

Cambios administrativos en las plantas de beneficio con referencia al decreto 1500 de 2007:

Estudio de caso. Planta de beneficio de Zipaquirá.

Jairo Alberto Rey Onzaga

20800025

DAVID MENDOZA BELTRAN

Asesor investigador

Universidad militar nueva granada

Dirección de posgrados

Facultad de ciencias económicas

Especialización en alta gerencia

Cajicá, Cundinamarca, Colombia

Junio 2016

Cambios administrativos en las plantas de beneficio con referencia al decreto 1500 de 2007:

Estudio de caso planta de beneficio de Zipaquirá.

Resumen

El presente ensayo tiene como fin establecer la importancia del Decreto 1500 de 2007 en la optimización de los mataderos, los cuales a través de este decreto pasan a convertirse en plantas de beneficio. Razón por la cual, además de los aspectos técnicos, se deben promover los cambios administrativos, siendo éstos determinantes para la habilitación de éstas plantas; toda vez, que el recurso humano constituye el factor fundamental para que se logre mejorar la competitividad y productividad de cara a lograr los más altos índices de calidad.

Razón por la cual el presente ensayo, a través de un estudio de caso en la planta de beneficio de Zipaquirá busca mostrar la importancia y necesidad en la optimización de los procesos administrativos de ésta planta como una exigencia del Decreto 1500 de 2007

Palabras clave: Plantas de beneficio, recurso humano, Decreto 1500 de 2007, calidad.

Abstract

The present essay aims to establish the importance of Decree 1500 of 2007 on optimizing slaughterhouses, which through this decree go on to become beneficiation plants. Which is why, in addition to the technical aspects, should be promoted administrative changes, these being crucial to enabling these plants; After all, that human resources is the key factor to be able to improve the competitiveness and productivity of face to achieve the highest levels of quality.

Why this essay, through a case study in the beneficiation plant Zipaquira seeks to show the importance and necessity in optimizing the administrative processes of this plant as a requirement of Decree 1500 of 2007.

Keywords: Plants profit, human resources, Decree 1500 of 2007, quality.

Introducción

Con frecuencia en la actualidad, las empresas indistintamente de su tamaño se ven inmersas en la adecuación de sistemas de calidad y certificaciones de sus procesos como garante del quehacer diario de que sus operaciones están realizadas con altos estándares de calidad, más aún en los sistemas productivos que tienen que ver con alimentos, lo que a diario constituye un plus en el mercado y permite abrir nuevas oportunidades de negocios; en especial, a la hora de exportar los productos; de esta forma, los productos cosechados en el país, han tenido que ir reglamentando cada uno de sus procesos a normas que garanticen la calidad, la eficiencia y la eficacia en su cadena de valor; de este modo, la mayoría de productos que exporta Colombia comenzaron a incluir dichas normas enmarcadas en un entorno global y exigente de los mercados económicos.

De esta forma, productos como el café, las bananeras, el azúcar y el arroz, entre otros que han sido producidos a nivel local y exportados a otros países del mundo tienen dentro de sus procesos diferentes normas técnicas de producción que garantice una calidad competitiva en los mercados mundiales.

Sin embargo, existen otros productos que a nivel de producción tienen todo el potencial para llegar a mercados internacionales, los cuales no se han hecho por falta de implementación

de normas técnicas las cuales constituyen el primer eslabón para poder salir a un mercado internacional; de tal forma, que se convierta en un mercado más amplio y competitivo. Entre los productos que calificarían en Colombia, existen todos los cárnicos comestibles destinados para el consumo humano; pero, lamentablemente debido al manejo que se le ha dado a este tipo de producto, el cual se ha caracterizado por la manera artesanal con la que se llevan a cabo los procesos para la obtención final de los productos. Por ende, en Colombia surge la necesidad de regular la práctica del sacrificio de animales en los mataderos, que al principio estuvieron todos a cargo de los municipios, con lo que se dicta la Ley 09 de 1979 constituyéndose en el Código Sanitario Nacional y en su título V el Artículo 244 estableció la licencia sanitaria para la instalación y funcionamiento de los establecimientos industriales y comerciales relacionados con alimentación o bebidas. Más específicamente en el artículo 307 se da plena facultad a los mataderos para que sean los encargados del sacrificio de los animales, en donde se manifiesta que:

El sacrificio de animales de abasto público sólo podrá realizarse en mataderos autorizados por la autoridad competente y además de cumplir con los requisitos de esta Ley y sus reglamentaciones, se ajusta a las normas que sobre sacrificio, faenado y transporte, dictó el Ministerio de Salud (Congreso de la República, 1979)

De igual manera, los mataderos públicos que son propiedad de los municipios incumplen con las condiciones establecidas por el mismo Estado en razón a que no se incluyen en el presupuesto de sus vigencias fiscales partidas para cubrir aspectos fundamentales que permitan el

mantenimiento, supervisión técnica, inspección sanitarias y demás actividades propias que por Ley se hacen de estricto cumplimiento.

Sin embargo, y pese a los seguimientos realizados por parte del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (En adelante INVIMA), muchos de los mataderos no cumplían con las adecuaciones físicas y mucho menos con las correspondientes condiciones fitosanitarias, y mucho menos de calidad y procesos, en especial en los mataderos en donde se realiza el debido despiece y desposte de los animales sacrificados, situación que expone a las comunidades aledañas en materia sanitarias y ambientales, por el manejo que se da a estos productos.

De esta forma, el INVIMA, es un establecimiento público del orden nacional, adscrito al Ministerio de la Protección Social, y su propósito es la ejecución de las políticas en materia de vigilancia sanitaria y de control de calidad. El ámbito de su gestión como autoridad sanitaria involucra productos de vital importancia para la sociedad colombiana como los medicamentos, productos biológicos, productos naturales y homeopáticos, los reactivos de diagnóstico, dispositivos y elementos médicos quirúrgicos y odontológicos, los alimentos procesados, carnes, bebidas envasadas, bebidas alcohólicas, los cosméticos, los preservativos y productos de aseo entre otros.

El INVIMA, fue creado por la Ley 100 de 1994 y desarrollado por el Decreto 1290 del mismo año. Su misión es garantizar la salud pública en Colombia, ejerciendo inspección, vigilancia y control sanitario de carácter técnico científico sobre los asuntos de su competencia.

En este marco, y teniendo en cuenta las facultades otorgadas por la Ley 1122 de 2007, relacionadas con la competencia exclusiva de la inspección, vigilancia y control de la producción y procesamiento de alimentos, de las plantas de beneficio de animales, de los centros de acopio

de leche y de las plantas de procesamiento de leche y sus derivados, así como del transporte asociado a estas actividades, el INVIMA es la entidad encargada de diseñar y garantizar la operatividad el Sistema (Mateus, 2012, pág. 134).

Luego, el 4 de Mayo de 2007 fue expedido el Decreto 1500, mediante el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación. Este decreto entraba a reemplazar a los Decretos 2278 de 1982 y 1036 de 1991.

Luego, la implementación de esta nueva norma trajo consigo cambios significativos en la industria cárnica, introduciendo al proceso producción el concepto de “Cadena de frío”, pero su impacto no sería más fuerte en el concepto técnico de la norma, sino en la cantidad de mataderos, que no podrían cumplir. Esta norma fijó unos plazos para presentar una inscripción ante el INVIMA, los cuales vencían el 31 de junio del año 2008, en esta inscripción ante el INVIMA, los cuales vencían el 31 de junio de 2008, en esta inscripción, los diferentes mataderos deberían presentar un proyecto de mejora y adaptación a los nuevos estándares exigidos, y todo aquel que no presentara el pliego sería sancionado con fuertes multas económicas y el cierre de dicho establecimiento.

Antes de la entrada en vigencia de la norma, y según un censo realizado, en el año 2006, existían en Colombia 1611 plantas de beneficio, tan solo a diciembre de 2007 en el departamento de Cundinamarca, de un total de 152 plantas registradas, 41 cumplían con los requisitos sanitarios y ambientales para su funcionamiento, 63 fueron objeto de cierre y el resto estaban en

procesos de cierre. De igual forma, fijados los plazos, se inscribieron ante el regulador, 1627 plantas de beneficio.

Dentro de estas plantas se encuentra la planta de beneficio de Zipaquirá, la cual en el año 1992 se expidió el Acuerdo No. 18, “Por el cual se crea la Empresa Comercial e Industrial Matadero Zipaquirá” y en cumplimiento de su objeto social desarrollaría las actividades de administración, explotación y mantenimiento del Matadero de Zipaquirá.

Más adelante y por la necesidad de reorganizar y normalizar la actividad comercial de compra y venta de ganado en pie y teniendo en cuenta que la Empresa Comercial e Industrial Matadero de Zipaquirá disponía de la infraestructura física y administrativa se adhiere el manejo y la administración de la plaza de ferias.

Mediante Acuerdo No. 26 de 1993, el Honorable Concejo Municipal de Zipaquirá, crea la Empresa Industrial y Comercial del Municipio de Zipaquirá y la denomina “EMPRESA INDUSTRIAL Y COMERCIAL MATADERO Y PLAZA DE FERIAS DE ZIPAQUIRA”, con personería jurídica, autonomía administrativa y patrimonio independiente, la cual se regirá por las normas legales que regulan las Empresas Industriales y comerciales del Estado y sus estatutos.

El Capital Social quedó constituido por la planta física, la maquinaria y equipos y los terrenos existentes en el Matadero y la plaza de ferias, como aporte del Municipio.

Teniendo en cuenta la técnica de la empresa con la maquinaria de alta tecnología de punta y la clasificación número (2) dentro de los frigoríficos otorgada por el INVIMA y la Secretaría de Salud en la implementación de las normas de buen manejo en la manipulación de alimentos, se vio la necesidad de cambiar el término “Matadero” por el de “Frigorífico”; por tal razón,

mediante Decreto 163 de 2003 se modifica la denominación la cual queda así: “EMPRESA INDUSTRIAL, COMERCIAL, FRIGORIFICO Y PLAZA DE FERIAS ZIPAQUIRA EFZ”.

De acuerdo a lo anterior, se plantea una metodología para la investigación explicativa o causal, que es aquella en la cual el investigador plantea como fin estudiar el porqué de las cosas, hechos, fenómenos o situaciones, analiza las causas y efectos de relación entre las variables. Así, estudios explicativos pueden estar dirigidos a la evaluación y predicción. Esta investigación se soportó sobre fuentes primarias y secundarias; las primeras fueron las personas que conocen sobre el tema de inocuidad alimentaria y la segunda fueron las investigaciones publicadas en libros, periódicos, revistas de orden nacional o internacional, así como la información encontrada en la red mundial de datos Internet.

Luego, la aplicación de esta metodología, debe conducir a la respuesta del objetivo principal, el cual es analizar los cambios administrativos en las plantas de beneficio con referencia al decreto 1500 de 2007 en la planta de beneficio de Zipaquirá. Para lograr la obtención de este objetivo se trazan tres objetivos específicos los cuales son: en primer lugar, identificar los aspectos más relevantes del Decreto 1500 de 2007; en segundo lugar, revisar los aspectos teóricos conceptuales sobre la técnica para el Análisis de Peligros y Punto de Control (en adelante HACCP por su siglas en inglés: Hazard Analysis Critical Control Point) y finalmente la integración de HACCP al área administrativa de la Planta de beneficio de Zipaquirá conforme a lo estipulado por el decreto 1500 de 2007.

Lo anterior, toda vez que en la actualidad existe una clara preocupación por las autoridades sanitarias, en exigirles a los frigoríficos los más altos estándares de calidad, en el manejo adecuado de la carne, para el caso bovina, buscando que sean seguros, óptimos desde el

punto de vista nutricional, atractivos desde el punto de vista sensorial, y elaborados según fórmulas respetuosas con el medio ambiente.

Actualmente Colombia cuenta con muy pocos productores de carne que manejen unas buenas condiciones ambientales de higiene y producción que le permitan participar en mercados internacionales; por eso, los frigoríficos deben contar con una capacidad instalada que les permita el sacrificio de reses respetando el manejo de las buenas prácticas, que les permita ser inspeccionados, vigilados y controlados, según lo establecido por el Decreto 1500 de 2007, evitando de esta forma el temor a hacer sancionados o cerrados, en concordancia con la Resolución 240 de enero de 2013, que establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies bovina, bufalina y porcina, siendo el objeto de estudio solamente la bovina, planta de almacenamiento y desposte, comercialización, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles.

Lo anterior, en el marco de una producción más limpia e inocuidad en el manejo de las carnes, la cual puede llevar a los productores ganaderos del país a ser competitivos en la producción y exportación de carne más sana, siempre y cuando se aumente de manera coordinada y conjunta el inventario ganadero nacional; ya que a pesar de la oportunidad que se presenta en cuanto a la ubicación estratégica del país, se “debe pensar en estrategias que maximicen las posibilidades de competencia en principio cuando se satisfaga con la demanda interna” (Mahecha, 2002, pág. 12).

Lo expuesto, en consonancia con el estándar HACCP, el cual debe ser auditado desde el área administrativa en el entorno de la calidad de la planta de beneficio de Zipaquirá va a generar una cultura de prevención y aseguramiento de la inocuidad del producto que ayude a la empresa a controlar la pérdida de producto, pérdida de mercados, cierre de la empresa por falta de higiene

e inocuidad de los procesos de producción, pérdidas económicas y pérdida de reputación comercial entre otros.

Todo esto en respuesta al principal cuestionamiento que responde al análisis de los cambios administrativos que deben tener las plantas de beneficio en la aplicación del decreto 1500 de 2007. Más aún, cuando el decreto pretende garantizar no solo la parte técnica en pro de la calidad y el medio ambiente, el cual representa para futuras generaciones y que las políticas de producción se encaminan a la protección de los recursos ambientales, se observa que las oportunidades de producción y comercio de cualquier producto van a estar regidas por un marco de desarrollo sostenible (González, 2013). Para este caso en específico la producción de carne bovina en los mercados, generan una oportunidad de analizar este tipo de procesos en la producción de carne en Colombia; tal análisis permitirá el ingreso a los mercados verdes protegiendo la vida de la población librándola de enfermedades y contaminación ambiental, que son generadas por la utilización inadecuada de los diferentes procesos en la producción de carne bovina; teniendo en cuenta la falta de aplicación de procesos ecológicos en el país y tomando las tendencias mundiales de otros países hacia la ganadería sostenible, lo cual en gran medida se articula desde las áreas administrativas de cada una de las plantas de beneficio.

Principales Aspectos Decreto 1500 de 2007

En cuanto a los aspectos primordiales del decreto 1500 de 2007, cabe resaltar que el mismo fue definido con el fin de:

Establecer el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y

Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación (Ministerio de la protección social, 2007).

Para ello, se considera a partir del artículo 78 de la Constitución Política de Colombia la cual establece la obligación a cargo del Estado de regular el control de la calidad de bienes y servicios ofrecidos y prestados a la comunidad, señalando que “serán responsables, de acuerdo con la ley, quienes en la producción y en la comercialización de bienes y servicios atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios” (Congreso de la República, 1991).

De igual forma, cabe destacar que mediante el artículo 34 de la Ley 1122 de 2007 dispuso de manera exclusiva la inspección, vigilancia y control de las plantas de beneficio de animales al INVIMA, que de conformidad con su responsabilidad debe hacer lo necesario para establecer un reglamento técnico que cree el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en el proceso de producción primaria, beneficio, desposte o desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación en el país, como una medida necesaria para garantizar la calidad de estos productos alimenticios, con el fin de proteger la salud humana y prevenir posibles daños a la misma, como se presenta en el Título I.

Por lo anterior, se tiene como objeto y campo de la aplicación del decreto 1500 de 2007:

“OBJETO. El presente decreto tiene por objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir a lo largo de todas las etapas de la cadena alimentaria. El Sistema estará basado en el análisis de riesgos y tendrá por finalidad proteger la vida, la salud humana y el ambiente y prevenir las prácticas que puedan inducir a error, confusión o engaño a los consumidores” (Ministerio de la protección social, 2007).

De esta forma se consolida el objeto principal del decreto, en el cual se destaca como tal como el sistema estará basado en el análisis de riesgo a fin de proteger la vida humana, en este postulado hace énfasis la aplicación de un sistema como el HACCP, el cual se articula desde la parte administrativa como uno de sus objetivos misionales, toda vez que apunta de manera directa al cumplimiento del mismo.

Por otra parte, es importante definir el campo de aplicación, en donde las disposiciones en el reglamento técnico que se establece a través del presente decreto se aplicarán en todo el territorio nacional:

1. Todas las personas naturales o jurídicas que desarrollen actividades en los eslabones de la cadena alimentaria de la carne, productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos destinados para el consumo humano, lo que comprende predios de producción primaria, transporte de animales a las plantas de beneficio,

plantas de beneficio, plantas de desposte o desprese y plantas de derivados cárnicos procesados, transporte, almacenamiento y expendio de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, destinados al consumo humano.

2. Las especies de animales domésticos, como búfalos domésticos cuya introducción haya sido autorizada al país por el Gobierno Nacional, bovinos, porcinos, caprinos, ovinos, aves de corral, conejos, equinos y otros, cuya carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos sean destinados al consumo humano. Excepto, los productos de la pesca, moluscos y bivalvos.

3. Las especies silvestres nativas o exóticas cuya zoocría o caza comercial haya sido autorizada por la autoridad ambiental competente.

Parágrafo: Las especies señaladas en el numeral 3 del presente artículo, podrán ser autorizadas sanitariamente por el Instituto Colombiano Agropecuario – ICA- y declaradas aptas para el consumo humano por el Ministerio de la Protección Social, previo análisis del riesgo. (Ministerio de la protección social, 2007).

Las anteriores, funcionan como eje transversal del decreto, ya que en sí, estos dos responden el ¿para qué? Y el ¿a quien? En donde cada uno de los componente subsiguientes en el decreto, delimitan y estipulan cada uno de los siguientes artículos en el ámbito técnico.

Esto se interpreta, desde el punto de vista ingenieril, ambiental y productivo de todos los aspectos que definen cada uno de los procesos que se realizan en toda la cadena de valor de una planta de beneficio, en donde se analiza cada aspecto relacionado con el procesamiento de productos cárnicos, desde todos los aspectos, es decir, desde las condiciones generales, como los predios, el transporte, hasta las autorizaciones sanitarias, y los planes de saneamiento entre otros.

Lo anterior, se presenta a groso modo ya que si bien, todos los aspectos corresponden al funcionamiento de las plantas de beneficio, los que afectan directamente las áreas administrativas.

A partir del Capitulo III del Titulo II, en cuanto a la producción primaria, aparecen las primeras disposiciones administrativas como la inscripción y certificación sanitaria de predios en donde se estipula que:

“Todo predio de producción primaria debe inscribirse ante el Instituto Colombiano Agropecuario - ICA -, de acuerdo con la reglamentación vigente para tal efecto. Dicho Instituto mantendrá una base de datos actualizada de los predios inscritos y certificados” (Ministerio de la protección social, 2007).

Luego, una de las primeras tareas administrativas es garantizar que los predios en donde funciona la planta cuenta con la inscripción ante el Instituto Colombiano Agropecuario (en adelante ICA), el cual a su vez debe garantizar que dicho predio cuenta con las condiciones idóneas para garantizar que no exista peligros sanitarios en la zona. De igual forma, se debe llevar a cabo las disposiciones de un plan de saneamiento, obligaciones sanitarias, administración de personal, entre otras.

De igual manera en el Capitulo IV, es necesario que la administración realice los tramites ante el Ministerio de Transporte para la inscripción del transporte de animales, ya que al igual que el terreno, el transporte requiere garantizar condiciones optimas para el transporte de animales. El siguiente capitulo, comparte las mismas relaciones que los anteriores, ya que en este es necesario la inscripción, autorización sanitaria y registro de planta de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos, así como el plan gradual de cumplimientos, el plazo gradual de

cumplimiento y la autorización sanitaria. Dentro del mismo capítulo, también se postula dentro del artículo 26., “Sistema de aseguramiento de la inocuidad” la implementación de las HACCP.

Los capítulos VI al IX, datan procesos netamente productivos y técnicos en lo referente a la producción, sin embargo el capítulo X, habla sobre la exportación, en donde el área administrativa juega un papel importante ya que son ellos, los que deben realizar toda la trazabilidad dentro de los procesos de exportación de productos.

Por último, en el Título III, se tienen dentro del decreto 1500, lo cual habla directamente sobre las disposiciones administrativas, en donde el capítulo I, el sistema oficial de inspección, vigilancia y control, en donde el sistema oficial de inspección, vigilancia y control en donde:

El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA - será responsable de la operación del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos, quien en función de esta responsabilidad se articulará con las otras autoridades sanitarias y ambientales para coordinar los mecanismos de integración de los diferentes programas y acciones del ámbito del sistema (Ministerio de la protección social, 2007).

Por otra parte, la organización y funcionamiento del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos, se establecerá la estructura de operación en términos de:

1. Definición de organización.

2. Asignación de inspectores por establecimiento.
3. Sistemas de auditoría.
4. Flujos de información, documentos y registros oficiales.
5. Revisión y actualización del sistema.
6. Sistema de registro y autorización de establecimientos.
7. Sistema tarifario para cobro de inspección.
8. La acreditación o reconocimiento para los inspectores oficiales e inspectores auxiliares oficiales.

Por otra parte, al borde de las nuevas tendencias administrativas, se tiene estipulado el desarrollo por competencias en donde las disposiciones legales vigentes referidas a las acciones de inspección, vigilancia y control en el sistema oficial establecido en el presente capítulo, serán:

1. Las actividades de inspección, vigilancia y control de sanidad animal en la producción primaria, serán ejercidas por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural en cabeza del Instituto Colombiano Agropecuario ICA.
2. Las actividades de inspección, vigilancia y control que se realizan en las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos serán ejercidas por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA.
3. Las actividades de inspección, vigilancia y control del transporte, almacenamiento y expendio de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos destinados para el consumo humano, será competencia de las entidades territoriales de salud.

4. Las funciones de inspección, vigilancia y control relacionadas con la gestión del medio ambiente y de los recursos naturales corresponden a la autoridad ambiental competente.

5. Las actividades de inspección, vigilancia y control de transporte de animales en pie, serán competencia del Ministerio de Transporte.

PARÁGRAFO. Para efectos de la vigilancia del cumplimiento de las normas y de la imposición de medidas sanitarias y sanciones competencia del Instituto Colombiano Agropecuario - ICA -, Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA -, las entidades territoriales de salud y Ministerio de Transporte serán consideradas como de policía, de conformidad con lo establecido en el Decreto - Ley 1355 de 1970 o la norma que la modifique, adicione o sustituya, sin perjuicio de las actuaciones de las autoridades ambientales a que haya lugar.

Finalmente, en lo concerniente a las disposiciones administrativas, se tiene el sistemas de información el cual de acuerdo a las competencias definidas en el artículo anterior y para efectos del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos, se diseñará e implementará por parte de cada autoridad competente, un sistema de información, el cual debe permitir realizar un seguimiento con enfoque de riesgo, en cada uno de los eslabones de la cadena de que trata el presente decreto.

Contexto

El frigorífico de Zipaquirá, se creó en el año 1992, a través del Acuerdo No. 18, “Por el cual se crea la Empresa Comercial e Industrial Matadero Zipaquirá” y en cumplimiento de su objeto social desarrollaría las actividades de administración, explotación y mantenimiento del Matadero de Zipaquirá.

Más adelante y por la necesidad de reorganizar y normalizar la actividad comercial de compra y venta de ganado en pie y teniendo en cuenta que la Empresa Comercial e Industrial Matadero de Zipaquirá disponía de la infraestructura física y administrativa se adhiere el manejo y la administración de la plaza de ferias. Mediante Acuerdo No. 26 de 1993, el Honorable Concejo Municipal de Zipaquirá, crea la Empresa Industrial y Comercial del Municipio de Zipaquirá y la denomina “EMPRESA INDUSTRIAL Y COMERCIAL MATADERO Y PLAZA DE FERIAS DE ZIPAQUIRA”, con personería jurídica, autonomía administrativa y patrimonio independiente, la cual se regirá por las normas legales que regulan las Empresas Industriales y comerciales del Estado y sus estatutos. El Capital Social quedó constituido por la planta física, la maquinaria y equipos y los terrenos existentes en el Matadero y la plaza de ferias, como aporte del Municipio.

Teniendo en cuenta la técnica de la empresa con la maquinaria de alta tecnología de punta y la clasificación número (2) dentro de los frigoríficos otorgada por el INVIMA y la Secretaría de Salud en la implementación de las normas de buen manejo en la manipulación de alimentos, se vio la necesidad de cambiar el término “Matadero” por el de “Frigorífico”, por tal razón mediante Decreto 163 de 2003 se modifica la denominación la cual queda así: “EMPRESA INDUSTRIAL, COMERCIAL, FRIGORIFICO Y PLAZA DE FERIAS ZIPAQUIRA EFZ”.

Así, la naturaleza jurídica de la empresa, se desprende del artículo 2º del Decreto municipal 161 de 2.001, expedido por el Alcalde en uso de facultades extraordinarias, la

Empresa Industrial Comercial, Frigorífico y plaza de Ferias de Zipaquirá, es una empresa Industrial y Comercial del Estado de orden municipal prestadora de servicios públicos de “EFZ” y Plaza de Ferias, dotada con personería Jurídica, autonomía administrativa y financiera y capital independiente constituido totalmente con bienes y fondos públicos comunes, los productos de ellos y el rendimiento de tasas que perciban por los servicios y funciones que presta.

Cuyo domicilio principal de la empresa es el Municipio de Zipaquirá, Departamento de Cundinamarca, República de Colombia. Sin embargo, la Junta Directiva podrá establecer oficinas, agencias o unidades operativas en cualquier lugar del país. La dirección de la empresa es Avenida industrial, Kilómetro 1 vía Bogotá, Zipaquirá.

Teniendo como aspectos institucionales, los siguientes:

• **Objeto de la empresa:** De conformidad con el decreto municipal 161 de 2.001, expedido por el Alcalde en uso de facultades extraordinarias, el objetivo principal de la empresa es la prestación en condiciones comerciales competitivas y ajustándose a las normas sanitarias y ambientales vigentes, de los servicios de sacrificio y faenamiento de ganado mayor y menor, la comercialización de carnes, vísceras y demás productos y subproductos del sacrificio y el faenamiento, de red de frío, la administración de la Plaza de Ferias de Zipaquirá con el fin de proporcionar apoyo logístico a la comercialización de ganado en pie y la realización de actividades complementarias a dichos servicios.

• **Patrimonio de la empresa:** El patrimonio de la empresa está formado:

- a. Por los ingresos provenientes de la prestación de servicios,
- b. Los activos de propiedad de la Empresa.
- c. Los recursos del crédito que se obtengan para la expansión y mejoramiento de la prestación de los servicios;

- d. Las rentas y otros rendimientos obtenidos como productos de las inversiones o administración de sus bienes;
- e. Las donaciones o aportes que reciba;
- f. Los demás bienes muebles e inmuebles, derechos y acciones que posea la empresa, los que sean transferidos en el futuro o los que adquiriera a cualquier título;
- g. Las partidas que se aporten a la Empresa en los presupuestos municipal, departamental o nacional o de los entes públicos o privados.

• **Misión:** La empresa Industrial, Comercial frigorífico y Plaza de Ferias Zipaquirá “EFZ” tiene la misión de prestar en condiciones comerciales competitivas los servicios de sacrificio y faenamiento de ganado mayor y menor de manera técnica, eficaz y oportuna, para el abasto público directo con fines industriales en el municipio y la región, así como brindar apoyo logístico para la comercialización del ganado mayor y menor.

• **Visión:** Trabajamos con responsabilidad y personal calificado para posicionarnos en el sector cárnico a nivel nacional; a través de la estandarización de procesos con eficacia, eficiencia y la satisfacción de nuestros clientes.

• **Organización:** Para el logro de su misión y objetivos y el cumplimiento de sus funciones principales, la Empresa dispone de una organización estructural así:

- Junta directiva.
- Gerencia
- Área administrativa
- Área operativa
- Órganos de asesoría y coordinación

Aspectos teórico conceptuales HACCP

Para la aplicación de un sistema de análisis de peligro y puntos de control críticos es necesario identificar los principios generales de la higiene de la carne, los cuales son:

- La carne tiene que ser inocua e idónea para el consumo humano.
- La autoridad responsable deberá tener el poder legal para establecer y hacer que se cumplan los requisitos sobre la higiene de la carne, y tener la última palabra en la verificación de que estos requisitos se están cumpliendo.
- Los programas sobre higiene de la carne deberán tener como principal objetivo la protección de la salud pública.
- Los principios del análisis de riesgos para un alimento seguro deberán ser aplicados cuando sea posible y apropiados al diseño.
- Los requerimientos de higienes de la carne deberán controlar los riesgos de la mejor forma posible a lo largo de toda la cadena de producción del alimento.
- El encargado del establecimiento deberá aplicar los principios HACCP. Hasta donde sea práctico, los principios HACCP deben también aplicarse en el diseño e implementación de las medidas de higiene a través de la cadena productiva completa.
- La autoridad responsable deberá definir el papel de aquellas personas que se encuentran personalmente involucradas en las actividades de la higiene.
- Se deberán llevar a cabo una variedad de actividades involucradas con la higiene de la carne por el personal capacitados, con conocimiento, habilidades y capacidades apropiadas para hacer el trabajo donde la autoridad competente lo defina. (Ortiz, 2008, pág. 34)

Como el sistema HACCP, como se aplica para el manejo de inocuidad alimentaria, usa el enfoque de control de puntos críticos en manejo de alimento para prevenir problemas de

inocuidad. El sistema, que está basado en la ciencia y es sistemático, identifica peligros específicos y medidas para su control a fin de asegurar la inocuidad.

El sistema HACCP puede aplicarse en toda la cadena de producción de alimento desde el productor primario hasta el consumidor. Además de mejorar la inocuidad alimentaria, otros beneficios al aplicar HACCP incluyen el uso más efectivo de los recursos, ahorros en la industria y una respuesta más rápida a problemas de inocuidad (Calderon y Motta, 2013, pág. 44).

En cuanto a las definiciones que se hacen parte del HACCP, establecidas por el Ministerio de Salud (2012), se destacan las siguientes:

Autoridad sanitaria competente: el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) y las entidades territoriales de salud, que de acuerdo con la ley ejerzan funciones de inspección, vigilancia y control, adoptarán las acciones de prevención y seguimiento con el propósito de garantizar el cumplimiento a lo dispuesto en el presente decreto.

Vigilancia y control de la autoridad sanitaria: Función que por ley realiza la autoridad sanitaria competente, con el propósito de comprobar la existencia y la validez de la documentación y los registros que soportan la ejecución, la formulación, la implementación y el funcionamiento del sistema HACCP, así como de los requisitos. (Lezaca, 2013, pág. 40)

Para ello, se debe tener un correcto plan de auditorias del plan de HACCP el cual se asocia a un grupo de auditoria interna, en donde se realizan las verificaciones a todo el sistema y

a su vez debe presentar las propuestas de mejora, las cuales se deben someter a pruebas de campo y evaluación de resultados para su posterior aprobación e implementación.

De igual forma, la aprobación de los documentos referentes al sistema de gestión debe alimentar el sistema de información en el caso del control de documentos, esta aprobación debe estar actualizada y a su vez registrar un sistema de control de cambios.

Integración de HACCP a las disposiciones administrativas

Al revisar el Decreto en materia de las disposiciones administrativas, los cambios que se realizan no son del todo transversales en cuanto a lo que se venía haciendo dentro de sus labores cotidianas, por cuanto las disposiciones que realmente no se llevaban a cabo hasta la implementación del decreto 1500, obedecen en su mayoría a las aplicaciones de calidad, puesto que este constituía una de las grandes falencias por las que se estableció el decreto, más aun cuando en Colombia, la importancia del sistema de aseguramiento de la inocuidad en la cadena cárnica colombiana y la necesidad de integración del decreto 1500, implica que la inocuidad de los alimentos no representen ningún riesgo para la salud humana logrando que se evite la existencia de peligros físicos y biológicos en ellos, y corresponde a una obligación a todos aquellos que forman parte de la cadena productiva cárnica (ganadero, transportador, transformador, distribuidor, comercializador e incluso consumidor), el disponer de las herramientas adecuadas de ostión y de control sobre los mismos, para poder asegurar esta inocuidad alimentaria (Florez, 2008, pág. 42).

La normatividad cárnica en Colombia sustentada en el decreto 1500 de 2007 y sus reglamentaciones, promueve el logro de un sistema de aseguramiento de la inocuidad que puede

ser interpretada y aplicada con sus tres componentes: una norma de gestión (ISO 9000, ISO 22000), los programas prerequisite HACCP (antes Buenas Prácticas de Manufactura) y la implementación del sistema HACCP, como se expone en la figura a continuación:

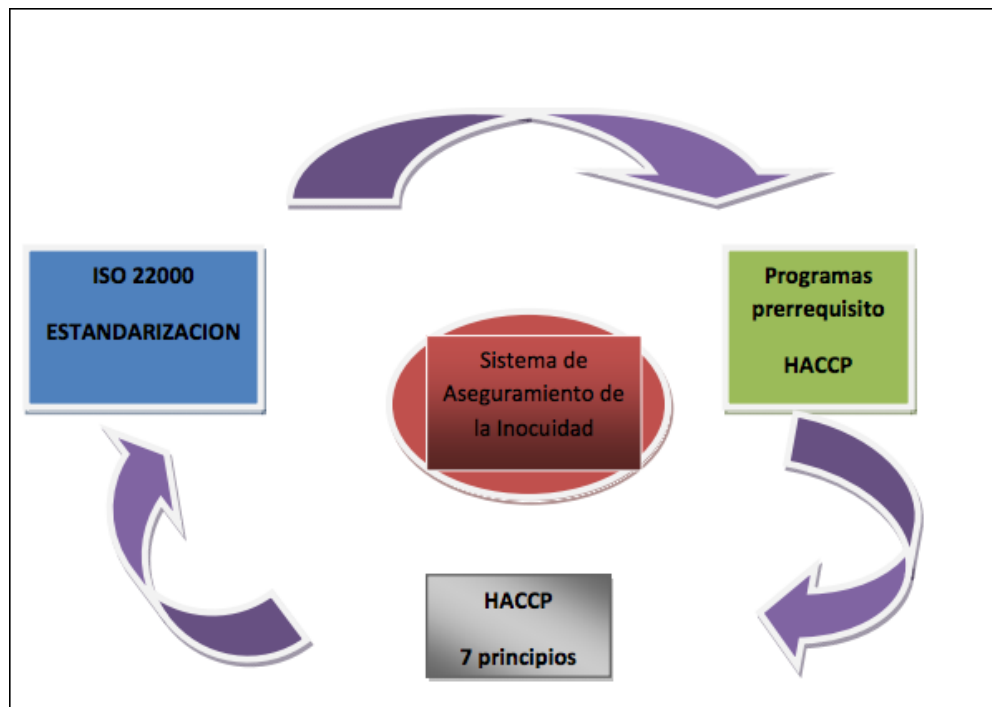


Figura 1. Luis Felipe Garnica Gómez., En: Carne limpia y sana, Revista Agricultura de las Américas. Edición N°369. Noviembre de 2007. p.28

En ese orden de ideas, las empresas relacionadas con el sector cárnico en nuestro país han implementado, o están en proceso de implementar ISO 9000, Buenas Prácticas de Manufactura (ahora programas prerequisite) y el sistema HACCP. Sin embargo, el Decreto 1500 de 2007 establece que estos tres elementos son componentes con la misma importancia y necesidad de integración para el total cumplimiento del sistema de aseguramiento de la inocuidad.

En el primer componente dado por una norma de calidad, la ISO 9000 ha tenido acogida y contiene elementos clave, pero al tratar de integrarla en forma directa al sistema de gestión de

la inocuidad, se presentan dificultades al no estar diseñada expresamente para la búsqueda de seguridad del alimento por contener exclusivamente desarrollado el enfoque administrativo y de calidad, sin un acercamiento a la inocuidad y demás integrantes de la seguridad alimentaria, incluida la trazabilidad.

Por otro lado, para las plantas de beneficio y desposte de bovinos, la Resolución 2905 de 2007, que es reglamentaria del decreto 1500 de 2007, desarrolla ampliamente el segundo componente que corresponde a los programas prerequisite HACCP, clasificándolos en estándares de ejecución sanitaria, programas complementarios y procedimientos operativos estandarizados de sanitización (POES); de tal modo que se integran en forma armónica al sistema de gestión de la inocuidad y sustituyen plenamente lo que antes conocíamos como Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

El tercer componente, corresponde al HACCP, se constituye dentro de la nueva normatividad como la concreción final en búsqueda de la inocuidad cárnica en Colombia e interactúa estrechamente con la ISO 22000 y los programas prerequisites HACCP en la configuración del sistema de inocuidad. Así el HACCP a través de sus principios garantiza que se opere puesto por puesto de trabajo en las líneas de beneficio y desposte para el logro de la inocuidad del producto. Se observa en la Resolución 2905 de 2007 la claridad ofrecida frente a los puntos de control crítico PCC, al hacer explícitos para las líneas de beneficio los tres PCC que constituyen el soporte del sistema HACCP y aplicables tanto a carne en canal como productos cárnicos comestibles, estos son: cero tolerancia o materia fecal, desinfección y refrigeración.

La descripción teórico conceptual del procesos sistemático y preventivo para garantizar la inocuidad en los productos cárnicos, se desarrolla toda vez que se relaciona de manera directa

con uno de los aspectos de las disposiciones administrativas del decreto 1500 que reza en diferentes artículos así:

“Artículo 57: Organización y funcionamiento. Sistema de auditoria, flujos de información, documentos y registros oficiales.

Artículo 58: Competencias. Las competencias de acuerdo con las disposiciones legales vigentes referidas a las acciones de inspección, vigilancia y control en el sistema oficial establecido.

Artículo 59: Sistemas de Información. el cual debe permitir realizar un seguimiento con enfoque de riesgo, en cada uno de los eslabones de la cadena de que trata el presente decreto.”

De acuerdo a lo anterior se establece cada uno de los parámetros en los que las disposiciones administrativas del decreto 1500, interactúan directamente con el sistemas de análisis de peligros y puntos críticos de control, desde los artículos 57 al 59, en cuanto a la implementación de los sistemas de auditoria, y los flujos de información documental, así como las acciones de inspección, vigilancia y el sistema de información, como partes del procesos de conformación de HACCP, en la planta de beneficio de Zipaquirá, cabe resaltar el hecho de focalizar la investigación en este tema ya que uno de los aspectos más quedados en cuento a la implementación de sistemas de calidad, es la inocuidad de los productos cárnicos en donde no se garantiza una calidad en el manejo del producto y ello requiere no solo de un equipo especialista, sino del acompañamiento de toda la planta incluyendo el área administrativa.

De esta forma, la aplicación específica a la producción del producto y el garantizar la calidad desde los diferentes aspectos de calidad, contribuye directamente a que el objetivo principal del decreto 1500 de 2007 se cumpla. Claro, para ello todo debe ser visto como un engranaje en donde deben cumplir con las condiciones técnicas de acuerdo al nivel de la planta en la que se esté trabajando.

Conclusiones

La aplicación del decreto 1500 de 2007, aseguro que todas las plantas de beneficios del país, tuvieran unos parámetros específicos de funcionamiento en todos los aspectos, hecho que genero por completo un cambio en la manera de procesar productos cárnicos en el país y que a su vez abrió las puertas a nuevos mercados, sin embargo, como todo cambio, demanda una serie de ajustes en donde la mayor cantidad de los mismo se aplicaron a niveles técnicos, son los cambios administrativos los que pueden mantener la operación en marcha dentro de los parámetros legales, por lo que la importancia de las disposiciones administrativas cobran vigencia, más cuando dentro de sus nuevas funciones está la de asegurar la auditoria de los procesos de la planta, lo que se venía realizando de igual manera en colaboración de los inspectores del INVIMA, sin embargo la integración de certificaciones ISO y HACCP sumado a las buenas practicas productivas, hacen que se convierta en un punto neurálgico, en especial cuando de la aplicación de estos protocolos depende que la producción inocua se reduzca a la mínima expresión.

Estos aspectos contribuyen directamente en toda la cadena de valor ya que al garantizar las condiciones sanitarias, en la disposición final de los productos que la planta vende, puede hacer que la rentabilidad de la planta aumente y de igual forma se facilite los caminos para la

exportación de productos, toda vez que cuenta con un programa riguroso de seguimiento de riesgos y puntos de control constantes que garanticen la calidad de la carne.

Finalmente, cabe destacar que cada uno de los elementos expuestos obedecen a las necesidades propias de la planta de beneficio de Zipaquirá, la cual durante años ha conformado un equipo especialista en la aplicación del decreto 1500 de 2007, y ha logrado establecer sistemas de calidad, que no solo les permite exportar, sino que también contribuye directamente a los ingresos del municipio, como una empresa mixta dentro de esta región de Cundinamarca.

Referencias

Calderón y Motta. (2013). *Inspección, vigilancia y control de las plantas de beneficio animal y su importancia en la salud pública colombiana*. Bogotá: Universidad Militar.

Congreso de la República. (1979). *Ley 09 de 1979*. Bogotá: CR.

Congreso de la República. (1991). *Constitución Política de Colombia*. Bogotá: CR.

Flórez, Y. (2008). *Evaluación de la inocuidad en la cadena cárnica bovina en el municipio de Cáqueza (Cundinamarca)*. Bogotá: Universidad de la Salle.

González, F. (2013). *Consecuencias de la implementación del Decreto 1500 de 2007 en los municipios de quinta y sexta categoría en el Departamento de Vichada*. Puerto Carreño: UNAD.

Lezaca, N. (2013). Implementación del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) en plantas de beneficio y pos proceso de aves en Colombia. *Ciencia Animal*, 6, 29 - 56.

Mahecha, L. (15 de Feb de 2002). Situación actual de la ganadería de carne en Colombia y alternativas para impulsar su competitividad y sostenibilidad. *Revista Colombiana Revista Pecuaria*, 15, 12.

Mateus, L. (2012). *Análisis de la situación de la planta de beneficio de ganado vacuno clase I frigorífico BLE Ltda., la aplicación de la resolución 2905 del decreto 1500 en Colombia*. San José, Costa Rica: UCI.

Ministerio de la protección social. (2007). *Decreto Número 1500 de 2007*. Bogotá: CR.

Ministerio de Salud y Protección Social. (2012). *Decreto 2270, Por el cual se modifica el Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131, 4974 de 2009, 3961 de 2011, 917 de 2012 y se dictan otras disposiciones*. Bogotá : CR.

Ortiz, S. (2008). *Propuesta de Mantenimiento y Auditorías al Plan HACCP de una Planta Productora de Levadura*. Valdivia, Chile: Universidad Austral de Chile.