

IDENTIFICADOR	https://pacifista.tv/notas/que-hay-en-realidad-detras-del-asado-que-nos-comemos/
FECHA ORIGINAL	7 de November de 2019 (publicación original en el archivo)
AUTORÍA / FIRMA	¡PACIFISTA! (firma institucional)
CLASIFICACIÓN	/notas/ · Nota · Leer
HUELLA SHA-1	4d68b8958b172e1e – huella del cuerpo archivado, calculada el 17 de September de 2026. No acredita el estado de la página en su publicación original.
DESCRIPTORES	Carne · Invima · La Liga Contra el Silencio · Pollo Andino · Savicol
ILUSTRACIÓN	5 figuras incrustadas

NOTA

¿Qué hay, en realidad, detrás del asado que nos comemos?

Por ¡PACIFISTA! · Publicado originalmente el 7 de November de 2019 en ¡PACIFISTA!

Colombia tiene un atraso de más de una década en la ejecución de los protocolos sanitarios en el sector cárnico. Mientras los casos de intoxicación se reproducen de forma tan constante, la falta de eficacia en los controles deja un panorama inquietante para la salud de los consumidores.

Por: La Liga Contra el Silencio

La trompa de los camiones blancos de la empresa procesadora Pollo Andino, una de las más reconocidas del país, se asoma nada más llegar a la esquina de la carrera 37, muy cerca de San Andresito en Bogotá. Más adelante se ven, al fondo, las torres de canastillas donde se transportan los trozos de pollo y unos pocos operarios vestidos con gorros y tapabocas que se mueven entre la calle y las instalaciones. Parece una escena corriente, de un día cualquiera. Para el veterinario epidemiólogo que acompañó a La Liga Contra el Silencio esa mañana de agosto, sin embargo, se

trata de un compendio detallado de infracciones que reflejan el descontrol sanitario que campea en el sector cárnico colombiano.



La Liga Contra el Silencio: Un empleado de Pollos Andino aparece en las afueras de la planta principal de la empresa en la Zona Industrial de Bogotá.

Uno de cada diez habitantes del planeta padece cada año una enfermedad transmitida por alimentos (ETA). Un simple dolor de estómago no resulta siempre tan inocente. Unas 400 mil personas mueren anualmente en el mundo por causas relacionadas, según cifras de la Organización Mundial de la Salud. En Colombia agentes patógenos provenientes de la carne de pollo, de res, de cerdo, o derivados cárnicos, fueron responsables el año pasado de la mayoría de las intoxicaciones alimentarias, con un 18,5% de los casos reportados por el Instituto Nacional de Salud. Se vieron afectadas 14 mil personas, un 43,3% más que en 2017.

Regresemos a la zona industrial de Bogotá.

La [resolución 242 de 2013](#) deja claro que las plantas de beneficio avícola, casi todas en manos de privados, deben tener un “cerco perimetral”, es decir, una barrera física alrededor de las instalaciones que impida el ingreso de animales o personas y que demarque el área de protección sanitaria. “Ese es un espacio que garantiza que no surjan focos de contaminación externos que perjudiquen el producto”, explica el veterinario con la mirada atenta sobre su objeto de estudio.

Además, ese es el lugar donde los operarios de la planta deben circular, y no en la calle, para que su dotación no termine contaminada por factores ambientales, como el humo de los vehículos o los escombros en la vía.



La Liga Contra el Silencio: Un empleado de Pollos Andino trabajando en la madrugada, cuando se realizan las actividades de descargue de pollos vivos, en la Zona Industrial de Bogotá.

Sobre el mediodía La Liga también se dirigió a la cercana planta de Savicol, a escasas cuerdas de la Secretaría de Salud. Se trata de otra empresa procesadora de pollo que emplea directamente a unas 840 personas y cuyos productos se encuentran en supermercados del grupo Éxito, como Carulla. Pero el panorama en Savicol es más precario. Se trata de un inmueble alargado, viejo, rodeado de los desperdicios de alguna fábrica metalúrgica, y donde esa mañana, a través de las ventanas abiertas, se podía ver a los operarios manipulando trozos de pollo a pocos pasos de la calle. Uno de ellos, desprovisto inclusive de tapabocas, cerró de un portazo una de las ventanas cuando se percató de la presencia del equipo de La Liga.



La Liga Contra el Silencio: Exteriores de la empresa Savicol, ubicada en la Zona Industrial de San Andresito, en Bogotá.

El veterinario señala que por norma el lugar de “embarco y desembarco del pollo” no debe estar expuesto a la calle, como sucede en las dos plantas. Para conservar la cadena de frío se debe diseñar un lugar especial para esta operación. “De otra forma los alimentos quedan a merced de la suciedad de la calle, al polvo de una zona industrial como esta, o a los insectos y roedores”.

Y remata: “Surge una pregunta: ¿dónde está el Invima? Si estas son empresas privadas, en la capital del país, en el centro del poder, imagínese la situación en otras partes más apartadas”. Desde hace unos años Pollo Andino, empresa que distribuye sus productos a nivel nacional, y Savicol mantienen una alianza que controla la empresa Avícola del Magdalena (AVIMA).

El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) publicó el pasado octubre un [informe](#) donde describe un paisaje sombrío para la seguridad alimentaria en el sector cárnico de todo el país (bovinos, porcinos y aves). Según el documento, solo 62 plantas de beneficio en el país cuentan con la autorización sanitaria definitiva para operar. [Las 393 restantes](#) se hallan en un periodo de acondicionamiento gradual bautizado como Autorización Sanitaria Provisional (ASP).

El objetivo es, desde hace unos 14 años, modernizar el sector bajo un plan que abarca los controles y cuidados en el campo, pasando por el sacrificio y procesamiento, hasta el expendio. Un proceso que tiene como brújula el [decreto 1500 de 2007](#), y que a día de hoy ha avanzado tan solo en un 20%,

según documentos del Invima.

El Ministerio de Salud y Protección Social ha otorgado ya ocho prórrogas a las plantas de beneficio, también conocidas como mataderos o frigoríficos, para ponerse al día. La última fue oficializada a mediados de octubre. Un respiro parcial para las casi 500 plantas de beneficio animal del país, tanto públicas como privadas. Pero las más de 15 fuentes consultadas para este reportaje coinciden en que el horizonte es incierto. El atraso es muy grande, los costos muy elevados y la rentabilidad no es segura.

Las consecuencias del desorden son palpables desde hace tiempo. Basta con una búsqueda superficial en Internet para percatarse de que la catarata de intoxicaciones por consumo de alimentos en mal estado es recurrente a lo largo y ancho del país.

Establecer una asociación precisa entre enfermedades y alimentos es un asunto delicado. No obstante, tanto el Instituto Nacional de Salud como el Invima, entidad encargada de la vigilancia y control de los alimentos, cuentan con laboratorios para realizar análisis microbiológicos que permiten identificar la existencia de bacterias como la [salmonella](#) o la [listeria](#). No así su procedencia. Para esa tarea algunas muestras son enviadas a laboratorios en el exterior.

Los resultados, sin embargo, suelen ser desconocidos. Los errores en la cadena alimentaria, de cara a un aprendizaje o una socialización, quedan reservados para unos pocos expertos, por lo tanto se suele deducir que el origen de las intoxicaciones es, en la gran mayoría de casos, un expendio o matadero ilegal. En países como Estados Unidos o los miembros de la [Unión Europea](#) la carne viene rotulada, indicando de forma clara su origen. De esta forma las autoridades pueden rastrear el origen exacto del patógeno involucrado en la enfermedad. Ese no es el caso colombiano. El médico veterinario Jaime Zapata considera que en Colombia los métodos de recolección y desagregación de datos aún son modestos.

Las entidades encargadas del control en sus distintas etapas, como el Invima, el Instituto Colombiano Agropecuario (ICA), o las secretarías de Salud, no tienen un sistema de información articulado. Se registran e identifican, según el experto, los brotes más estandarizados, como por ejemplo los relacionados con carne aviar, u otros de “notificación obligatoria”, pero no hay una “captura de información óptima” para casos individuales, complejos, a los que se suele encasillar

de forma genérica como “virosis”.

Desde la Federación Nacional de Avicultores (FENAVI) explicaron por correo electrónico a La Liga que la avicultura ha sido el sector que más ha avanzado en el cumplimiento del decreto 1500. Resaltan que más del 90% de la producción de pollo se lleva a cabo en plantas inscritas ante el Invima. Sin embargo, detrás de un alto número de los brotes que saltan a la prensa se halla vinculada la mala manipulación de pollo, una proteína más barata que el cerdo y la carne de res, y que hoy constituye el [ave más abundante sobre el planeta](#).



La Liga Contra el Silencio: Venta de pollo en una calle del centro de San José del Guaviare.

Un ejemplo reciente: en el Colegio San Isidro, del pequeño municipio de Concordia (Magdalena), 230 estudiantes de entre 11 y 14 años fueron hospitalizados tras consumir un almuerzo compuesto por pasta y pollo. Fue un viernes de mediados de septiembre. La encargada de Salud del municipio recuerda -en entrevista telefónica- que el pueblo llevaba por entonces tres días con cortes intermitentes de luz. El hospital no daba abasto. [Los videos](#) de jóvenes retorciéndose del dolor de estómago, mientras algunos adultos sostenían en lo alto bolsas de suero, no tardaron en saltar a las redes sociales.

Detrás de esto se encuentra un contrato por 122,1 millones de pesos por suministro de alimentación escolar entre la Corporación para el Desarrollo del Caribe Colombiano (Codesco) y la Alcaldía del municipio de Concordia. A la espera de los análisis de laboratorio, a cargo del Instituto Nacional de Salud en Bogotá, los padres de familia han decidido cortar de tajo con la alimentación escolar de sus hijos.

El decreto 1500: ¿un calco estadounidense?

Un exfuncionario de la Secretaría de Salud de Bogotá, cuyo nombre pidió mantener en reserva, cuenta que en 2002, el recién elegido presidente Álvaro Uribe -hoy senador del Centro Democrático- se mostró muy interesado ante la posibilidad de exportar carne bovina colombiana a los Estados Unidos de cara al futuro Tratado de Libre Comercio. Así fue como el gobierno hizo gestiones varias para validar las plantas de beneficio colombianas y obtener una suerte de homologación fitosanitaria con las estadounidenses.

Funcionarios técnicos del USDA, Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, y de la Administración de Alimentos y Medicamentos, FDA, según sus siglas en inglés, aterrizaron varias veces durante el primer mandato de Uribe en el aeropuerto de CATAM.

Durante una de las primeras visitas, cuando los estadounidenses empezaron a revisar los documentos, se sorprendieron al ver que la norma vigente tenía más de 20 años de antigüedad (el decreto 2278 de 1982). En la secuencia que relata el funcionario, los técnicos también pidieron visitar las plantas de beneficio privadas de Guadalupe y San Martín, en Bogotá.

Pero nunca llegaron a tanto. Los agentes mostraron su extrañeza al ver que las plantas de beneficio de bovinos y porcinos de la capital eran manejadas por los hospitales de Fontibón y el Hospital del Sur, respectivamente. Su inquietud giraba en torno a por qué no existía una autoridad sanitaria única en Colombia y querían saber si había un organismo equivalente a la FDA. Los responsables de la Secretaría de Salud explicaron que existía el Invima, pero para ese entonces la entidad aún no ejercía labores de vigilancia, inspección y control sobre las plantas de beneficio animal.

Los técnicos estadounidenses regresaron el mismo día a su país con el mensaje claro de que en Colombia no había normas claras de control de calidad, por lo tanto no había posibilidad de

exportar carne colombiana a Estados Unidos. No quedó ni siquiera acta de la visita. Según el exfuncionario, el resultado de la gestión fastidió al presidente Uribe, reconocido hacendado con estrechos vínculos ganaderos.

En ese momento se empezó a trabajar en el diseño del decreto 1500, que para el exfuncionario distrital es “un vil calco de la norma americana. No se tuvo en cuenta, por ejemplo, las especificidades culturales del consumo de carne en Colombia. En buena medida es un documento pensado para lograr el objetivo de exportar a los Estados Unidos”.

Desde entonces ha habido [visitas periódicas de autoridades](#) estadounidenses para sondear los avances. Colombia exporta actualmente carne bovina a 15 mercados internacionales. Entre ellos Egipto, Vietnam, Bielorrusia, Cuba o Jordania.

El Tratado de Libre Comercio con Estados Unidos entró en vigencia en mayo de 2012. No obstante, hoy en día la carne colombiana no ha logrado entrar en el mercado del país más poderoso del mundo. Entre otras razones están la incertidumbre jurídica y los brotes de fiebre aftosa de los últimos años.

Resulta paradójico, pero el factor económico -la urgencia de buscar rentabilidad a toda costa- ha dado pie para que se posponga el proyecto de concretar un modelo sanitario eficaz y fiable tanto para el consumo interno como para la exportación, concluye el exfuncionario distrital.

El mercado no perdona

Los gremios y demás actores privados le achacan tanto al Estado como a los mataderos ilegales o clandestinos, el problema de inocuidad alimentaria y también de parte de sus pérdidas económicas. De hecho, el Consejo de Estado falló en junio de 2019, en sentencia de segunda instancia, a favor de la Asociación de Frigoríficos de Colombia, que instauró una acción popular contra el Invima y la Policía Nacional por “la inoperancia y falta de acción de las autoridades nacionales frente al tema de la ilegalidad”.

El asunto, sin embargo, tiene sus matices. Al revisar los casos de intoxicación masiva en los medios nacionales se comprueba fácilmente que la mayoría se desarrollan en colegios oficiales o cárceles. Alejandro Guarín, investigador del International Institute for Environment and Development de

Londres, señala que un gran número de “esos proveedores tienen que ser formales. No creo que se trate de negocios ilegales, ni de tienditas de barrio proveyéndole pollo a colegios estatales y cárceles”.

Y agrega que se debe ser “cauteloso” a la hora de culpabilizar únicamente a un grupo tan heterogéneo como lo son los “ilegales”. Un universo donde el afán por eludir impuestos se mezcla con la precariedad, el rebusque, el contrabando o el lavado de dinero. Guarín alerta que, por el contrario, la evidencia disponible muestra que el “problema viene casi siempre de procesadoras industriales” y que los que están fallando son “ciertos actores privados y las regulaciones e inspecciones oficiales”.

Cifras conservadoras de la Federación Nacional de Ganaderos (Fedegán) indican que en Colombia entre un 15% y un 20% de la carne bovina que se consume proviene de mataderos ilegales (otras fuentes hablan del 40%). Ignacio Amador, director de la Asociación Colombiana de Empresas Cárnicas, opina que en términos generales la calidad de la carne es buena. Lo sustenta explicando que entre un 65 y un 70% del sacrificio de reses está en manos de unas 40 plantas “muy bien organizadas y vigiladas por el Invima”.

“Eso se traduce en que el volumen de sacrificio formal es amplio y da garantías de que en las grandes ciudades la calidad de la carne es buena”, concluye el representante gremial. También admite que el problema viene para los pequeños municipios, como Concordia (Magdalena), donde las garantías de inspección, vigilancia y control por parte del Invima no son de ninguna forma las recomendables. “Allá sí es posible que lleguen animalitos enfermos, o posiblemente con alguna otra patología que no los haga aptos para el consumo humano”, explica. A ello se suma la carencia de médicos veterinarios y de personal calificado en las regiones.

A todas luces un 20% de sacrificio ilegal resulta una cifra preocupante para más de uno e inclusive hay quien relativiza la tesis de que la carne que se consume en el país urbano es, en general, de buena calidad. Por ejemplo, el médico veterinario Jaime Zapata, que trabajó en Fedegán durante cuatro años, cuenta que entre la carne que se distribuye en los supermercados de grandes ciudades se puede colar uno que otro corte proveniente de mataderos ilegales de provincia. También menciona casos de carne de contrabando venezolana.

Sostiene que el negocio en Colombia es un tanto *sui géneris* porque en la cadena de comercialización se dan las condiciones para que se “mezcle lo bueno con lo malo”. Por su parte, el epidemiólogo José Gonzalo Sánchez, que trabajó ocho años en el Invima, coincide y completa el retrato: “muchas de las carnes que llegan a Bogotá, por ejemplo, vienen de municipios de Cundinamarca o de Boyacá”.

Cuenta que en Boyacá solo hay una planta de desposte de bovino y de porcino autorizada, es decir, donde se separa la carne del hueso del animal, y que esa planta estuvo cerrada hasta septiembre. Tampoco hay plantas de acondicionamiento de carnes amparadas por el decreto 1500, en este caso se refiere al espacio donde se fracciona la carne en los distintos cortes (algunas instalaciones reúnen todas esas facilidades en un mismo sitio). En Boyacá hay a “duras penas”, explica, “una planta de sacrificio de porcinos legal”.

Alrededor de los establecimientos sin certificación pululan comerciantes que se dedican a comprar los cortes más finos como el lomo pequeño, el lomo ancho o churrasco, la bola de pierna, entre otros. Se trata de cortes que tienen como destino Bogotá, ya empacados al vacío a veces, donde se suelen distribuir en restaurantes, comedores escolares o a través de plantas privadas de desposte de almacenes de gran superficie.



David Estrada: Despiece de animales en una carnicería de El Retiro, Antioquia.

Para el investigador Alejandro Guarín, si se aborda la problemática económica se debe siempre subrayar uno de los pilares de la seguridad alimentaria: la accesibilidad de la población a una proteína seminal en la dieta, como lo es la carne.

Guarín, que ha estudiado de cerca mercados informales en diversos países del África subsahariana, sostiene que “mientras la sociedad colombiana sea una sociedad con altos niveles de pobreza, habrá gente dispuesta a pagar por carne barata; y, a su vez, habrá personas dispuestas a suplir esa demanda por fuera de los canales oficiales”.

Jaime Zapata coincide y asegura que el decreto 1500 de 2007 tiene una “visión muy fuerte” en cuanto a un “sistema de aseguramiento de inocuidad”. Lo que sucede, afirma, es que el país no tiene la infraestructura para garantizarla. El resultado a su modo de ver es la convivencia de dos realidades paralelas. Un país urbano, con su institucionalidad pujando por la formalización, por un lado; y por el otro, la realidad del día a día de una cadena de comercialización muy desigual, condicionada por los rasgos de un mundo rural aún atado al conflicto por la tierra y a altas tasas de pobreza. Un mundo donde a menudo ser ilegal resulta más rentable.

Carlos Julio Barrera es un curtido comerciante boyacense que ha invertido sumas importantes de dinero para acondicionar su planta de beneficio de porcinos y de bovinos en Sogamoso (actualmente cobijada bajo Autorización Sanitaria Provisional). Deja claro que su trabajo no se reduce a un simple negocio, “es un quirófano”, afirma. Se queja de que en “épocas electorales los políticos de región le prometen una planta de beneficio pública a cada municipio”. Se queja también de que en Colombia nadie ha entendido que el decreto 1500 primero y antes que todo es una medida de prevención en salud, no una norma para que las grandes empresas exporten carne ni fortalezcan sus arcas”. Y apostilla: “pero de eso no se enteran los funcionarios del Invima, ni los legisladores, ni los representantes del Ministerio. ¡Ellos solo están preocupados en mejorar unos indicadores, no en garantizar la salud de la gente!”.

** La Liga Contra el Silencio no obtuvo respuestas para entrevistas ni del servicio de Comunicaciones, ni del subdirector de Alimentos y Bebidas Alcohólicas del INVIMA, Carlos Robles. Tampoco recibió respuesta del gerente de estrategia de Pollo Andino S.A, Rigoberto Ovalle, ni de los responsables de la empresa de pollo Savicol.*

Esta historia forma parte de ‘Los dueños de la comida’, una serie periodística internacional que analiza el poder detrás de la industria de alimentos en América Latina y que es impulsada por OjoPúblico [Perú], Agencia de Noticias FIDES [Bolivia], Laboratorio de Periodismo y Opinión [México] y La Liga Contra el Silencio [Colombia].

CÓMO CITAR ESTE DOCUMENTO

FORMATO APA 7ª EDICIÓN

¡PACIFISTA! (2019, 7 de november). ¿Qué hay, en realidad, detrás del asado que nos comemos?. ¡PACIFISTA!.
<https://pacifista.tv/notas/que-hay-en-realidad-detras-del-asado-que-nos-comemos/>

FORMATO CHICAGO (NOTAS Y BIBLIOGRAFÍA)

¡PACIFISTA!. «¿Qué hay, en realidad, detrás del asado que nos comemos?». ¡PACIFISTA!, 7 de November de 2019.
<https://pacifista.tv/notas/que-hay-en-realidad-detras-del-asado-que-nos-comemos/>

FORMATO MLA 9ª EDICIÓN

¡PACIFISTA!. "¿Qué hay, en realidad, detrás del asado que nos comemos?". ¡PACIFISTA!, 7 de November de 2019,
<https://pacifista.tv/notas/que-hay-en-realidad-detras-del-asado-que-nos-comemos/>.

ACCESO ABIERTO

Derechos de ¡PACIFISTA! y de sus autores. Archivo histórico de consulta pública. Documento generado por el Centro de Memoria de ¡PACIFISTA! a partir de la pieza conservada en su archivo histórico. Se distribuye para consulta, citación, estudio e investigación. Verifique siempre la versión en línea, que es la fuente autorizada.