

Inscripción y evaluación de proveedores (materia prima cárnica ganado bovino) en la cooperativa lechera de Antioquia COLANTA.

Sebastián Gómez Londoño

**Corporación Universitaria Lasallista
Facultad de Ciencias Administrativas y Agropecuarias
Zootecnia
Caldas-Antioquia
2012**

Inscripción y evaluación de proveedores (materia prima cárnica ganado bovino) en la cooperativa lechera de Antioquia COLANTA.

Trabajo de grado para optar al título de Zootecnista.

Sebastián Gómez Londoño

Asesor
John Jairo Giraldo Giraldo
Zootecnista, M.Sc

Corporación Universitaria Lasallista
Facultad de Ciencias Administrativas y Agropecuarias
Zootecnia
Caldas-Antioquia
2012

TABLA DE CONTENIDO

	PÁGINA
Objetivos	
General	10
Específicos	10
Justificación	11-12
Impacto científico y tecnológico	12
Impacto social y económico	12
Antecedentes	13-16
Acciones ejecutadas	17-21
Conclusiones	22-23
Bibliografía	24

Lista de tablas

	PÁGINA
TABLA 1. Estado de los productores en la base de datos de la Cooperativa Colanta.	20-21
TABLA 2. Parte encuesta aplicada a cada producto.	25

Lista de apéndices

	PÁGINA
APENDICE A. Cronograma de actividades.	26
APENDICE B. Fotos	27-29

Resume

La práctica empresarial tiene como objetivo la evaluación de los proveedores de ganado bovino en pie con destino a sacrificio en la Cooperativa Lechera de Antioquia COLANTA.

Para el proyecto se encargan tres personas de realizar las visitas a las fincas y granjas de los productores de la Cooperativa ubicadas en todo el terreno nacional los cuales mandan ganado industrial y comercial a Frigo COLANTA.

Durante un periodo de 6 meses los practicantes hacen las visitas en las fincas para inscribirlos y aplicar la encuesta que tiene un puntaje arrojado por un software el cual va a determinar la calidad de los animales que se envían y por ende mirar cuales carnes quedan de consumo interno en el país cuales de exportación, cuales se les compra y a cuales no estos últimos dos aspectos en caso de abundancia de ganado.

Los resultados que se obtienen ayudan a COLANTA a su desarrollo como empresa puesto que por medio de la aplicación de la encuestas y la inscripción de los productores permite que los dos crezcan de la mano y se mejore la calidad de los productos a ofrecer dentro y fuera del país, a la vez como ayuda al crecimiento de la empresa en otros sentidos ser permitir el estudio para ver la viabilidad de compra de más animales asegurando su comercialización.

Palabras claves: inscripción de proveedores, selección de proveedores, control calidad.

Abstracts

The business practice is aimed at evaluating providers live cattle destined for slaughter Milk Cooperative COLANTA Antioquia.

For the project are responsible to make three visits to farms and farms Cooperative producers located throughout the country which sent ground industrial and commercial cattle FRIGO COLANTA.

For a period of six months practitioners make on-farm visits to enroll and apply survey has yielded a score for a software which will determine the quality of the animals that are sent and therefore are looking meat consumption which the country in which domestic exports, which are bought and which not these last two aspects where abundance of cattle.

The results obtained COLANTA help his development as a company since through the implementation of the survey and registration of producers allows the two hand grow and improve the quality of products on offer in and out the country, as well as support the growth of the company in other ways be to allow the study to see the feasibility of buying more animals ensuring marketing.

Keywords: supplier registration, supplier selection, quality control.

En el contexto de la economía agropecuaria nacional, la Industria cárnica juega un papel de gran importancia por su trascendencia nacional e internacional, sumado a la función abastecedora para suplir los requerimientos nutricionales de la población mediante el aporte de proteínas esenciales. Por lo anterior, en numerosas oportunidades, entidades del gobierno y del sector privado, en diversos seminarios, cursos y eventos nacionales e internacionales sobre carnes, se ha planteado la necesidad de crear y establecer normas con el propósito de ordenar la cadena productiva de la carne y hacerla eficiente y competitiva en los mercados.

Es evidente que para que lo anterior pueda alcanzar los resultados esperados, se tengan en cuenta las tendencias del sector cárnico como: la producción orgánica de carnes, la producción limpia, la trazabilidad. En este mismo orden, la aplicación de Buenas Prácticas de Producción Animal, de Buenas Prácticas en el uso de Medicamentos Veterinarios, así como las Buenas Prácticas de Manufactura y de sistemas de Gestión de Calidad, constituyen la garantía para la inocuidad de la carne y el fundamento esencial para el posicionamiento del producto en el mercado nacionales.

La carne bovina representa la fuente más importante de proteínas de alta calidad para la nutrición humana. Los factores que determinan la calidad de la carne están dados por: las características organolépticas o sensoriales (color, terneza, jugosidad, marmóreo) influenciadas por la edad al sacrificio; el valor nutricional (proteínas de alta calidad, bajos niveles de grasa, adecuado perfil de ácidos grasos) asociado con la genética y la alimentación y las condiciones higiénico-sanitarias.

Los mercados internacionales exigen carne bovina de calidad certificada. La certificación incluye la procedencia donde se identifican que las canales bovinas deben provenir de sistemas productivos ubicados en zonas declaradas libres de Aftosa por la OIE (Organización

Internacional de Epizootias) bajo condiciones adecuadas de nutrición, salud y manejo. El proceso de las canales las cuales deben ser beneficiadas en frigoríficos que utilicen el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y el Sistema de Procedimientos Estándar de Higiene Operacional (SSOP) con el fin de asegurar la inocuidad del producto final y la trazabilidad que se refiere a un sistema de seguimiento desde la empresa ganadera hasta el consumidor que garanticen el origen y la calidad del productor.

Objetivo:

Objetivo general

- Evaluación de los proveedores de ganado bovino en pie con destino a sacrificio en la Cooperativa Lechera de Antioquia COLANTA.

Objetivos específicos

- Identificar las buenas prácticas de producción en los proveedores de ganado de descarte de la Cooperativa Lechera de Antioquia COLANTA.
- Determinar el grado de aplicación de las buenas prácticas ganaderas en los proveedores de ganado bovino en pie para sacrificio en la Cooperativa Lechera de Antioquia COLANTA.

Justificación

La carne bovina representa la fuente más importante de proteínas de alta calidad para la nutrición humana. Los factores que determinan la calidad de la carne están dados por: las características organolépticas o sensoriales (color, terneza, jugosidad, marmóreo) influenciadas por la edad al sacrificio; el valor nutricional (proteínas de alta calidad, bajos niveles de grasa, adecuado perfil de ácidos grasos) asociado con la genética y la alimentación y las condiciones higiénico-sanitarias (libre de Salmonella, E. Coli, Listeria, hormonas, pesticidas, antibióticos y metales pesados) que son afectadas por el manejo tanto en finca como en frigorífico.

Los mercados internacionales exigen carne bovina de calidad certificada. La certificación incluye la procedencia donde se identifican que las canales bovinas deben provenir de sistemas productivos ubicados en zonas declaradas libre de Aftosa por la OIE (Organización Internacional de Epizootias) bajo condiciones adecuadas de nutrición, salud y manejo. El proceso de las canales las cuales deben ser beneficiadas en frigoríficos que utilicen el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y el Sistema de Procedimientos Estándar de Higiene Operacional (SSOP) con el fin de asegurar la inocuidad del producto final y la trazabilidad que se refiere a un sistema de seguimiento desde la empresa ganadera hasta el consumidor que garanticen el origen y la calidad del producto. Por lo tanto procesos técnicos en las empresas ganaderas que producen carne de buena calidad pueden ser mejorados y transferidos a diferentes sistemas, con el fin de asegurar y garantizar la inocuidad de los productos.

Impacto científico y tecnológico

La producción de carne de calidad es el resultado del trabajo en común de todos los implicados en la cadena de producción. Este esfuerzo se dirige hacia el conocimiento en todo momento de las condiciones en las que se encuentra el animal, en definitiva a garantizar la rastreabilidad y seguimiento del sistema productivo. Cada uno de los agentes económicos u organizaciones deben llevar un sistema de identificación y registro completo en cada una de las fases de producción y venta. El procedimiento de seguimiento de la producción de carne se conoce en términos generales como beneficio.

Impacto social y económico

Las medidas para recuperar la confianza del consumidor de carne y garantizar la protección de la salud humana es preciso mejorar la transparencia de las condiciones de producción y de comercialización de la carne.

Conocer la trazabilidad desde que los animales nacen hasta el momento en que se le realiza el beneficio, la aplicación de medicamentos, hacen que se tenga un impacto adecuado en los rendimientos de los animales.

Antecedentes

Para la realización del proyecto se tienen en cuenta 2 resoluciones importantes las cuales tienen que ver con la normatividad que se debe cumplir para el consumo de carne bovina, bufalina y porcina para consumo humano.

Por un lado encontramos la resolución 2341 la cual “reglamentan las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado bovino y bufalino destinado al sacrificio para consumo humano.

Que mediante el Decreto No. 1500 de 2007 el Gobierno Nacional, estableció 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” (ICA Resolución 002341, 2007).

Para que esta normatividad se cumpla a cabalidad se deben conocer algunos términos los cuales deben ser manejados a la perfección para que la resolución 2341 se desarrolle y se cumpla de la mejor manera posible los cuales los podemos ver en la resolución emitida por el ICA:

Alimento inocuo. Es aquel que no causa efectos nocivos en la salud del consumidor.

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 en el uso de Medicamentos Veterinarios- BPUMV. 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, Por la cual se reglamentan las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado bovino y bufalino destinado al sacrificio para consumo humano, incluido el tiempo de retiro, cuando los mismos se utilizan bajo condiciones prácticas.

Inocuidad. Característica o atributo de la calidad de un alimento, que determina que el consumo del mismo no causa riesgo para la salud del consumidor.

Medicamento Veterinario. Toda droga, principio activo o mezcla de estos, con o sin adición de sustancias auxiliares, presentado bajo una forma farmacéutica, en empaques o envases y rotulado; empleado con fines de diagnóstico, prevención, control y tratamiento de las enfermedades de los animales o para modificar las funciones fisiológicas o el comportamiento.

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.

Periodo de carencia: es el periodo después de la aplicación de un plaguicida, durante el cual los animales no deben tener acceso a una pradera.

Plaga. Animales vertebrados e invertebrados tales como aves, roedores,

cucarachas, moscas y otros que puedan estar presentes en el establecimiento o sus alrededores y causar contaminación directa o indirecta al alimento, transportar enfermedades y suciedad a los mismos.

Predio de producción primaria. Granja o Finca, destinada a la producción de animales de abasto publico en cualquiera de sus etapas de desarrollo. Para el presente caso bovino o bufalino.

Riesgo. Probabilidad de que un peligro ocurra.

Tiempo de retiro. Es el periodo de tiempo que debe transcurrir entre la última aplicación o administración del medicamento veterinario y el sacrificio del animal para el consumo humano. (ICA Resolución 002341, 2007).

Para poder que esta norma se cumpla es importante hacer la inscripción del predio en el cual se deben cumplir con unos requisitos sanitarios, un plan de saneamiento, almacenamiento de insumos pecuarios y agropecuarios, sanidad animal y bioseguridad, trazabilidad y por ultimo el manejo y transporte de los animales.

La anterior resolución solo aplica para bufalinos y bovinos y ya la resolución 2640 “Para poder que esta norma se cumpla es importante hacer la inscripción del predio en el cual se deben cumplir con unos requisitos sanitarios, un plan de saneamiento, almacenamiento de insumos pecuarios y agropecuarios, sanidad animal y bioseguridad, trazabilidad y por ultimo el manejo y transporte de los animales” (ICA Resolución 002640, 2007).

La cual se trabaja bajo los mismos parámetros pero aplicada a porcicultura en la cual varía detalles tales como: confinamiento, cuarentena, efecto indeseable, porquinaza, etapas de producción, excreta sólida y excreta líquida.

En cuanto al transporte de animales hay que tener en cuenta que son mas pequeños y

alcanzan menores pesos por lo que las densidades con respecto al transporte de bovinos es mucho mayor, “lechones menores a 25 kg se pueden meter un animal en un área de piso de 0,15 m², cerdos de 100 kg se pueden meter un animal en un área de piso de 0,15 m², se pueden meter un animal en un área de piso de 0,80 m²”.

Acciones ejecutadas

Durante un periodo de 6 meses en la Cooperativa Lechera de Antioquia el trabajo con productores destinados a la producción de carne tanto en bovinos (90%) y porcinos (10%), para la inscripción de las fincas y posteriormente la aplicación de una encuesta puntuable la cual según los resultados obtenidos serán las carnes que se compren y los productores con resultados mas bajos como segundas alternativas y del mismo modo un acompañamiento para mejorar las producciones en las fincas que permitan igualar los puntajes y tener mas productores con óptimos valores.

En las primeras semanas de la práctica se entregó a 3 personas una base de datos con teléfonos, cédulas, productores industriales o no, observaciones ubicación del predio y nombres de los productores los cuales debían ser visitados para que se mirara si la información todavía era valida o ya era distinta en la cual se trabajo las tres primeras semanas, luego de revisar esta base de datos se empezó a programar los días lunes las visitas correspondientes a la semana, para ya el día lunes hasta el jueves realizar las visitas que se programaran, a parte de esto cada semana los días viernes y sábados se llevaba a cabo un trabajo en paralelo que es la actualización del maestro de COLANTA para los productores de leche el cual consiste ir a los diferentes municipios en los que COLANTA recoge leche y actualizar los datos de cada productor y pedir una documentación que por efectos legales cada uno debe de tener al día y una nueva documentación que es necesaria para la empresa como productora de alimentos entre estos papeles podemos destacar RUT, Registro Único De Vacunación, Registro De Inscripción De Predio Pecuario En El ICA y por ultimo un formato en el cual los productores actualizan como esta constituido el grupo familiar con los que viven y si son asociados a quienes les dejan un auxilio de solidaridad en caso de fallecimiento para el cual se fueron a diferentes municipios

tales como San pedro, Santa Rosa, Frontino, Yarumal, Entrerrios, Don Matías, La Unión, los AgroColantas de San diego, Transito, caribe y Planeta Rica.

Al comienzo las visitas se hicieron en fincas de productores de ganado de leche por lo que los animales que mandan son vacas de descarte las cuales entran a Frigo COLANTA como animales industriales, para estas visitas por semana se realizaba de 3 a 7 visitas dependiendo de la ubicación y lo cerca o lejanas que se encuentre una finca de la otra.

Esto se logro gracias a un mapeo que se realizo en las primeras semanas donde se ubicaron todas las fincas que permitiera reducir costos para la cooperativa en cuanto al desplazamiento del personal y de tener que regresar por las mismas rutas a las semanas siguientes.

Al realizar la visita a cada productor se le entrega un documento en el cual va una carta firmada por el jefe de FRIGO COLANTA la cual autoriza la visita a la finca, una hoja donde se especifican los requisitos que se deben cumplir para la movilización de los animales para poder entrar a la planta, otras hojas con las normas que deben cumplir los productores tanto de carne de cerdo como de bovinos, especificaciones de las compra de ganado en pie, un formato de consignación para el pago de loa animales y una hoja con la documentación que al final de la visita según lo que se conteste en la encuesta se le pide a cada productor por finca, luego de entregar estos papeles a cada productor se le hace la inscripción en la carpeta de COLANTA donde al final tanto el productor como la persona que realiza la visita firman, posterior a esto se hacen las preguntas a los productores de las cuales algunas son puntuables y otras no lo son, en total son 41 preguntas.

Luego de hacer la encuesta, se le pide la documentación que tendrá un plazo no superior a 15 días para hacerla llegar o entregar en FRIGO COLANTA, en la cual se piden papeles como

RUT, estado de resultados, balance general, copia de la cedula, certificado de cámara y comercio, carta donde diga como quiere el pago de los animales en pie o en canal, ultimo registro de acuñación, y otros, después de terminar con los papeles se da vuelta a la finca y los animales en la cual se corrobora la información suministrada por la persona para ver que si coincida con lo que contesto y ver en que parámetros se puede estar fallando si es el caso para luego en el informe poder tomar correctivos respectivos en el caso.

Luego de terminar con estas zonas se paso a hacer las visitas con los productores de ganado comercial entre los cuales podemos resaltar la zona de Planeta Rica, Puerto Berrio y Cimitarra como las zonas de mayor influencia de productores de ganado bovino que lo envían a FRIGO COLANTA, en las cuales se llevo a cabo el mismo proceso y de la misma manera que se hizo con los productores de ganado industrial.

Luego de cada semana se entregan las carpetas de las visitas realizadas con sus respectivas firmas y se entrega a la semana siguiente los informes en donde se pone la información del productor, de la finca, lo relevante de la encuesta y las observaciones, sugerencias que se le hacen a cada productor en miras a mejorar la producción de la finca, la cual se va para FRIGO COLANTA en donde por medio de un software obtienen el puntaje por finca.

Entre los municipios que se han realizados las visitas podemos resaltar que Santa rosa es el que mayor numero de productores tiene de ganado industrial y planeta rica el de mayor numero de ganado comercial despachado a FRIGO COLANTA.

De los 373 productores que se pasaron en la base de datos, más o menos la mitad fueron visitados por los 3 practicantes tanto ganaderos comerciales como industriales que mandan ganado a la Coopereativa.

La base de datos hasta la fecha presenta 10 casos de fincas de productores que cancelaron

el código o cambiaron los números telefónicos por lo que por el momento quedan pendientes hasta que se finalice con las personas que en el momento están activos y pendientes por cuadrar las visitas.

Del trabajo llevado a cabo hasta la fecha se puede ver que las personas que trabajan con la empresa en términos generales están contentas y les agrada trabajar con COLANTA pero si piden que se les de un mayor acompañamiento pues en algunos casos los productores compran los suplementos en otras casa comerciales ya sea parcial, mitad o total buscando suplir la asistencia técnica en la finca, sin dejar de reconocer que estos suplementos a los animales de la finca les da muy buenos rendimientos.

En la siguiente tabla se puede observar los resultados de la base de datos que fue suministrada por los jefes para llevar a cabo las visitas en las fincas de los productores hay que aclarar que en esta no se tiene discriminado cuales son ganaderos comerciales y cuales son ganaderos industriales:

Tabla 1, Estado de los productores en la base de datos de la Cooperativa COLANTA.

COLOR	CASO	# DE PRODUCTORES
	VISITADOS	130
	CANCELO CODIGO, EQUIVOCADO	10
	FINCA REPETIDA	2
	NO CONTESTA, ERROR DE CONEXIÓN, CORREO DE VOZ	9
	NO SE VISITA POR DECISIÓN DEL PRODUCTOR	5
	SIN TELEFONO	77
	SOLO TIENE CERDOS	1

	MANDO UN ANIMAL DE UNA FINCA DONDE ANTES TRABAJABA	1
	FALTA POR PROGRAMAR Y VISITAR	138
TOTAL		373

La anterior tabla muestra por colores y agrupados los diferentes casos de los productores lo que permite que al finalizar el proceso los que muestran problemas se puedan volver a buscar de forma rápida y eficiente para buscar alternativas de como poder ubicarlos o solucionar el problema y así poderlo visitar o no si es el caso.

Es importante aclarar que esta es una base de datos parcial de los productores y donde solo se tiene las personas que envían a FRIGO COLANTA solo carne bovina.

Conclusiones

- Hacer práctica empresarial en empresas tan consolidadas como lo es la Cooperativa COLANTA permite obtener y aportar conocimientos que van a enriquecer los conocimientos adquiridos durante el periodo estudiantil y del mismo modo te permitirá aportar lo aprendido para el beneficio de la empresa, de este modo obteniendo un crecimiento personal no solo como un profesional lleno de conocimientos sobre los temas estudiados y abordados durante este tiempo sino también como una persona integra e idónea capaz de tomar decisiones de forma rápida, segura y la que para la ocasión es la mejor pues por la forma como se trabaja en la empresa logas tener contacto diario con el mundo en general y con personas que están medidas en el capo laboral tuyo.

- COLANTA es una empresa que te permite trabajar con personas de diferentes posibilidades económicas en las cuales puedes observar personas con muchos conocimientos tanto sobre el tema como en educación básica, así como con personas que no tuvieron la oportunidad de estudiar permitiéndole al practicante encontrar las diferentes maneras como debe afrontar las situaciones y enfrentarse a cada caso para de la mejor manera posible explicarle al productor cuales son las fallas y los correctivos que se deben ejecutar para hacer que la producción aumente, que esta pasando con el paga de la leche la carne o demás productos que pueda comercializar con Colanta, que páleles requiero o simplemente como debe ser la actitud y disposición a la hora de afrontar una visita.

- Aprender que el sector pecuario es muy amplio y por ende la forma como se maneja las granjas no es de forma igual, a pesar que se puede seguir un parámetro es importante entender que tanto dentro de los mismos predios las condiciones pueden ser distintas por lo que se es necesario aplicar siempre diferentes parámetros y formas de


solución para cada productor y cada finca, de este modo se obtendrá y se asegura que cada productor de la Cooperativa sea productor de bienes de alta calidad que en alguna ocasión estos se puedan exportar o alcanzar a decir que los productos que se quedan en el país son de igual calidad que los productos que se exportan.

Referencias bibliográficas

ICA. (2007). Resolución No. 002341 (23 de Agosto de 2007). Recuperado de <http://www.ica.gov.co/getattachment/0b5de556-cb4a-43a8-a27a-cd9a2064b1ab/2341.aspx>.

ICA. (2007). Resolución No. 002640 (28 de Septiembre de 2007). Recuperado de <http://www.ica.gov.co/getdoc/016f3c96-a458-4fa6-ae96-41d18b2221f5/Requisitos-Sanitarios-y-de-Inocuidad-en-la-Producc.aspx>.

Tabla 2: Parte encuesta aplicada a cada productor.

 <p>COOPERATIVA COLANTA LTDA. Nit 890.904.478-6 Calle 74 N° 64 A 51 Conm. 445 55 55 Fax 257 05 76 Medellín - Colombia</p>	INSCRIPCIÓN Y EVALUACIÓN DE PROVEEDORES (MATERIA PRIMA CÁRNICA GANADO BOVINO)
INFORMACIÓN CALIFICADA PARA PROVEEDORES DE BIENES	
INFORMACIÓN GENERAL PARA LA CALIFICACIÓN	
1 Dónde ha vendido las reses en pie o en canal en el último año:	2 En qué otro sector o sectores de La Cooperativa provee sus bienes o servicios:
3 Los bovinos que provee son de origen:	4 La finca donde produce sus reses es:
5 Recibe asistencia técnica por parte de:	6 Además de la venta de animales, qué otros bienes o servicios ofrece:
7 Cumple con el sistema de Seguridad social (Salud social, riesgos profesionales) y los demás parafiscales (Sena, cajas de compensación e ICBF):	8 En caso de transportar bovinos de diferente condición sexual y diferentes lotes éstos están separados en el vehículo:
9 El tiempo estimado de transporte desde su finca hasta Frigocolanta es:	10 Considera que las condiciones de acceso a su finca son:
11 La producción de su finca se dedica a:	12 Los bovinos son transportados en ayuno:
13 Cuál es el origen genético de su ganado bovino:	14 Qué hace usted si identifica un bovino enfermo al momento de despacharlo:
15 Qué tipo de gramíneas maneja en su finca (Zona Trópico Bajo) :	16 Qué tipo de Leguminosas utiliza en su finca (Zona trópico bajo)
17 Realiza control integrado de plagas de los pastos o praderas: (Trozadores, masticadores, chupadores, barrenadores, entre otros):	18 Realiza control integral de plagas Endoparásitas (Gusanos y Helmintos: Nemátodos, tremátodos, céstodos etc.) y hectoparásitas (Moscas, ácaros, garrapatas, entre otros):
19 Qué certificaciones ha obtenido de su gestión, productos o servicios:	20 Los operarios o trabajadores de su empresa o granja han recibido capacitaciones en:

Nota: no coloca lista desplegable completa por considerarse información confidencial de la empresa.

Apéndices:

APENDICE A: Cronograma de actividades.

Actividad/Mes	1	2	3	4
Visita a los proveedores de vacas descartes, aplicación de encuestas	X			
Diseño del plan de trabajo de la práctica empresarial	X			
Entrega del plan de trabajo	X			
Desarrollo de los objetivos de la práctica empresarial		X	X	
Análisis de los resultados y presentación de informe final				X

APENDICE B: Imágenes planta FRIGO COLANTA Santa Rosa De Osos.





