercado por su frescura, excelente sabor y calidad inigualable. Gracias a su enorme esfuerzo y compromiso con los consumidores, ha logrado consolidarse en el sector alimenticio como una compañía sólida, responsable e innovadora, lo que ha dado como resultado la fidelización de los clientes en todo el territorio nacional.

Por más de dos décadas, los productos de la marca Pollos Pikú han estado presentes en las mesas de los consumidores colombianos, quienes han incorporado en su dieta este importante alimento, ya que les aporta valiosos nutrientes a su organismo y contribuye significativamente para que mantengan una vida saludable.

La compañía lleva a cabo procesos tecnológicos que aseguran la inocuidad de los productos, dado que ejecuta acciones que le apuntan al mejoramiento continuo de los mismos en el marco de su Política de Calidad. Además, tiene como propósito continuar expandiéndose en el mercado a través de la optimización de su infraestructura y un mayor crecimiento en las áreas de producción y de cuartos fríos.

De este modo, se generará rentabilidad para la empresa y grandes beneficios para los clientes, con el fin de que las familias colombianas puedan seguir disfrutando del pollo blanco o el pollo campesino en sus diversas presentaciones, distinguiéndose por sus altos estándares de calidad.

En un futuro, los productos de Pollos Pikú se convertirán en la primera alternativa de compra para los consumidores, ya que se desarrollarán procesos más ágiles, basándose en su filosofía corporativa, el respeto por los clientes y sus colaboradores, la utilización de nuevas tecnologías, el aprovechamiento de sus recursos y la protección del medio ambiente.

Dirección: Calle 6ª # 26 - 22 Oficina 201
Cali - Valle
Teléfono: 5574141
Página Web: www.pollospiku.com

Comestibles Integrales SAS
Tradición y Sabor

El mercado de los alimentos procesados en general se ha transformado durante la última década en uno de los sectores más competidos y micro segmentados; una de las causas es el interés particular de los consumidores y de las empresas productoras en el desarrollo de productos con diversos beneficios nutricionales, la disminución del consumo de aditivos alimentarios y la búsqueda de sabores particulares. En esta línea, Comestibles Integrales SAS ha incluido en su Política Integral el desarrollo de procesos de innovación que garanticen productos inocuos y enfocados en el desempeño del alimento con respecto a las expectativas del consumidor en términos de los beneficios nutricionales y de salud, sin afectar las características sensoriales.

Estos procesos de mejoramiento e innovación han permitido que la empresa haya eliminado el uso de aditivos como el bicarbonato de amonio, el pirofosfato ácido de sodio y el glutamato de sodio y el reemplazo de los azúcares refinados por panela en la producción de galletas saladas tipo cracker de la marca Salricas, y se haya evitado el uso de tartrazina mediante la formulación con colorantes naturales para la variedad con sabor a mantequilla. Adicionalmente, la línea de galletas Buon Vita se formuló con ingredientes integrales que aportan una mayor cantidad de fibra que las galletas producidas con harinas refinadas, complementadas por los beneficios adicionales que les confiere el uso de productos naturales como la miel, el salvado, la avena y el ajonjolí, según la variedad, en donde se logra el balance entre lo benéfico y lo sensorial, logrando un producto agradable y adecuado a las necesidades que se requieren en el segmento. En ambas líneas se han mantenido las características típicas de un producto de altos estándares de calidad con mayores y mejores atributos, siendo este el compromiso de Comestibles Integrales SAS con el consumidor y su salud.

Comestibles Integrales SAS, es una empresa que nace en 2002, dedicada a la elaboración de productos alimenticios de la mejor calidad, para satisfacer las necesidades de sus clientes, además de garantizar su permanencia en el mercado, conservando el entorno ambiental y social.

¡Atrévete a Probar!

Comestibles Integrales SAS, se caracteriza por su entrega oportuna y precios competitivos, buscando siempre satisfacer las necesidades de sus clientes, ofreciendo una amplia gama de productos como: galletas tradicionales, saborizadas, semidulces y saludables.

El mejoramiento continuo de sus recursos humanos, técnicos y locativos, es otro de los pilares fundamentales por los que se rige la empresa, procurando hacer de esta la mejor compañía al brindar gran satisfacción a sus consumidores.

Dirección: Calle 16 # 10 – 178, Dosquebradas, Risaralda, Colombia
Teléfono: (57) (6) 332 0077 **Cel:** 3146828167
Página Web: comestiblesintegrales.com

COMESTIBLES
INTEGRALES SAS

DESPÍDETE
DE LA
- PESADEZ -
EXTRA LITRO
freska leche
Te deleita con amor
LECHE
DESLACTOSADA
1100 ml
EXTRA LITRO
LECHE DESLACTOSADA
- FRESKALECHE -
le cae bien a tu digestión.
freska leche

Brindo
por mi
INDUSTRIA
Hagamos un
Brindis por Boyacá
Don Fernando
12 Años
INDUSTRIA DE LICORES
DE BOYACÁ S.A. - C.I.
EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD- PROHÍBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD