

**CONSECUENCIAS DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL DECRETO 1500 DE 2007
EN LOS MUNICIPIOS DE QUINTA Y SEXTA CATEGORÍA DEL
DEPARTAMENTO DE VICHADA**

**FREDY JAVIER GONZÁLEZ MIRELES
CODIGO 18.262.702**

**UNIVERSIDAD NACIONAL ABIERTA Y A DISTANCIA UNAD
FACULTAD DE ADMINISTRACION
PUERTO CARREÑO
JULIO 2013**

**CONSECUENCIAS DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL DECRETO 1500 DE 2007
EN LOS MUNICIPIOS DE QUINTA Y SEXTA CATEGORÍA DEL
DEPARTAMENTO DE VICHADA**

**FREDY JAVIER GONZÁLEZ MIRELES
CODIGO 18.261.702**

**TRABAJO DE GRADO PARA OPTAR EL TITULO EN LA
ESPECIALIZACIÓN EN GESTIÓN PÚBLICA**

**Directora
CLAUDIA MARCELA RODRÍGUEZ**

**UNIVERSIDAD NACIONAL ABIERTA Y A DISTANCIA UNAD
FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN
PUERTO CARREÑO
JULIO 2013**

DEDICATORIA

Con amor incondicional, dedico este proyecto de especialización a las tres mujeres que me dan la motivación para seguir capacitándome cada día más como reto de superación personal y como ejemplo para mis hijas que tanto las quiero y me dan la inspiración para vivir; DAMARIS, PAULA ANDREA Y LAURA CAMILA.

AGRADECIMIENTOS

Le doy gracias a Dios y a la Virgen del Carmen por haber hecho posible la materialización de este proyecto. También le doy gracias a mi Señora esposa Damaris y a mis dos hijas, Paula Andrea y Camila por acompañarme en los momentos del desarrollo de este tan importante proyecto de especialización. Por otra parte agradezco a los profesores de Universidad Nacional Abierta y a Distancia - UNAD; doctoras María Crisálida Gallo, Claudia Rodríguez Rodríguez, Aura Sosa y Tatiana Betancur que tuvieron a bien dirigir este trabajo.

Agradezco enormemente a las entidades Departamentales y Municipales de Vichada por su valiosa colaboración y gestión de la documentación requerida.

.

TABLA DE CONTENIDO

1.INTRODUCCION.....	22
2. TITULO DE LA INVESTIGACION.....	23
3. ANTECEDENTES DEL PROBLEMA.....	24
4. PLANTEAMIENTO PROBLEMA.....	25
5. OBJETIVOS PROYECTO.....	28
6. HIPÓTESIS.....	29
7. JUSTIFICACIÓN INVESTIGACIÓN.....	30
8. METODOLOGÍA.....	31
9. MARCO CONCEPTUAL Y TEÓRICO.....	32
9.1. MARCO NORMATIVO.....	41
10. RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN.....	47
11. CONCLUSIONES.....	51
13. RECOMENDACIONES.....	52
14. PROPUESTAS.....	53
16. BIBLIOGRAFÍA.....	54
17. ANEXOS DOCUMENTOS.....	55

TABLA DE ANEXOS

1. DOCUMENTO PRESUPUESTO MUNICIPIO PUERTO CARREÑO AÑO 2013
2. DOCUMENTO INVIMA REF: PLAN GRADUAL CUMPLIMIENTO
3. DOCUMENTO PRESUPUESTO CUMARIBO 2014
4. DOCUMENTO INVIMA PLAZO PLANES GRADUALES DE CUMPLIMIENTO
5. DOCUMENTO PRESUPUESTO PUERTO CARREÑO VIGENCIA 2013 SOBRE MATADEROS.
6. ENTREVISTA ACTORES ESTRATÉGICOS No. 1
7. ENTREVISTA ACTORES ESTRATÉGICOS No. 2
8. ENTREVISTA ACTORES ESTRATÉGICOS No. 3
9. ENTREVISTA ACTORES ESTRATÉGICOS No. 4
10. ENTREVISTA ACTORES ESTRATÉGICOS No. 5
11. ENTREVISTA ACTORES ESTRATÉGICOS No. 6
12. ENTREVISTA ACTORES ESTRATÉGICOS No. 7
13. ENTREVISTA ACTORES ESTRATÉGICOS No. 8

LISTA DE FIGURAS

Figura No. 1: Situación actual: plantas de beneficio matadero Rosalía

Figura No. 2: Situación actual: planta de beneficio matadero Rosalía.

Figura No. 3: Situación actual: planta de beneficio matadero Puerto Carreño.

SIGLAS

FEDEGAN	Federación Colombiana de Ganaderos
ICA	Instituto Colombiano Agropecuario
INVIMA	Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos
MAVDT	Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial
OIE	Organización Mundial de Sanidad Animal
PBOT	Plan Básico de Ordenamiento Territorial
POT	Plan de Ordenamiento Territorial
PGC	Plan gradual Cumplimiento.

DEFINICIONES.

Para efectos del reglamento técnico que se establece a través del Decreto 1500 de 2007 y sus normas reglamentarias, adóptense las siguientes definiciones:

Acción correctiva: Cualquier tipo de acción que deba ser tomada cuando el resultado del monitoreo o vigilancia de un punto de control crítico esté por fuera de los límites establecidos.

Adulterado: Se considera que la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos están adulterados, siempre que:

1. Lleven o contengan cualquier sustancia tóxica o nociva que haya sido intencionalmente adicionada en cualquier etapa de la cadena alimentaria y que sea perjudicial para la salud.
2. Contengan residuos químicos no autorizados o que excedan los límites máximos permitidos.
3. Lleven o contengan cualquier aditivo alimentario no autorizado.
4. Estén compuestos en su totalidad o en parte, por cualquier sustancia poluta, pútrida o descompuesta, o si por cualquier otra razón resulta poco saludable, malsano, insalubre o de cualquier otra manera no sea apto para el consumo humano.
5. Hayan sido preparados, empacados o mantenidos bajo condiciones insalubres que puedan afectar su inocuidad.
6. Hayan sido obtenidos total o parcialmente de un animal que haya muerto por causas diferentes al sacrificio autorizado.

7. El empaque primario o secundario esté compuesto total o parcialmente por cualquier sustancia tóxica o nociva que pueda contaminar su contenido, haciéndolo perjudicial para la salud.

8. De manera intencional hayan sido expuestos a radiación, a menos que el uso de dicha radiación estuviera de acuerdo con la regulación nacional vigente.

9. Algún elemento esencial haya sido omitido o sustraído de los mismos de manera total o parcial; o si han sido reemplazados por cualquier sustancia de uso no permitido, de manera total o parcial; o si el daño o la sustracción ha sido ocultada de cualquier manera.

10. Se les haya agregado cualquier sustancia de uso no permitido a los productos, o combinado o empacado con el mismo de manera que aumenten su volumen o peso, o se reduzca su calidad o fuerza, o para hacer que aparezca mejor o de mayor valor de lo que realmente es.

Alterado: Aquella carne, producto cárnico comestible y derivado cárnico que sufre modificación o degradación parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos, que le impiden ser apto para consumo

Análisis de peligros y puntos críticos de control: (APPCC-HACCP, por sus siglas en español e inglés). Es un procedimiento sistemático y preventivo de aseguramiento de inocuidad, aceptado internacionalmente, el cual enfoca la prevención y control de los peligros químicos, biológicos y físicos en la producción de alimentos.

Autoridad competente: Son las autoridades oficiales designadas por la ley para efectuar el control del Sistema Oficial de Inspección Vigilancia Y Control en los predios de producción primaria, el transporte de animales en pie, las plantas de beneficio, de desposte o desprese, de derivados cárnicos, el transporte, el almacenamiento y el expendio de carne, productos cárnicos comestibles y los

derivados cárnicos destinados para el consumo humano, de acuerdo con la asignación de competencias y responsabilidades de ley.

Autorización Sanitaria: Procedimiento administrativo mediante el cual la autoridad sanitaria competente habilita a una persona natural o jurídica responsable de un predio, establecimiento o vehículo para ejercer las actividades de producción primaria, beneficio, desposte o desprese, procesamiento, almacenamiento, comercialización, expendio o transporte bajo unas condiciones sanitarias.

Beneficio de animales: Conjunto de actividades que comprenden el sacrificio y faenado de animales para consumo humano.

Bioseguridad: Son todas aquellas medidas sanitarias, procedimientos técnicos y normas de manejo que se aplican de forma permanente, con el propósito de prevenir la entrada y salida de agentes infectocontagiosos en la unidad producción primaria, en plantas de sacrificio y plantas de derivados cárnicos.

Buenas Prácticas en el Uso de Medicamentos Veterinarios (BPMV): Se define como el cumplimiento de los métodos de empleo oficialmente recomendados para los medicamentos de uso veterinario, de conformidad con la información consignada en el rotulado de los productos aprobados, incluido el tiempo de retiro, cuando los mismos se utilizan bajo condiciones prácticas.

Buenas Prácticas en la Alimentación Animal (BPAA): Son los modos de empleo y prácticas recomendadas en alimentación animal, tendientes a asegurar la inocuidad de los alimentos de origen animal para consumo humano, minimizando los peligros físicos, químicos y biológicos que implique un riesgo para la salud del consumidor final.

Buenas Prácticas de Higiene (BPH): Todas las prácticas referentes a las condiciones y medidas necesarias para garantizar la inocuidad y salubridad de los alimentos en todas las etapas de la cadena alimentaria.

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): Son los principios básicos y prácticas

generales de higiene en la manipulación, procesamiento, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para el consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Canal: El cuerpo de un animal después de sacrificado, degollado, deshuellado, eviscerado quedando sólo la estructura ósea y la carne adherida a la misma sin extremidades.

Carne: Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de las diferentes especies, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano

Carne fresca: La carne que no ha sido sometida a procesos de conservación distintos de la refrigeración, incluida la carne envasada al vacío o envasada en atmósferas controladas.

Carne molida: Carne fresca sometida a proceso de molienda que contiene máximo un 30% de grasa.

Carne picada: Carne deshuesada que ha sido reducida a fragmentos y que no contiene más del 1% de sal.

Caza comercial: Para efectos de este decreto la definición será la establecida por el Decreto 4688 de 2005 o las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

Contaminante: Agente biológico, químico o físico que no se haya agregado intencionalmente al alimento, que pueda poner en peligro la inocuidad y su aptitud para el consumo.

Corral de observación: Es el corral destinado a mantener animales enfermos o sospechosos de portar enfermedades en un establecimiento de producción primaria o en la planta de beneficio.

Corral de recepción: Es el lugar de llegada de los animales a la planta de beneficio, donde se realiza la separación de los mismos.

Corral de sacrificio: Es el corral que tiene por objeto mantener los animales previos a su sacrificio.

Decomiso - condenado: Medida de incautación o aprehensión que se aplica a:

1. Todo animal durante la inspección ante mortem.
2. La carne y a los productos cárnicos comestibles, durante la inspección post mortem.
3. Los derivados cárnicos destinados para el consumo humano, durante su procesamiento, almacenamiento, transporte y comercialización.

Todo lo anterior, como resultado de la inspección por parte de la autoridad sanitaria competente y declarado como no apto para el consumo humano o respecto del cual, la autoridad competente ha determinado de algún otro modo que es peligroso para el consumo humano y que debe ser identificado para su adecuado manejo y disposición final.

Decomiso parcial: Eliminación o retiro determinado por el inspector oficial, de partes no aptas para el consumo humano presentes en la canal o los productos cárnicos comestibles.

Derivados cárnicos: Son los productos que utilizan en su preparación carne, sangre, vísceras u otros productos comestibles de origen animal, que hayan sido autorizados para el consumo humano, adicionando o no aditivos, especies aprobadas y otros ingredientes. Estos productos se denominarán según su especie.

Dictamen final: Juicio respecto de la aptitud para el consumo de la carne, emitido por el inspector oficial, sobre la base de la información recabada durante la inspección ante y post-mortem y de los resultados de los análisis que fuere necesario.

Equivalencia: Capacidad de diferentes sistemas de higiene de la carne para cumplir los mismos objetivos de inocuidad y aptitud para el consumo humano.

Establecimiento: Lugar donde personas naturales o jurídicas desarrollan una o algunas de las siguientes actividades: beneficio, desposte, desprese, procesamiento de derivados cárnicos, almacenamiento, empaque y venta de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos destinados para el consumo humano.

Estándares de ejecución sanitaria: Condiciones generales de infraestructura y funcionamiento alrededor y dentro del establecimiento.

Expendio: Establecimiento donde se efectúan actividades relacionadas con la comercialización de la carne, productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos destinados para el consumo humano, que ha sido registrado y autorizado por las entidades sanitarias competentes para tal fin.

Faenado: Procedimiento de separación progresiva del cuerpo de un animal en canal y otras partes comestibles y no comestibles.

Fase de la cadena alimentaria: Cualquier punto, procedimiento, operación o etapa de la cadena alimentaria, incluidas la materias primas, desde la producción primaria hasta el consumo final.

Higiene de la carne: Son todas las condiciones y medidas necesarias para garantizar la inocuidad y aptitud de la carne en todas las etapas de la cadena alimentaria.

Inscripción: Procedimiento administrativo mediante el cual la persona natural o jurídica responsable de un predio, establecimiento o vehículo se identifica ante la autoridad sanitaria competente.

Inspección oficial: Función esencial asociada a la responsabilidad estatal para la protección de la salud animal y humana, consistente en el proceso sistemático y

constante de inspección, vigilancia y control en el cumplimiento de normas y procesos para asegurar una adecuada situación sanitaria y de seguridad en todas las actividades que tienen relación con la cadena alimentaria, que es ejercida por las autoridades sanitarias competentes.

Inspección ante-mortem: Todo procedimiento o prueba efectuada por un Inspector oficial a todos los animales o lotes de animales vivos que van a ingresar al sacrificio, con el propósito de emitir un dictamen sobre su salubridad y destino.

Inspección organoléptica: Todo procedimiento o prueba efectuada para la identificación de enfermedades, defectos de los animales, alteraciones de los tejidos y órganos de los animales, a través de la utilización de los órganos de los sentidos.

Inspección post-mortem: Todo procedimiento o análisis efectuado por un inspector oficial a todas las partes pertinentes de animales sacrificados, con el propósito de emitir dictamen sobre su inocuidad, salubridad y destino.

Inspector oficial: Médico veterinario designado, acreditado o reconocido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA -, para desempeñar actividades oficiales relacionadas con la higiene de la carne.

Inspector auxiliar oficial: Profesional, técnico o tecnólogo debidamente designado, acreditado o reconocido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA -, que apoya al inspector oficial en el ejercicio de sus funciones.

Límite crítico: El valor máximo o mínimo hasta donde un riesgo físico, biológico o químico tiene que ser controlado en un punto crítico de control para prevenir, eliminar o reducir a un nivel aceptable, el surgimiento del riesgo identificado a la inocuidad de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos.

Límites máximos de residuos químicos: Concentración máxima resultante del uso de medicamentos veterinarios o de plaguicidas que se reconoce como legalmente permisible y que no representa riesgo para la salud del consumidor.

Material sanitario: Material impermeable, liso, no tóxico, no absorbente y resistente a la acción de los químicos y abrasivos utilizados en procedimientos de limpieza y desinfección.

Medida preventiva: Medida o actividad que se realiza con el propósito de evitar, eliminar o reducir a un nivel aceptable, cualquier peligro para la inocuidad de los alimentos.

Medida Sanitaria de Seguridad: Es una operación administrativa de ejecución inmediata y transitoria que busca preservar el orden público en materia sanitaria.

Objetivo de desempeño: Frecuencia máxima y/o la concentración máxima de un peligro en un alimento crudo, el cual no debe exceder los criterios establecidos por la reglamentación sanitaria vigente.

Peligro: Agente biológico, químico o físico presente en la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos o propiedad de éste, que puede provocar un efecto nocivo para la salud humana.

Plaga: Animales vertebrados e invertebrados, tales como aves, roedores, cucarachas, moscas y otros que pueden estar presentes en el establecimiento o sus alrededores y causar contaminación directa o indirecta al alimento, transportar enfermedades y suciedad a los mismos.

Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP – APPCC):

Conjunto de procesos y procedimientos debidamente documentados, de conformidad con los principios del Sistema HACCP, que aseguren el control de los peligros que resulten significativos para la inocuidad de los alimentos destinados para el consumo humano, en el segmento de la cadena considerada.

Planta de beneficio animal (matadero): Todo establecimiento en donde se benefician las especies de animales que han sido declarados como aptas para el consumo humano y que ha sido registrado y autorizado para este fin.

Plan Gradual de cumplimiento: Documento técnico presentado por los propietarios, tenedores u operadores de predios de producción primaria, plantas de beneficio, desposte o desprese y de derivados cárnicos, en el cual se especifica el nivel sanitario actual de cumplimiento frente a las disposiciones de este decreto y sus reglamentaciones y los compromisos para realizar acciones que permitan lograr el cumplimiento total de la normatividad sanitaria durante el período de transición. Este documento debe ser presentado siguiendo los lineamientos que establece el Instituto Colombiano Agropecuario - ICA - y el Instituto Nacional de Vigilancia de Alimentos y Medicamentos - INVIMA - según su competencia, el cual debe ser aprobado por éstas y será utilizado como instrumento de seguimiento para vigilancia y control.

Planta de derivados cárnicos: Establecimiento en el cual se realizan las operaciones de preparación, transformación, fabricación, envasado y almacenamiento de derivados cárnicos.

Planta de desposte: Establecimiento en el cual se realiza el deshuese,

Planta de desprese: Establecimiento en el cual se efectúa el fraccionamiento mecánico de la canal.

Predio de producción primaria: Granja o finca, destinada a la producción de animales de abasto público en cualquiera de sus etapas de desarrollo. Incluye los zocriaderos.

Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES): Todo procedimiento que un establecimiento lleva a cabo diariamente, antes y durante las operaciones para prevenir la contaminación directa del alimento.

Producción primaria: Producción, cría o cultivo de productos primarios, con inclusión de la cosecha, el ordeño y la cría de animales domésticos de abasto público previos a su sacrificio. Incluye la zoocría.

Productos para uso industrial: Aquellos de origen animal obtenidos en la planta de beneficio con destino final distinto al consumo humano y que pueden dirigirse a la fabricación de harina de carne.

Producto cárnico comestible: Es cualquier parte del animal diferente de la carne y dictaminada como inocua y apta para el consumo humano.

Producto cárnico no comestible. Son aquellas materias que se obtienen de los animales de beneficio y que no están comprendidos en los conceptos de carne y productos cárnicos comestibles.

Producto inocuo: Aquel que no presenta peligros físicos, químicos o biológicos que sean nocivos para la salud humana y que es apto para el consumo humano.

Punto crítico de control: Fase en la que puede aplicarse un control que es esencial para prevenir, eliminar o reducir a un nivel aceptable un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos.

Registro: Acto administrativo emitido por la autoridad sanitaria competente, en reconocimiento a las condiciones sanitarias verificadas a través de la autorización sanitaria, que permite el ingreso a las listas oficiales.

Residuo químico: Son sustancias o sus metabolitos que se almacenan en los tejidos animales, como consecuencia del uso de los medicamentos veterinarios, plaguicidas agrícolas y pecuarios y otras sustancias empleadas en el tratamiento y control de las enfermedades, en el mejoramiento del desempeño productivo o aquellas provenientes de contaminación ambiental.

Riesgo: Es la probabilidad de que un peligro ocurra.

Riesgo a la inocuidad de los alimentos: Es la probabilidad de que exista un peligro biológico, químico o físico que ocasione que el alimento no sea inocuo.

Sacrificio: Procedimiento que se realiza en un animal destinado para el consumo humano con el fin de darle muerte, el cual comprende desde la insensibilización hasta la sangría, mediante la sección de los grandes vasos.

Sala de desposte: Área de una planta de beneficio donde se efectúa el despiece de la canal y la limpieza de los diferentes cortes para su posterior empaque y comercialización. Esta área puede encontrarse dentro de las instalaciones de la planta de beneficio o fuera de ella.

Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos: Sistema diseñado y ejecutado por las estatales para el control y la inocuidad de las carnes y sus derivados, incluida la inspección y las pruebas químicas, físicas y microbiológicas de la misma, para cumplir con los requisitos establecidos en el mercado.

Sistema HACCP: Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos a la inocuidad de los alimentos.

Trazabilidad: Es la posibilidad de encontrar y seguir el rastro a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución de un alimento, un alimento para los animales, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinada a ser incorporada en alimento o un alimento para los animales o con probabilidad de serlo.

Unidad de frío: Equipo que mantiene en forma controlada la temperatura de un contenedor o de la unidad de transporte para productos que requieren refrigeración o congelación.

Unidad de transporte: Es el espacio destinado en un vehículo para la carga a transportar. En el caso de los vehículos rígidos, se refiere a la carrocería y en de los articulados, al remolque o al semi-remolque.

Validación: Constatación de que los elementos del plan HACCP son efectivos.

Vehículo isoterma: Vehículo en el que la unidad de transporte está construida con paredes aislantes, incluyendo puertas, piso y techo, que permiten limitar los intercambios de calor entre el interior y el exterior de la unidad de transporte.

Vehículo refrigerado: Vehículo isoterma que posee una unidad de frío, la cual permite reducir la temperatura del interior de la unidad de transporte o contenedor hasta -20° C y de mantenerla inclusive, para una temperatura ambiental exterior media de 30° C.

Verificación: Aplicación de métodos, procedimientos, ensayos y otras evaluaciones, además de la vigilancia, para constatar el cumplimiento del plan HACCP.

Zoocría: Para efectos de este decreto la definición de zoocría será la establecida por la Ley 611 de 2000 o la norma que la modifique, adicione o sustituya

RESUMEN

Este proyecto de investigación se realiza en el ámbito del Departamento de Vichada; teniendo en cuenta que todos los municipios que NO cumplieron con 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 alimentario que se vieron afectados directamente con la aplicación de la norma.

El Ministerio de la Protección Social estableció un Plan Gradual de Cumplimiento que hasta la fecha los municipios de categorías quinta y sexta, NO han cumplido; por que la capacidad de sacrificio de los mataderos de quinta y sexta categoría del es muy mínima (máximo 20 reces). De esta manera cuando se ha acabado el plazo del plan gradual de cumplimiento; ha traído consigo más consecuencias para la población convirtiéndose en un problema social y de salud pública de gran magnitud e impacto.

Palabras Claves:

Gestión de mataderos, políticas públicas, salud, problemas sociales,

ABSTRAC

This investigation project is carried out in the Department of Vichada; it is keeping in mind that all the municipalities that didn't fulfill the technical regulation through which is believed the Official System of Inspection, Surveillance and Control of the Meat, Products Meat Groceries and Derived Meat dedicated for the Human Consumption and the sanitary requirements and of activities that should be completed along all the stages of the alimentary chain that were affected directly with the application of the norm.

The Ministry of the Social Protection established a Gradual Plan of Execution that so far the municipalities of categories fifth and sixth, they have not completed; for that the capacity of sacrifice of the fifth slaughterhouses and sixth category of the one are very minimum (maximum 20 bovines). This way when the term of the gradual plan of execution has finished; it has brought more negative consequences for the population becoming a social problem and public health of great magnitude and impact.

Key words:

Administration of slaughterhouses, political public, health, social problems,

INTRODUCCIÓN

Esta especialización, nos permite visualizar la problemática en aquellos sectores que son los directos involucrados, como es el caso de los municipios de quinta y sexta categoría que no poseen las instalaciones físicas adecuadas y el presupuesto para mejorar los mataderos y adecuarlos a las exigencias establecidas en el decreto 1500 de 2007.

El trabajo de investigación en las consecuencias de la implementación del Decreto 1500 de 2007 en los municipios de quinta y sexta categoría del Departamento de Vichada busca que el lector se acerque de una manera real a lo que significa y establece la norma citada, además de conocer y aprender de forma más explícita lo que nos presenta el mencionado Decreto.

En el trabajo de grado se ha investigado profundamente en las consecuencias de la implementación del Decreto 1500 de 2007 en los municipios de quinta y sexta categoría del Departamento de Vichada, el cual establece lo relacionado con 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 de ganado bovino desde el beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, hasta su importación o exportación.

Como metas y los objetivos que presenta el trabajo de investigación es ver el alcance de la aplicabilidad de esta norma o por el contrario por qué ha fracasado en su implementación.

Este proyecto de gestión pública se centrará en los cuatros municipios del departamento de Vichada Puerto Carreño, Primavera, Santa Rosalía y Cumaribo.

TITULO DE LA INVESTIGACIÓN

Consecuencias de la implementación del Decreto 1500 DE 2007 “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: En los cuatro municipios de del Departamento de Vichada. Que en la actualidad están afectados por los requisitos que exigen en esta norma, presentándose en la actualidad una problemática social y de salud pública.

ANTECEDENTES DEL PROBLEMA

El Departamento del Vichada inicia su vida institucional en el año 1913, durante el gobierno de Carlos E. Restrepo, año en que se crea como Comisaría Especial dentro del territorio del Meta. Su capital se estableció en la población de San José de Maipures, localidad fundada en 1.762 por el Español José Solano. Políticamente administrativamente, la Comisaría Especial del Vichada estaba conformada por el municipio de Maipures, los corregimientos de San José del Vichada, y Empira.

El 12 de junio de 1.924 mediante el decreto 1021, siendo comisario Guillermo Quijano Cabrera y Secretario de Gobierno el General Buenaventura Bustos, se produce la segunda reorganización de la Comisaría Especial del Vichada; se traslada su capital a Agua, (Hoy Puerto Nariño) en las bocas del Río Vichada y se crea el municipio del Orinoco. El 5 de Junio de 1.974 el Gobierno Nacional mediante decreto número 1594 crea el municipio de Puerto Carreño, centro administrativo del Vichada fundado en 1.922 por el General Buenaventura Bustos, primer Comisario del Vichada. Mediante decreto número 2274 de octubre 4 de 1.991 la Comisaría del Vichada se erige como Departamento, que llegó a tener sus plenas facultades como departamento independiente en 1995.

El Departamento de Vichada tiene en la actualidad 04 municipios

- Cumaribo
- Santa Rosalía
- La Primavera
- Puerto Carreño.

Todos los municipios mencionados pertenecen a la sexta categoría ya que su población es muy baja y los niveles de ingresos por municipios son muy bajos de acuerdo a la categorización de municipios del país.

La importancia de esta investigación es que el Departamento de Vichada es muy joven y financieramente es muy pobre ya que nunca había recibido recursos

económicos provenientes de la regalías; trayendo como consecuencias muy bajas inversiones en el aspecto social (Mejoramiento de viviendas, vías de acceso, construcción planteles educativos, Saneamiento Básico (construcción de acueductos, alcantarillados, adecuación y construcción de mataderos).

Como se puede notar la implementación del decreto 1500 de 2007 a nivel nacional, trajo consecuencias muy graves en el aspecto social del Departamento de Vichada (cierre de dos de los cuatro mataderos del Departamento) ya que sus municipios financieramente no tienen recursos para la cantidad de requisitos que exigen en el mencionado Decreto; Hasta ahora los municipios del Departamento estaban dando cumplimiento al Decreto 2278 de Agosto 1982 (mataderos).



Tabla 1 DATOS PRESUPUESTO MUNICIPIOS AÑO 2013.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

De los 1693 mataderos de ganado que existen a nivel nacional, se han cerrado definitivamente 378 de ellos porque no cuentan con agua potable, realizan el sacrificio del ganado en tierra y hay roedores y toda clase de animales en la zona, lo cual afecta directamente la inocuidad de la carne generando un grave problema en la salud. Pero hay que resaltar que hay mataderos que cumplen los requisitos mínimos garantizando la calidad e inocuidad.

DIAGNÓSTICO MATADEROS A NIVEL NACIONAL

1.693 PLANTAS DE SACRIFICIO CENSO CONVENIO INVIMA-FEDEGAN En la actualidad existe un mayor número de plantas de sacrificio que municipios en el país (1.119) 98% NO CUMPLEN 6% SI CUMPLEN Colombia es un importante productor de carne, sin embargo y respecto a otros, su dinámica no ha permitido el posicionamiento esperado de este producto bajo los lineamientos y condiciones internacionales. No obstante, la cría y sacrificio de ganado bovino cuenta dentro de los renglones de la producción agropecuaria y agroindustrial nacional con grandes potencialidades que le podrían representar al país una oportunidad en cuanto al mejoramiento de su competitividad.

Dentro de las estadísticas que da la Contraloría General de la Republica se pueden identificar varias problemáticas ambientales en la práctica de sacrificio animal, que haría pensar de alguna forma las falencias que tienen las autoridades ambientales incluyendo el Ministerio de Medio Ambiente:

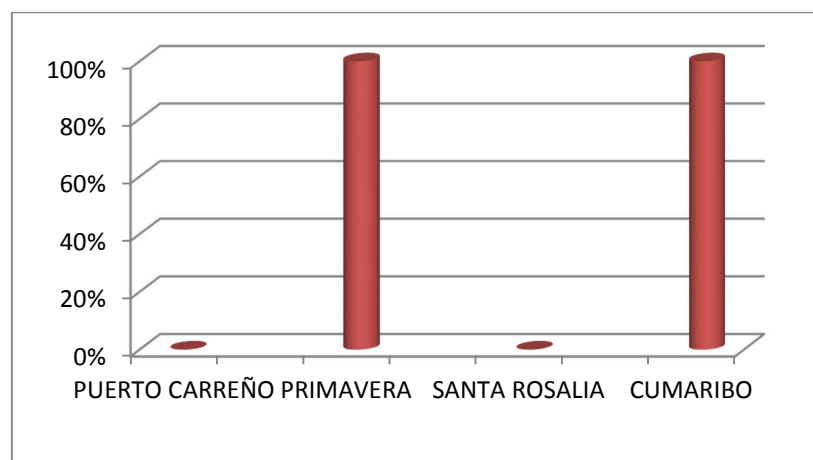
- El 99% de los mataderos en el país no cuenta con un sistema de tratamiento de aguas residuales adecuado.
- El 93% vierte sus aguas residuales directamente a un cuerpo de agua, al alcantarillado o a campo abierto.
- El 84% vierte el contenido ruminal directamente a los cuerpos de agua o en campo abierto.

- El 33% no hace en lo absoluto ningún uso de la sangre resultante de los procesos de sacrificio y faenado.
- El 57% no cuenta con rubro presupuestal propio.
- El 93% de los mataderos de Colombia son de carácter público

De acuerdo a lo anterior lo que quiero es demostrar es que si se cierran más matadero en el país el impacto ambiental es mayor; trayendo como consecuencia el sacrificio en sitios ilegales en municipios y veredas donde todos los desechos son arrojados directamente a las efluentes hídricas, sin ningún control y cargando de perjuicios a los vecinos de esas localidades.

En la actualidad en el Departamento de Vichada hay dos municipios (Cumaribo y La Primavera) que tienen los mataderos cerrados; como la población no se puede quedar sin este producto de primera necesidad, realizan el sacrificio de ganado en fincas, campo abierto sin ningún control por parte de las respectivas autoridades sanitarias, exponiendo a la población de estos municipios a problemas de salud pública al contraer enfermedades como (Brucelosis, carbunco o ántrax, tuberculosis y otras). Representando para el estado más costos por un problema que se puede resolver sin necesidad de cerrar los mataderos.

MATADEROS CERRADOS EN EL VICHADA



FUENTE. Secretaría de Planeación Departamental del Vichada.

Si el gobierno no toma cartas en el asunto (Reforma del decreto 1500 de 2007 en cuanto a municipios de quinta y sexta del país) los otros dos municipios que actualmente tiene abiertos los mataderos corren el riesgo de ser cerrados ya que no tiene presupuesto para realizar las obras exigidas en el decreto 1500 de 2007

Formulación del problema

¿Estaba preparado el Departamento de Vichada para implementar el decreto 1500 de 2007 sin correr el riesgo de cerrar los mataderos?

Sistematización problema ¿los mataderos tienen la infraestructura necesaria para cumplir con el decreto 1500 de 2007).

¿Los municipios cuentan con los recursos necesarios para realizar las obras exigidas).

¿El gobierno nacional asignará recursos para mejorar los mataderos de quinta y sexta categoría?.

OBJETIVOS DEL PROYECTO

1.1. OBJETIVO GENERAL

Explicar y analizar las consecuencias de la implementación del Decreto 1500 de 2007 Por 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.

1.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Analizar los requisitos exigidos para los mataderos que sacrifiquen menos de 20 reses diarias
2. Determinar las facultades y atribuciones Constitucionales del INVIMA
3. Identificar el origen de los requisitos exigidos para todos los mataderos

incluyendo a los que sacrifican menos de 20 reses diarias

4. Describir las condiciones sanitarias en que se están sacrificando en aquellos municipios donde sus mataderos fueron cerrados.
5. Identificar los mataderos que han sido cerrados y como ha impactado ello en la salud pública del departamento.

HIPÓTESIS

La implementación del Decreto 1500 del año 2007 “Por 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” ha tenido consecuencias graves en los municipios de categoría quinta y sexta del país todo ello teniendo en cuenta que el – INVIMA- ha cerrado varios mataderos sin medir las consecuencias sanitarias y de salud pública.

JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN

Con este proyecto como alumno de especialización en gestión pública pretendo dar a conocer las consecuencias que tuvo la implementación del Decreto 1500 de 2007 “Por 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” en aquellos municipios de categorías quinta y sexta del Departamento de Vichada que NO tenían la infraestructura física adecuada para cumplir con las exigencia establecidas en el Decreto mencionado.

Lo que se quiere demostrar a lo largo de éste trabajo es que NO todos los municipios del país en especial del Departamento de Vichada están preparados para imponer normas que se aplican a nivel internacional; como es el caso de los municipios de categoría quinta y sexta donde los presupuesto son muy limitados y la cantidad de sacrificio de ganado NO compensa con la obras que se tienen que realizar de acuerdo a el decreto 1500 de 2007.

Es tanto que el INVIMA, en dos oportunidades amplió los plazos, el primero cuando salió el Decreto 1500 de 2007 y el segundo en el año 2013 como lo demuestra el documento adjunto, para que aquellos municipios que hasta la fecha no hayan cumplido con dichos Planes Graduales de Cumplimiento y hagan nuevamente compromisos.

Por lo anterior lo que quiero con este proyecto de investigación es dar a conocer y visibilizar las consecuencias que ha tenido el cierre de mataderos en todos los municipios categorías quinta y sexta de Vichada que se vieron afectados por no cumplir con la normas vigentes establecidas en el Decreto 1500 de 2007.

METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION

La metodología que se realizará para el presente estudio es el Método de Investigación Cuantitativo ya que se utilizando fuentes primarias confiables con son las entidades del Estado. (Gobernación Vichada, Municipios Departamento Vichada), Instituto Nacional de Vigilancia de medicamento y Alimentos INVIMA.www.invima.gov.co.

En la investigación cuantitativa, el modo más usual de describir datos es mediante técnicas estadísticas: frecuencias, gráficos, tablas de contingencia, curva normal, correlaciones. para conocer porque con la aplicación del decreto 1500 de 2007 el Departamento de Vichada No está preparado para aplicación de esta norma y por lo tanto se debe replantear este decreto para minimizar el impacto social de municipios Quinta y Sexta Categoría Para estén caso en particular sobre las consecuencias de la aplicación del Decreto 1500 de 2007 se aplicara la técnica CUANTITATIVA donde se van a conocer los datos exactos de los mataderos que NO cumplen los requisitos exigidos en el decreto 1500 de 2007 y por tal motivo están cerrados o en proceso de sellamiento

MARCO TEORICO Y CONCEPTUAL

El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos 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 operativizar el Sistema.

Según el periódico el Tiempo publicado el 02 de mayo de 2008, el INVIMA da ultimátum a mataderos para que ingresen a sistema de inspección y control de la carne, hasta el 30 de mayo tienen plazo para inscribirse gratuitamente. Luego tendrán un mes para presentar un plan gradual de cumplimiento de los requisitos del decreto 1500 de 2007.

Así, las plantas de beneficio, desposte y desprese de bovinos, bufalinos, porcinos y aves, deben proponer y sustentar cuáles son sus acciones a corto plazo de mejoramiento, para ser desarrolladas en un periodo de transición, estimado en tres años y medio.

Dicho plan será evaluado por el Invima, y en caso de ser aprobado, se otorgará una autorización sanitaria condicionada, que le permitirá al establecimiento funcionar durante el periodo de transición, mientras implanta medidas de mejoramiento de los procesos y garantizar la inocuidad de la carne.

Los formatos e información para adelantar la inscripción (que es gratuita) y para la presentación del plan gradual de cumplimiento, están a disposición en la página web del INVIMA.

La entidad aclaró que las plantas que no cumplan con este proceso quedarán por fuera del sistema y serán objeto de medidas sanitarias de seguridad y sanciones.

Según el Ministerio de Agricultura, en Colombia funcionan 1.644 mataderos, que sacrifican algo más de cuatro millones de animales; el 54 por ciento de los sacrificios se realizan en 47 plantas y el 46 por restante, en mataderos municipales que tienen bajo volumen de operación, serios problemas de disposición de residuos y de escasa viabilidad económica.

La 'puesta en cintura' de las plantas de sacrificio de animales hace parte de la llamada agenda interna para la productividad y competitividad, puesta en marcha en el 2004 por el Consejo de Política Económica y Social (CONPES), con el objetivo de mejorar las condiciones sanitarias de producción y procesamiento de alimentos, y garantizar la inocuidad de los productos, proteger la salud de los consumidores y mejorar el acceso a los mercados internacionales.

Un vez se sujeten a la normatividad establecida, los sitios de sacrificio deberán hacer inversiones en redes de frío y líneas de procesos, lo mismo que las puesta en

marcha de otros sistemas de gestión, como las normas ISO 22000, el Sistema de Análisis de Riegos y Puntos Críticos de Control (Haccp) y las de trazabilidad.

Las normas que comenzarán a ponerse en vigencia están sustentadas en el contexto mundial sobre medidas sanitarias y fitosanitarias.

El presidente de FEDEGAN, José Félix Lafourie, informó que de los más de mil mataderos municipales que hay en Colombia, cerca de 900 no cumplen con las normas, por lo que se espera que el INVIMA los siga cerrando, además les propuso a los nuevos alcaldes del país que se asocien varios municipios para construir plantas de sacrificios con todas las normas sanitarias y sistema de frío, ya que estos proyectos son muy costosos para municipios pequeños donde NO se justifica tanta inversión.(www.fedegan.gov.co).

Otro aspecto importante en el país y se demuestra (radio, televisión) que aquellos municipios donde NO hay mataderos o se encuentran cerrados se está sacrificando a campo abierto sin las mínimas condiciones de higiene y salubridad; además el personal de las secretarías de salud de los municipios y los departamentos No están asistiendo a realizar las labores de IVC ya que no existen sitios adecuados para tal fin, convirtiéndose en un problema de Salud Pública ya que no hay presencia del Técnico en Saneamiento Ambiental o médico veterinario que puedan garantizar la INOCUIDAD DE LA CARNE.

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 ya Decretos 2278 de 1982 y 1036 de 1991.

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 cumplirla. 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, 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 proceso de cierre.

Fijados estos plazos, se inscribieron ante el ente regulador, 1627 plantas de beneficio.

Los mataderos en Colombia están clasificados por clases, de la siguiente forma: Clase I, Clase II, Clase III, Clase IV, Clase VI y los mataderos mínimos. “Decreto 2278 de 1982 y decreto 1036 de 1991” Ministerio de la Protección social”.

MATADEROS CLASE I.

Los mataderos Clase I deberán tener capacidad instalada para sacrificar 480 o más reses y 400 o más cerdos, en turnos de 8 horas, de conformidad con los requerimientos siguientes.

1. Área de protección sanitaria;
2. Vías de acceso y patios de maniobra, cargue y descargue;

3. Corrales de llegada;
4. Corrales de sacrificio;
5. Corral de observación;
6. Zona de lavado y desinfección de vehículos;
7. Báscula para ganado en pie;
8. Baño para ganado en pie;
9. Sala de oreo y cuarteo;
10. Sala de sacrificio, según especies;
11. Sala de deshuese y empaque, cuando estas acciones se realicen en la planta;
12. Sistema de refrigeración;
13. Área para canales retenidas;
14. Sala de necropsia o matadero sanitario;
15. Horno crematorio o incinerador;
16. Sección especial para procesamiento y empaque de subproductos;
17. Sección de calderas y compresores;
18. Depósito para decomiso;
19. Sistema aéreo para sacrificio y faenamiento;
20. Área y equipo para escaldado de cerdos;

21. Sala aislada para lavado y preparación de vísceras blancas;
22. Sala refrigerada para almacenamiento de vísceras blancas y rojas;
23. Área para proceso y almacenamiento de cabezas;
24. Área para escaldado y almacenamiento de patas;
25. Sala para pieles;
26. Báscula de riel para pesaje de las canales;
27. Sistema para almacenamiento de estiércol;
28. Oficina de inspección médico-veterinaria;
29. Sistema de tratamiento de aguas residuales;
30. Tanque de reserva de agua potable;
31. Almacén y bodegas;
32. Oficinas o dependencias administrativas;
33. Área para servicios varios y mantenimiento;
34. Servicios sanitarios y vestideros;
35. Cafetería.

MATADEROS CLASE II.

Los mataderos Clase II deberán tener capacidad instalada para el sacrificio de 320 o más reses y 240 o más cerdos, en turnos de 8 horas de conformidad con los requerimientos siguientes.

- a. Sala de cuarteo y deshuese;
- b. Zona de lavado y desinfección de vehículos, pero tendrán sistema de desinfección, bomba manual u otro;
- c. Sala de necropsia;
- d. Sala de subproductos a excepción de la de proceso de sangre.

MATADEROS CLASE III.

Los mataderos Clase III deberán tener una capacidad instalada para sacrificar 160 o más reses y 120 o más cerdos en turno de 8 horas. Cumplirán con los requisitos.

1. Área de protección sanitaria;
2. Vías de acceso, patio de maniobras, cargue y descargue;
3. Desembarcadero y corrales de sacrificio;
4. Báscula para pesaje de ganado en pie;
5. Salas de sacrificio;
6. Redes aéreas para sacrificio y faenado de los animales;
7. Área aislada para lavado, preparación y almacenamiento de vísceras blancas;
8. Área de almacenamiento de vísceras rojas;
9. Depósito para decomisos;

10. Área de cabezas y patas;
11. Área para almacenamiento de pieles;
12. Sistema adecuado para tratamiento primario y eliminación de aguas residuales;
13. Estercolero;
14. Tanque de reserva de agua potable;
15. Oficina de inspección médico - veterinaria;
16. Oficinas o dependencias administrativas;
17. Servicios sanitarios y vestideros;
18. Área para servicios varios y mantenimiento.

MATADEROS CLASE IV.

Los mataderos Clase IV deberán tener una capacidad instalada para el sacrificio hasta de 40 reses y 40 cerdos, en turno de 8 horas. Cumplirán con los requisitos.

1. Área de protección sanitaria;
2. Vías de acceso, y zona de cargue y descargue;
3. Corrales de sacrificio;
4. Sala de sacrificio separada según especie;
5. Red aérea para el sacrificio y faenado de los animales;
6. Área para proceso de vísceras blancas;

7. Área para cabezas y patas;
8. Área para almacenamiento de pieles;
9. Estercolero;
10. Sistema de tratamiento de aguas residuales;
11. Tanque(s) para reserva de agua potable;
12. Oficina administrativa y de inspección;
13. Unidad sanitaria y vestidero.

Además de los anteriores requisitos, los mataderos Clase IV deberán estar dotados del siguiente equipo mínimo:

1. Trampa de aturdimiento;
2. Puntilla de aturdimiento;
3. Polipastos eléctricos o manuales para izado de reses y de cerdos;
4. Redes aéreas para sacrificio y faenado de reses y cerdos;
5. Grilletes o troles con esparrancador para bovinos y cerdos;
6. Plataformas de niveles;
7. Tasajeras y ganchos para vísceras rojas;
8. Tasajeras y ganchos para cuartos de canal;
9. Vaciadero de panzas y mesones de material inalterable para lavado y proceso de vísceras blancas;

10. Pinza eléctrica u otro sistema para aturdir cerdos;
11. Equipo de gas para el chamuscado de cerdos;
12. Tanque escaldador de estómagos de bovinos.

MATADEROS MÍNIMOS.

Los mataderos Mínimos se establecerán en poblaciones hasta de 2.000 habitantes, con capacidad instalada para el sacrificio de 2 reses y 2 cerdos hora, en red aérea y puestos fijos.

1. Vía de acceso y zona de cargue y descargue;
2. Corrales de sacrificio para reses y cerdos;
3. Sala de sacrificio;
4. Trampa para aturdimiento de reses;
5. Puntilla de aturdimiento;
6. Polipasto(s) manuales para el izado de los animales;
7. Red aérea para sangría y proceso de reses y cerdos;
8. Plataforma de niveles;
9. Grilletes con esparrancador para bovinos y porcinos;
10. Área para proceso de vísceras blancas, cabezas y patas;
11. Área para almacenamiento de pieles y decomisos;
12. Tasajeras y ganchos para vísceras rojas;

13. Tasajeras y ganchos para colgar los cuartos de canal;
14. Aturdidor para cerdos;
15. Equipo para chamuscado de cerdos;
16. Tanque de reserva de agua;
17. Unidad sanitaria;
18. Tanque séptico;
19. Estercolero.

FINALIDAD DE LOS MATADEROS

Luego de haber tenido la clasificación de los mataderos es importante tener en cuenta la finalidad de un matadero, que es producir carne preparada de manera higiénica mediante la manipulación humana de los animales en lo que respecta al empleo de técnicas higiénicas para el sacrificio de los animales y la preparación de canales mediante una división estricta de operaciones “limpias” y “sucias”. Y al mismo tiempo facilitar la inspección adecuada de la carne y el manejo apropiado de los desechos resultantes, para eliminar todo peligro potencial de que carne infestada, pueda llegar al público o contaminar el medio ambiente.

El Ministerio de la Protección Social, el Instituto Nacional de Vigilancia Medicamentos y Alimentos “INVIMA” publicaron el ABC del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos destinados para el consumo humano, se ha preparado con el objeto de que las plantas de beneficio (mataderos), desposte y desprese, conozcan las directrices generales que les permitirá cumplir los requisitos de la nueva legislación sanitaria, contenida en el Decreto 1500 de 2007 y sus reglamentaciones específicas para las especies bovina, bufalina, porcina y aviar.

La nueva reglamentación cuenta con un enfoque integral “de la granja a la mesa” para el manejo de los riesgos que pueden afectar la inocuidad de la carne y desarrolla los principales requisitos sanitarios que contribuyen a mejorar las condiciones de beneficio y procesamiento de la carne. En términos generales, se debe tener presente que la carne es un alimento considerado de mayor riesgo en salud pública, razón por la cual a lo largo de la cadena productiva requiere condiciones sanitarias adecuadas de producción y procesamiento, que permitan reducir los riesgos en inocuidad para preservar la salud de la población.

En el año 2004, el Gobierno Nacional inició la construcción de una Agenda Interna para la Productividad y Competitividad, con el fin de establecer las bases del desarrollo productivo del país hacia el futuro. En este contexto, con la activa participación de los sectores público y privado, se formularon:

- La política nacional de sanidad agropecuaria e inocuidad de alimentos para el sistema de medidas sanitarias y fitosanitarias, que se concretó en el documento CONPES 3375.
- La política sanitaria y de inocuidad para las cadenas de la carne bovina y de la leche, formulada en el documento CONPES 3376.
- La política nacional de sanidad e inocuidad para la cadena porcícola, con el documento CONPES 3458.
- La política nacional de sanidad e inocuidad para la cadena avícola, que se concretó en el documento CONPES 3468.

Estas políticas públicas brindan directrices para mejorar el sistema de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, y las condiciones de producción y procesamiento, Aspectos que han sido reglamentados mediante las siguientes normas:

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 operativizar el Sistema.

Este sistema de regulación de Inspección vigilancia y Control tiene muchas falencias ya que no contaron con las condiciones reales de los mataderos ubicados en los municipios de quinta y sexta categorías, es tanto que se realizó Modificación de plazos para presentar inscripción y Plan Gradual de Cumplimiento Decreto 559 del 26 de febrero de 2008 Gobierno Nacional.

Nuevamente el INVIMA por medio del Decreto 2270 de 2012 Art 13 Plan gradual de Cumplimiento-PGC. Los propietarios, tenedores u operadores de planta de beneficios desposte y desprese ajustarán o elaborará el Plan Gradual de Cumplimiento, según sea el caso, para lo cual tendrán un plazo máximo de tres meses (3), contados a partir de la publicación de la metodología para la elaboración y seguimiento del Plan Gradual de Cumplimiento establecidas por el INVIMA.

Esta información fue ampliamente socializada y difundida por diferentes medios, uno de los cuales fue mediante aviso en la página web de la entidad donde se informaba que el plazo vencía el 06 de junio de 2013.

Además a todos los representante legales de planta de sacrificio, desposte y desprese de la diferentes especies le fue enviada invitación vía e-mail y por correo físico sobre reunión de socialización de la Resolución 2013005726 de 2013, la cual fue realizada el día 10 de mayo de 2013 en el auditorio del quinto piso de la Universidad Cooperativa de Colombia en Villavicencio-Meta.

MARCO NORMATIVO

Ley 1122 de 2007	establece a INVIMA como autoridad única para la IVC de Plantas de Beneficio
DECRETO 1500 DE 2007	por 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
DECRETO 2278 DE 1982	Por el cual se reglamenta parcialmente el título V de la ley 09 de 1979 en cuanto al sacrificio de animales de abasto público o para consumo humano y el procesamiento, transporte y comercialización de su carne
RESOLUCIONES Nos. 2905 DE 2007, 4282 DE 2007 Y 4287 DE 2007	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne y productos cárnicos comestibles de las especies bovina y bufalina destinados para el

	consumo humano y las disposiciones para su beneficio, desposte, almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación
RESOLUCIONES 2007018119, 2008000714, 2008000715	INVIMA: para el desarrollo de Inscripción, Autorización Sanitaria, Registro: Bovinos y Bufalinos, Porcinos y Aves

Que mediante la Ley 170 de 1994, Colombia aprobó el Acuerdo de la Organización Mundial del Comercio, el cual contiene, entre otros, el “Acuerdo sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias” y el “Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio” que reconocen la importancia de que los Países Miembros adopten medidas necesarias para la protección de la salud y vida de las personas, los animales, las plantas y la preservación del medio ambiente y para la protección de los intereses esenciales en materia de seguridad de todos los productos, comprendidos los industriales y agropecuarios, dentro de los cuales se encuentran, los reglamentos técnicos.

Que de conformidad con lo establecido en el artículo 26 de la Decisión Andina 376 de 1995, los reglamentos técnicos se establecen para garantizar, entre otros, los siguientes objetivos legítimos: los imperativos de la seguridad nacional; la protección de la salud o seguridad humana, de la vida o la salud animal o vegetal o del medio ambiente y la prevención de prácticas que puedan inducir a error a los consumidores.

Que el artículo 12 de la Decisión Andina 515 de 2002 señala que “Los Países Miembros, la Comisión y la Secretaría General adoptarán las normas sanitarias y fitosanitarias que estimen necesarias para proteger y mejorar la sanidad animal y vegetal de la Subregión, y contribuir al mejoramiento de la salud y la vida humana, siempre que dichas normas estén basadas en principios técnico-científicos, no constituyan una restricción innecesaria, injustificada o encubierta al comercio intrasubregional, y estén conformes con el ordenamiento jurídico comunitario”.

Que el artículo 30 de la Decisión Andina de que trata el considerando anterior, dispone “Los Países Miembros podrán aplicar requisitos sanitarios o fitosanitarios distintos a los establecidos en la norma comunitaria, siempre y cuando sean equivalentes con los requisitos establecidos en dichas normas. En tales casos, los Países Miembros notificarán sus medidas a la Secretaría General, adjuntando el sustento técnico pertinente para su inscripción en el Registro Subregional de Normas Sanitarias y Fitosanitarias, y serán aplicados por los Países Miembros únicamente cuando obtengan el Registro Subregional correspondiente”.

Que el artículo 8 de la Decisión Andina 562 de 2003, contempla “En el proceso de elaboración y adopción de Reglamentos Técnicos, los Países Miembros utilizarán como base las normas internacionales o sus elementos pertinentes o aquellas normas internacionales cuya aprobación sea inminente, salvo en el caso de que esas normas internacionales o esos elementos pertinentes sean un medio ineficaz o inapropiado para el logro de los objetivos legítimos perseguidos, por ejemplo a causa de factores climáticos o geográficos fundamentales o limitaciones o problemas de naturaleza tecnológica que justifiquen un criterio diferente.

En este último caso, los Reglamentos Técnicos nacionales tomarán como base las normas subregionales andinas, regionales y/o nacionales”.

Que con base en lo establecido por el Decreto 2522 de 2000, la Superintendencia de Industria y Comercio expidió la Resolución 03742 de 2001, señalando los

criterios y condiciones que deben cumplirse para la expedición de reglamentos técnicos, ya que según el artículo 7° del Decreto 2 269 de 1993, los productos o servicios sometidos al cumplimiento de un reglamento técnico, deben cumplir con estos, independientemente de que se produzcan en Colombia o se importen.

Que de acuerdo con lo señalado en el Decreto 3466 de 1982, los productores de bienes y servicios sujetos al cumplimiento de norma técnica oficial obligatoria o reglamento técnico, serán responsables porque las condiciones de calidad e idoneidad de los bienes y servicios que ofrezcan, correspondan a las previstas en la norma o reglamento.

Que según lo establecido en las normas sanitarias de alimentos, en especial, el Decreto 3075 de 1997, la carne, los productos cárnicos y sus preparados, se encuentran dentro de los alimentos considerados de mayor riesgo en salud pública.

Que la normatividad sanitaria, en especial, los Decretos 2278 de 1982 y 1036 de 1991, deben ser actualizados bajo los principios de análisis de riesgo y cadena alimentaria, de manera que se garantice la inocuidad de la carne, de los productos cárnicos comestibles y de los derivados cárnicos destinados al consumo humano en el territorio nacional y en el exterior.

Que el artículo 34 de la Ley 1122 de 2007 dispuso que es competencia exclusiva del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, la inspección, vigilancia y control de las plantas de beneficio de animales.

Que de conformidad con lo anterior, se hace necesario 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.

Que el desarrollo de esta nueva normativa permite al país armonizarse con las directrices internacionales y modernizar el sistema oficial de inspección, vigilancia y control de acuerdo con los esquemas de los sistemas sanitarios en el mundo, para facilitar los procesos de equivalencia estipulados en el Acuerdo de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la Organización Mundial del Comercio – OMC.

Que el reglamento técnico que se establece con el presente decreto fue notificado a la Organización Mundial del Comercio mediante el documento identificado con

1.1 ANÁLISIS DE RESULTADOS,

Preguntas preparadas para las entrevistas

1. ¿Está usted de acuerdo con la aplicación del Decreto 1500 de 2007?.
2. ¿Qué consecuencias trae la implementación del Decreto en los municipios 5 y 6 categorías?
3. ¿Está preparado el municipio y el departamento para asumir las nuevas responsabilidades?
SI _____ NO _____
4. ¿Tiene el departamento recursos para realizar las mejoras establecidas en el Decreto 1500 de 2007?
5. ¿Qué medidas preventivas tomara el departamento con los mataderos cerrados?
6. ¿Afecta el cierre de los mataderos de los municipios la parte social?
7. ¿Qué repercusiones sanitarias trae el cierre de los mataderos?
8. ¿Se afecta los municipios en la parte económica con los cierres de los mataderos?

Análisis de las respuestas suministradas por los entrevistados con respecto al decreto 1500 de 2007 ¿Está usted de acuerdo con la aplicación del Decreto 1500 de 2007? Respuestas 8 = NO

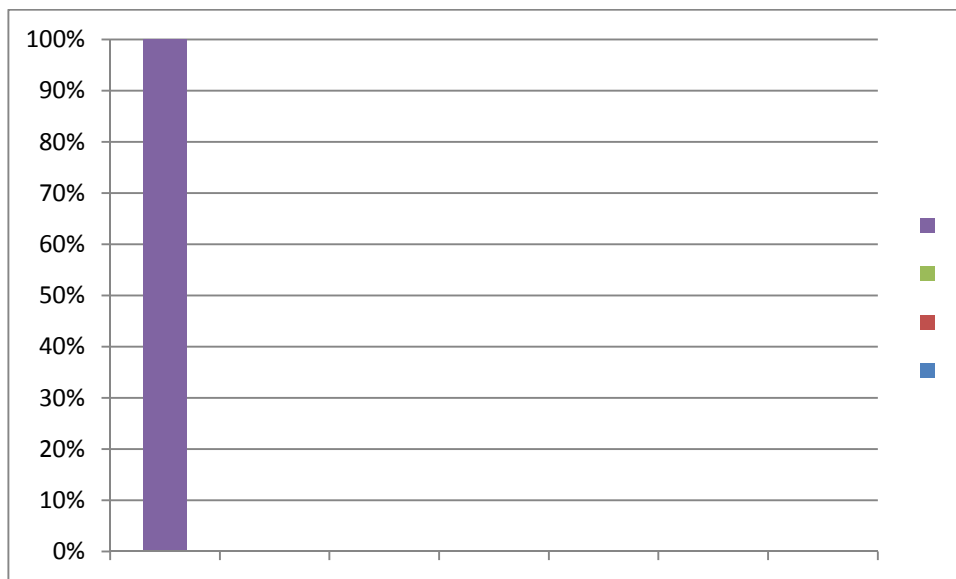


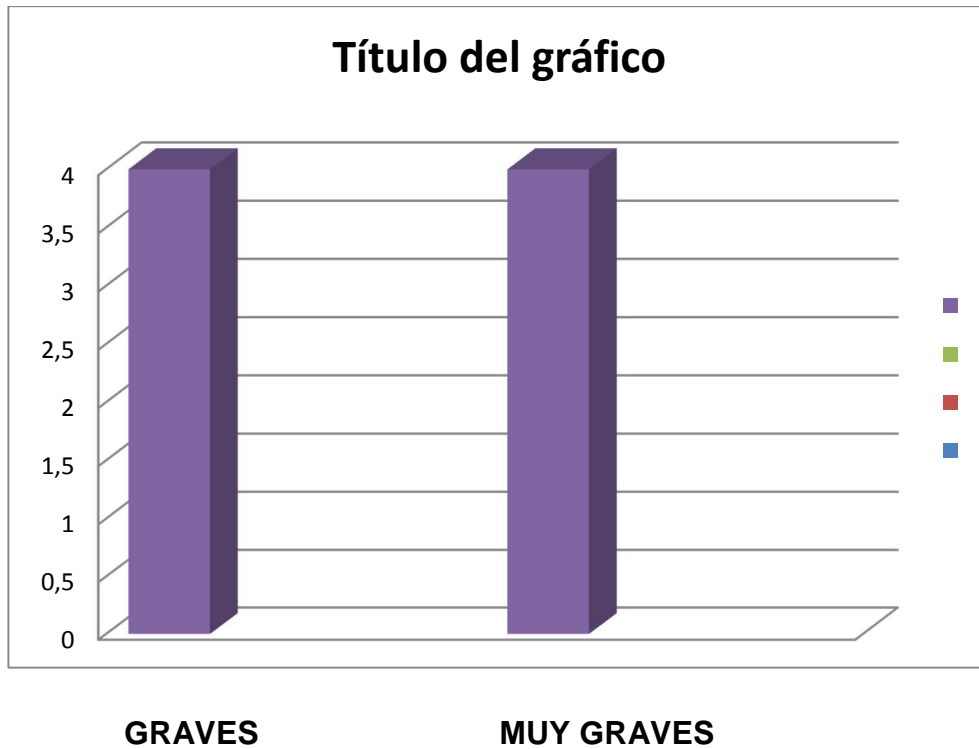
Tabla 2 FUENTE ESTREVISTADO DEPARTAMENTO

La respuesta por todos entrevistados, fue que no era posible la aplicación del Decreto 1500 de 2007 debido a los recursos económicos que se necesitan invertir para poder llegar a tener un matadero con las especificaciones que da la norma, son demasiado altos

También uno de los entrevistados agregó, que hasta ahora se está llegando a poder tener el cumplimiento a la anterior norma, pero por cuestiones administrativas a esta derogada, entonces para darle cumplimiento a al decreto de la pregunta actual es casi que imposible. Por lo que los municipios del departamento de vichada no cuentan con recursos propios, y los que llegan por SPG, ya vienen con destinos más que comprometidos.

¿Qué consecuencias trae la implementación del decreto en los municipios 5 y 6 categorías?

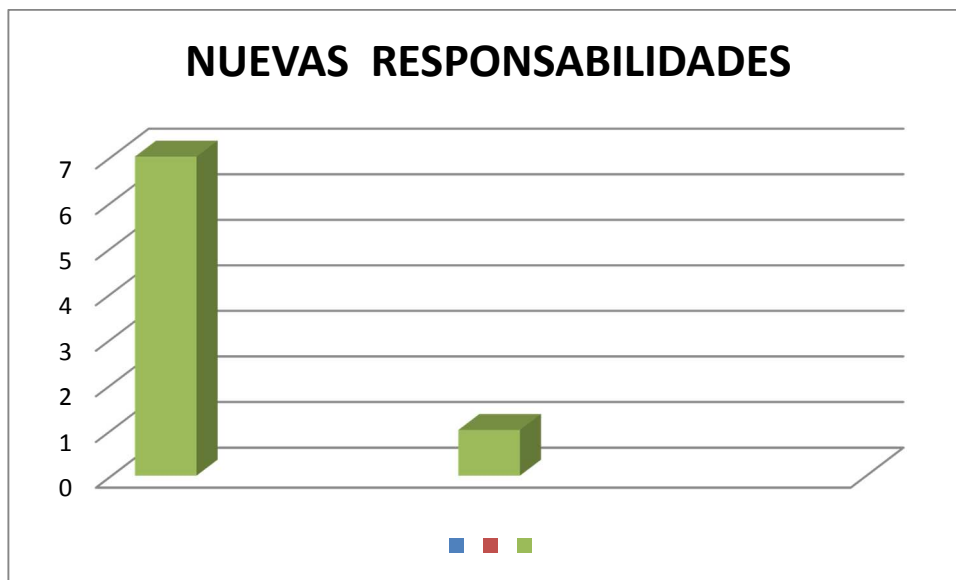
Respuestas.



FUENTE: RESPUESTAS ENTREVISTADOS

Las consecuencias, que puede traer la no aplicación del decreto 1500 de 2007 en los mataderos de los municipios de categoría V y VI, son calificadas como graves debido a que si no se cumple la tan cuestionada norma, el INVIMA, como órgano rector de y veedor de la misma los haría cerrar y las personas de estos municipios se quedaría sin consumir carne. También es de recordar que en el departamento de Vichada los municipios están en la clasificación de V y VI, por lo que sería directamente afectados al no cumplir con lo reglamentado en la norma ya citada.

¿Está preparado el municipio y el departamento para asumir las nuevas responsabilidades? **NO = 8**

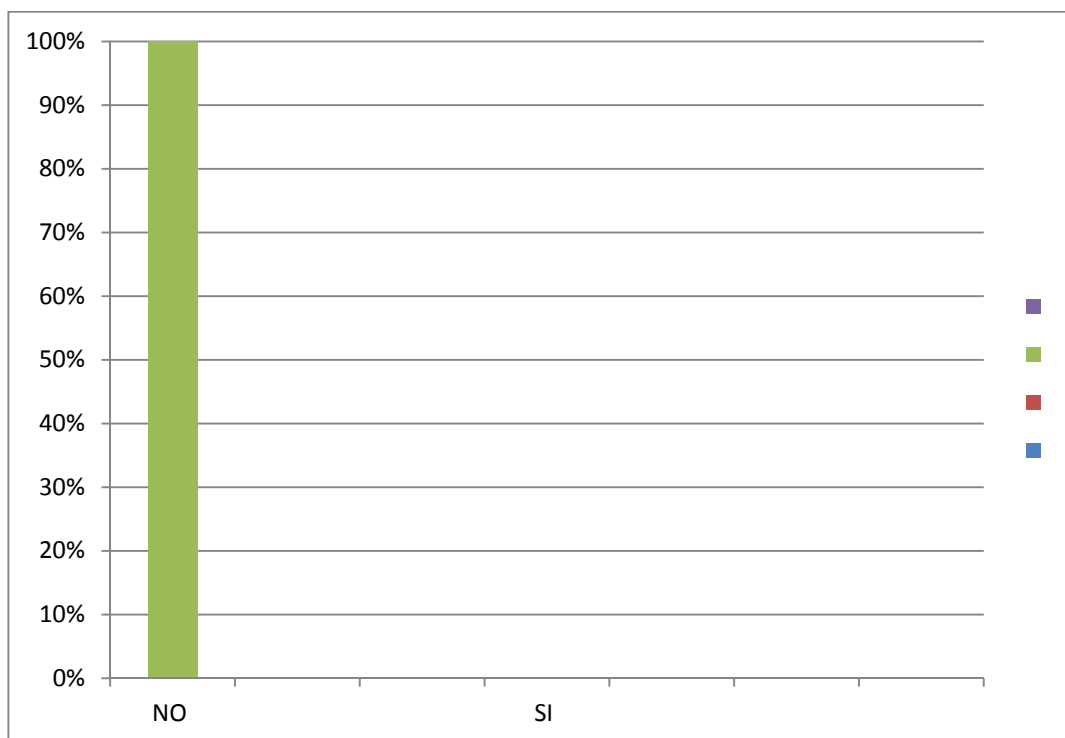


FUENTE RESPUESTA ENTREVISTADOS

Los municipios del departamento de Vichada, aún no están preparados para asumir este reto, según la respuesta de los entrevistados, primero y principal, los recursos son limitados, por otro lado si llegase a construir un matadero con todo lo que explicita la norma, quedaría como un elefante blanco más, porque cuando se le saca el producido a una locación de una magnitud como la que describe el decreto 1500 de 2007. Por otro lado el departamento de Vichada, al igual que la mayoría de departamentos de la Orinoquia donde los municipios no están descentralizados y dependen económicamente de las gobernaciones y no hay recursos para tantas obras.

Tiene el departamento recursos para realizar las mejoras establecidas en el Decreto 1500 de 2007?

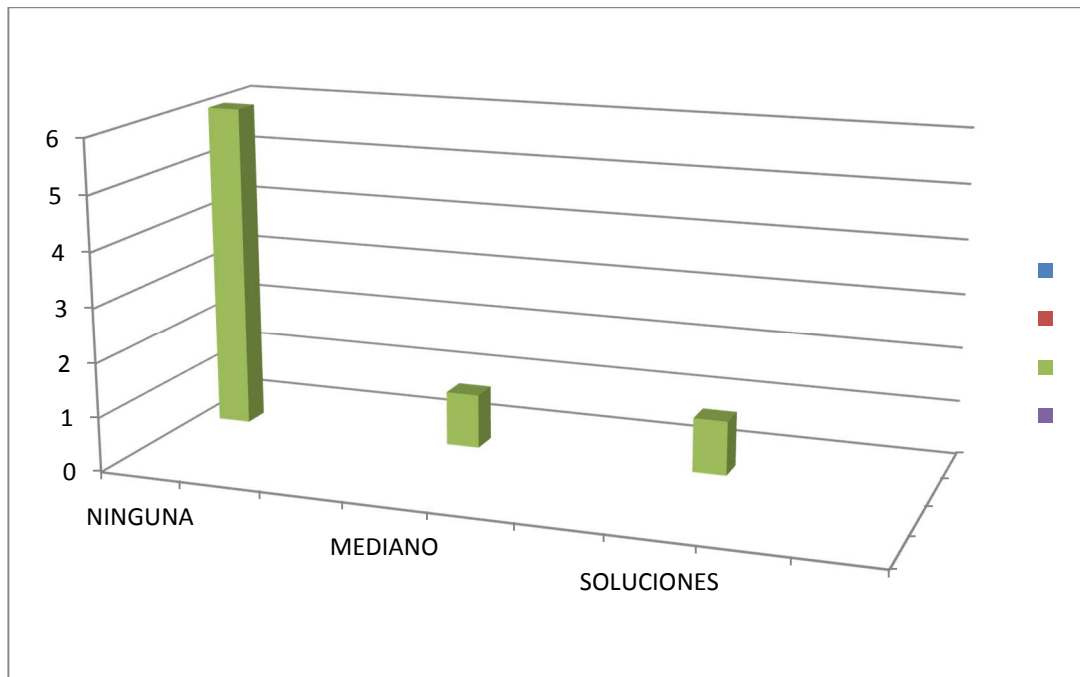
NO = 8



FUENTE: RESPUESTA ENTREVISTADOS

La coincidencia, nuevamente resalta, debido a que los municipios son de escasos recursos, por lo tanto no están en la capacidad de construir, una obra tan exigente para tan poco uso. Debido a que un matadero, como en el de puerto Carreño se sacrifican cinco o seis reses al día, como hay días que se sacrifica unos otros días ninguna, por lo tanto el departamento no invierte para las mejoras en mataderos.

¿Qué medidas preventivas tomara el departamento con los mataderos cerrados
Ninguna = 6, mediano plazo = 1, soluciones temporales = 1

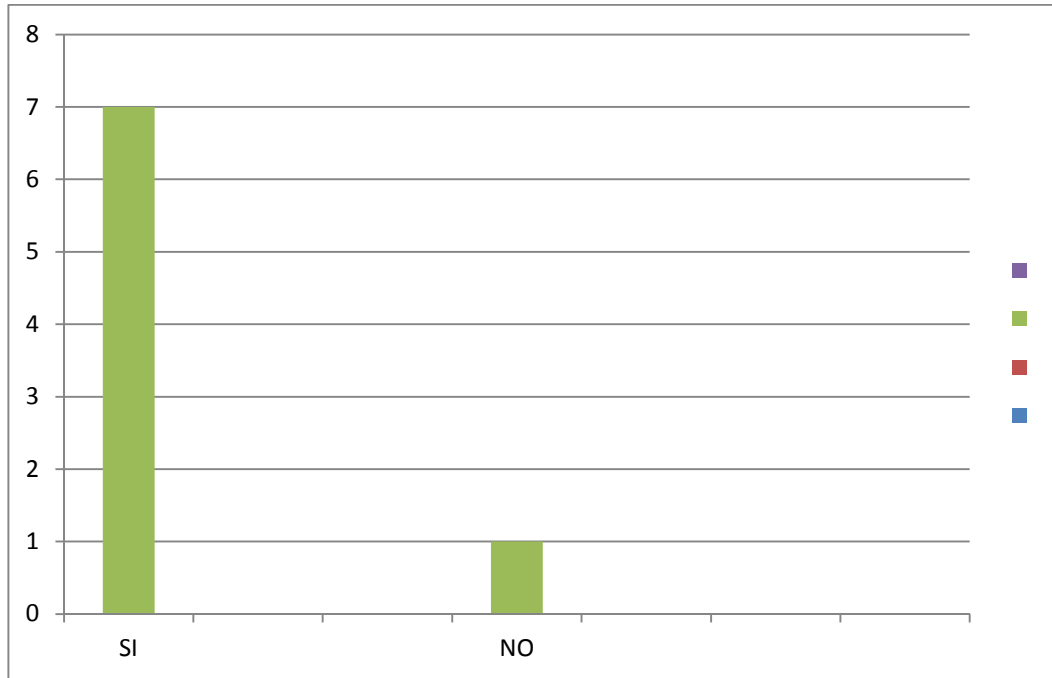


FUENTE: RESPUESTA ENTREVISTA

Todos los entrevistados respondieron que el departamento no podría tomar ninguna medida preventiva al momento que se llegaran a cerrar los mataderos, ya que las distancias entre los municipios son realmente abismales, y esto haría que el transporte de la carne en canal no diera resultado, mientras que uno de los entrevistados manifestó que se podrían tomar medidas preventivas a mediano plazo mientras se realizaban los ajustes con los planes graduales de cumplimiento, encaminadas a mejorar las condiciones físicas de los mataderos. Por otra parte uno de los entrevistados manifestó que se podría transportar la carne a los municipios donde estuviesen los mataderos cerrados pero que este planteamiento es solo temporal ya que esto haría que el producto se encareciera.

¿Afecta el cierre de los mataderos de los municipios la parte social?

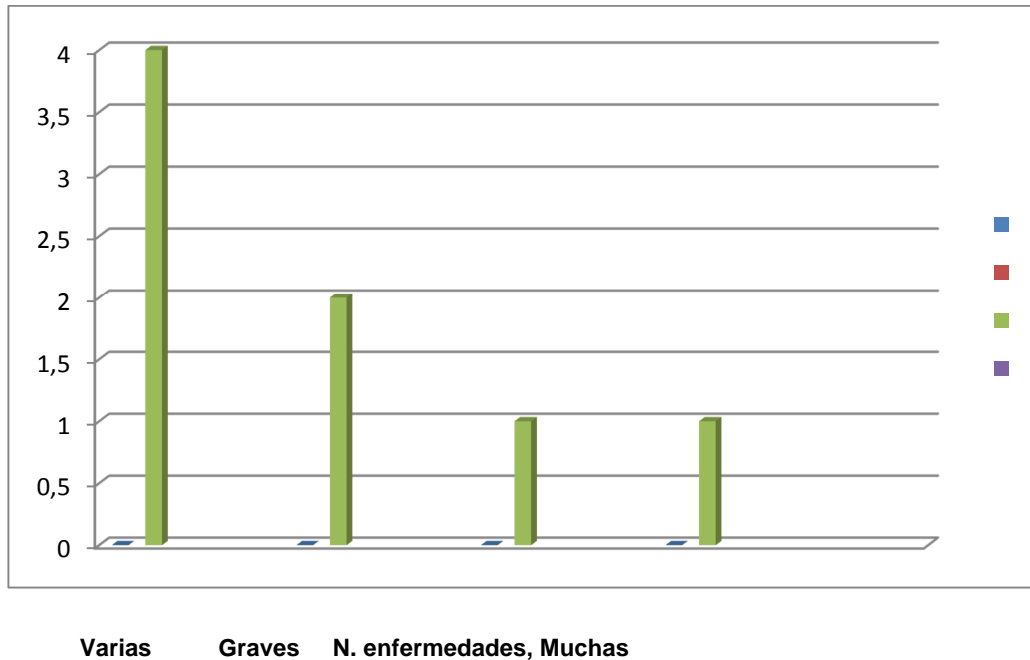
Si = 7, salud = 1



FUENTE: RESPUESTA ENTREVISTA

Todos de los entrevistados respondieron que el cierre de los mataderos en los municipios de V y VI si afectaba debido a que encarecía más el sistema adquisitivo de la carne, además que el departamento de Vichada, es una región demasiado lejana del centro del país; y si los productos cárnicos hubiese que transportarlos del centro del país llegarían al departamento de Vichada a costos muy elevados; por otra parte la carne es un alimento considerado de primera necesidad, donde la más comprometida sería la salud de los pobladores del departamento

¿Qué repercusiones sanitarias trae el cierre de los mataderos?



FUENTE: RESPUESTA ENTREVISTADOS

Al respecto respondieron dos que sería un acto grave debido que al adquirir el producto cárnico no se le conocía la procedencia ni la clase de salud de la que gozaba el animal, debido a que hay personas que podrían aprovechar estas sanciones a las alcaldías para sacrificar sus animales sin ningún control. Por este motivo la más vulnerable sería la salud pública debido al consumo de carne sin controles sanitarios.

¿Se afecta los municipios en la parte económica con los cierres de los mataderos?
Creo que Si, me imagino que si, bastante, por su puesto, enormemente.

Con el cierre de los mataderos la más afectada sería la misma alcaldía ya que dejaría de percibir recursos para la manutención del mismo inmueble, además que los municipios de V y VI, poseen escasos recursos, conllevaría a más pobreza de las alcaldías y más desempleo, en la población, de los respectivos municipios.

RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

Las limitaciones económicas son, al parecer, algunas de las razones que aducen las administraciones municipales por las condiciones inadecuadas en las que funcionan estos centros de producción cárnica. Ya que los municipios de categoría quinta y sexta del país en especial los del Departamento de Vichada reciben poco presupuesto (propósitos generales)) para invertir en los mejoramiento de los mataderos.

De acuerdo a la investigación realizada se pudo constatar que la implementación del Decreto 1500 de 2007 en los municipios del Departamento de Vichada no es viable debido a que ninguno de los municipios (quinta y sexta) estaban preparados para la aplicación de la norma. Además el INVIMA por medio del Decreto 2270 de 2012 Art 13 Plan gradual de Cumplimiento-PGC. Modifico los plazos para que los municipios cumplieran con los Planes Graduales de Cumplimiento, dando nuevamente un plazo de tres años y medio. Reafirmando una vez que los municipios del país en especial los de quinta y sexta categoría (Vichada) no estaban listos para la aplicación del Decreto 1500 de 2007.

CONCLUSIONES

De acuerdo al trabajo elaborado podemos concluir que los municipios de categoría quinta y sexta del país en especial el Departamento de Vichada No estaban preparados ni financiera ni socialmente para afrontar la implementación del decreto 1500 de 2007, más aun cuando hasta ahora están cumpliendo con lo estipulado en el Decreto 2278 del 02 de agosto 1982.

En Colombia no existe un diagnostico real de los mataderos clandestinos generando prácticas inadecuadas del sacrificio de ganado, debido a la desinformación que tienen las entidades regulatorias en cuanto a la estadística que se maneja de los sitios que no están legalmente constituidos y practican dicha actividad de forma irresponsable. Constituyendo las fincas ganaderas en mataderos clandestinos a cielo abierto.

El departamento del Vichada No tenía implementado un Plan de Contingencia para asumir el cierre inesperado de los mataderos de los municipios de Cumaribo y La Primavera.

Establecer una política pública para aquellos municipios de categoría quinta y sexta del país diseñada acorde a sus presupuesto que dar cabal cumplimiento a dichas normas; buscado presentar al consumidor final un producto APTO PARA CONSUMO HUMANO.

Otra conclusión importante es que el gobierno nacional al emitir los Decretos no tiene en cuenta las condiciones geográficas, económicas, sociales y dispersas de los Departamentos nuevos creados por la Constitución Política de Colombia en año 1991.

RECOMENDACIONES

Las entidades gubernamentales, municipales y las que regulan todas las actividades que están implicadas en las plantas de sacrificio deben diseñar, implementar y establecer soluciones a nivel departamental y municipal que permitan construir nuevas plantas regionales con la infraestructura y recurso humano necesarias para luchar contra todos aquellos “*mataderos ilícitos*” y mataderos que no cumplen con los requisitos y que funcionan en corregimientos alejados de los cascos urbanos de los diferentes municipios de Vichada.

Esto se solucionaría con los nuevos recursos que comenzaron a llegar a partir del 2013 al Departamento de Vichada como son la regalías, los cuales los municipios presentarían proyectos para las mejoras físicas de los mataderos

El INVIMA y el Ministerio de la Protección Social , deben conocer la clase de mataderos que hay en los municipios de quinta y sexta categoría del país para sacar resoluciones y decreto de acuerdo a sus capacidades que permita a los mataderos seguir funcionando sin necesidad de cerrarlo, con el objetivo de evitar practica inadecuada del sacrificio de animales (fincas, corregimiento).

PROPUESTAS

Establecer una política pública para aquellos municipios de categoría quinta y sexta del país diseñada acorde a sus presupuestos para dar cabal cumplimiento a dichas normas; buscado presentar al consumidor final un producto APTO PARA CONSUMO HUMANO.

Modificación del Decreto 1500 de 2007 en cuanto a los requisitos de los mataderos categoría IV con capacidad de sacrificio hasta 20 reses y 20 cerdos.

Tener en cuenta la capacidad financiera de los municipios quinta y sexta del país con el fin de establecer una reglamentación especial.

Las anteriores propuestas se estudiarían en una mesa de concertación con el Ministerio de la Protección Social y el INVIMA y los alcaldes de todos los municipios del Departamento con el fin de lograr un acuerdo para reducir los requisitos que deben cumplir los mataderos quinta y sexta categoría de país en el especial los de esta región tan apartada y difícil geográficamente del país.

El Invima tienen conocimiento que en estos municipios la demanda del mercado es mínima, sacrificando un promedio de 06 reses diarias en los cuatro mataderos lo que no justifica una inversión tan alta.

BIBLIOGRAFIA

<http://www.invima.gov.co/images/pdf/Prensa/publicaciones/Revista-Invima-EN-BAJA.pdf>

<http://www.google.com.co/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ved=0CCoQFjAA&url=http%3A%2F%2Fwww.eltiempo.com%2Farchivo%2Fdocumento%2FCMS-4137973&ei=rZQXUr2IFqyr2AXJwoDYBA&usq=AFQjCNFWnovsO7Nc1ASyn4wODDEvk2vVew&bvm=bv.51156542,d.eWU>

http://www.invima.gov.co/images/stories/resoluciones/Resolucion_2008018777_jul102008.pdf

http://www.invima.gov.co/images/pdf/Prensa/publicaciones/Cartilla_ABC_final_baja.pdf

<http://historico.elpais.com.co/paionline/notas/Agosto102006/va1.html>

<http://cdim.esap.edu.co/BancoMedios/Documentos%20PDF/proyecto%20abril%20200%20alexandra%20milena%20cadena%20velasco.pdf>

ANEXOS

ENTREVISTAS A ACTORES ESTRATÉGICOS No 1

Entrevista realizada al doctor JUAN CARLOS ROMERO Secretario Seccional de Salud Vichada.

¿Está usted de acuerdo con la aplicación del Decreto 1500 de 2007?.

No, Ya que los municipios categorías quinta y sexta del país no tiene la capacidad económica para mejorar las condiciones exigidas.

¿ Qué consecuencias trae la implementación del decreto en los municipios 5 y 6 categorías?

Consecuencias graves ya que los municipios mencionados NO tienen mataderos con buena infraestructura física

¿Está preparado el municipio y el departamento para asumir las nuevas responsabilidades?

NO

¿ Tiene el departamento recursos para realizar las mejoras establecidas en el Decreto 1500 de 2007 . en el caso de municipios de Vichada No hay recursos para invertir

¿Qué medidas preventivas tomara el departamento con los mataderos cerrados?

Ninguna ya que las grandes distancias No permiten transporte de carne en canal para el suministro de las poblaciones

¿Afecta el cierre de los mataderos de los municipios la parte social?

SI, ya que la carne es un producto es de primera necesidad

¿Qué repercusiones sanitarias trae el cierre de los mataderos?

Graves, porque las personas mal intencionada sacrifican ganado sin ningún control sanitario

¿Se afecta los municipios en la parte económica con los cierres de los mataderos?

Creo que si ya que son recurso que dejarían de entrar para mejora las condiciones físicas de los mataderos.

ENTREVISTA A ACTORES ESTRATÉGICOS No 2

REALIZADA AL DOCTOR JUAN CARLOS CORREA PLANEACIÓN DEPARTAMENTAL

¿Está usted de acuerdo con la aplicación del Decreto 1500 de 2007?.

NO, ya que a nivel del país y mucho menos en la Orinoquia No se ha podido cumplir con los requisitos exigidos en el Decreto 2278 de 1982 sobre mataderos y hace esta nueva reforma sin verificar realmente las condiciones de los mataderos especialmente los de la Orinoquia

¿ Qué consecuencias trae la implementación del decreto en los municipios 5 y 6 categorías?

Muchas, ya que los municipios categoría quinta y sexta del país no tiene suficiente capacidad económica.

¿Está preparado el municipio y el departamento para asumir las nuevas responsabilidades?

NO

¿ Tiene el departamento recursos para realizar las mejoras establecidas en el Decreto 1500 de 2007 ¿.

Como se lo explique anteriormente el municipio en caso de puerto Carreño no tiene la capacidad económica para realizar las mejoras exigidas en el nuevo decreto a duras penas cumple con los requisitos mínimos del decreto anterior 2278 de 1982.

¿Qué medidas preventivas tomara el departamento con los mataderos cerrados?

Ninguna ya en el caso del Vichada los municipios están separados por grandes distancias.

¿Afecta el cierre de los mataderos de los municipios la parte social?

SI, ya que se tiene que adquirir el producto del interior del país a un costo elevado

¿Qué repercusiones sanitarias trae el cierre de los mataderos?

GRAVES ya que los consumidores de este producto NO saben realmente si la carne que van a consumir proviene de sitios clandestino o es apta para el consumo humano

¿Se afecta los municipios en la parte económica con los cierres de los mataderos?

YO me imagino que si, ya estos municipios son muy pobres y de acuerdo a las relaciones que tenemos con los alcalde NO tiene recursos suficiente para mejorar la capacidad física de los mataderos.

ENTREVISTA A ACTORES ESTRATÉGICOS No 3

Entrevista realizada al doctor MAURICIO LONDOÑO LUGO Alcalde Municipio Puerto Carreño

PREGUNTAS

¿Está usted de acuerdo con la aplicación del Decreto 1500 de 2007?.

NO, ya que en el caso del municipio de Puerto Carreño el matadero hasta ahora esta cumpliendo con los requisitos exigidos en el decreto anterior al 1500 de 2007

que es el 2278 de 1982.

¿ Qué consecuencias trae la implementación del decreto en los municipios 5 y 6 categorías?

GRAVES ya que tuve la oportunidad de reunirme con los alcaldes de los municipios de la Orinoquia el año inmediatamente anterior en Villavicencio para analizar las consecuencias que trae la implementación de este de decreto más que todo para la Orinoquia Colombiana

¿Está preparado el municipio y el departamento para asumir las nuevas responsabilidades?

NO, y hay muchas razones, la primera somos municipios categoría sexta y NO tenemos los recursos necesarios para cumplir con todos los requisitos exigidos por este decreto, segundo la mayoría de los municipios de la Orinoquia Colombiana son de sexta categoría con lo cual hace el problema más grave.

¿Tiene el departamento recursos para realizar las mejoras establecidas en el Decreto 1500 de 2007?

NO, de acuerdo a reuniones sostenida con el gobernador SERGIO ANDRES ESPINOSA en este momento la gobernación no tiene recursos suficiente para invertir en todos los mataderos del departamento, hay que recordar que nosotros no somos descentralizados por ,o tanto dependemos en buena parte de los departamentos.

¿Qué medidas preventivas tomara el departamento o el municipio en este caso con los mataderos cerrados?

Ninguna hasta tanto la autoridad encargada a nivel nacional nos defina que condiciones debemos cumplir para que dejen funcionar los mataderos.

¿Afecta el cierre de los mataderos de los municipios la parte social?

Si obviamente y más en esta zona tan apartada del país donde la vida es más cara lo que hace que se desmejore la calidad de vida de los habitantes de esta región tan hermosa.

¿Qué repercusiones sanitarias trae el cierre de los mataderos?

MUCHAS ya que la salud pública es responsabilidad de nosotros y como todas partes del país la gente aprovecha a traer carne sin ninguna vigilancia por parte de las autoridades competentes.

¿Se afecta los municipios en la parte económica con los cierres de los mataderos?

BASTANTE, Puerto Carreño tiene pocas entradas en cuanto a impuestos y el matadero es una de ellas imagínate lo que significa esos recurso para nosotros como alcaldía municipal

GRACIAS por la contestar esta entrevista.

ENTREVISTA A ACTORES ESTRATÉGICOS No 4

INGENIERO JAIME LOZA JEFE PLANEACIÓN MUNICIPAL

PREGUNTAS

¿Está usted de acuerdo con la aplicación del Decreto 1500 de 2007?.

NO ya que el municipio no tiene las capacidades económicas para solucionar este problema tan complejo como es nuevas condiciones sanitarias que deben cumplir los mataderos de acuerdo al nuevo decreto

¿Qué consecuencias trae la implementación del decreto en los municipios 5 y 6 categorías?

GRAVES: ya que estamos lejos del centro de país y nos tocaría adquirir el producto del centro a un costo más elevado

¿Está preparado el municipio y el departamento para asumir las nuevas responsabilidades?

NO, ya que financieramente el municipio NO tiene los recursos económicos para dar solución al problema

¿ Tiene el departamento recursos para realizar las mejoras establecidas en el Decreto 1500 de 2007 ¿.

En estos momentos nosotros debemos económicamente del departamento y de acuerdo a reuniones sostenidas con planeación departamental no hay recursos económicos para realizarla cantidad de obras que exige el decreto 1500 de 2007.

¿Qué medidas preventivas tomara el departamento con los mataderos cerrados?

MEDIANO PLAZO ajuste con los Planes Graduales de Cumplimiento que son acciones encaminadas a mejorar las condiciones físicas de los mataderos

¿Afecta el cierre de los mataderos de los municipios la parte social?

SALUD se puede adquirir el producto sin las más mínimas condiciones de higiene y salubridad trayendo consigo problema de salud pública

¿Qué repercusiones sanitarias trae el cierre de los mataderos?

Nuevas enfermedades para la población y el ganado que existe en la zona, ya que no hay control del ganado que se sacrifica fuera del matadero que es el único sitio autorizado por la ley

¿Se afecta los municipios en la parte económica con los cierres de los mataderos?

POR SUPUESTO; no hay entradas económicas y no hay mayor inversión ya que los recursos que mandan en propósitos generales no alcanzan para realizar dichas obras.

ENTREVISTA A ACTORES ESTRATÉGICOS No 5

ENTREVISTA ALCALDE MUNICIPIO LA PRIMAVERA

Doctor: CARLOS CUELLAR.

¿Está usted de acuerdo con la aplicación del Decreto 1500 de 2007?.

NO, es un golpe duro para los habitantes del Municipio

¿Qué consecuencias trae la implementación del decreto en los municipios 5 y 6 categorías?

GRAVES por no decir otra cosa, debemos recordar que los municipios de la Orinoquia colombiana la mayoría son de quinta y sexta categoría por su población

¿Está preparado el municipio y el departamento para asumir las nuevas responsabilidades?

NO, al igual que la mayoría de departamentos de la Orinoquia los municipios NO están descentralizados y dependen económicamente de las gobernaciones y no hay plata para tantas obras,

¿ Tiene el departamento recursos para realizar las mejoras establecidas en el Decreto 1500 de 2007 ¿.

NO, hoy el Departamentos de Vichada No tiene recursos para apoyar los municipios lo que hacen que las obras sean menos y con poco capital para invertir

¿Qué medidas preventivas tomara el departamento con los mataderos cerrados?

Que tenga conocimiento ninguna, porque están solicitando plazos al INVIMA para realizar las mejoras en las instalaciones, si no le dan plazo en actualidad no hay recursos

¿Afecta el cierre de los mataderos de los municipios la parte social?

Si los municipios del vichada son muy distantes lo que hace difícil el transporte de carne de otros municipios por varias razones,

1. Incrementa el costo del producto
2. En época de verano es más lejos que en invierno
3. Primavera es el municipio más ganadero del Vichada

¿Qué repercusiones sanitarias trae el cierre de los mataderos?

VARIAS, Como lo mencioné anteriormente primavera por ser una zona ganadera se presta para que se sacrifique ganado en cualquier parte pero sin cumplir con las condiciones sanitarias, además no hay vigile todas las enfermedades que se presentan en el ganado y que repercuten en la salud de los consumidores.

¿Se afecta los municipios en la parte económica con los cierres de los mataderos?

ENORMEMENTE: ya que una entrada económica que se pierde y por lo tanto es dinero que no se podrá invertir en los mataderos cerrados.

En nombre de la UNAD muchas gracias por atender esta entrevista

PREGUNTAS A ACTORES ESTRATÉGICOS No 6

Doctor JOSE RODRIGUEZ Jefe de Planeación Municipal

¿Está usted de acuerdo con la aplicación del Decreto 1500 de 2007?.

NO.

¿Qué consecuencias trae la implementación del decreto en los municipios 5 y 6 categorías?

VARIAS. Primero el municipio no tiene recursos para realizar las obras solicitadas, segundo no existe otro matadero en el municipio, tercero los demás municipios del Vichada presentan la misma situación..

¿Está preparado el municipio y el departamento para asumir las nuevas responsabilidades?

NO

¿Tiene el departamento recursos para realizar las mejoras establecidas en el Decreto 1500 de 2007?

NO

¿Qué medidas preventivas tomara el departamento con los mataderos cerrados?

NINGUNA:

¿Afecta el cierre de los mataderos de los municipios la parte social?

CLARO QUE SI: Santa Rosalía es un municipio ganadero se puede consumir carne sin cumplir requisitos sanitarios y con el tiempo presentarse un problema de salud publica

¿Qué repercusiones sanitarias trae el cierre de los mataderos?

VARIAS: Primera, no hay presencia de las autoridades sanitarias, (sanidad, INVIMA, ica) segunda el sacrificio de ganado se realizaría a campo abierto sin ningún control, tercera sacrificaría ganado sin conocer su estado de salud.

¿Se afecta los municipios en la parte económica con los cierres de los mataderos?

CLARO: NO entrarían recursos al municipios lo cual haría la situación mas difícil, ya que no se pueden mejorar las instalaciones físicas del matadero.

ENTREVISTA A ACTORES ESTRATÉGICOS No 7

ENTREVISTA ALCALDE MUNICIPIO SANTA ROSALIA

Doctor: ALEX BENITO

¿Está usted de acuerdo con la aplicación del Decreto 1500 de 2007?.

NO, es un golpe duro para los habitantes del Municipio

¿Qué consecuencias trae la implementación del decreto en los municipios 5 y 6 categorías?

GRAVES por no decir otra cosa, debemos recordar que nuestro municipio tiene la población más baja del Departamento.

¿Está preparado el municipio y el departamento para asumir las nuevas responsabilidades?

NO, al igual que la mayoría de departamentos de Vichada los municipios NO están descentralizados y dependen económicamente de las gobernaciones y no hay plata para tantas obras,

¿ Tiene el departamento recursos para realizar las mejoras establecidas en el Decreto 1500 de 2007 ¿.

NO, hoy el Departamentos de Vichada No tiene recursos para apoyar los municipios lo que hacen que las obras sean menos y con poco capital para invertir

¿Qué medidas preventivas tomara el departamento con los mataderos cerrados?

Que tenga conocimiento ninguna, ya el municipio de Santa Rosalía se cerro el matadero una vez y la gobernación no nos ayudo economicamente porque están solicitando plazos al INVIMA para realizar las mejoras en las instalaciones, si no le dan plazo en actualidad no hay recursos

¿Afecta el cierre de los mataderos de los municipios la parte social?

SI los municipios del vichada son muy distantes lo que hace dificil el transporte de carne de otros municipios pora varias razones,

1. Incrementa el costo del producto
2. En época de verano es más lejos que en invierno
3. Primavera es el municipio más ganadero del Vichada

¿Qué repercusiones sanitarias trae el cierre de los mataderos?

VARIAS, Como lo mencioné anteriormente Santa Rosalía al igual que la Primavera por ser zonas ganadera se presta para que se sacrifique ganado en cualquier parte pero sin cumplir con la condiciones sanitarias, además no hay vigile todas las enfermedades que se presentan en el ganado y que repercuten en las salud de los

consumidores.

¿Se afecta los municipios en la parte económica con los cierres de los mataderos?

ENORMEMENTE: ya que una de las pocas entrada recursos económicos que se pierde y por lo tanto es dinero que no se podrá invertir en los mataderos cerrados.

En nombre de la UNAD muchas gracias por atender esta entrevista.

PREGUNTAS A ACTORES ESTRATÉGICOS No 8

Doctor WILLIAN SANTANA Secretario de Gobierno

¿Está usted de acuerdo con la aplicación del Decreto 1500 de 2007?.

NO.

¿Qué consecuencias trae la implementación del decreto en los municipios 5 y 6 categorías?

VARIAS. Primero el municipio no tiene recursos para realizar las obras solicitadas, segundo no existe otro matadero en el municipio, tercero los demás municipios del Vichada presentan la misma situación..

¿Está preparado el municipio y el departamento para asumir las nuevas responsabilidades?

NO

¿Tiene el departamento recursos para realizar las mejoras establecidas en el

Decreto 1500 de 2007?

NO

¿Qué medidas preventivas tomara el departamento con los mataderos cerrados?

NINGUNA:

¿Afecta el cierre de los mataderos de los municipios la parte social?

CLARO QUE SI: Santa Rosalía es un municipio ganadero se puede consumir carne sin cumplir requisitos sanitarios y con el tiempo presentarse un problema de salud publica

¿Qué repercusiones sanitarias trae el cierre de los mataderos?

VARIAS: Primera, no hay presencia de las autoridades sanitarias, (sanidad, INVIMA, ica) segunda el sacrificio de ganado se realizaría a campo abierto sin ningún control, tercera sacrificaría ganado sin conocer su estado de salud.

¿Se afecta los municipios en la parte económica con los cierres de los mataderos?

CLARO: NO entrarían recursos al municipio lo cual haría la situación más difícil, ya que no se pueden mejorar las instalaciones físicas del matadero.

En nombre de la UNAD muchas gracias por atender esta entrevista.

Metodología General de Formulación

PROYECTO

Construcción Planta de Beneficio Animal Cumaribo, Vichada, Orinoquía

Código BPIN:

Datos del Formulator

Tipo de documento:

No. Documento:

Nombres: JAVIER

Apellidos: RINCÓN ESCOBAR

Cargo: ASESOR

Teléfonos: 3115062999

Entidad: ALCALDÍA CUMARIBO VICHADA

ALCALDÍA CUMARIBO VICHADA

E-mail: jrincone69@yahoo.com

Módulo de programación MGA

Alternativa Seleccionada

CONSTRUIR UNA NUEVA PBA QUE CUMPLA LAS ESPECIFICACIONES
SANITARIAS Y AMBIENTALES DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE

1203 saneamiento básico

Sector (Subprograma presupuestal)

0111 construcción de infraestructura propia del sector

Tipo de Gasto (Programa presupuestal)

Módulo de programación

2 -Fuentes de financiación

Tipo de entidad

Nombre de entidad

Tipo de recurso

Municipios

Cumaribo

Asignaciones Directas

Valor

Año

2013	1.529.941.946,00
2014	0,00
2015	0,00
2016	0,00
2017	0,00
2018	0,00
2019	0,00
2020	0,00
2021	0,00
2022	0,00
2023	0,00
2024	0,

ANEXOS. MATADERO SANTA ROSALIA





MATADERO PUERTO CARREÑO



INSTALACIONES MATADERO PUERTO CARREÑO





INVIMA

**PROSPERIDAD
PARA TODOS**

711-0592-13

CORRESPONDENCIA SALIENTE
Para ROR: 13059511 Radicado: 13059511
Folios: 2 Clave: 283401
De: GRUPO COORDINACION GRAL. GTT ORINOQUIA
Para: ALCALDE MUNICIPAL DE PUERTO CARREÑO-
VICHADA
Fecha: 18/07/2013 Usuario: gordonezc

11:02 AM
Jhon Calderón M

Señor
ALVARO MAURICIO LONDOÑO LUGO
Alcalde Municipal
Carrera 9 N° 18-87
Puerto Carreño - Vichada

Ref: Plan Gradual de Cumplimiento planta de beneficio de Bovinos.

Respetado Señor Alvaro:

Por medio de la presente nos permitimos informar que aún no ha sido radicado por parte de ustedes el respectivo Plan Gradual de Cumplimiento de la planta de bovinos del municipio de Puerto Carreño - Vichada, según lo estipulado en el Decreto 2270 de 2012 y la Resolución 2013005726 de 2013, modificada por la Resolución 2013010990 de 2013.

Decreto 2270 de 2012 Artículo 13. Plan Gradual de Cumplimiento-PGC. Los propietarios, tenedores u operadores de plantas de beneficio, desposte y desprese ajustarán o elaborarán el Plan Gradual de Cumplimiento, según sea el caso, para lo cual tendrán un plazo máximo de tres (3) meses, contados a partir de la publicación de la metodología para la elaboración y seguimiento del Plan Gradual de Cumplimiento establecida por el INVIMA.

El mencionado Plan debe estar a disposición de la autoridad sanitaria competente en el momento que lo requiera y una copia del mismo debe ser remitida al INVIMA para el respectivo seguimiento a la implementación, de acuerdo al procedimiento establecido por dicho Instituto. En el evento de incumplimiento al mencionado Plan, el INVIMA procederá a iniciar los correspondientes procesos sancionatorios.

La metodología para la elaboración y seguimiento del Plan Gradual de Cumplimiento será establecida dentro del mes siguiente a la publicación de la resolución respectiva para cada especie, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Parágrafo 1. Las plantas de beneficio, desposte, desprese deben implementar el Plan Gradual de Cumplimiento en su totalidad dentro de un plazo máximo de tres años y medio (3,5), contados a partir de la expedición del reglamento técnico respectivo.

Esta información fue ampliamente socializada y difundida por diferentes medios, uno de los cuales fue mediante aviso en la página web de la entidad (del cual anexamos pantallazo) donde se informaba que el plazo vencía el 6 de junio de 2013.

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA
Carrera 68D 17-1121 PEX: 2948700
Bogotá - Colombia
www.invima.gov.co



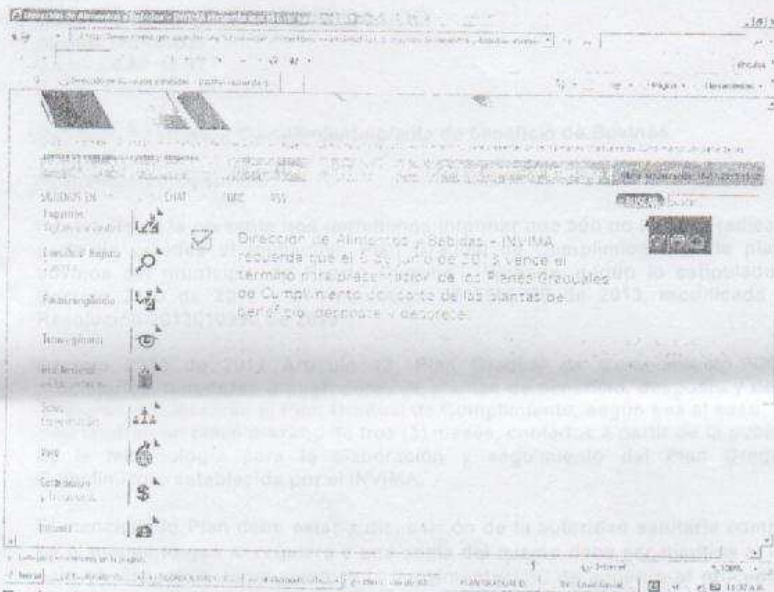
By



INVIMA

**PROSPERIDAD
PARA TODOS**

Además a todos los representantes legales de plantas de sacrificio, desposte y desprese de las diferentes especies les fue enviada invitación vía e-mail y por correo físico sobre reunión de socialización de la Resolución 2013005726 de 2013, la cual fue realizada el día 10 de mayo de 2013 en el auditorio del 5 piso de la Universidad Cooperativa de Colombia en Villavicencio – Meta.



Teniendo en cuenta lo anterior, le recordamos la obligación de presentar dicho Plan Gradual de Cumplimiento y lo remita al INVIMA.

Para cualquier inquietud o duda favor remitirse a nuestra oficina ubicada en la Calle 35 N° 41-25 Barrio el Barzal media cuadra abajo del hospital, Villavicencio – Meta. Teléfono 6627064 o al correo electrónico smurcia@invima.gov.co

Atentamente,

Shirley Rocio Murcia Wilches

SHIRLEY ROCIO MURCIA WILCHES
Coordinadora Grupo de Trabajo Territorial Orinoquia.

Elaboro: Oscar Fernando Sasiro – Profesional Universitario GTTO 17/07/2013

Nota: se envía vía correo físico y medio electrónico a contactenos@puertocarreño-vichada.gov.co y alcaldia@puertocarreño-vichada.gov.co

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA
Carrera 68D 17-11/21 P.O. 29-3700
Bogotá - Colombia
www.invima.gov.co



SM

MUNICIPIO DE PUERTO CARREÑO
SISTEMA DE PRESUPUESTO
NIT892.099.305-3

EJECUCION PRESUPUESTAL DE GASTOS
 (Cuenta: A.15.N.%.%.%_0%) Fecha Corte: 28-08-2013 Formato: PEB06

Dependencia : 00 - TOTAL GENERAL														
Cuenta	Nombre	Presupuesto Inicial	Traslado Crédito	Traslado Con/Cred	Valor Reducc	Valor Adiciones	Presupuesto Definitivo	CDP Expedidos	Compromisos	Ejecución	Obligación	Saldo por Pagos Comprom	Saldo por Pagar	
TC	TOTAL GENERAL	80,000,044	16,500,000	0	0	64,400,000	160,900,044	89,925,807	83,094,698	51.64%	54,383,988	54,383,988	77,805,346	28,710,710
Dependencia : 01 - MUNICIPIO DE PUERTO CARREÑO														
Cuenta	Nombre	Presupuesto Inicial	Traslado Crédito	Traslado Con/Cred	Valor Reducc	Valor Adiciones	Presupuesto Definitivo	CDP Expedidos	Compromisos	Ejecución	Obligación	Saldo por Pagos Comprom	Saldo por Pagar	
A	TOTAL INVERSION	80,000,044	16,500,000	0	0	64,400,000	160,900,044	89,925,807	83,094,698	51.64%	54,383,988	54,383,988	77,805,346	28,710,710
A.15	SECTOR EQUIPAMIENTO	80,000,044	16,500,000	0	0	64,400,000	160,900,044	89,925,807	83,094,698	51.64%	54,383,988	54,383,988	77,805,346	28,710,710
A.15.1	PROGRAMA EQUIPAMIENTO PARA LA PARTICIPACION CIUDADANA	80,000,044	16,500,000	0	0	64,400,000	160,900,044	89,925,807	83,094,698	51.64%	54,383,988	54,383,988	77,805,346	28,710,710
A.15.1.1	SUB PROGRAMA INFRAESTRUCTURA MUNICIPAL	80,000,044	16,500,000	0	0	64,400,000	160,900,044	89,925,807	83,094,698	51.64%	54,383,988	54,383,988	77,805,346	28,710,710
A.15.1.1.01	PY MEJORAMIENTO Y MANTENIMIENTO DE LA PLANTA DE SACRIFICIO	20,000,044	16,500,000	0	0	54,400,000	90,900,044	74,484,494	67,833,494	74.62%	30,122,784	30,122,784	23,066,550	28,710,710
A.15.1.1.01.17	PY MEJORAMIENTO Y MANTENIMIENTO DE LA PLANTA DE SACRIFICIO -- 17 - INGRESOS CORRIENTES DE LIBRE DESTINACION EXCEPTO EL 42% DE LIBRE DESTINACION DE PROPOSITO GENERAL DE MPIOES DE CATEGORIA 4, 5 Y 6	0	16,500,000	0	0	16,500,000	31,700,000	31,700,000	30,224,100	95.34%	19,509,100	19,509,100	1,475,900	10,715,000
A.15.1.1.01.20	PY MEJORAMIENTO Y MANTENIMIENTO DE LA PLANTA DE SACRIFICIO -- 20 - APORTES TRANSFERENCIAS Y COFINANCIACION DEPARTAMENTAL	0	0	0	0	35,200,000	35,200,000	39,200,000	37,609,394	95.44%	19,613,694	19,613,694	1,800,608	17,995,710
A.15.1.1.01.30	PY MEJORAMIENTO Y MANTENIMIENTO DE LA PLANTA DE SACRIFICIO -- 30 - SGP PROPOSITO GENERAL FORZOSA	20,000,044	0	0	0	0	20,000,044	3,584,484	0	0.00%	0	0	20,000,044	0
A.15.1.1.01.30.01	INVERSION LIBRE INVERSION SGP CHCE DOCEAVAS VIGENCIA ACTUAL MAS ULTIMA DOCEAVA VIGENCIA ANTERIOR	20,000,044	0	0	0	0	20,000,044	3,584,484	0	0.00%	0	0	20,000,044	0
A.15.1.1.02	PY MANTENIMIENTO DE LAS ZONAS VERDES Y PARQUES	60,000,000	0	0	0	0	60,000,000	15,441,313	15,261,204	25.44%	15,261,204	15,261,204	44,738,796	0
A.15.1.1.02.30	PY MANTENIMIENTO DE LAS ZONAS VERDES Y PARQUES -- 30 - SGP PROPOSITO GENERAL FORZOSA	60,000,000	0	0	0	0	60,000,000	15,441,313	15,261,204	25.44%	15,261,204	15,261,204	44,738,796	0
A.15.1.1.02.30.01	INVERSION LIBRE INVERSION SGP CHCE DOCEAVAS VIGENCIA ACTUAL MAS ULTIMA DOCEAVA VIGENCIA ANTERIOR	60,000,000	0	0	0	0	60,000,000	15,441,313	15,261,204	25.44%	15,261,204	15,261,204	44,738,796	0
A.15.1.1.03	PY ADECUACION INFRAESTRUCTURA DEPENDENCIAS DE LA ADMINISTRACION	0	0	0	0	10,000,000	10,000,000	0	0	0.00%	0	0	10,000,000	0
A.15.1.1.03.30	PY ADECUACION INFRAESTRUCTURA DEPENDENCIAS DE LA ADMINISTRACION -- 30 - SGP PROPOSITO GENERAL FORZOSA	0	0	0	0	3,437,710	3,437,710	0	0	0.00%	0	0	3,437,710	0

MUNICIPIO LA PRIMAVERA

FORMULA

Fecha: Septiembre 04 del 2013 Usuario : PEDRO Hora : 10:56:43-AM P gina : 1
 REPORTE DE LA EJECUCION MENSUAL DE GASTOS E INVERSION
 Comprendido Entre el 01/01/2013 y 04/09/2013

Rubro	Presup Defini	Total Ejecuc	% Eje	Presupuesto por Ejec	Saldo de Disponibilidad	Saldo por Disponer
05479010 EQUIPAMIENTO MUNICIPAL	265,000,000.00	185,736,672.00	70.09	79,263,328.00	27,899,931.00	51,363,397.00
0547901001 Mejor Manto Dependencias Adm.	85,000,000.00	55,807,992.00	65.66	29,192,008.00	1,614,000.00	27,578,008.00
0547901002 Dotacion Equipos,Muebles Y Elementos	90,000,000.00	62,968,800.00	69.97	27,031,200.00	26,285,931.00	745,269.00
0547901003 Mejor Manto Cementerio, plazas, parques y matadero	90,000,000.00	66,959,880.00	74.40	23,040,120.00	.00	23,040,120.00

