



Boletín Informativo

Edición 146 . **Junio 2024**

Contenido

3

Editorial

Por la Directora Ejecutiva de Fenavi Santander.

4

Actividad Gremial

Principales Actividades del mes.

13

Técnico Sanitario

Probióticos y prebióticos en avicultura.

16

Sostenibilidad

Norma plástico de un solo uso: Ley 2232 de 2022.

20

Seguridad

¡Ojo! Nueva modalidad de estafa.

22

Nuestras empresas

Orgullosos de nuestros afiliados.

23

Gastronomía

Rápidas y nutritivas recetas con huevo y pollo Colombiano.

25

Variedades

Información de interés.

26

Cartelera

Para disfrutar en familia.

Editorial

Dirección **Ejecutiva**



Es un gusto inmenso informarles que retomamos las reuniones de afiliados a Fenavi Santander.

Sin duda el mejor escenario para compartir entre colegas todas las novedades del sector avícola, así como temas de interés nacional en el ámbito político, gubernamental, económico y social.

Este espacio que por pandemia nos vimos obligados a suspenderlo y que no había sido fácil retomarlo, vuelve los últimos martes de cada mes en el horario de 5:00 a 7:00 de la noche en las instalaciones de Fenavi Santander.

Esperamos contar de manera asidua y disciplinada con la compañía de todos Ustedes como afiliados a nuestra seccional. El momento nos obliga a estar más unidos que nunca y a consolidar nuestro accionar gremial en favor del empresariado y los avicultores en general.

Tendremos análisis de información, cifras, tendencias, invitados especiales y lo mejor de todo, su grata compañía. ¡Los esperamos!

Martha Ruth Velásquez Quintero

Directora Ejecutiva FENAVI SANTANDER.



Actividad Gremial

Principales actividades del mes



Iniciaron los talleres de Gastronomía

Desde todas las regiones del país se conectaron más de 140 apasionados por la gastronomía para conocer nuevas recetas donde el huevo y el pollo colombiano fueron los protagonistas en la segunda versión de Miércoles de Cocina con Fenavi Santander.

Una estrategia virtual de promoción de consumo que reunió a amas de casa, microempresarios, emprendedores, jóvenes, estudiantes y adultos; para aprender sobre la versatilidad y practicidad que tienen estas proteínas durante cada momento del día segmentadas en cuatro categorías: comidas rápidas, ensaladas, pastelería y platos fuertes.



¡Algunos Comentarios!

Darly Tellez

DT Super clase y excelentes preparaciones, desde las 3 conectada y feliz de todo lo que aprendi

sara mabel sepulveda samanay

SS Se súper rico la hamburguesa con pollo y huevos.. 😊😊😊

Adriana Ramos

AR Me encanta estos espacios.. el aprendizaje es genial..

UU Se ven Ricas 😊 Gracias Cheff, Fenavi & Colombia College por esta Oportunidad de Aprendizaje.

Fabián Landínez

FL Muy práctico las recetas

Claudia Echavarria

CE Chef muchas gracias tres recetas super

Clúster Proteína Animal



En las instalaciones de la Cámara de Comercio de Bucaramanga, se llevó a cabo la segunda presentación pública del clúster de proteína animal de Santander en la cual se presentaron los avances de la segunda parte del proceso del diseño y actualización de hoja de ruta correspondiente a cada detalle de la etapa de definición de la estrategia como lo fue: la entrevista para conocer criterios de clientes, validar tendencias y análisis de opciones estratégicas. De este proce-

so se consolidaron tres retos estratégicos los cuales iniciaron en la sostenibilidad, trazabilidad en la cadena de valor y sofisticación de producto. Seguido del desarrollo de nuevos mercados, nacional e internacional, junto a una estrategia de posicionamiento de promoción de consumo y desarrollo de ecosistema de conocimiento I+D+I .

Junta Directiva Fenavi Santander

Los miembros de la Junta Directiva de Fenavi Santander, se reunieron virtualmente, para conocer las acciones realizadas desde la dirección ejecutiva de la seccional entre otras importantes reuniones. A destacar, representación de Santander, situación ambiental: Acciones implementadas, congreso SIAVI y actividad promoción de consumo.

Del mismo modo, se contó con la participación del Dr. Leonardo Moreno, Director de Comunicaciones de Fenavi; quien plasmó detalladamente el informe de gestión del Congreso Avícola 2024.



Inscríbete Jornada de Actualización Laboral

Con el fin de mantener a la vanguardia a cada una de las empresas afiliadas a Fenavi Santander, el próximo 16 de julio, se llevará a cabo una jornada de actualización en materia de gestión laboral, dirigida a las áreas de talento humano, a cargo del Dr. Sergio Gómez Blanco, Director Jurídico de Fenavi Fonav.



**Acoso
laboral**



**Desconexión
laboral**



**Selección
de personal**



**Jornada
laboral**



**Fueros de
Estabilidad
laboral**

Lugar

Club del Comercio
Salón Gril

Fecha

16 de Julio

Hora

07:00 AM
a 12:00 M

Inscríbete 

Jornadas técnicas Salmonella Gallinarum



Dando mayor cobertura, en materia de formación técnica y sanitaria, Fenavi Fonav llevará a cabo jornadas de capacitación a lo largo del país sobre Salmonella Gallinarum con la intención de mantener actualizadas y a la vanguardia a todos los avicultores y actores de la cadena avícola.

En Santander, esta jornada se realizará el próximo 29 de agosto a partir de las 8:00 AM. Y contará con la participación especial de la Dra. Martha Pulido Landínez.

Actualización Ruta de la Sostenibilidad

Cumpliendo con los requerimientos de actualización, vuelve la construcción del plan estratégico y la ruta de la sostenibilidad avícola, de los próximos cinco años, con el fin de generar el plan de acción del sector para desarrollar producciones avícolas cada vez más sostenibles.

Esta jornada de relacionamiento, diálogo social y territorial; se realizará en Santander, el próximo 23 de julio, a través de un taller de materialidad dirigido a gerentes, directores de sostenibilidad - ambiental y avicultores por la firma consultora ARCO.

Acompáñanos a
construir el
**Plan estratégico
y la ruta de la
sostenibilidad**
de los próximos
cinco años

Bucaramanga

23 julio
8am-1pm

Bucaramanga

Inscríbete
Aquí



Festival del Pollo Colombiano

Se realizó la socialización del Festival del Pollo Colombiano 2024, en las instalaciones del hotel Sonesta. La misma, que contó con el acompañamiento del Dr. Luis Rodolfo Álvarez, director 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 en los puntos de venta de pollo en las principales ciudades del país. Así como, encontrar la pollo burger más deliciosa de Colombia, en compañía del reconocido chef Harry Sasson y diversos influenciadores digitales, 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.



Asamblea Intergremial de Santander



Se realizó la asamblea general ordinaria del comité intergremial de Santander en la cual se socializaron las acciones ejecutadas a favor de la región enmarcadas en infraestructura, seguridad, desarrollo regional, acompañamiento a nuevos mandatarios y avances con la Universidad Industrial de Santander – UIS. En este mismo encuentro, se eligió la nueva junta directiva para la vigencia 2024 – 2025 la cual quedó integrada por los siguientes gremios del departamento: FENAVI SANTANDER, ANDI, FENALCO, COTELCO, FEBECOL, CAMACOL, SOCIEDAD SANTANDEREAÑA DE INGENIEROS y BACS ORIENTE.

Nueva sesión del Comité de Gestión Humana

En el marco de un desayuno de trabajo, los miembros del comité de gestión humana de Fenavi Santander sesionarán su próximo encuentro en las instalaciones de la caja de compensación Cajasasan para conocer la oferta de servicios y valores agregados que actualmente cuenta esta institución. Así como, socializar sobre el XXIII Congreso Nacional de Gestión Humana – ACRIP y temáticas del SG SST.



Foto. Banco de imágenes CGH.

¡Vuelven!

Reuniones mensuales de afiliados

Se reactivan, a partir del 30 de julio, las tradicionales reuniones mensuales de afiliados a Fenavi Santander para compartir entre colegas y amigos de un espacio donde el diálogo, la actualización y nuevas oportunidades serán protagonistas con mira hacia tendencias de mercado, competitividad, inversiones, finanzas, entre otros temas de interés.

Finalizado este primer encuentro, la seccional Santander, atenderá una cata de vinos ofrecida a todos los afiliados en las instalaciones del Club del Comercio.



Reunión POLFA - DIAN



La directora Ejecutiva de Fenavi Santander, Martha Ruth Velásquez Quintero, se reunió en las instalaciones de la seccional con el nuevo comandante de la policía fiscal y aduanera, Mayor Jaime Forero, con el fin de revisar las situaciones de cara al ingreso y salida de productos provenientes de otras regiones hacia Bucaramanga y el área Metropolitana.

Lo anterior, obedece al control anticipado que desde Fenavi Santander se quiere implementar con las autoridades teniendo en cuenta la reactivación de producción avícola en el vecino país. De la mano de la POLFA y las autoridades en general, se impide el ingreso de productos que tengan una procedencia ilícita.



Adiós a un Gran Empresario

Con un profundo dolor lamentamos la partida de nuestro afiliado, Darío Guarín Martínez, quien desde muy joven supo forjar un camino hacia el éxito como uno de los más destacados empresarios de la región, quien durante sus 98 años trabajó incansablemente por la construcción de nuevas oportunidades para las familias Santandereanas a través de sus ingenios corporativos.

Su vida fue un testimonio de valentía y determinación, forjando grandes empresas como lo son Industria Harinera de Santander, Avimol, Harinera Indupan y Molinos del Atlántico. Compañías que en la actualidad son inspiración para las nuevas generaciones.

La tierra Santandereana fue testigo de su talento y creatividad para los grandes negocios, siendo la avicultura una industria que recibió de sus aportes y proyecciones empresariales. Su legado siempre perdurará en todos los corazones de sus colegas y amigos avicultores quienes tuvieron el privilegio de compartir experiencias inolvidables y transformadoras.

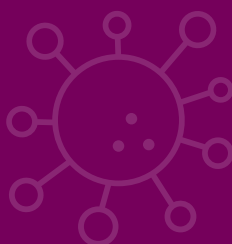
Fenavi Santander extiende un saludo de solidaridad a toda su familia. ¡El gremio avícola enluta su partida!



Probióticos y prebióticos en avicultura



MVZ. SERGIO SILVA
Fenavi Fonav.



La adaptación de las aves al periodo de inicio de la producción junto con diferentes factores de estrés, derivados de las malas prácticas utilizadas en el manejo de la granja, puede debilitar la función inmune y así predisponer al lote a la colonización del tracto gastrointestinal por patógenos bacterianos, lo cual representa una amenaza para la salud de las aves.

Entre dichos patógenos, diferentes especies de Salmonella han sido las

mas estudiadas, debido a su capacidad de infectar a pollos y gallinas, aumentando el riesgo de contaminación a través de la cadena alimentaria, al igual que Campylobacter jejuni y Clostridium perfringens, considerándose una amenaza emergente y creciente tanto para la salud humana y el rendimiento productivo de las aves. Los probióticos y prebióticos actualmente son considerados como una alternativa de reemplazo a los antibióticos como subterapéuticos, su beneficio es que no dejan residuos en el huevo ni la carne de pollo, y no generan riesgo de resistencia antimicrobiana.



¡Toma nota! Algunos beneficios

Según la FAO, los probióticos son definidos como un cultivo de microorganismos vivos que consumido en cantidades adecuadas beneficia al animal, mejorando el equilibrio de su microbiota intestinal.



Son una alternativa como promotores de crecimiento, pueden tener efectos positivos en el rendimiento y el bienestar de las aves.

Reduce el contenido de triglicéridos en sangre y control de la excreción de patógenos.



Incremento en el tamaño de las vellosidades del intestino y beneficio sobre el estado inmunitario de las aves bajo producción intensiva.

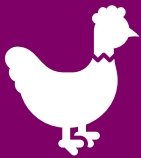


¡A tener en cuenta! Datos muy importantes

Los prebióticos: Son compuestos no digeribles sin un valor nutricional directo, pero que tienen efectos positivos en el rendimiento productivo y bienestar de las aves. Mejoran la salud intestinal, favoreciendo el crecimiento de bacterias benéficas.



Mejoran el índice de conversión, puesto que aumenta la absorción de nutrientes al modificar la morfología intestinal.



Modulan la respuesta inmunitaria, potenciando las sustancias producidas por las bacterias lácticas beneficiosas e intervienen en el metabolismo de las bacterias del microbioma intestinal, mejorando la digestibilidad de nutrientes.



Reduciendo su excreción contribuyen a disminuir el impacto ambiental de las granjas y parecen mejorar selectivamente las poblaciones de lactobacilos y bifidobacterias.

Norma plásticos de un solo uso: Ley 2232 de 2022.



ING. JOSÉ RAÚL BÁEZ
Fenavi Fonav.

¡Tome nota!

A partir del 7 de julio queda prohibida la producción y el uso de plásticos de un solo uso, como bolsas para embalar frutas y verduras, pitillos, platos, tenedores y cucharas, entre muchos otros. Un paso definitivo para impulsar la sostenibilidad y la economía circular. Quedará prohibido el uso de varios tipos de plásticos de un solo uso, como los pitillos y bolsas de empaque en supermercados, en virtud de la Ley 2232 del 2022 que determinó medidas para la reducción gradual del consumo y la producción de este tipo de productos.



¿Que son los plásticos de un solo uso?

Productos de plásticos que NO han sido concebidos, diseñados o introducidos en el mercado para realizar múltiples circuitos, rotaciones o usos a lo largo de su ciclo de vida, independientemente del uso repetido que le otorgue el consumidor.

¿Qué prohíbe la ley?

- 🍃 Bolsas de punto de pago utilizadas para embalar, cargar o transportar paquetes y mercancías, excepto aquellas reutilizables o de uso industrial.
- 🍃 Bolsas utilizadas para embalar periódicos, revistas, publicidad y facturas, así como las utilizadas en las lavanderías para empacar ropa lavada.
- 🍃 Rollos de bolsas vacías en superficies comerciales para embalar, cargar o transportar paquetes y mercancías o llevar alimentos a granel, excepto para los productos de origen animal crudos.
- 🍃 Mezcladores y pitillos para bebidas. Soportes plásticos para las bombas de inflar y soportes plásticos de los copitos de algodón o hisopos flexibles con puntas de algodón.
- 🍃 Envases o empaques, recipientes y bolsas para contener líquidos no preenvasados, para consumo inmediato, para llevar o para entregas a domicilio y platos, bandejas, cuchillos, tenedores, cucharas, vasos y guantes para comer. También, Confeti, manteles y serpentinas. (2030).

¿Cuáles serían las excepciones?



1 Multas de cien (100) hasta cincuenta mil (50.000) salarios mínimos legales mensuales vigentes, al momento de la ocurrencia de los hechos.

2 Decomiso de los elementos plásticos mencionados en el artículo 5° de la citada ley.

Sanciones

3 Clausura temporal del establecimiento, la cual en todo caso no podrá exceder de un (1) mes. O Clausura definitiva del establecimiento para infracciones graves o reiteradas.

Seguridad

¡Ojo! Nueva modalidad de estafa

Fuente: Portafolio.co



Nueva modalidad de estafa a través de videollamadas por WhatsApp: así funciona

Los ciberdelincuentes que emplean esta técnica extorsionan a sus víctimas con imágenes comprometedoras. Evite contestar números desconocidos. A la par que la tecnología ha evolucionado y se ha abierto campo en nuestra cotidianidad, los ciberdelincuentes han encontrado la forma de mejorar sus técnicas.

¡Tome nota!

Una de las modalidades que viene ganando fuerza entre los delitos cibernéticos tiene relación con WhatsApp.

Según han explicado las autoridades, el 'modus operandi' consiste en que "toman una captura de pantalla en el momento en el que la persona toma la llamada y posteriormente, crean imágenes diciendo que son pedófilos o abusadores. Los delincuentes dicen que si no quieren que estas imágenes no sean compartidas, deben pagar dinero".

Otra de las tácticas más comunes que se emplea es la de solicitarle al usuario que comparte pantalla durante la llamada para así acceder a la información que este tiene en su celular. Para ello, los delincuentes envían un código y lo ingresan a plataformas como billeteras virtuales o portales bancarios para sustraer la información que necesitan.

¿Cómo evitar caer en estafas?

1. No aceptar videollamadas de números desconocidos.
2. No acceder a enlaces que indiquen notificaciones de claves bloqueadas o promociones.
3. Nunca compartir el código de verificación.

Seguridad

XIV Seminario de la Seguridad

Fuente: AGRESSAN

XIV Seminario de la Seguridad

Impacto y Aplicabilidad de
Inteligencia Artificial a la
Seguridad Empresarial

15 Agosto de 2024

En las instalaciones del Club Campestre de Bucaramanga, el próximo 15 de agosto, la Asociación para la Gestión del Riesgo y Seguridad Empresarial de Santander, AGRESSAN, realizará el XIV Seminario de seguridad empresarial denominado: Impacto y aplicabilidad de la Inteligencia Artificial en la Seguridad Empresarial.

Encuentro formativo el cual contará con más de 100 expertos de talla nacional e internacionales, directivos de las empresas más influyentes y exitosas de la región, representantes de Autoridades Administrativas y de la Fuerza Pública. Un espacio propicio para generar conexiones, realizar Networking y Coworking. Fenavi Santander hará presencia en este gran evento a través de una vinculación comercial y posicionamiento de marca.



¡Conoce la
Agenda académica aquí!

¡La inclusión es una prioridad!

Siete nuevos operarios con discapacidad auditiva



En un paso significativo hacia la inclusión laboral, Distraves ha contratado a siete personas con discapacidad auditiva para desempeñarse como operarios en su planta de producción.

Este logro resalta el compromiso del gobierno local por establecer alianzas con la empresa privada para garantizar la diversidad y la inclusión en el ámbito laboral, promoviendo un entorno de trabajo más equitativo y accesible para todos.

¡Qué gran ejemplo!

Concentrados Espartaco incursiona con la exportación

El concentrado para aves que será distribuido en Táchira, Mérida y Anzoátegui, Venezuela, es fabricado en Girón, Santander, por parte de la empresa Concentrados Espartacos S.A., que lleva 33 años produciendo alimento para el sector avícola. Empresa, que en los últimos años, ha implementado nueva maquinaria con el fin de incursionar en nuevas líneas de producción de alimento.

¡Felicidades, excelente trabajo!

Gastronomía

Una torta de huevo muy saludable



Torta de espinaca Con huevo

Ingredientes

4 Huevos
Espinaca
Tomates
Aceite
Cebollas
Sal al gusto

Preparación

Toma la espinaca y ponla a hervir en una olla con poca sal. Pela y pica la cebolla con el tomate para el guiso de la preparación. Los ponemos en una sartén a fuego medio con aceite y una pizca de sal. En el mismo recipiente debes poner la espinaca y mezclar muy bien. Una vez veamos que las espinacas están lo suficientemente tiernas, pasamos todo por un colador para que el agua escurra muy bien.

Lo siguiente es batir muy bien los huevos con una pizca de sal. Luego debes mezclar muy bien los huevos con la espinaca y el hogao. Engrasas muy bien un sartén y la dejamos a fuego lento. Servir y disfrutar de nuestra deliciosa preparación.

Gastronomía

Deliciosa receta con Pollo para nutrir a toda la familia

Cazuela de Pollo

Ingredientes

Dos pechugas
Zanahoria, ajo, aceite
Sal, tomate, azúcar
Pimienta, perejil, paprica,
laurel, comino y cilantro
1/2 taza crema de leche
400gr de queso mozzarella



Preparación

En una olla profunda con agua y sal agrega las 2 pechuga a fuego alto. Retira las pechugas de pollo y guarda el caldo de pollo que te sobro. En la misma olla pon aceite y ajos. Agrega la cebolla picada finamente, una taza de zanahoria, sal, 4 tomates y una cuchara de azúcar.

Pon $\frac{1}{4}$ de pechuga en el guiso, para que las verduras absorban el sabor del pollo. Pon un cucharón del agua que te sobro del pollo. Revuélvelo poco a poco hasta que las verduras se sofríen sin que se quemen. Licua todas las verduras y el $\frac{1}{4}$ de pollo en la licuadora, no olvides tapar la licuadora porque al estar caliente la verdura, puede salir volando la tapa.

Vuelve a poner las verduras ahora licuadas a la olla. Cuando la pechuga este fría, desméchala y agrégala a la olla. Agrega una cucharadita de sal al gusto, de pimienta fresca, perejil, paprika, laurel, comino y un poquito de cilantro. Media taza de crema de leche. Adiciona finalmente un tazón de queso mozzarella.

Gastronomía

Un delicioso postre en familia

Cheesecake de Queso

Preparación

Ingresar un molde redondo desmontable, forrar la base con papel parafinado seguidamente picar las galletas.

A continuación agregar la mantequilla derretida las galletas, revolver hasta que las migas queden humedecías. Pasar la mezcla al molde. Prensar con fuerza sobre la base y llevar al refrigerador mientras se prepara el relleno.

Ahora para el relleno, batir el queso crema y el azúcar con una cucharada de vainilla y crema de leche hasta obtener una mezcla homogénea. Seguidamente añadir los huevos, uno a uno, batiendo bien. Vertir el preparado sobre el molde y llevarlo al horno precalentado a 180 °C Durante una hora aproximadamente. La tarta se hace al baño María dentro del horno. Preparar una fuente con agua hirviendo, introducir el molde.

Pasado un tiempo. Dejar enfriar el pastel durante unas seis horas. Decorar con salsa al gusto o algunas frutas de su preferencia para disfrutar en familia.



Ingredientes

PARA LA BASE

Galletas

mantequilla

PARA EL RELLENO:

3 Huevos

Queso cremoso

Azúcar y nata líquida

Vainilla

Cumpleaños



Julio

- 06. Laura Alejandra Muñoz
- 20. Guillermo Ernesto Serrano.
- 21. William Parra Z.
- 24. William Serrano Pinto
- 25. Johanny Palmera

¡Feliz Cumpleaños!
Bendiciones en este nuevo año de vida

¡Bienvenido!



A partir del mes de Julio nos acompaña el nuevo profesional de Campo de Fenavi Fonav, Ing. Andrés Enrique Hernández Pineda, quien va a cubrir desde el área de sostenibilidad los municipios avícolas del centro y sur del departamento.

Reemplaza en el cargo a la Ing. María Mercedes Álvarez, quien asume nuevos retos profesionales.

¡Éxitos en el nuevo cargo!

Celebración



Siente el orgullo de ser
COLOMBIANO
¡Feliz día de Independencia!

20 Julio

**Iza tu
Bandera**

Cartelera

Los recomendados del mes

Lectura
¡Especialmente para ti!



El placebo eres tú

El placebo eres tú es un auténtico manual de instrucciones para provocar milagros en tu cuerpo, en tu salud y en tu vida.

¡Estrenos!
Para ver en familia



Comité Editorial

Dirección Periodística

Martha Ruth Velásquez Quintero

Redacción

Martha Ruth Velásquez Quintero
Stefanny Guerrero Ruiz

Diseño Y Diagramación

Stefanny Guerrero Ruiz

Colaboradores

Ing. José Raúl Báez
MVZ. Sergio Andrés Silva
Yamile Lizcano Pulido