



INFORME DE ACTIVIDADES

De	CLAUDIA TIBADUIZA TOLEDO Coordinadora Inocuidad Programa Huevo.
Para	OLGA CASTILLO Directora Programa Huevo
Lugar y Fecha	Bogotá, febrero 2 de 2023
Objeto	Asistir a la cumbre avícola, feria y visita a planta en Atlanta.
Actividad realizada	<p>Se realizaron las siguientes actividades:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Cumbre Avícola: Se presentaron los siguientes temas: Tendencias del mercadeo y el papel que juega en el sector del huevo - Dr. David Gastelum, Bachoco: El huevo está en el centro del plato. La competencia, los cereales, ingredientes esenciales en el desayuno de las familias mexicanas. (Están buscando el lugar que el huevo tiene, el centro del plato). Érase una vez en nuestro país cuando el pollo era solo pollo y el huevo era solo huevo 1984. Muy pocas marcas, En 1984 un producto de 30 años de antigüedad se convierte en una marca. Bachoco. El huevo solo se vendía por kilo, nadie pensaba que el huevo o el pollo necesitaban marcas. Comunicar los atributos (Esto se logró haciendo que el producto sea un héroe, nunca un huevo roto). No han cambiado de agencia desde 1984, la marca Bachoco, una diferenciación ha sido el color del empaque. 7 centros de producción, presencia en todos los supermercados del país. La diferenciación más importante ha sido la marca. Consumo per cápita de 213 a 403 huevos en el 2020. ¿¿Mercadeo para qué?? Crecer con rentabilidad, entender al consumidor, que está pasando con las tendencias, con la edad de los consumidores. La población se está envejeciendo, los hábitos de consumo están cambiando. Estrategias de crecimiento: diferenciación, eficiencia, inorgánico, eficacia, orgánico y recompra. Estrategia por canales: tradicional y moderno, autoservicio, marcas propias, esfuerzo de negociación muy importante. El canal de detalle, más de 6 mil millones. (Tiendas). El consumidor cambia y cambia la industria: bienestar animal, influenza aviar, NO ENCARESCAN LOS PRODUCTOS, SE NECESITAN ALIMENTOS PARA ALIMENTAR A LA POBLACIÓN.2. Pasado, Presente y Futuro del Panorama de Bienestar Animal & "Clean Label" - Matt Christensen, Wayne-Sanderson Farms

Clean Label y bienestar animal.

Que la comida sea tu medicina y la medicina sea tu comida – Hipocrates.

El 70% de la fuerza laboral trabajaba en la parte agrícola en el campo y actualmente el 1 %.

En 1862 se formó el USDA.

Ahora somos Lectores de etiquetas.

Los productos Clean Label se pueden definir de muchas maneras, para muchos operadores de restaurantes, los productos de Clean Label tengan menos ingredientes y muestren lo que no está en ellos.

Atributos de salud se alinean con Clean Label.

Términos de salud y bienestar. Curva.

Libre de: NON

Bienestar Animal. En los últimos 4 años, los operadores de restaurantes han ofrecido más proteínas con declaraciones de BA. Criado Humanamente, criados en pastos, libres de jaulas, libre de antibióticos, ect.

Varios niveles de declaración de antibióticos: 1-2 Libre de antibióticos, uso responsable de antibióticos. 3.

No se usan antibióticos que son medicamento importantes para la medicina humana, 4 Criados sin antibióticos, 5 sin antibióticos nunca, 6 Sin antibióticos nunca + dieta vegetariana.

Los consumidores están dispuestos a pagar y comprar más.

El termino de salud y bienestar continúa creciendo en los menús de los restaurantes.

El 43% compran clean label para el negocio.

57% no compran clean label para su funcionamiento.

El pollo es el rey, más asequible, precios más bajos.

Los consumidores se preocupan por el BA. Los consumidores están de acuerdo en que, en general las carnes de origen avícola son saludables.

Las preocupaciones por el BA e impacto ambiental de la cría de pollo tienen más intereses.

El 49% los consumidores dicen que no hay nada que los desaliente de consumir carnes.

El futuro del CLEAN LABEL: Mas términos (sostenibilidad, BA), Mas productos, más localización (trazabilidad).

3. Indicadores claves de bienestar para utilizar en programas de bienestar animal - Dra. Kate Barger-Weathers, Cobb-Vantress, Inc.

Evaluación BA. categorías de factores -métricas para incluir

3M: Monitorear, Medir y Mejorar.

Por qué hacer evaluaciones de B.A: Verificación interna, obligación de la ley o de la guía de asociación, verificación externa.

Quien y cuando hacer evaluaciones de B.A.

categorías para evaluar el B.A.

Métricas basadas en el ave.

Métricas basadas en los protocolos.

Hoy y Futuro de BA.

Dominios de B.A. nutrición, medioambiente, salud, interacciones y comportamiento, mental.

Indicadores claves de BA. Monitorear basado en resultados medidos que tiene un impacto en el ave, directo, indirecto, se pueden implementar en todos los sistemas avícolas, en todos los tipos de programas de bienestar, todas las regiones y tipos de producción.

IPWA: International Poultry WELFARE ALLIANCE.

Indicadores claves de B.A. en incubadora, en granja (registro de mortalidad, registros de pollos de descarte, condición de la pata, producción de huevo, transporte), planta de procesamiento.

En resumen: el BA es una parte dinámica de los sistemas de producción animal y un factor importante para muchos grupos interesados, hay diferentes perspectivas, definiciones y estándares para BA, centrarse en los indicadores claves de B.A.

4. Pasado, Presente y Futuro de las Regulaciones para Salmonella & Campylobacter por el USDA-FSIS - Dr. Juanfra DeVillena, Wayne-Sanderson Farms.

Inicio de patógenos, su control y normativas en Estados Unidos.
Importancia de monitoreo de materia fecal en las carcasas de pollo.
Nuevo estándar de salmonella desde febrero 2000.
Febrero 2006 salmonella categorías: Categoría 1: 5/51 muestras consecutivas diarias.
Categoría 2: 6 – 12 /51. Categoría 3
Muestreo semanal, febrero 2016, nuevo estándar de salmonella y campylobacter para partes, ventana móvil.
Nuevo sistema de inspección. NPIS
Publicando categorías, diciembre 2017, FSIS, anuncio que, a partir del 20 de diciembre del 2017, volverían categorías por partes de pollo.
Informe individual de establecimientos y su categoría frente al establecimiento.
Serotipos de salmonella.
Lista top 9 de serotipos de salmonella: infantis, enteritidis, thyfi, braen.....
FSIS, Declaro salmonella como adulterante en productos empanizados y rellenos.
Velocidad de línea modificado.
Se le entrega data inicial y final a la autoridad sanitaria.
Cambio en el marco regulatorio: tomar muestras de lotes antes de la recepción en la planta, mejorar los programas de control de proceso (monitoreo), implementar un estándar de producto.

5. Cuantificación para análisis de riesgos microbiológicos de los alimentos - Dr. Fernando Sampedro, University of Minnesota.

Datos de salmonella spp en USA, 50.000 CASOS confirmados por año.
Tasa de sub reporte de 1 en 29, la incidencia ha incrementado en 33% desde 2001.
Healthy goal 2030: reducción
Brotos CDC alimentos de origen desconocido, últimos 10 años.
Atribución de brotes de salmonella 2019: 16,8% atribuido a pollo, 32,8%
USDA FISIS: Plan estratégico reducción serotipos salmonella.
Reducir prevalencia de los serotipos específico en el 10% al 2026.
Productos rellenos de pollo no reporta, FSIS está proponiendo un límite de 1 UFC/ G, para declarar
Modelos evaluación de riesgo: carne molida de pavo.

6. Situación actual de Influenza Aviar en Norteamérica - Dr. Claudia Osorio, Elanco Animal Health

Virus de la influenza aviar.
Los virus de la influenza aviar están cambiando constantemente, es fácil de destruir, pero el problema es cuando se enmascara con la materia orgánica. Busca estar en zonas más calientes las aves.
Brotos más importantes 2014, estuvo en 27 estados.
44 virus de alta patogenicidad.
Virus de ganso H1 – 16 se aisló en 1996, y cambio la epidemiología del virus, ya es endémico. El Virus de Guangdong.
Situación actual en Norte América, 309 parvadas,
57,89 millones de aves afectadas a la fecha.
Signos clínicos del 2022, no han cambiado mucho.
Guía de referencia inmediata
Lecciones aprendidas con los brotes de 2015, 2022.
Aves silvestres huéspedes durante el brote del 2022 – mortalidad.
Reconocimiento y manejo de riesgos en granjas.

7. Ajustes en el manejo de producción libre de antibióticos - **Dr. Ramiro Delgado, NutriAvícola**

Crecimiento de la población humana entre 1960 y 2050 por continentes (UN World Population Prospect 2020).

En menos de una década los seres humanos van a consumir más pollo que cualquiera de las otras carnes. antibióticos son cada

Tendencias en el mercado para pollos

Intenciones entre el huésped y su microbiota.

El 70% del sistema inmune está en el intestino.

Salud intestinal preventiva.

Manipulación de la microflora intestinal.

Uso de antibióticos en avicultura: preventivos: anticoccidiales, antimicrobianos.

Cambios en el microbiota según sustratos de la dieta.

Cambios población microbiana a diferentes niveles de proteína.

II. Visita a la Feria:

Se realizó recorrido por la feria comercial y participación en los Tech Talks, como novedades, se observaron muchas máquinas para tecnificar los procesos, especialmente robos para empaque de productos, paletizar, mover cajas, etc., varios modelos, tamaños y capacidades.

Se visitaron los stands de los proveedores de huevo como son MOBA, SANOVO, Laboratorios de microbiología, Yamasá, nuevos modelos de empaque para alimentos, empresas de potabilización de agua portables, FSNS, Eurofins, marcadores InTech, Tekniplez,

Reuniones:

- Rodolfo Valadez – Director Instituto Nacional Avícola INA – México. Se coordinaron actividades para trabajar de forma conjunta con los especialistas del INA y los profesionales de salud colombianos que trabajamos para desmitificar y fomentar el consumo de huevo con evidencia científica.
- Julio E. Acero - Asistente Comercial - Departamento de Comercio U.S. Embajada de los Estados Unidos. Se realizó el contacto con el fin de aprovechar todos los servicios que ofrece esta oficina de la embajada para contactar con todos los empresarios y apoyar procesos de networking, conferencistas, proveedores. Así mismo seguir promocionando la participación a la feria de Atlanta con el beneficio de inscripción gratuita.

III. Visita Industria a la empresa **Wayne-Sanderson Farms**: Realizamos visita a la planta de sacrificio de esta compañía uno de los grupos mas grandes de Estados Unidos, se realizo recorrido por las diferentes áreas de procesamiento, se observo el desprese automático y también el desprese automático, haciendo énfasis en el interés de ellos por tener pollo muy grande para aprovechar al máximo la pechuga del pollo, de la cual se hace diversos cortes aprovechando toda la carne, por este motivo continúan con el deshuese automático. Se observo el manejo que dan a las patas de pollo que van para exportación hacia japon especialmente, el sistema de inspección oficial, los sistemas y puntos de desinfección que tienen a lo largo de todo el proceso, lo más destacado la tecnología que tienen.

Elaboro:

CLAUDIA TIBADUIZA TOLEDO
Coordinadora Inocuidad
Programa Huevo