



**fenavi**®  
Santander



# BOLETÍN INFORMATIVO

Edición No. 135



Mayo 2023

# CONTENIDO

- 03** | **Editorial** | A cargo de la Directora Ejecutiva de Fenavi Santander.
- 04** | **Actividad Gremial** | Principales Actividades del mes.
- 11** | **Técnico Sanitario** | Uso responsable de antimicrobianos
- 13** | **Sostenibilidad** | Olores en granjas avícolas
- 15** | **De Interés** | Ayuda al planeta y evita excesivos de energía
- 16** | **Gastronomía** | Deliciosas recetas de pollo y huevo para el presente mes.
- 18** | **Variedades** | Celebremos juntos.
- 19** | **Cartelera** | Los recomendados del mes.



# EDITORIAL

Sucumbe una vez más el país ante los escándalos, cada vez más delicados, ante la mirada perpleja de la mayoría de los Colombianos. Por ello es tan importante saber a quién elegir en la contienda electoral del mes de octubre en especial porque Gobernador y alcaldes son de la mayor importancia para nuestra actividad y para el Departamento. Nada fácil es el panorama y más grave aun cuando se gobierna con desconocimiento y desaciertos.

Desde la agremiación hemos iniciado la tarea de exponer a los candidatos la importancia de la avicultura, así como las debilidades y amenazas que tiene esta actividad de gran impacto económico y social para la región y el país.

Temas como el uso del suelo, el cual cambia al vaivén de intereses de los mandatarios de turno, la inseguridad en algunas zonas, la débil infraestructura vial del Departamento, la necesidad de desplegar acciones en vías terciarias, el fortalecimiento de la región visualizando sus fortalezas en materia de educación, salud, gastronomía, sectores económicos claves, son algunas de las temáticas contempladas que se están exponiendo con el fin de hacer visible nuestra actividad y dejar canales abiertos en defensa del sector.

La tarea nos obliga a todos por igual. No escatimemos esfuerzos que nos permita elegir a los mejores.



**Martha Ruth  
Velásquez Quintero**

Directora Ejecutiva  
Fenavi Santander.

# Actividad Gremial

Miércoles de Cocina  
Miércoles de Cocina  
Miércoles de Cocina

¡Muy pronto!

## Miércoles de Cocina Con Fenavi Santander

Inscríbete aquí

Miércoles de Cocina  
Miércoles de Cocina  
Miércoles de Cocina



## ¡A cocinar! Con huevo y pollo



A partir del próximo 21 de junio los hogares de los Santandereanos se conectarán a “Miércoles de cocina con Fenavi Santander” Una estrategia que fomenta el consumo de las proteínas de huevo y pollo representadas en fáciles, versátiles y deliciosas recetas.

La virtualidad será la principal aliada para el éxito de estas jornadas gratuitas de aprendizaje gastronómico. Durante 10 talleres prácticos, se abordarán más de 30 preparaciones las cuales contarán con el acompañamiento de un Chef calificado para brindar la mejor

experiencia a todos los afiliados de la seccional Santander, colaboradores, familiares, amigos y demás amantes de la gastronomía; que se unan a esta iniciativa la cual será certificada por la institución educativa Colombia College, escuela con gran trayectoria y reconocimiento a nivel nacional.

**Colombia College aliado de nuestra cocina**



Este encuentro será un recorrido de gustos y sabores, todos los participantes podrán interactuar activamente y en tiempo real haciendo preguntas y comentarios al chef, a través del chat creado para tal fin. ¡Agéndate! La diversión gastronómica está por comenzar.

  
**21 de Junio**

  
**28 de Junio**

  
**05 de Julio**

  
**12 de Julio**

  
**19 de Julio**

  
**26 de Julio**

  
**02 de Agosto**

  
**09 de Agosto**

  
**16 de Agosto**

  
**23 de Agosto**



## Vuelve el Consultorio Móvil nutricional de Fenavi Santander

En el marco de las actividades de promoción de consumo que desarrolla Fenavi Santander

vuelve el Consultorio Móvil Nutricional, una estrategia que reúne la diversión con la nutrición para los niños de Bucaramanga y su área metropolitana.



Esta nueva versión cuenta con nuevos escenarios donde profesionales del área de la salud serán los encargados de realizar, gratuitamente, una evaluación nutricional correspondiente a la talla y el peso de cada niño participante; donde los beneficios de tener un hábito y estilo de vida saludable con pollo y huevo serán los protagonistas. Al tiempo, brindarán información sobre los atributos que tiene el consumo de las proteínas para el desarrollo adecuado de los niños junto a recomendaciones. Esta actividad contará con el apoyo de los programas nacionales de pollo y huevo de Fenavi Fonav y tendrá grandes sorpresas.

## Junta Directiva seccional Santander



En las instalaciones del Club del Comercio se reunió la Junta Directiva de Fenavi Santander. En este último encuentro programado, asistieron como invitados especiales el General

Juvenal Diaz Mateus y el Dr. Horacio José Serpa; candidatos a la Gobernación de Santander y Alcaldía de Bucaramanga respectivamente. Quienes conocieron de primera mano la avicultura Santandereana en cifras junto a sus necesidades.

Del mismo modo, la Directora Ejecutiva de Fenavi Santander presentó entre otros temas la propuesta de formación de cara a juntas directivas efectivas y estratégicas, actividades de fomento al consumo por parte de la seccional santander entre otras actividades varias. Este encuentro finalizó con un almuerzo ejecutivo.



## Asamblea de la ANDI seccional Santander

La Seccional Santander de la ANDI realizó la LXII Asamblea anual de afiliados en la ciudad de

Bucaramanga, a la que asistieron más de 200 representantes del sector productivo de la región y se habló sobre los logros del empresariado en el último año, así como sobre los retos que se divisan a corto y largo plazo.

Así mismo, se explicaron los avances y metas planteadas por la Asociación en la región, con el objetivo de seguir aportando al crecimiento económico y la competitividad del país. A este encuentro asistió la Directora Ejecutiva de la seccional Santander junto a empresarios de la industria avícola. En el mismo, se pudo visualizar la presencia de Fenavi Santander gracias a su vinculación publicitaria.

## Socialización Festival del Pollo Colombiano



Se realizó la socialización del Festival del Pollo Colombiano 2023, en las instalaciones del hotel solar chicamocha. La misma, contó con el acompañamiento de la analista de mercadeo del programa pollo de Fenavi Fonav; quien presentó a los voceros de las áreas de mercadeo, ventas, publicidad, digital y comunicaciones de las empresas avícolas de la región; cada aspecto a desarrollar durante esta celebración. Esta nueva versión, del Festival del Pollo Colombiano, tendrá grandes sorpresas a desarrollar de la mano del Canal Food Service en las principales ciudades del país.

En esta oportunidad se busca encontrar la pollo burger más deliciosa de todas las regiones del país para ser acreedoras de la Estrella El Pollo De Oro, galardón que acredita al establecimiento con la receta más apetitosa de pollo escogida por los colombianos.

## Reunión con líderes de Restaurantes en Santander

Por iniciativa de Fenavi Santander se convoca a los restaurantes de la ciudad y su área metropolitana a participar en la nueva edición del Festival del Pollo Colombiano organizado por el programa pollo de Fenavi Fonav.

Este año los participantes tendrán la oportunidad de demostrar que su restaurante tiene la Pollo Burger más rica de Colombia. Además, de recibir el reconocimiento ante todo el país con: LA ESTRELLA EL POLLO DE ORO, un galardón nacional el cual convierte al establecimiento como un referente de la preparación de esta extraordinaria proteína entre otros beneficios.



## Asamblea Comité de Gremios de Santander

En las instalaciones de la Cámara de Comercio de Bucaramanga, se llevó a cabo el día 30 de mayo, la Asamblea General del Comité de Gremios Económicos de Santander, actividad que congrega los principales líderes gremiales de la región.

Durante la misma se presentó el informe de gestión del último año enfocado especialmente en el trabajo interinstitucional direccionado desde el intergremial, se aprobó reforma de estatutos, se contemplaron acciones a realizar en el marco de la jornada electoral que se avecina y se eligió nueva junta Directiva para el periodo 2023-2024 quedando integrada así: FENALCO, FENAVI, CAMACOL, FEBECOL, BASC ORIENTE, S.S.I, COTELCO.



# UN UNIVERSO DE NUTRICIÓN

**¡Presente en los colegios de Bucaramanga!**



**¡Una Jornada maravillosa!**

La liga súper crack, una campaña del programa huevo de Fenavi Fonay, se tomó los colegios de Bucaramanga para llevar un mensaje de nutrición y diversión a más de 800 niños por medio de unas jornadas donde la narración fue la protagonista. Estos escenarios fueron propicios para exaltar los beneficios de la proteína de huevo y la importancia de su consumo diario.





## Jornada Técnica de actualización en **Salmonelosis Aviar y Resistencia Antimicrobiana.**



### **Dr. Pablo Anibal Chacana**

Investigador del Instituto de Patología.

**Conferencia:** *“Medidas de manejo para el control y la contención de la Salmonelosis aviar. Experiencia de otros países”.*



### **Dr. Oscar Jaime Betancur**

Presidente/CEO & Co-founder Coach F Solutions S.A.S

**Conferencia:** *“Entendiendo la Resistencia Antimicrobiana (RAM) su diagnóstico e impacto”.*



### **Dra. Clara Marcela Rodríguez**

Consultora para Resistencia Antimicrobiana. FENAVI FONAV.

**Conferencia:** *“Responsabilidad ética de los profesionales en la cadena agroalimentaria en la lucha contra la RAM”.*



### **Dra. Rocío Del Pilar Rincón López**

Coordinadora Sanitaria - Programa Técnico, Fenavi-FONAV

**Conferencia:** *“Resultados de prevalencia de Salmonella y RAM en la industria avícola”.*

¡Inscríbete! Este 28 de junio, a partir de las 8:00AM., se abrirán las puertas del salón Estoraques, en las instalaciones del Hotel San Juan de Girón, para llevar a cabo la Jornada técnica en Salmonelosis Aviar y Resistencia Antimicrobiana organizada por el programa técnico de Fenavi Fonav.

Este encuentro, contará con la participación de conferencistas de talla nacional e internacional para actualizar al personal técnico de las empresas avícolas sobre manejo, diagnóstico, responsabilidad ética y resultados preventivos ante la presencia de Salmonelosis Aviar y Resistencia antimicrobiana. Para realizar la inscripción debe ponerse en contacto con el profesional técnico de Fenavi Santander, MVZ. Sergio Ruiz Marconi, mediante la línea 3103402632.



# TÉCNICO SANITARIO

MVZ. Sergio Ruiz Marconi - Fenavi Fonav

## Uso responsable de ANTIMICROBIANOS



La resistencia a los antimicrobianos actualmente es considerada como una de las principales amenazas para la salud pública y animal, existe un continuo reporte a de bacterias resistentes a antibióticos limitando cada vez más las herramientas para el tratamiento de enfermedades, dado que las bacterias, los virus, hongos, parásitos e incluso insectos se han vuelto resistentes a los productos usados para su tratamiento, control y eliminación.



Uno de los impactos más importantes en la restricción del uso de antimicrobianos en la producción pecuaria hace referencia a los mejoradores de la eficiencia alimenticia, mal llamados promotores de crecimiento. Todas las organizaciones relacionadas con la industria agropecuaria a nivel mundial están propendiendo por la eliminación de esta práctica que es común en la industria avícola.

La Organización Mundial de la Salud (OMS) en 2017 recomendó “la restricción completa de uso de todas las clases de antimicrobianos de importancia médica en animales productores de alimentos para la promoción del crecimiento”.



### ¿Por qué se produce esta resistencia a los antimicrobianos?

Según la OMS, La resistencia a los antimicrobianos (RAM) surge cuando las bacterias, los virus, los hongos y los parásitos cambian a lo largo del tiempo y dejan de responder a los medicamentos, lo que hace más difícil el tratamiento de las infecciones e incrementa el riesgo de propagación de enfermedades, de aparición de formas graves de enfermedades y de muerte.

# Buenas prácticas en el uso de medicamentos antimicrobianos

Aspectos que en la avicultura debe tener en cuenta un médico veterinario a la hora de elegir un tratamiento farmacológico.

**1** 

· Realizar un diagnóstico adecuado y oportuno

· Hacer uso de herramientas como el antibiograma – pruebas de susceptibilidad/sensibilidad

**2** 

**3** 

· Tener conocimiento de farmacocinética-farmacodinamia del medicamento a usar.

· Tener en cuenta la dosis, duración del tratamiento, vía de administración y periodo de retiro de los antimicrobianos disponibles

**4** 



**Antibiograma**

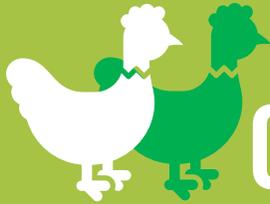
Durante los meses de abril y mayo del presente año La Federación Nacional de Avicultores desde su programa técnico viene desarrollando el estudio de “Caracterización cuantitativa y cualitativa del uso de los antimicrobianos en la industria avícola”.

Este estudio busca analizar los principales aspectos relacionados con la formulación y el uso de medicamentos en granjas avícolas, a partir de la identificación de percepciones, experiencias y conocimientos de los productores, veterinarios, técnicos, administradores y trabajadores de granja, tomadores de decisiones y/o ejecutores en el uso de los antimicrobianos, esto con el fin de crear soluciones sostenibles que permitan mejorar el diagnóstico de enfermedades y el tratamiento de éstas, haciendo uso correcto de medicamentos antimicrobianos así como contribuir a la estrategia de acción para minimizar la posibilidad de generar resistencia frente a los antimicrobianos disponibles empleados en la industria avícola.



# SOSTENIBILIDAD

ING. María Mercedes Álvarez - Fenavi Fonav



## Olores en GRANJAS AVÍCOLAS



La mayoría de las experiencias que se conocen en el campo de la mitigación de olores, hacen parte de manuales de Buenas Prácticas de Operación, toda vez que el olor está asociado con la actividad que lo produce; la avicultura no es la excepción, el olor es inherente a la actividad, y aunque se pueden adoptar medidas para reducir su emisión, siempre será necesario implementar medidas para mitigarlo con la finalidad de disminuir las molestias en el área de influencia de las unidades productivas, teniendo claro para unos y otros (generador-receptor) que este nunca desaparecerá del todo.

### Consideración Importante

Para la operación de unidades productivas avícolas debería ser que el uso del suelo sea compatible con la actividad; si bien es cierto que los productores avícolas cumplen con esta exigencia, también lo es que cada día son más frecuentes los conflictos con las comunidades por cuenta de los olores inherentes a la actividad, como resultado del crecimiento desorganizado y sin planificación, en la mayoría de los casos, de la vivienda rural, de la expansión de los territorios urbanos y de un sin número de actividades, todas ellas como consecuencia del cambio de la vocación de los suelos destinados a la producción agropecuaria.



### Sustancias causantes de olores ofensivos se pueden agrupar como:

- 🐔 Ácidos grasos volátiles
- 🐔 Mercaptanos
- 🐔 Ésteres
- 🐔 Aldehídos
- 🐔 Aminas
- 🐔 Alcoholes
- 🐔 Amoniaco
- 🐔 Sulfuro de hidrógeno

# Buenas prácticas EN GRANJAS

Factor	Buenas prácticas
 <b>Desperdicio de alimento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Evitar desperdicios</li> <li>- Monitorear periódicamente fugas.</li> <li>- Pesar y dosificar el alimento de acuerdo con la edad de las aves</li> </ul>
 <b>Control de humedad y temperatura</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Control de fugas en bebederos y en tuberías de aguas</li> <li>- Control de infiltración de aguas lluvias por techos o por inundación de canaletas o canales de drenaje.</li> <li>- Regulación de la ventilación</li> </ul>
 <b>Ventilación</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ventilación natural: se controla variando la apertura de las cortinas de los laterales.</li> <li>- Ventilación mecánica: implementación de ventiladores para inducir el paso de aire a través del galpón.</li> <li>- La siembra de barreras vivas en la zona circundante a la granja no solamente mitiga los olores, sino que también aísla visualmente la granja, mejorando la percepción de los vecinos</li> </ul>
 <b>Pollinaza / gallinaza y mortalidad</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Evitar que se remuevan las camas en días de alta humedad en el aire</li> <li>- Evitar remover la cama cuando el viento sopla en dirección a edificaciones vecinas</li> <li>- No es recomendable acumular el material removido durante días.</li> <li>- Las pilas de pollinaza/gallinaza se deben mantener aireadas, evitando condiciones anaerobias.</li> </ul>

## Técnicas de control y mitigación

Las denominadas mejores técnicas disponibles para control y mitigación de olores están encaminadas a reducir el impacto causado por el olor una vez ha sido emitido, reduciendo la inmisión de este, siendo dirigido al medio de propagación de los olores: el aire. A diferencia de las buenas prácticas de producción, las medidas de control y mitigación no son preventivas sino reactivas.

Las técnicas de control y mitigación de olores en granjas y en todas las explotaciones pecuarias en general se pueden agrupar así:



Físicas



Químicas



Biológicas



De dispersión



# DE INTERÉS

¡La temporada de calor ha iniciado! Ayuda al planeta

Google.com

**Protégete de las altas temperaturas,  
AYUDA AL PLANETA Y EVITA GASTOS EXCESIVOS DE ENERGÍA.**

1

## Aplica la ventilación pasiva

Para ventilar tu casa, se sugiere abrir las ventanas cuando despiertas y disfrutar del aire exterior durante la mañana, pero cerrarla al llegar el mediodía para no dejar pasar el aire caliente.

2

## Aprovecha la luz natural

Al dejar pasar la luz también pasa el calor porque los rayos infrarrojos traspasan el vidrio, por eso recomienda aplicar en las ventanas un polarizado inteligente. Este tipo de polarizado, transmite entre 70 y 80% de luz visible y tiene la propiedad de rechazar el calor casi al 90%.

3

## Administra el uso del aire acondicionado

Lo ideal es usar el aire acondicionado para refrescar y no para congelar, por eso se recomienda mantenerlo en 24 grados y alternar su uso con ventiladores. Los ventiladores consumen aproximadamente 80% menos energía que el aire acondicionado.

4

## Cuida los picos de demanda

La electricidad se cobra de acuerdo con la demanda, por lo que es más cara cuando la gente consume más que es al despertar y al salir de trabajar. Un tip es organizar tu consumo de energía en las horas pico.

5

## Usa dispositivos ahorradores

Invertir hoy te puede llevar a ahorrar mañana y sufrir menos calor, los focos LED son menos calientes y consumen 22% menos energía que los clásicos. Recuerda entre más energía consumes no solo gastas más, sino también contaminas más y contribuyes a que el ambiente se caliente.



# GASTRONOMÍA

¡Una receta perfecta con Pollo Colombiano!

Pollocolombiano.com

## PAELLA DE POLLO



### Ingredientes

Arroz | 8 piezas de pollo | Caldo de pollo  
Pimiento verde | Cebolla | Ajo | Tomate  
Guisantes al gusto | Sal | Pimienta | Aceite de oliva

### Preparación

Prepara las verduras: en pequeños trozos la cebolleta y el pimiento verde, y laminamos el ajo. Por último, ralla el tomate. Utiliza una sartén o cazuela. Dora las piezas de pollo y reserva en un plato.

Pon el ajo laminado en la sartén en la que freíste el pollo, cuando comience a dorarse añade los pimientos verdes, guisantes y tomate. Lugo, añade el arroz y sofríe con las verduras. Tras rehogar el arroz pon las piezas de pollo y añade caldo de pollo. Ahora cocina por unos minutos.

El arroz, que debe estar al dente. Apartamos la paella del fuego, la tapamos y la dejamos reposar para que el arroz se termine de hacer y quede en su punto. Tras el reposo ya está lista la paella de pollo lista para servir.

# GASTRONOMÍA



¡Una deliciosa preparación a base de huevo!

Huevos.com.co

## CANELONES DE HUEVO



### Ingredientes

Huevos | Canelones de pasta seca  
Aceite de oliva | Sal y pimienta al gusto

### Preparación

En una olla pequeña cocine los canelones. En un bowl, bata los huevos y luego fría en una sartén. Rellene los canelones cocidos con los huevos y el queso.

Coloque sobre un sartén los canelones para dorar y acompañar con la salsa de su preferencia.



# VARIEDADES

Información de interés

Recordamos a nuestros afiliados en su

## CUMPLEAÑOS

*Junio*

07 Cristian Pico  
16 William Fabian Serrano  
19 Marcos Quintero V  
23 Andrés Mauricio Cadavid  
24 Erich Calderón Mejía

**¡Felicidades!**



**Celebración**

FELIZ DÍA  
*del*  
PADRE



**Te desea  
Fenavi Santander**

18 de Junio





# CARTELERA

## TENDENCIAS DEL

# CINE





# COMITÉ EDITORIAL

## ***Dirección Periodística***

Martha Ruth Velásquez Quintero

## ***Redacción***

Martha Ruth Velásquez Quintero  
Stefanny Guerrero Ruiz

## ***Diseño Y Diagramación***

Stefanny Guerrero Ruiz

## ***Colaboradores***

Ing. María Mercedes Álvarez  
MVZ. Sergio Ruiz Marconi  
Yamile Lizcano Pulido



@FenaviSantander