

COVID-19

#AsegúrateDeHacerTuParte

IMPACTO DEL CORONAVIRUS EN LA CADENA AGRO EN COLOMBIA

La pandemia del COVID-19 es, sin duda, el mayor desafío que ha tenido la Humanidad después de la Segunda Guerra Mundial y, en este sentido, la economía después de la salud es la principal preocupación de todos los países en la actual coyuntura.

Es un nuevo reto con el que el sector agro debe convivir en los próximos meses: aumento desproporcionado en la cotización del dólar, caídas prolongadas el precio del petróleo y, en general, una mayor incertidumbre en los mercados podría generar riesgos en el sector que a continuación detallamos, junto con algunas recomendaciones sobre cómo afrontarlos:



DESABASTECIMIENTO Y ENCARECIMIENTO DE INSUMOS PARA LOS CULTIVOS

Agroquímicos y otros insumos: en Colombia la gran mayoría de los agroquímicos, semillas y otros insumos utilizados en los cultivos se importan. Esto generaría un impacto durante los próximos meses en el precio debido a que el dólar es uno de los principales componentes en su costo final. Con una mayor volatilidad en las tasas de cambio los costos de producción se verían incrementados en el corto plazo.

Maquinaria y equipos: probablemente veremos afectaciones en la disponibilidad de maquinaria, repuestos y equipos para la siembra debido que estos en su mayoría son importados desde China donde, en general, las empresas proveedoras tuvieron que cerrar sus plantas. Lo anterior puede suponer un encarecimiento en la labranza de los cultivos al tener que arrendar a un precio mayor la maquinaria y el equipo para la siembra. Por esto, ten en cuenta:

- Evalúa la disponibilidad de inventarios y precio para poder planificar de manera acertada el área a sembrar.
- Contempla la posibilidad generar alternativas para hacer compras en conjunto que permita tener economía de escala.
- La venta de productos a futuro se convierte en una alternativa para mantener unas adecuadas proyecciones de venta.

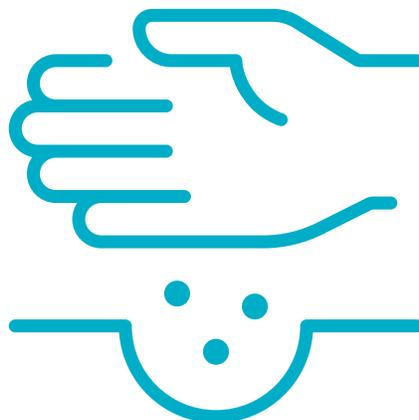




DEMANDA Y REDUCCIÓN DE PRECIOS

Por efectos de la pandemia se está generando una reducción en la demanda general. Los principales compradores como China y Europa han venido desacelerando su consumo, lo cual trae como consecuencia una reducción en los precios de los principales commodities, en este caso, los agrícolas como maíz, soya y trigo. Sin embargo, las reducciones de los precios de los productos agrícolas no tendrían un impacto en el corto plazo debido a que la demanda interna de alimentos por la crisis del COVID-19 se encuentra al alza y esto tiene un efecto inmediato en el precio final. No obstante, en el mediano plazo se podrían ver reducciones en los precios para lo cual recomendamos lo siguiente:

- Realiza planeaciones financieras considerando unas menores demandas en el corto plazo.
- Revisa las producciones y los inventarios internacionales de cada uno de los productos agrícolas, porque mayores producciones también impactarían los precios en el mediano plazo.





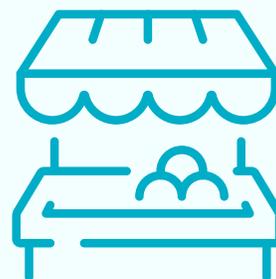
REDUCCIÓN EN LA DISPONIBILIDAD DE MANO DE OBRA

La agricultura en Colombia es intensiva en mano de obra. El COVID-19 impactaría directamente en la disponibilidad de esta debido a las medidas del Gobierno o el temor de la población de asistir a las labores diarias.

Ante la facilidad en la propagación del virus, es importante tener en cuenta algunas recomendaciones para la manipulación de alimentos, fortaleciendo medidas de prevención de enfermedades transmitidas por alimentos. Para ello:

- Entrega información a tus colaboradores de fuentes confiables para no causar confusión o alertas innecesarias.

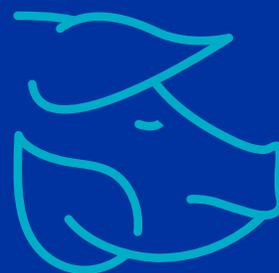
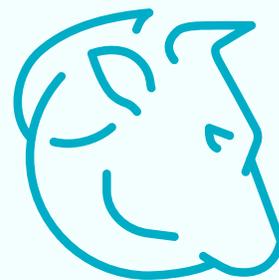
- Las siembras, especialmente en los cultivos transitorios, deben planearse de acuerdo con la mano de obra disponible en cada región.
- Aplica las medidas de autocuidado dadas por los entes gubernamentales con la finalidad de dar tranquilidad a tus colaboradores.
- Garantiza que todos los colaboradores estés afiliados al Sistema de Seguridad Social.
- Aumenta la vigilancia y control en el procesamiento de los alimentos (vigilancia epidemiológica) velando por la salud de tus colaboradores y la manipulación de los alimentos.





- Si un colaborador presenta fiebre o síntomas asociados con resfriado, gripe común o sospecha de contagio del COVID-19, no podrá manipular alimentos y debe entrar en aislamiento inmediatamente.
- En las labores diarias del campo, procura mantener la distancia mínima de un metro, evitar la aglomeración del personal durante el ingreso, la salida, los momentos de descanso y consumo de alimentos, y restringir el desarrollo de actividades sociales y de esparcimiento.

Estos procedimientos podrán ser actualizados con base en las recomendaciones que emita la Organización Mundial de la Salud (OMS) y las necesidades y/o peligros identificados en el país.





TRANSPORTE PARA EL ABASTECIMIENTO DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS

El Decreto 457 del 22 de marzo de 2020, en su Artículo 3°, Numeral 11 explica las medidas que se han puesto a consideración para el correcto funcionamiento del sector agropecuario, cadena indispensable para el abastecimiento de alimentos en la cuarentena declarada por el Gobierno Nacional. Este, a su vez, da todas las garantías para la logística y el transporte de los productos agropecuarios. Adicional se establecen medidas importantes para el sector como el no cobro de peajes, acompañamiento por parte de las autoridades a través de caravanas para el transporte de alimentos que garantizaran la llegada los centros de abastos. En este sentido, es importante:

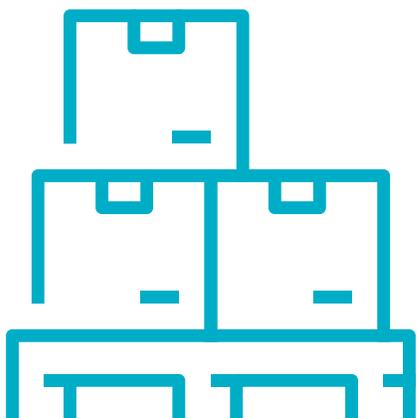
- Verifica las regulaciones establecidas por las autoridades nacionales en lo referente a la movilización de alimentos en el país.



- Optimiza al máximo posible la logística para que los costos de distribución sean los menores posibles.
- Recomendaciones para evitar el contagio del COVID-19 en el sector transporte:
<https://comunicaciones.segurossura.com.co/ARLComunicacionesDigital/recomendaciones-transporte.pdf>
- Recomendaciones para evitar el contagio del COVID-19 para conductores:
<https://comunicaciones.segurossura.com.co/ARLComunicacionesDigital/recomendaciones-conductores.pdf>



- Acata los lineamientos dados por el Gobierno nacional en lo referente a las condiciones de salud y seguridad. Se deben exigir a los prestadores del servicio de transporte que cumplan con lo dispuesto por el Ministerio en lo referente a la prevención del contagio por COVID-19, estos lineamientos los puedes encontrar en: <https://www.minsalud.gov.co/Ministerio/Institucional/Procesos%20y%20procedimientos/GPSG02.pdf>



SEGURIDAD EN ZONAS RURALES Y URBANAS

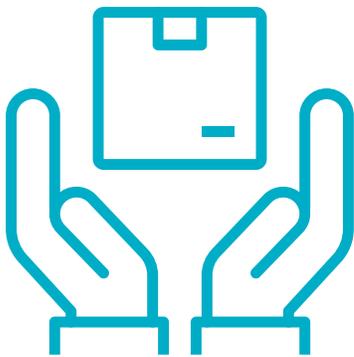
La seguridad es un tema de prioridad máxima para las empresas, y en este caso el sector agropecuario no es la excepción. Los riesgos de robo y saqueo en el periodo de cuarentena dictaminado por el Gobierno nacional se podrían incrementar. Por lo anterior, ten en cuenta:

- Revisa los protocolos de seguridad y reestructúralos, de ser necesario, para la protección en toda la cadena desde la producción hasta el abastecimiento.
- Las autoridades están en la capacidad de prestar la ayuda en temas de seguridad que los empresarios y productores requieren, la prioridad actualmente es el abastecimiento de alimentos.



- Establece protocolos de comunicación con instituciones de seguridad, por ejemplo, Policía Nacional, seguridad privada, entre otros, en caso tal de una intrusión.
- Recomendaciones para gestionar riesgos de sustracción y seguridad física:

[URL de documento de Sustracción.](#)



OPERACIÓN EN LOS CENTROS DE ABASTOS

Los centros de abastos juegan un papel muy importante como receptores de los alimentos ya que participan con el 52% de la distribución de los alimentos en el país. Estos tienen una alta incidencia dentro de cadena de comercialización de los productos agrícolas y alimentos en general.

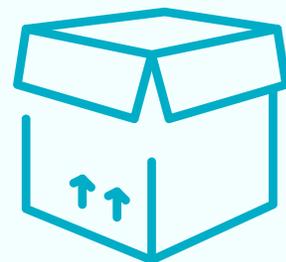
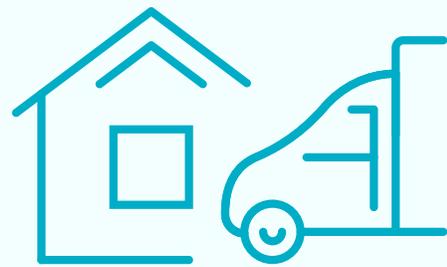
Guiados por el desespero de abastecer sus hogares de alimentos, muchos colombianos se desplazan en masa a las centrales de abastos, lo que genera grandes cantidades de personas concentrados en espacios reducidos, situación que va en contra de las medidas tomadas por el Gobierno nacional.

En Colombia no puede haber reuniones de más de 50 personas. Esa ha sido la orden que ha dado el Gobierno con el fin de mitigar el riesgo al contagio, condición esta que al parecer no se cumple en las centrales de abastos.



Con el fin de cumplir las normas decretadas, se recomienda a las empresas que suministran alimentos a las centrales de abastos y que deben hacer su ingreso a las mismas:

- Tener en cuenta las medidas nacionales y regionales que podrían incrementar el riesgo de pérdida de producto. Un ejemplo es el "Pico y cédula" que podría afectar la transaccionalidad en las centrales.
 - Gestionar correctamente el manejo adecuado de los productos dentro de los mercados. Esto implica garantizar y aplicar los reglamentos y normatividad que pueden ser diferentes en cada centro de abastecimiento.
 - Realizar un estricto control de inventarios y garantizar la calidad de estos, una buena manipulación y un empaque adecuado.
- Respetar las medidas de prevención tomadas por la administración de la central de abastos.
 - Evitar el ingreso de niños y adultos mayores de 70 años.
 - Hacer uso de los lavamanos portátiles.
 - Permitir que al personal de la empresa se le tome la temperatura corporal.





CUIDADOS ESPECIALES EN LA DESINFECCIÓN Y EMPAQUES DE PRODUCTOS

El empaque y embalaje de productos agrícolas como frutas, hortalizas y tubérculos frescos aplican normas nacionales como la Resolución 0336 de 2004 que expide el Reglamento Técnico RTC-00115 y la Resolución 0224 de 2007 que expide el Reglamento Técnico RTC-00216, ambos del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural.

Tener un adecuado manejo en el empaquetado de los productos genera ventajas competitivas ya que se garantiza calidad, se previene la contaminación del medio ambiente y sobre todo los protegemos de agentes contaminantes como puede ser el COVID-19. Detallamos algunas recomendaciones para tener en cuenta:



- Los empleados que manipulan los alimentos deben seguir el protocolo de limpieza y desinfección establecido por el ministerio de salud, adicional deben contar con todos los quipos necesarios para la prevención.
- Revise y refuerce los protocolos de limpieza y desinfección de instalaciones, zonas de almacenamiento y empaques de los productos.
- Evite la concurrencia o limite la distancia entre las personas que manipula los alimentos.



- Desarrolle un plan de contingencia para mejorar las condiciones higiénicas en la recepción de materias primas, elaboración y almacenamiento de productos.
- Limpie y desinfecte frecuentemente estantes, infraestructura, transporte y demás elementos que entren en contacto con los alimentos.
- Proteja los alimentos, disminuyendo al máximo la manipulación por parte de los usuarios; además, establecer estrategias para asegurar su disponibilidad.

