

00670



Universidad Nacional Autónoma de México
Programa de Posgrado en Ciencias de la Administración

Trabajo Escrito de Modalidades
Estudio Estratégico

**“Estudio sobre la aplicación de un sistema de calidad, normatividad
y la perspectiva como mediana empresa de una planta
Tipo Inspección Federal”**

Que para obtener el grado de:

Maestra en Administración

Presenta: MAGDA ELENA BELTRÁN CUENCA

Tutor: M. en A. Benito Rivera Rodríguez

México, D.F., Noviembre de 2005.

M: 350668





Universidad Nacional
Autónoma de México

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

Biblioteca Central



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

Agradecimientos

A Dios por permitirme habitar en este mundo tan bello.

A mi familia:

Gracias Mamá por que con tu actitud severa, formaste una profesionista honrada y luchadora siempre.

In Memoriam a mi padre hermoso ser humano, que con su dulzura y cariño inculcó en mi el respeto y el amor por la Medicina y por la vida, y sembró en mi ser, el deseo de ser una profesionista destacada.

A mis hermanos y a mis sobrinos por el apoyo moral y por confiar en mí.

A Martín mi fiel compañero de la vida, de quien he aprendido tanto, gracias por tu amor y respeto hacia mis sueños y motivarme a seguir adelante pese a todo.

In Memoriam de mi hijo Carlos Daniel, fuente e inspiración para culminar este reto y los que se presenten en el transcurso de mi vida.

A mi hija espiritual Alejandra Lizett, a quien Dios puso en mi camino, para ser mi manantial de alegría, esperanza, y felicidad, quien dió vida a Carlitos Uriel maravilloso e increíble nieto mío y a su esposo por ser una gran familia.

A mi gran equipo de amigos y compañeros de sueños e ilusiones, destacados Médicos Veterinarios Zootecnistas, para ellos mi respeto y mi cariño sincero, por que con su juventud y su confianza en mí, me motivan a superarme día a día, Nancy y Osvaldo, Perlita, Alexey, Vicente, Ismael, Lucy y sus pequeños.

A mis amigos de la vida y del corazón a Edith, Elisa, Pily, Viqui, Jorge, Eduardo.

A Pepe Santana que fue mi apoyo con el soporte técnico quien me salvo de los problemas en esta área, gran compañero y amigo.

A mi Alma Marter, que ha formado a una licenciada y hoy a una Maestra y espero en un futuro no lejano a una Doctora.

A mis profesores que contribuyeron a mi formación académica y humanista.

En especial a mi asesor Benito Rivera Rodríguez quien me brindó su confianza, sus conocimientos y su guía para llevar a feliz culminación mi tesis.





Objetivo general

- ◆ Demostrar cómo la industria de carne en México ha tenido que apearse a la normatividad vigente, para poder alcanzar la calidad, el desarrollo y la competitividad tanto en el ámbito nacional como en el extranjero.

Objetivos específicos

- ◆ Estudiar la situación actual de las PYMES (La Pequeña y Mediana Empresa) en el sector industrial cárnico.
- ◆ Poner de manifiesto la documentación necesaria que una Planta Tipo Inspección Federal (T.I.F.) requiere para darse de alta ante la **Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA)** a través del **Servicio Nacional de Sanidad Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA)**.
- ◆ Señalar la Normatividad Oficial Mexicana, que debe cumplir una Planta Tipo Inspección Federal, para poder competir en el mercado.

“Estudio sobre la aplicación de un sistema de calidad, normatividad y la perspectiva como mediana empresa de una planta TIF (Tipo Inspección Federal)”

Índice	Pág.
 INTRODUCCIÓN	1
 CAPÍTULO 1.- PLANEACIÓN ESTRATÉGICA EN LAS PYMES	
1.1 Visión de las PYMES	5
1.2 Características Generales de las Empresas en México	6
1.3 Clasificaciones de las empresas por su tamaño	8
1.4 Características generales de las PYMES	10
1.5 Ventajas y desventajas de las PYMES	10
1.6 Una Aproximación al Financiamiento en México	14
 CAPÍTULO 2.- SITUACIÓN DE LA INDUSTRIA DE CÁRNICOS EN MÉXICO	
2.1 Perspectivas de la industria productora de carne de res	15
2.2 Estimación del Consumo Nacional Aparente Carne de Bovino	18
2.3 Importaciones y exportaciones de carne	19
2.4 Principales Problemas de la Industria de Carnes Frías y Embutidos	23
2.5 Clasificación General de Productos	25
2.6 Carne de consumo directo	26
2.7 Índice del volumen físico de la industria de alimentos	27
2.8 Estimación del Consumo Nacional Aparente Carne de Cerdo	29
2.9 Estimación del Consumo Nacional Aparente Carne de Ovino	31
2.10 Estimación del Consumo Nacional Aparente Carne de Caprino	32
2.11 Estimación del Consumo Nacional Aparente Carne de Pollo	34
2.12 Situación Sanitaria del Mercado Nacional para la Exportación y su Proceso de Certificación	35
 CAPÍTULO 3.- APLICACIÓN DE LA NORMATIVIDAD EN CÁRNICOS	
3.1 Procedimiento para la elaboración de las Normas Oficiales Mexicanas (NOM)	39
3.2 Requisitos adicionales para publicación en el Diario Oficial de la Federación de las NOM	40
3.3 Ventajas que ofrece la normalización	42
3.4 Clasificación tradicional de normas	42
3.5 Auditorías de Calidad y Medioambientales	43
3.6 ISO 14000 Normas internacionales de Sistemas de	

	Gestión Ambiental	44
3.7	Normas ISO 9000:2000	45
3.8	Concepto de BPM	46
3.9	Qué son las Normas HACCP	46
3.10	Por qué debería una PYME cumplir con las normas ISO 14 000	47
3.11	Qué es el Balanced Scorecard (BSC)	48
3.12	Principios de la Gestión de la Calidad	49
3.13	La norma ISO 9001:2000	57



CAPÍTULO 4.- TRÁMITES SAGARPA / SENASICA

4.1	Documentación del sector Agropecuario necesario para dar de alta una planta TIF	58
4.2	Proceso de autorización de las plantas TIF	59
4.3	Reglamento de la Industrialización Sanitaria de la Carne	59
4.4	Ley Federal de Sanidad Animal	59
4.5	Trámites Zoonosológicos	64



CAPÍTULO 5.- SISTEMAS DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD

5.1	Gestión de Sistemas de Calidad. Hacia las Normas ISO; Factores que afectan la aplicación de sistemas HACCP	66
5.2	Sistema de aseguramiento de la Calidad según la Normas ISO 9000	67
5.3	Calidad Total	67
5.4	Aseguramiento de la Calidad - Norma ISO 8402	70
5.5	Auditorías de la Calidad	70



CAPÍTULO 6.- APLICACIÓN DE UN SISTEMA DE CALIDAD, NORMATIVIDAD Y PERSPECTIVA DE UNA PLANTA TIF

6.1	Descripción de la planta TIF	74
6.2	Organigrama	74
6.3	Características de la carne	76
6.4	Calidad de la carne	76
6.5	Tipo de Cortes	77
6.6	Grasa y marmoleo	77
6.7	Almacenamiento y Seguridad de la carne	80
6.8	Organigrama del producto " Arrachera"	81
6.9	Actividades de cada puesto de trabajo en la elaboración de Arrachera	82
6.10	Análisis de la Planta TIF	85
6.11	Perspectiva de la Administración de la Empresa	89
6.12	Propuesta	90



CONCLUSIONES

91



FUENTES DE INFORMACIÓN

93



ANEXOS



Anexo 1 Cuadro de NOMs en el área de cárnicos e
Índice de NOMs en Materia de Salud Animal



Anexo 2 Registro federal de trámites y servicios
ante SAGARPA / SENASICA



Análisis FODA
Plan Estratégico
Diagnóstico de la planta, análisis de la situación financiera
Método de Razones Financieras

ÍNDICE DE CUADROS TABLAS Y GRAFICAS



Índice	Pág.
 CAPÍTULO 1	
Cuadro No. 1 Diversas clasificaciones del tamaño de las empresas	8
Cuadro No. 2 Criterio estratificado del tamaño de las empresas	9
Cuadro No. 3 Ventajas y desventajas que presentan las pequeñas empresas	11
Cuadro No. 4 Ventajas y desventajas que presentan las medianas empresas	12
 CAPÍTULO 2	
Tabla 1 Estimación de la disponibilidad per cápita 1997-2001 de Carnes (kilogramos / habitante / año)	17
Tabla 2 Consumo Nacional Aparente (CNA) de Carne de bovino	18
Tabla 3 Importaciones mexicanas de carnes frescas, refrigeradas o congeladas 2001-2003 (toneladas)	19
Tabla 4 Exportaciones mexicanas de carnes frescas, refrigeradas o congeladas (toneladas)	21
Tabla 5 Empresas y su Participación en el Mercado	23
Tabla 6 Clasificación de la Carne de consumo directo	25
Tabla 7 Clasificación de Productos Cárnicos procesados	26
Tabla 8 a) Índice del volumen físico de la industria de alimentos según clases seleccionadas	27
Tabla 8 b) Índice del volumen físico de la industria de alimentos según clases seleccionadas	28

Tabla 9		
	Estimación del Consumo Nacional Aparente Carne de Cerdo	29
Tabla 10		
	Estimación del Consumo Nacional Aparente Carne de Ovino	31
Tabla 11		
	Estimación del Consumo Nacional Aparente Carne de Caprino	32
Tabla 12		
	Estimación del Consumo Nacional Aparente Carne de Pollo	34



INTRODUCCIÓN

La planeación estratégica formal con sus características modernas fue introducida por primera vez en algunas empresas comerciales a mediados de 1950. En aquel tiempo, las empresas más importantes fueron principalmente las que desarrollaron sistemas de planeación estratégica formal, denominados sistemas de planeación a largo plazo.

Desde entonces, la planeación estratégica formal se ha ido perfeccionando al grado que en la actualidad todas las compañías importantes en el mundo tienen algún tipo de este sistema, y un número cada vez mayor de empresas pequeñas está siguiendo este ejemplo.

Para muchas empresas se presenta el desafío de conocer ¿cómo van a afrontar la competencia derivada de la globalización de la economía?. Una técnica fundamental para poder responder exitosamente a esa pregunta es la planeación estratégica.

El concepto que se maneja en la actualidad define a la planeación estratégica como el proceso mediante el cual una organización define su visión a largo plazo y las estrategias para alcanzarla a partir del análisis de sus fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas. Esto con el fin de evaluar la situación presente de la empresa y su nivel competitivo, además supone la participación activa de los actores organizacionales, obtención permanente de información sobre sus factores claves de éxito, su constante revisión y ajustes periódicos para que se convierta en un estilo de gestión que haga de la organización un ente proactivo y preventivo, analiza la situación actual y la que se espera para el futuro, determina la dirección de la empresa y desarrolla medios para lograr la misión.

En realidad, este es un proceso muy complejo que requiere de un enfoque sistemático para identificar y analizar factores externos a la organización y confrontarlos con las capacidades de la empresa, según lo refiere Harold Koontz, Heinz Wehrich, en su obra titulada Administración.

La planeación estratégica tiene como función: orientar la empresa hacia oportunidades económicas atractivas para ella (y para la sociedad), es decir, adaptadas a sus recursos y su saber hacer, y que ofrezcan un potencial atrayente de crecimiento y rentabilidad... (para lo cual deberá) precisar la misión de la empresa, definir sus objetivos, elaborar sus estrategias de desarrollo y velar por mantener una estructura racional en su cartera de productos/ mercados, opinión de Steiner George A., en su texto Planeación Estratégica.

La cartera de productos / mercados de una organización son el qué y para quién ella ofrece, o sea, todos los productos y servicios que vende a sus clientes o segmentos concretos de estos en el mercado.

Existen diferentes tipos de información útil recopilada, tales como: ventas, utilidades, rendimiento sobre inversiones, participación en el mercado, productividad de los empleados, relaciones públicas y capacidad para desarrollar un producto.

Además, la información acerca de la situación actual, incluiría asuntos tales como: Capacidad directiva, habilidades de los empleados, competencia, imagen corporativa, demandas sociales a la empresa, intereses de los principales clientes y aceptación del producto.

La información acerca del futuro abarcaría: pronósticos de los mercados, ventas, tendencias económicas seleccionadas, competencia, tecnología y otras tendencias de interés particular para la organización (por ejemplo: población, problemas internacionales y reglamentos gubernamentales). Las oportunidades, peligros, debilidades y potencialidades son fundamentales en la planeación.

Toda empresa diseña planes estratégicos para el logro de sus objetivos y metas planteadas, estos planes pueden ser a corto, mediano y largo plazo, según la amplitud y magnitud de la empresa, es decir, su tamaño, ya que esto implica qué cantidad de planes y actividades debe de ejecutar cada unidad operativa, ya sea de niveles superiores o niveles inferiores.

Para llegar a una conclusión exitosa luego de la aplicación de una estrategia, es importante el compromiso de todas las partes de la empresa, esto implica realizar un buen y coordinado trabajo en equipo. (Posadas Amador, Planeación Estratégica, Consulta en línea, www.gestiopolis.com/recursos2/documentos/fulldocs/ger/pefja.htm).

Este trabajo tiene como finalidad mostrar cómo una industria cárnica para mantenerse a la vanguardia y seguir siendo líder en la producción de arrachera, ha tenido que considerar aspectos de planeación estratégica, calidad, normatividad, entre otros, para favorecer el desarrollo y crecimiento de la empresa.

El capítulo 1 describe como la Planeación estratégica y la Pequeña y Mediana Empresa PYMES, tienen una importancia trascendental en el desarrollo de los países. En México el 98% de las empresas son pequeñas o medianas. La estrategia ha tomado un nuevo significado, y las PYMES para ser exitosas en su mercado deben reflexionar cómo están llevando adelante sus negocios, la racionalidad de estos negocios está conducida por el valor agregado y las soluciones basadas en el conocimiento.

El capítulo 2 presenta la Situación de la Industria de Cárnicos en México y reflejo de la misma nos muestra cómo el sistema de educación agrícola medio y superior del país durante décadas ha canalizado sus esfuerzos a la formación tecnológica

de la producción y escasamente abordado los aspectos administrativos y contables de la empresa agropecuaria, de hecho se puede decir que nunca se generó un espíritu empresarial, ni entre los profesionales preparados para atender el sector agropecuario ni entre los propios pequeños y medianos productores agropecuarios del país.

El capítulo 3 refiere la Aplicación de la Normatividad en Cárnicos, la revisión de la legislación era y es indispensable, ya que cuando la regulación está mal estructurada o concebida, impone obstáculos innecesarios a las empresas, especialmente a las pequeñas; eleva los precios, desalienta la inversión productiva creadora de empleos; genera corrupción y merma la calidad de los servicios gubernamentales.

El capítulo 4 indica los Trámites que impone SAGARPA y SENASICA para dar de alta y abrir una planta TIF.

El capítulo 5 reseña los Sistemas de Aseguramiento de Calidad iniciando por las Normas ISO y el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), es un enfoque sistemático para identificar peligros y estimar los riesgos que pueden afectar la inocuidad de un alimento, a fin de establecer las medidas para controlarlos, hace énfasis en la prevención de los riesgos para la salud de las personas derivados de la falta de inocuidad de los alimentos, el enfoque está dirigido a controlar esos riesgos en los diferentes eslabones de la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta el consumo final.

Los beneficios de HACCP se traducen por ejemplo para quien produce, elabora, comercializa o transporta alimentos, en una reducción de reclamos, devoluciones, reprocesos, rechazos y para la verificación oficial en una necesidad de inspecciones menos frecuentes y de ahorro de recursos, y para el consumidor en la posibilidad de disponer de un alimento inocuo.

Finalmente el capítulo 6 resume la Aplicación de un Sistema de Calidad, Normatividad y Perspectiva de una planta TIF, el aseguramiento de la calidad con normas internacionales es una urgente necesidad para las micro, pequeñas y medianas empresas en nuestro país, estrategias que el gobierno debiera promover para generar empleo y activar las exportaciones, debido a que las empresas no están preparadas para la arremetida de productos que vendrán de los mercados extranjeros. Se espera que la mayoría de las exportaciones provengan de las pequeñas y medianas empresas, ya que éstas representan un sector muy importante dentro de la economía nacional.



CAPÍTULO 1.- PLANEACIÓN ESTRATÉGICA EN LAS PYMES

La estrategia ha tomado un nuevo significado, y las PYMES para ser exitosas en su mercado deben reexaminar como están llevando adelante sus negocios, la racionalidad de estos negocios está conducida por el valor agregado y las soluciones basadas en el conocimiento. Hoy por hoy está demostrado, que el desafío de los directores de pequeñas y medianas empresas es redefinir e implementar la estrategia en forma rápida y efectiva.

Definir la estrategia significa implementar canales de comunicación claros y directos que permitan alinear y orientar la organización de arriba hacia abajo y de abajo hacia arriba (feedback) de manera tal que se produzca un claro entendimiento de los objetivos y metas definidas.

El plan estratégico deberá primero ser entendido e internamente concientizado por el personal directivo, para luego ser bajado a toda la organización.

El tablero de comando (Balanced Scorecard) juega un papel vital en este proceso reestructurando la organización a partir de cómo es descrita la estrategia y luego conjuntado todos los elementos del sistema de dirección de objetivos medidos en mediciones de desempeño.

La implementación rápida y efectiva de estrategias requiere de un sistema que alinie toda la organización en una idea clara de pensamiento y la oriente en un modelo de gestión basado en el apalancamiento de los recursos, la conectividad y el aprendizaje.

Construir una cultura fuerte que permita a la gente una alta comunicación, compartir información y promover el trabajo en equipo, crear procesos de feedback en todos los niveles que permita hacer pruebas y revisar todas las hipótesis relacionadas con la implementación de la estrategia.

“Una empresa comienza a crear su tablero de comando a partir de establecer objetivos estratégicos desde cuatro perspectivas:

- ◆ Cómo nos ven los clientes (perspectiva del cliente)
- ◆ Qué debemos mejorar (perspectiva interna)
- ◆ ¿Podemos continuar mejorando y creando valor? (perspectiva de innovación y aprendizaje)
- ◆ Cómo nos vemos económica y financieramente (perspectiva económica-financiera)”¹

¹ Con base en el texto de Malvicino Santiago “La estrategia y el tablero de comando en las PYMES.” [en línea] [consulta 07-09-2004] <http://www.gestiopolis.com/canales/gerencial/articulos/45/estratpyme.htm>. Robert S. Kaplan, David P. Norton, Cuadro de mando integral (the balanced scorecard), Edit. Gestión 2000, Segunda edición, Barcelona, 1996.

Visión de las PYMES

La PYME tiene que trabajar sobre la visión que es la imagen del futuro que quiere crear la organización, esta visión debe ser formada y construida desde un directorio multidisciplinario y reflexivo y no impuesta desde la jerarquía superior; de lo contrario estaremos trabajando rutinariamente, sin un rumbo, sin una guía que seguir, esta guía es lo que se llamaría un plan estratégico, sin este plan la empresa termina en la búsqueda de la supervivencia, desgastando los recursos y destruyendo su valor futuro.

Las investigaciones recientes en este ámbito muestran que el problema son las perspectivas de corto plazo, el estilo de dirección se transforma en desesperación. Esta desesperación se traduce en acciones meramente operativas, presiones, sin ninguna orientación estratégica.

En el cuerpo directivo se comprende que las organizaciones son sistémicas (no lineales), dinámicas y complejas y que todo el entorno que las rodea también es un sistema altamente complejo e industrial, esta comprensión nos lleva a entender la necesidad de un profundo cambio de los modelos mentales de los integrantes de la organización para lograr la visión y los objetivos estratégicos.

Entender la estructura sistémica nos permitirá entender las posibles consecuencias que podrá tener una decisión determinada. Pensar en estructuras es pensar en relaciones, en el todo y en las partes al mismo tiempo, es pensar en lo simple y en lo complejo, en los detalles y en todo al mismo tiempo.

Consideramos que lo más difícil de cambiar son los modelos mentales que tiene el empresario PYME, que sólo le permiten ver los hechos y a lo sumo los patrones de comportamiento. Cuando se consiguen cambiar los modelos mentales el efecto se nota en el corto y mediano plazo y el cambio se derrama en toda la organización desde el director que funge como multidisciplinario y estratégico.

Características de un buen director, entrenador o capacitador en PYMES

Un profesional para las PYMES debe estar entrenado para guiar en el proceso de toma de decisiones. Un buen entrenador define los roles, metas y responsabilidades antes de iniciar la relación de trabajo, debe obtener lo mejor del director, ayudarlo a moverse hacia las metas de la organización y a aprender nuevas habilidades.

Las características para eficientar son: saber escuchar, habilidad para preguntar, capacidad de análisis, saber estructurar un buen plan (y seguirlo) y la capacidad de conectar a los integrantes del directorio a un diálogo constante que redunde en el desarrollo de toda la organización, para ser efectivo se debe tener ganas de aprender, ser íntegro, un buen escucha, asertivo, mejorar los resultados del negocio y tener un buen sentido del humor.

Una buena intervención empieza con el cuerpo directivo de la pequeña y mediana empresa en el directorio de la pequeña y mediana empresa y luego baja hacia toda la compañía.

El primer paso en este proceso es delimitar los roles estratégicos, tácticos y operativos de la organización.

Si se analiza la estructura organizativa de cualquier corporación se encuentra a: Los accionistas que cumplen el rol de aportar el capital y a cambio percibirán un dividendo, al director de donde emana el orden estratégico de la compañía, a la gerencia de donde surge el orden táctico y por último los niveles puramente operativos.

En una PYME los roles se confunden ya que es común ver a un director ocupando el rol de gerente y en algunas empresas hasta de operario. El objetivo es lograr que se piense y se interiorice para la toma de decisiones en cada rol; El Accionista piensa en función del R.O.E. (return on equity), el director en función del R.O.A. (return on assets) y del R.O.I.. (return on investment), el gerente en función del R.O.S. (return on sales) y en el plano operativo en función de la productividad, el empresario PYME debe tratar de equilibrar estos conceptos para alcanzar sus objetivos estratégicos.

“El capacitador abre ventanas para que se investiguen conceptos de negocios, herramientas, técnicas y nuevos paradigmas de gestión empresarial, provee una metodología de planificación continua utilizando estrategias y tácticas apuntadas a incrementar la visión empresarial.

Existen evidencias que se forma así un sistema sinérgico de trabajo en equipo que apalanca las competencias individuales de cada integrante del directorio en beneficio de mejores resultados para la empresa, orienta a los resultados y tiene como consecuencia la mejora continua del desempeño individual y grupal.

Un capacitador puede ser un promotor del cambio, un consejero, alguien que realice diagnósticos, un experto, un seductor, un auxiliar, un mentor y un compañero. La comprensión de los motivos que llevaron a la dirección a contratar un capacitador es la clave para definir sus demandas hacia él. Aunque el objetivo obvio es mejorar los resultados del negocio”.²

Características Generales de las Empresas en México

La definición de una empresa sin importar su tamaño, ni su lugar de origen, es igual en cualquier parte del mundo, ya que dentro de su definición, siempre gozará de los mismos componentes necesarios para que pueda decirse que es una empresa.

² Malvicino. Santiago. “La importancia del Coaching en las PYMES.” [en línea] [consulta 07-09-2004] <http://www.gruporial.com/coachingvirtual/articulosview.asp?key=45>

Por consiguiente se definirá a la empresa como:

"Una unidad económica de producción y decisión que, mediante la organización y coordinación de una serie de factores (capital y trabajo), persigue obtener un beneficio produciendo y comercializando productos o prestando servicios en el mercado"³.

Características generales

Una vez definida a la empresa, podemos ampliarnos más en sus características, observando, la relación que posee con su definición.

"Por lo tanto cualquier empresa contará con las siguientes características:

- ◆ Cuentan con recursos humanos, de capital, técnicos y financieros.
- ◆ Realizan actividades económicas referentes a la producción, distribución de bienes y servicios que satisfacen necesidades humanas.
- ◆ Combinan factores de producción a través de los procesos de trabajo, de las relaciones técnicas y sociales de la producción.
- ◆ Planean sus actividades de acuerdo a los objetivos que desean alcanzar.
- ◆ Son una organización social muy importante que forma parte del ambiente económico y social de un país.
- ◆ Son un instrumento muy importante del proceso de crecimiento y desarrollo económico y social.
- ◆ Para sobrevivir debe de competir con otras empresas, lo que exige: Modernización, racionalización y programación.
- ◆ El modelo de desarrollo empresarial reposa sobre las nociones de riesgo, beneficio y mercado.
- ◆ Es el lugar donde se desarrollan y combinan el capital y el trabajo, mediante la administración, coordinación e integración que es una función de la organización.
- ◆ La competencia y la evolución industrial promueven el funcionamiento eficiente de la empresa.

³ Andersen, Arthur. Diccionario de Economía y Negocios. Editorial ESPASA, Segunda edición, España, 1999.

- ◆ Se encuentran influenciadas por todo lo que suceda en el medio ambiente natural, social, económico y político, al mismo tiempo que su actividad repercute en la propia dinámica social." ⁴

Clasificaciones del tamaño de las empresas

Para este punto, se compararán las diferencias que hay en la definición del tamaño de la empresa, según su número de trabajadores que laboren en ella, (ver cuadro) tomando en cuenta las siguientes instituciones: el Instituto Nacional de Estadística y Estudios Económicos en Francia (INSEE); la Small Business Administrations de Estados Unidos (SBA); la Comisión Económica Para América Latina (CEPAL), la revista mexicana de Ejecutivos de Finanzas (EDF), y finalmente la Secretaría de Economía de México (SE), todas estas instituciones están dedicadas al fomento y desarrollo de las empresas en cada uno de sus países .

Cuadro No. 1

Diversas clasificaciones del tamaño de las empresas

<i>Institución</i>	<i>Tamaño de la empresa</i>	<i>Numero de trabajadores</i>
INSEE	Pequeña	De 50 a 250
	Mediana	De 250 a 1000
SBA	Pequeña	Hasta 250
	Mediana	De 250 a 500
Comisión Económica para América Latina	Pequeña	Entre 5 y 49
	Mediana	De 50 a 150
EDF	Pequeña	Menos de 25
	Mediana	Entre 50 y 250
Secretaría de Economía	Pequeña	De 16 a 100
	Mediana	De 101 a 250

Fuente: Elaboración propia con base en Rodríguez Valencia Joaquín, Cómo Administrar Pequeñas y Medianas Empresas. 4ª Edición, Editorial International Thomson Editores, México, 1996.

⁴ Méndez, Morales José Silvestre. Economía y la Empresa. Editorial McGraw-Hill, Segunda edición, México, 1996.

En el cuadro uno se observa, que el número de trabajadores en países desarrollados como Francia y E.U.A., es mucho mayor en comparación del número de trabajadores para poder clasificar el tamaño de las empresas, ya sea, pequeña o mediana por lo tanto no sería correcto tomar en cuenta estos criterios para México; en cambio las clasificaciones de la CEPAL, EDF y la SE, son más apegadas a la realidad del país, para poder determinar el tamaño de una empresa por su número de trabajadores.

Pero, la SE presenta también, un criterio más particular, donde estratifica a las empresas según sea su actividad productiva, como se aprecia en el cuadro No.2.

Cuadro No. 2

Criterio estratificado del tamaño de las empresas

Actividad Productiva Tamaño de la empresa	Industriales	Comerciales	Servicios
Pequeña	De 25 o menos hasta 100 empleados	De 25 o menos empleados	De 21 a 50 empleados
Mediana	De 101 a 500 empleados	De 21 a 100 empleados	De 51 a 100 empleados

Fuente: Elaboración propia tomada de Rodríguez Valencia Joaquín, **Cómo Administrar Pequeñas y Medianas Empresas**. 4ª Edición, Editorial International Thomson Editores, México, 1996.

Este criterio será con el que se desarrollará la presente investigación, ya que es la más concreta y específica según sea el giro de la empresa a encuestar, donde se observa que, las empresas dedicadas al comercio son las que poseen menor número de trabajadores según sea su tamaño, seguida por las empresas dedicadas a brindar cualquier tipo de servicio, y finalmente las industriales, ya que absorben mayor mano de obra, para poder llevar a cabo sus procesos productivos.

Características generales de las PYMES

“De manera muy general todas las pequeñas y medianas empresas (PYMES) comparten casi siempre las mismas características, por lo tanto, se podría decir, que estas son las características generales con las que cuentan las PYMES⁵”

- ◆ El capital es proporcionado por una o dos personas que establecen una sociedad.
- ◆ Los propios dueños dirigen la marcha de la empresa; su administración es empírica.
- ◆ Su número de trabajadores empleados en el negocio crece y va de 16 hasta 250 personas.
- ◆ Utilizan más maquinaria y equipo, aunque se sigan basando más en el trabajo que en el capital.
- ◆ Dominan y abastecen un mercado más amplio, aunque no necesariamente tiene que ser local o regional, ya que muchas veces llegan a producir para el mercado nacional e incluso para el mercado internacional.
- ◆ Está en proceso de crecimiento, la pequeña tiende a ser mediana y está aspira a ser grande.
- ◆ Obtienen ciertas ventajas fiscales por parte del Estado que algunas veces los considera pequeños contribuyentes, de régimen intermedio, simplificado en el caso de personas morales, dependiendo de sus ventas.
- ◆ Su tamaño es pequeño o mediano en relación con las otras empresas que operan en el ramo”.

Ventajas y desventajas de las PYMES

En este apartado, se muestran las ventajas y desventajas que normalmente presentan las PYMES, ya que es de vital importancia conocer las fuerzas y debilidades que muestran este tipo de empresas, que según sean pequeñas o medianas determinan algunas de sus ventajas o desventajas para su desarrollo como empresa. Para esto analicemos el cuadro número 3 que nos muestra de una manera global y simplificada las ventajas y desventajas de las PYMES:

⁵ Méndez, Morales José Silvestre. Economía y la Empresa. Editorial McGraw-Hill, 2ª edición, México, 1996.

Cuadro No. 3

Ventajas y desventajas que presentan las pequeñas empresas.

VENTAJAS	DESVENTAJAS
Capacidad de generación de empleos (absorben una parte importante de la PEA).	Les afecta con mayor facilidad los problemas que se suscitan en el entorno económico como la inflación y la devaluación.
Asimilación y adaptación de tecnología.	Viven al día y no pueden soportar periodos largos de crisis en los cuales disminuyen las ventas.
Producción local y de consumo básico.	Son más vulnerables a la fiscalización y control gubernamental, siempre se encuentran temerosos de las visitas de los inspectores.
Contribuyen al desarrollo regional (por su establecimiento en diversas regiones).	La falta de recursos financieros los limita, ya que no tienen fácil acceso a las fuentes de financiamiento.
Flexibilidad al tamaño del mercado (aumento o disminución de su oferta cuando se hace necesario).	Tienen pocas o nulas posibilidades de fusionarse o absorber a otras empresas; es muy difícil que pasen al rango de medianas empresas.
Fácil conocimiento de empleados y trabajadores, facilitando resolver los problemas que se presentan (por la baja ocupación de personal).	Mantienen una gran tensión política ya que los grandes empresarios tratan por todos los medios de eliminar a estas empresas, por lo que la libre competencia se limita o de plano desaparece.
La planeación y organización no requiere de mucho capital.	Su administración no es especializada, es empírica y por lo general la llevan acabo los propios dueños.
Mantiene una unidad de mando permitiendo una adecuada vinculación entre las funciones administrativas y operativas.	Por la propia inexperiencia administrativa del dueño, éste dedica un número mayor de horas al trabajo, aunque su rendimiento no es muy alto.
Producen y venden artículos a precios competitivos (sus gastos no son muy grandes y sus ganancias no son excesivas)	

Fuente: Elaboración propia tomada de Rodríguez Valencia Joaquín, **Cómo Administrar Pequeñas y Medianas Empresas**. 4ª Edición, Editorial International Thomson Editores, México, 1996.

Cuadro No. 4

Ventajas y desventajas que presentan las medianas empresas

VENTAJAS	DESVENTAJAS
<p>Cuentan con buena organización, permitiéndoles ampliarse y adaptarse a las condiciones del mercado.</p> <p>Tienen una gran movilidad, permitiéndoles ampliar o disminuir el tamaño de la planta, así como cambiar los procesos técnicos necesarios.</p> <p>Por su dinamismo tienen posibilidad de crecimiento y de llegar a convertirse en una empresa grande.</p> <p>Absorben una porción importante de la población económicamente activa, debido a su gran capacidad de generar empleos.</p> <p>Asimilan y adaptan nuevas tecnologías con relativa facilidad.</p> <p>Se establecen en diversas regiones del país y contribuyen al desarrollo local y regional por sus efectos multiplicadores.</p> <p>Cuentan con una buena administración, aunque en muchos casos influenciada por la opinión personal de o los dueños del negocio.</p>	<p>Mantienen altos costos de operación.</p> <p>No se reinvierten las utilidades para mejorar el equipo y las técnicas de producción.</p> <p>Sus ganancias no son elevadas; por lo cual, muchas veces se mantienen en el margen de operación y con muchas posibilidades de abandonar el mercado.</p> <p>No contrataran personal especializado y capacitado por no poder pagar altos salarios.</p> <p>La calidad de la producción no siempre es la mejor, muchas veces es deficiente porque los controles de calidad son mínimos o no existen.</p> <p>No pueden absorber los gastos de capacitación y actualización del personal, pero cuando lo hacen, enfrentan el problema de la fuga de personal capacitado.</p> <p>Sus posibilidades de fusión y absorción de empresas son reducidas o nulas.</p> <p>Otras desventajas: Ventas insuficientes, debilidad competitiva, mal servicio, mala atención al público, precios altos o calidad mala, activos fijos excesivos, mala ubicación, descontrol de inventarios, problemas de impuestos, y falta de financiamiento adecuado y oportuno.</p>

Fuente: Elaboración propia tomada de Rodríguez Valencia Joaquín, **Cómo Administrar Pequeñas y Medianas Empresas**. 4ª Edición, Editorial International Thomson Editores, México, 1996.

De lo anterior se observa que, las ventajas de las pequeñas empresas se caracterizan por su facilidad en el manejo administrativo, pero, sus desventajas, se debe a razones de tipo económico, como son la inflación y devaluaciones; viven al día deben sus ingresos, le temen al fisco, falta de recursos financieros, por lo tanto se les dificulta crecer, y estas mismas razones ponen en peligro su existencia.

Todo es resultado de una administración empírica por parte del dueño, que afecta el rendimiento general de la empresa.

Para el caso de las medianas empresas, podemos darnos cuenta que padecen los mismos problemas que las pequeñas empresas, pero, a niveles más complicados, por ejemplo, en el caso de sus ventajas, éstas son de mejor calidad administrativa, pero, sus desventajas, también son de tipo económicas, como; altos costos de operación, falta de reinversión en el equipo y maquinaria, no obtiene ganancias extraordinarias por sus altos costos, no pueden pagar altos salarios, por lo tanto, no cuentan con personal especializado, no cuentan con controles de calidad óptimos, etc.

Todo esto debido principalmente a su problema de altos costos y a su tamaño.

Lo antes mencionado, también se aplica a las PYMES que se dedican a exportar, ya que el hecho de que estas empresas exporten, no cambia su entorno general, sólo cambia su condición en los procesos productivos, ya que se exigen ciertas normas para la exportación de mercancías, como lo es la calidad.

Una Aproximación al Financiamiento en México

"Uno de los problemas fundamentales de las PYMES en México es la falta de apoyo y financiamiento por parte de las instituciones financieras nacionales y más aún las internacionales, ejemplificando algunos de los problemas a los que se enfrentan las PYMES son: "Que un empresario decida abrir un negocio y, en promedio, las autoridades tardan 52 días para llevar a cabo gestiones y trámites. También existen desequilibrios en cuanto a la inversión extranjera se refiere...".⁶

"El mercado nacional no cuenta con reglas claras de mercado libre para incentivar a las PYMES, logrando enganchar al tren de producción y / o exportación de una empresa grande".⁷(Op.cit).

Una de las posibles soluciones sería el obtener recursos vía mercado de valores, ya que éste representa una alternativa de financiamiento para las empresas que tienen acceso a él, promoviendo el desarrollo económico de cualquier país.

"Bajo este objetivo, el potencial de crecimiento de la Bolsa Mexicana de Valores (BMV), a futuro se dará fundamentalmente a través del segmento denominado "Mercado de la Mediana Empresa" (MMEX), debido a que la estructura industrial y comercial del país está sustentada en este tipo de empresas".⁸

Este mercado es mejor conocido como "mercado intermedio" y su propósito es "ofrecer recursos a las empresas para que puedan satisfacer necesidades de capital para la realización de proyectos de largo plazo y reducir el costo de financiamiento de las compañías mexicanas".⁹

Algunos de los requisitos que actualmente piden para la entrada al mercado intermedio, son muy difíciles de cumplir para las pequeñas y medianas empresas, como lo son: un capital social superior a 20 millones de pesos, una historia de operación de cuando menos 3 años, y deberán colocar 30% de su capital social, entre otras cosas.

Por lo tanto este tipo de nuevos mecanismos de mercado representa una alternativa al problema histórico de falta de fuentes de financiamiento a las PYMES en México, y esta participación será un atractivo para los inversionistas nacionales y extranjeros.

A través de este mercado se podría participar también en el Mercado Mexicano de Derivados (Mexder), logrando financiamiento y cobertura ante el riesgo de mercado en los productos a exportar.

⁶ Rodarte, Mario y Berta Zindel. "Las Empresas Pequeñas y Medianas Frente al Mercado". Artículo tomado de la revista Ejecutivos de Finanzas, publicación mensual, Año XXX, Mayo, No. 5, México, 2001.

⁷ Op.cit. Pág 26.

⁸ Vázquez, Ricardo. "Empresas Medianas" Artículo tomado de Mundo Ejecutivo. Hecho en México: 1997-1998, Tomo II, Página 92, México, 1999.

⁹ Op.cit. Pág. 93.



CAPÍTULO 2.- SITUACIÓN DE LA INDUSTRIA DE CÁRNICOS EN MÉXICO

Perspectivas de la industria productora de carne de res

Ante esta difícil situación, el sector pecuario requiere insumos, financiamientos, tasas de interés preferenciales, infraestructura de transporte y comercialización, homologación de normas sanitarias y controles de calidad similares en el marco del TLCAN y demás tratados comerciales celebrados con otros países; la finalidad es contrarrestar el progresivo deterioro de la actividad pecuaria nacional y permitir el flujo mercantil recíproco dentro los países firmantes de los acuerdos.

Además, si no se otorgan estímulos y apoyos internos para la producción doméstica, así como medidas de vigilancia, protección y salvaguarda, ante las prácticas comerciales inequitativas y desleales el panorama que enfrentará la ganadería es incierto y las condiciones para su recuperación y fortalecimiento son sumamente difíciles.

Como consecuencia del desabasto de carne, leche y granos básicos, los pronósticos del panorama agropecuario aseguran que se incrementarán las importaciones y que México regresará a una balanza comercial deficitaria.

De manera particular, el consumo de carne de res en México también está enfrentando un efecto de sustitución favorable al consumo de carne de pollo, pues la producción nacional de este tipo de carne ha estado creciendo aceleradamente. Así, sumado a los factores externos, el aumento en el volumen de las carteras vencidas y la carencia de recursos de financiamiento, conforman un conjunto de elementos que afectan de manera directa el crecimiento de las cadenas productivas de la ganadería bovina, convirtiéndose en un reto a vencer durante los años venideros.

Por lo expuesto, es urgente modificar la tendencia de orientación en los sistemas de producción, con definición precisa de las actividades ganaderas, la creación de una mayor infraestructura hidráulica que permita reducir la dependencia del temporal, un impulso definido y de mayores alcances en los aspectos fitosanitarios y de mejoramiento genético tanto vegetal como animal, así como una participación decidida y ordenada en la comercialización de la carne.

Asimismo, se requiere de una mayor injerencia en el mejoramiento de las técnicas de producción y alimentación, la reconsideración de dar mayor valor agregado a los productos exportables con el mejoramiento de los procesos de engorda, la eliminación del intermediarismo excesivo, una mayor búsqueda en la participación en rastros TIF y la tecnificación del tablaero en el producto final, con la oferta de cortes clasificados al consumidor.

Además, la producción pecuaria nacional debería ser protegida contra sistemas empleados en el exterior para la clasificación de productos, los que por la

estructura de su mercado, diferente a la mexicana, les permite ofertarlos en México en condiciones de competencia desleal con los idénticos o similares producidos localmente.

“El objetivo debería ser la protección a los productores nacionales de la importación de cortes que en los mercados del exterior son clasificados como de segunda o tercera calidad, y que son introducidos a México a precios muy bajos”¹.

La búsqueda de la calidad en los productos cárnicos es el objetivo prioritario y debe dirigirse, en primer término, a la materia prima. Se deben encontrar sistemas de clasificación de las canales y, lo que es más importante, de las carnes, en función del destino que se les vaya a dar.

No se pueden buscar las mismas características de calidad en una carne que va a ser consumida después de cocinarse a otra cuyo destino es elaborar embutidos.

Los ganaderos, por su parte, además de adecuar sus producciones a los nuevos parámetros de calidad que fije la industria, deberán tener presentes tres nuevos factores: La seguridad alimentaria, el medio ambiente y el bienestar animal.

México se encuentra en una etapa de transformación entre lo que es la carne manejada con el sistema tradicional de inspección municipal (de poca regulación) y el manejo de carnes refrigeradas con todas las normas de higiene en plantas con tipo inspección federal, TIF, con requisitos para exportar (con refrigeración, higiene, vigilancia y supervisión).

Es imprescindible que las tiendas de autoservicio, que tienen gran parte del mercado de carne fresca, vean las ventajas de trabajar la carne TIF y que se promueva el consumo de ésta.

Este proceso de transición es difícil y ha tenido serios retrasos por los problemas económicos de México en los últimos 15 años provocando que las estrategias y los planes cambien súbitamente y se vean retrasados muchos programas de expansión y de actualización.

A pesar de ello, las mejoras en las plantas y las inversiones en las infraestructuras, a la larga serán una ventaja. Obviamente, un producto de una planta TIF, tiene más valor para un consumidor educado y cada vez más consciente de la necesidad que existe de ofrecer productos cárnicos saludables a su familia.

Las perspectivas futuras de la industria cárnica mexicana son muy positivas aún y con los golpes sufridos. El consumo de carne de bovinos en 2004, fue de 15.2 Kg. per cápita; 15.5 Kg. de cerdo y 23.9 Kg. de aves, principalmente pollo. Ver tabla 1.

¹ Suárez Domínguez H. y López Tirado Q. “ La Ganadería bovina Productora de Carne en México situación actual” [en línea] [consulta 07-09-2005] <http://agrinet.tamu.edu/trade/papers/hermilo.pdf>

El consumo de carne de bovino se ve afectado por varios factores: *el ingreso per cápita*, el precio de carnes alternas y el tipo de dieta que se sigue. Los principales competidores de las carnes de bovino son las carnes de pollo y de pavo, predominando el pollo gracias a su precio accesible y a su imagen de producto sano.

En nuestro país, los productos cárnicos tienen una gran importancia y aunque el consumidor está afectado por la crisis, existe una mayor aceptación de productos prácticos, que combinan con todo, son nutritivos, gustan a toda la familia y son de fácil preparación.

Tabla 1

Estimación de la disponibilidad per cápita 1990-2004 de Carnes (kilogramos/habitante/año)

Año	Bovino	Porcino	Ave	Ovino	Caprino	Pavo	Total
1990	11.8	10.8	9.0	0.5	0.4	0.3	32.9
1991	13.8	11.6	10.3	0.7	0.5	0.5	37.4
1992	14.8	11.6	10.9	0.7	0.5	0.8	39.3
1993	13.4	11.3	12.5	0.7	0.5	0.9	39.2
1994	15.0	12.3	13.3	0.8	0.4	0.9	42.7
1995	13.5	11.5	14.7	0.5	0.4	0.9	41.6
1996	14.4	11.3	14.4	0.5	0.4	1.1	42.2
1997	15.0	11.6	16.4	0.6	0.4	1.2	45.2
1998	15.8	12.3	18.1	0.7	0.4	1.3	48.5
1999	15.7	12.6	19.2	0.7	0.4	1.3	50.0
2000	15.9	13.4	20.2	0.9	0.4	1.3	52.0
2001	16.2	13.7	21.3	0.9	0.4	1.4	53.9
2002	16.9	14.1	22.1	0.9	0.4	1.2	55.6
2003	15.6	14.4	23.6	0.8	0.4	1.5	56.3
2004	15.2	15.5	23.9	0.8	0.4	1.2	56.9

Notas:

La disponibilidad per cápita de carnes se sustenta en la estimación del Consumo Nacional Aparente y las cifras de población humana definidas por el INEGI y el Consejo Nacional de Población.

El término disponibilidad se considera más adecuado que el de consumo, ya que ésta cantidad no indica que sea lo que realmente es consumido por los mexicanos, porque varía de acuerdo al estrato económico, las preferencias del consumidor y la edad del mismo, entre otros.

Última actualización: 17/05/05 Fuente: Coordinación General de Ganadería, SAGARPA.²

² Coordinación General de Ganadería, SAGARPA. ” [en línea] SAGARPA Estadísticas [consulta 10-09-2005] <http://www.sagarpa.gob.mx/Dgg/DPcar.htm>

El consumo per cápita de productos cárnicos en nuestro país cambia de acuerdo a las diferentes regiones y estratos instituidos, entre ellas se mencionan las siguientes:

- ◆ Diferencias de educación.
- ◆ Variación de los salarios.
- ◆ Idiosincrasia de algunas regiones.
- ◆ Falta de información sobre lo que son los productos embutidos y sus beneficios.

Tabla 2

**Consumo Nacional Aparente (CNA) de
Carne de bovino**

Año	Composición en volumen (toneladas)				Composición porcentual		
	Producción	Importación	Exportación	CNA	Producción*	Importaciones	Total
1990	1,113,919	50,819	134,424	1,030,314	95.1	4.9	100.0
1991	1,188,687	163,073	123,727	1,228,034	86.7	13.3	100.0
1992	1,247,195	196,754	104,341	1,339,609	85.3	14.7	100.0
1993	1,256,478	103,385	129,624	1,230,239	91.6	8.4	100.0
1994	1,364,711	140,203	104,701	1,400,213	90.0	10.0	100.0
1995	1,412,336	41,784	166,988	1,287,133	96.8	3.2	100.0
1996	1,329,947	110,402	47,366	1,392,983	92.1	7.9	100.0
1997	1,340,071	197,558	66,835	1,470,793	86.6	13.4	100.0
1998	1,379,768	262,996	72,089	1,570,676	83.3	16.7	100.0
1999	1,399,629	287,769	104,505	1,582,893	81.8	18.2	100.0
2000	1,408,618	337,986	123,611	1,622,993	79.2	20.8	100.0
2001	1,445,211	335,697	116,132	1,664,776	79.8	20.2	100.0
2002	1,467,574	386,825	96,762	1,757,637	78.0	22.0	100.0
2003	1,503,760	265,956	127,121	1,642,595	83.8	16.2	100.0
2004							
*	1,543,090	216,827	146,527	1,613,390	86.6	13.4	100.0

2004* Estimado

Notas: El Consumo Nacional Aparente es una forma de medir la cantidad de producto de que dispone un país para su consumo.

En esta estimación se considera la producción nacional, las importaciones de ganado para abasto (convertidas a carne en canal) y las de carnes en canal y cortes, así como las exportaciones de ganado para abasto y/o engorda (convertidas a carne en canal) y carne en canal y cortes.

Producción *, para la estimación de la composición porcentual del CNA, a la producción nacional se le restan las exportaciones. Última actualización: 16/03/2005; Fuente: Coordinación General de Ganadería, SAGARPA³

³ Coordinación General de Ganadería, SAGARPA. " [en línea] SAGARPA Estadísticas [consulta 10-09-18 2005] <http://www.sagarpa.gob.mx/Dgg/CNAbov.htm>

La matanza de ganado y aves aumentó sus ventas en los tres primeros años, pero debido a factores como el aumento de precios y la falta de ganado disminuyó a la fecha.

Esto se asemeja a lo que pasó con los productos congelados y empacados ya que las situaciones son similares; es decir, la producción repercute en el precio de las ventas.

Principales productos importados 1990- 2003

Ganado
Carnes frescas, refrigeradas o congeladas
Productos porcinos (pieles y grasa)
Huevo

Importaciones y exportaciones

Para la modernización de la industria cada día se requieren de más recursos de las instituciones financieras del país, pero los elevados márgenes, inadecuados plazos y excesivas garantías que la banca exige limitan el acceso a los recursos de programas de fomento del gobierno federal.

Del total de importaciones que en 2003 se realizaron, 1'106,533.42 toneladas representa un incremento de más de 125.9 % respecto a 2001 provenientes en su mayoría de Estados Unidos, ver tabla 3.

En referencia al periodo se observa un aumento en el gasto respectivamente, lo cual indica que aún la producción del país no alcanza a satisfacer las necesidades de consumo de carne, o no cubre con los ingresos y exigencias del consumidor.

Tabla 3
Importaciones mexicanas de carnes frescas, refrigeradas o congeladas 2001-2003 (toneladas)

ESPECIE	2001	2002	2003*
Bovino	303,381.2	353,777.8	260,223.2
Porcino	180,736.1	201,952.6	285,039.218
Ovino	48,844.7	46,931.60	40,089.9
Caprino	49.8	31.9	1.0
Pollo 1/	227,792.1	199,995.6	363,673.5
Pavo 1/	114,291.0	96,167.6	152,036.4
Otras aves 2/	797.6	601.0	828.5
Equino	3,008.6	3,463.8	4,641.7

2003*, datos preliminares, elaborados con información de la Administración General de Aduanas (SHCP/SAT)

Notas:

En términos generales solamente se incorporan las importaciones de carnes en canales, medias canales y cortes primarios o para consumo directo.

No se incorporan datos de compras de vísceras o despojos, ni de grasas o pieles.

1/: En estas fracciones se incluyen las importaciones de carnes procesadas a pastas, las cuales se consideran como carnes frescas. No incluye aves saladas.

2/: En este grupo se considera la carne de aves como: pato, ganso y pintada o gallina de Guinea.

En los apartados correspondientes a carnes de aves, se presentan algunos ajustes, debido a que se revisó la clasificación arancelaria y se acomodaron de acuerdo al tipo de ave.

Última actualización 06/04/04

Fuente: Coordinación General en Ganadería, con información del Sistema de Información Comercial México de SE para 2001-2002 y Administración General de Aduanas / SHCP para el 2003. ⁴

Exportaciones:

El principal destino de las exportaciones mexicanas de embutidos es el mercado latinoamericano, ya que las exportaciones de embutidos dirigidas a este mercado concentra más de la mitad de las ventas totales, dentro de los cuales Cuba, Guatemala y Costa Rica han mostrado las mayores tasas de crecimiento anual. Estos países absorben el 63% de las exportaciones totales y Japón concentra el 37% restante.

La tendencia en la comercialización de embutidos con el exterior ha sido positiva mostrando las demás preparaciones una tasa media de crecimiento anual superior al 250%.

En la elaboración de embutidos se utilizan materias primas cárnicas como es la carne de cerdo, ave y res, tanto de origen nacional como importadas. Del total de materias primas cárnicas que se utilizan el 55% es de cerdo, el 25% de res y el 20% restante es de ave. Ver tabla 4.

⁴ Coordinación General de Ganadería, SAGARPA. " [en línea] SAGARPA Estadísticas [consulta 10-09-2005] <http://www.sagarpa.gob.mx/Dgg/impocar1.htm>

Tabla 4

**Exportaciones mexicanas de carnes frescas, refrigeradas o congeladas
(toneladas)**

	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001*
Bovino	1,184.2	5,764.9	1,508.4	409.5	272.8	1,593.4	1,541.3	303.7	594.1	1,029.8	1,340.0	2,204.4
Porcino	510.8	657.7	3,681.9	3,690.5	3,678.4	6,318.1	14,184.2	22,836.5	21,809.4	25,605.6	31,710.8	36,472.8
Ovino	0.0	0.0	0.0	0.0	18.9	110.5	22.7	26.9	0.0	0.0	1.1	37.3
Caprino	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	7.7	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Pollo	5,813.7	4,777.5	4,144.4	0.0	90.9	1,288.8	1,668.0	2,382.4	2,661.2	3,747.2	799.3	1,459.4
Pavo	.00	18.3	0.0	0.0	0.0	0.7	0.0	293.9	17.1	14.7	2,821.8	8,034.6
Equino	1,059.4	1,932.5	2,104.9	1,718.1	2,251.4	4,160.6	4,076.5	1,979.5	1,936.4	1,521.9	1,582.9	1,242.0

2001*, datos preliminares, elaborados con información de la Administración General de Aduanas (SHCP/SAT)

Notas: En términos generales solamente se incorporan las importaciones de carnes en canales, medias canales y cortes primarios o para consumo directo.

No se incorporan datos de compras de vísceras o despojos, ni de grasas o pieles.

Última actualización 22/01/02

Fuente: Coordinación General en Ganadería, con información del Sistema de Información Comercial México de SE para 1990-2000 y Administración General de Aduanas / SHCP para el 2001.⁵

⁵ Coordinación General de Ganadería, SAGARPA. " [en línea] SAGARPA Estadísticas [consulta 10-09-21 2005] <http://www.sagarpa.gob.mx/Dgg/expocar.htm>

Las oportunidades de embutidos se concentran principalmente en el mercado latinoamericano (Cuba, Guatemala y Costa Rica) países a donde se destinan más del 60% de las ventas totales como se ha comentado.

Asimismo, los tratados comerciales de México con países latinoamericanos ofrecen mayores beneficios para incrementar la participación de mercado en estos países.

Actualmente existen un sin fin de empresas dedicadas a la producción de productos embutidos y se fabrican más de 80 productos genéricos además de algunas especialidades de acuerdo a la región donde se encuentren localizadas las plantas o las costumbres de consumo por parte de la población.

De los fenómenos más usuales de la industria cárnica últimamente destaca el uso de carne de ave, en especial la de pavo, que ha tenido una buena aceptación entre los consumidores, el incremento se ha dado por las siguientes razones:

- ◆ La caída en el poder adquisitivo de la población, que ha colocado a los productos de carne de cerdo casi fuera del alcance de la mayoría de las familias.

- ◆ La preferencia del consumidor por las carnes frías, por lo práctico que resulta su uso y por el gusto con el que han sido identificadas, además de su aporte nutricional.

- ◆ La disminución en costos que resulta de utilizar carne de ave comparada con la de cerdo.

Actualmente, la industria está constituida por 475 establecimientos en todo el país de los cuales el 4% son grandes y medianas empresas y el 96% son micro y pequeños establecimientos, de carácter artesanal en su mayoría.

De manera que el 55% de las ventas de la industria se encuentran concentradas en pocas empresas con capacidad de distribución nacional.

El 47% de las ventas de carnes frías y embutidos es por medio de tiendas de autoservicio y el 53% por comercio de detalle.

La parte de mercado de autoservicio está controlada por 24 grandes y medianas empresas de las que 5 de ellas absorben el 60% y en el comercio detallista existe mayor competencia ya que el 63% se distribuye entre 445 pequeñas empresas y medianas. Ver tabla 5.

Tabla 5

Empresas y su Participación en el Mercado

TAMAÑO	NÚM. DE EMPRESAS	% DE MERCADO	DISTRIBUCIÓN
Micro	404	2	Local
Pequeñas	45	20	Local
Medianas	20	22	Regional
Grandes	6	56	Nacional

FUENTE: CARNETEC⁶

La diferencia entre la concentración de mercados entre segmentos de diferentes empresas se debe principalmente a la incapacidad de las micro y pequeña empresas para cumplir con las normas de servicio y calidad que exigen las tiendas de autoservicio y las grandes distribuidoras.

La integración directa con los productores de animales como cerdos, aves, reses, es muy baja debido a la economía de las pequeñas empresas además de la insuficiencia de la tecnología y comercio.

Principales Problemas de la Industria de Cárnicos y Embutidos.

Actualmente la industria cárnica se ha enfrentado con una problemática provocada por diferentes factores como son:

1. Escasa producción de materias primas de buena calidad a costos accesibles para la industria empacadora de carnes frías y embutidos, lo cual crea dependencia del mercado externo.
2. La insuficiencia de competitividad del sector pecuario nacional, que se refleja en la competencia industrial dentro del área, ya que las materias primas representan un 60% del costo de su producción.
3. La reglamentación actual no ha considerado gustos, necesidades y poder adquisitivo de los consumidores nacionales.

⁶ Secretaría de Economía. Guías Empresariales. [en línea] PYME [consulta 08-09-2005]
<http://www.contactopyme.gob.mx/guiasempresariales/guias.asp?ins=228&s=14>

4. Existen algunos problemas de tipo microbiológico en las carnes frías y embutidos ocasionados por malas prácticas de manufactura, deficiencias sanitarias, particularmente en las micro y pequeñas empresas, a algunas de ellas se deben al aseo inadecuado de los establecimientos, equipo, ausencia de medidas de control de fauna nociva, falta de instalaciones sanitarias para asegurar la higiene en los procesos, deficiente capacitación del personal así como de higiene, incluso aún existen prácticas de producción artesanales sin considerar la normatividad sanitaria de ningún tipo.
5. Deficiencia tecnológica en los procesos productivos, sistemas de comercialización en las micro y pequeñas empresas.
6. Deficiencias en las cadenas de producción, distribución y consumo, principalmente en la red del frío o cadena fría.
7. Los problemas de sanidad animal dentro del sector pecuario limitan la capacidad de exportación y comercialización de la industria.
8. Desarrollo insuficiente de infraestructura, sistemas de administración, ventas y distribución que limitan la modernización industrial.
9. Barreras no arancelarias en la exportación de carnes frías y embutidos, principalmente de tipo zoosanitario.
10. Cumplimiento inadecuado de estándares de calidad para cada tipo de producto elaborado.
11. Insuficiencia en la organización del mercado nacional, en lo que se refiere a empresas no incorporadas a estándares de calidad para la comercialización de productos que no indican en sus leyendas todas las materias primas utilizadas, así como sus contenidos de proteína animal y/o vegetal.
12. Variación en programas de producción debido a excesivos trámites administrativos para la importación de materias primas cárnicas.
13. Falta de información en materia de capacitación tanto de normatividad así como de herramientas para medir, evaluar e incrementar la productividad.
14. Rezagos tecnológicos dentro de la micro y pequeña empresa.
15. Obsolescencia de maquinaria y equipo dentro de la pequeña y mediana empresa.
16. Seguridad e higiene laboral limitadas e insuficiencia de programas preventivos para el funcionamiento de comisiones mixtas de seguridad e higiene.

17. Falta de apoyo en los proyectos de normas oficiales mexicanas sobre niveles máximos de contaminantes en descargas de aguas, combustibles que requieren de asistencia técnica y plazos para facilitar su cumplimiento.
18. Carencia de información sobre mercado y estadísticas confiables que permitan mostrar una visión de los procesos de comercialización de carnes frías y embutidos; así como retroalimentar a las diferentes áreas de la cadena productiva.⁷

Clasificación General de Productos

El consumo de la carne se ha diversificado debido a la necesidad de conservarla y de dar variabilidad en cuanto a sabores y texturas. De ahí que han surgido diferentes métodos para procesar la carne.

Tenemos dos grandes ramas en las cuales se divide la industria mexicana de la carne: Carne de consumo fresco y productos procesados. Ver tabla 6 y 7.

Tabla 6

Clasificación de la Carne de consumo directo

TIPO	CLASIFICACIÓN
Fresca	En cortes o molida de animales de abasto En piezas de caza y pesca.
Madura	Cortes o molida de animales para abasto.

⁷ Secretaría de Economía. Guías Empresariales. [en línea] la diversificación de productos cárnicos y el mercado... a un análisis acerca de la situación económica que...actualmente en relación con la Ind. Cárnica... [consulta 08-09-2005] <http://www.contactopyme.gob.mx/guiasempresariales/guias.asp?ins=228&s=14-96k>
Secretaría de Economía. Guías Empresariales. [en línea] Inicie y mejore su negocio [consulta 08-09-2005] <http://www.contactopyme.gob.mx/guiasempresariales/guias.asp?ins=228&s=14>

Falta página

N° 26

Tabla 8 a)

**Índice del volumen físico de la industria de alimentos según
clases seleccionadas**

(Base 1993=100)

Periodo	Matanza de ganado y aves	Congelación y empacado de carne fresca	Preparación de conservas y embutidos de carne
2001	176.7	118.6	155.7
2002	187.4	153.2	159.2
2003 P	196.8	154.6	160.9
2004 P/	202.5	170.8	156.1
2004 P			
Enero	206.8	204.5	141.3
Febrero	186.8	176	149.4
Marzo	208.8	157.5	152.6
Abril	193.8	144.9	156.4
Mayo	185.2	150.3	153.7
Junio	205.0	160.1	149.8
Julio	205.6	175.4	160.1
Agosto	199.2	175.8	155.2
Septiembre	208.3	143.7	158.7
Octubre	202.2	178.4	164
Noviembre	204.8	186.1	156.2
Diciembre	223.2	196.9	175.8
2005			
Enero	200.0	175.0	161.6
Febrero	187.1	173.8	149.4
Marzo	201.4	168.6	152.8
Abril	198.8	163.6	159.6
Mayo	202.5	195.7	160.8
Junio	207.4	188.6	174.1

Tabla 8 b)

Periodo	Preparación y envasado de conservas de pescados y mariscos	Molienda de trigo	Elaboración de harina de maíz	Elaboración de galletas y pastas alimenticias	Fabricación de aceites y grasas vegetales comestibles	Elaboración de café soluble	Elaboración de refrescos y otras bebidas no alcohólicas
2001	108.7	96.8	99.3	128.3	117.8	111.7	139.8
2002	115.2	97.9	95.5	135.6	114.7	114.4	138.5
2003	118.3	99.3	93.9	141.2	112.6	131.0	143.9
2004 P/	122.1	98.3	94.0	143.6	113.2	146.5	145.9
2004 P							
Enero	127.3	99.9	92.9	134.7	117.2	111	124.6
Febrero	106.1	93.3	86.7	140.9	115.6	149.7	119.9
Marzo	148.6	101	94	147.9	119.2	168.4	143.7
Abril	115.4	90.8	90.5	128.7	107.1	153.4	146.3
Mayo	124.8	93.9	95.4	132.8	109.7	159.9	154.8
Junio	138.3	89.7	90.8	142.7	107.5	148.6	152.7
Julio	125.9	95.7	95	141.2	116.2	115.5	161
Agosto	103.5	100.1	98.3	144.3	108.2	146.5	156.8
Septiembre	97.8	101	94.6	150.1	105.9	146.4	147.9
Octubre	116.4	107.5	97.5	150.2	115.1	159.2	146.8
Noviembre	130.4	100	94.5	157	116.9	166.5	138.8
Diciembre	130.4	106.1	98.2	153.1	120.3	133.4	157.4
2005							
Enero	130.1	102.6	93.9	139.2	115	122.9	133.3
Febrero	146.2	94.4	89.2	139.8	109.3	141.6	133.4
Marzo	153.1	97.9	91.4	142.8	110.9	165.2	150.3
Abril	144.1	98.5	97.7	131.7	123.2	145.2	155.7
Mayo	159.4	92.4	95.3	138.8	112.5	160.8	164.2
Junio	122.9	91.7	93.4	139.8	107.6	160.1	165.7

NOTA: De enero a julio de 2004, cifras revisadas por la fuente.

P Cifras preliminares a partir de la fecha en que se indica.

FUENTE: INEGI. Encuesta Industrial Mensual.

Fecha de actualización: Martes, 30 de Agosto de 2005⁹

⁹ Coordinación General de Ganadería, SAGARPA. " [en línea] SAGARPA Estadísticas [consulta 10-09-2005] <http://www.inegi.gob.mx/est/contenidos/espanol/rutinas/ept.asp?t=ivf01&c=5052>

Por otro lado, la carne de puerco se encuentra en un nivel menor que la producción de carne de bovino, con el transcurso de los años, la producción de carne de porcino en canal presentó una variación que tiende a la disminución de producción en cuanto a volumen, contrario a esto los precios de producción por tonelada se elevan año tras año lo cual se atribuye a los bajos niveles de preferencia de este tipo de carne. Esto lo podemos ver en la tabla 9.

Tabla 9

**Estimación del Consumo Nacional Aparente 1990-2001 (CNA)
Carne de porcino y productos porcícolas ***

Año	Composición en volumen (toneladas)				Composición porcentual		
	Producción	Importaciones	Exportaciones	CNA	Producción*	Importaciones	Total
1990	757,351	179,674.1	510.8	936,514.3	80.8	19.2	100
1991	811,899	210,757.1	657.7	1,021,998.4	79.4	20.6	100.0
1992	819,782	223,281.6	3,681.9	1,039,381.7	78.5	21.5	100.0
1993	821,580	211,971.6	3,690.5	1,029,861.1	79.4	20.6	100.0
1994	872,907	265,900.5	3,678.4	1,135,129.1	76.6	23.4	100.0
1995	921,576	166,561.1	6,318.1	1,081,819.0	84.6	15.4	100.0
1996	910,290	179,722.7	14,184.2	1,075,828.5	83.3	16.7	100.0
1997	939,245	196,009.5	22,836.5	1,112,418.0	82.4	17.6	100.0
1998	960,689	279,272.2	21,809.4	1,218,151.8	77.1	22.9	100.0
1999	994,186	301,906.2	25,605.6	1,270,486.6	76.2	23.8	100.0
2000	1,029,940	363,426.5	31,710.8	1,361,655.7	73.3	26.7	100.0
2001*	1,143,581	396,281.4	36,477.7	1,503,384.7	73.6	26.4	100.0

2001* Preliminar.

Notas: Carne de porcino y productos porcinos, para esta especie se considera dentro de la estimación las importaciones de la carne propiamente dicha y de algunas partes como la piel, las patas, la cabeza y la grasa, las cuales son parte de la canal y consumidas.

El Consumo Nacional Aparente es una forma de medir la cantidad de producto de que dispone un país para su consumo.

En esta estimación se considera la producción nacional, las importaciones de ganado para abasto (convertidas a carne en canal) y las de carnes en canal y cortes, así como las exportaciones de ganado para abasto y/o engorda (convertidas a carne en canal) y carne en canal y cortes.

Producción *, para la estimación de la composición porcentual del CNA, a la producción nacional se le restan las exportaciones.

Última actualización: 26/02/02

Fuente: Coordinación General de Ganadería, SAGARPA.

El principal competidor de la carne de porcino es el pollo por su precio y su imagen de producto sano para el consumidor.¹⁰

Carne de oveja y de cabra

Según las estimaciones, la producción de carne ovina en México en el 2004, ha aumentado a 42,140 toneladas.

El crecimiento de la producción total de los países desarrollados se vio presionado por la constante contracción del sector de la carne ovina en los países de la Comisión Económica Europea Internacional CEI y en los Estados Unidos debida a los precios bajos de la lana.

México importa 44,000 toneladas para cubrir el consumo nacional aparente que es de 86,139, por otro lado se exportaron solo 1 toneladas el año 2004.

El carnero y el cordero se comercializan muy poco, destinándose al mercado internacional sólo el 6 por ciento de la producción mundial.

Aunque tres cuartas partes de la producción total están en los países en desarrollo, el comercio mundial se produce principalmente en los países desarrollados y se caracteriza por un alto grado de concentración.

Las importaciones de la Comunidad Europea CE, que representan una tercera parte de las importaciones mundiales, disminuyeron a causa del aumento y los precios bajos de la producción interna.

También disminuyeron las compras de los Estados Unidos, mercado de ganado lanar de alto valor, debido a una merma de las entregas que se produjo después de las medidas de salvaguardia aplicadas por un supuesto aumento de sus importaciones.

Pero aumentó la demanda de importaciones de los países en desarrollo, particularmente del Oriente Medio.

Los envíos de los dos exportadores más grandes, Nueva Zelanda y Australia, aumentaron un poco, mientras que se recuperaron las exportaciones del Sudán, destinadas en su mayor parte a los países africanos adyacentes.

Entretanto, el movimiento de los productos del Uruguay descendió como efecto de la disminución de los suministros exportables y la debilidad de la demanda de importaciones de los países vecinos causada por la recesión.

¹⁰ Coordinación General de Ganadería, SAGARPA. " [en línea] SAGARPA Estadísticas [consulta 10-09-2004] <http://www.sagarpa.gob.mx/Dgg/CNAcerdo.htm>

Tabla 10

Carne de ovino

Año	Composición en volumen (toneladas)				Composición porcentual		
	Producción	Importaciones	Exportaciones	CNA	Producción*	Importaciones	Total
1990	24,695.0	22,403.9	0.0	47,098.9	52.4	47.6	100.0
1991	26,262.0	33,963.3	0.0	60,225.3	43.6	56.4	100.0
1992	27,872.0	37,903.1	0.0	65,775.1	42.4	57.6	100.0
1993	28,672.0	38,553.6	0.0	67,225.6	42.7	57.3	100.0
1994	30,274.0	41,982.4	18.9	72,237.5	41.9	58.1	100.0
1995	29,887.0	21,098.9	150.4	50,835.5	58.5	41.5	100.0
1996	29,443.0	20,454.1	97.1	49,800.0	58.9	41.1	100.0
1997	30,161.0	28,663.1	96.8	58,727.2	51.2	48.8	100.0
1998	30,466.0	34,400.8	71.2	64,795.6	46.9	53.1	100.0
1999	30,785.0	41,814.1	71.8	72,527.2	42.3	57.7	100.0
2000	33,390.0	53,556.0	44.3	86,901.7	38.4	61.6	100.0
2001	36,221.0	58,398.8	24.1	94,595.7	38.3	61.7	100.0
2002	38,195.8	58,296.4	38.4	96,453.8	39.6	60.4	100.0
2003	42,166.0	43,736.9	1.0	85,901.9	49.1	50.9	100.0
2004*	42,140.0	44,000.0	1.0	86,139.0	48.9	51.1	100.0

2004* Estimado.

Notas: El Consumo Nacional Aparente es una forma de medir la cantidad de producto de que dispone un país para su consumo.

En esta estimación se considera la producción nacional, las importaciones de ganado para abasto (convertidas a carne en canal) y las de carnes en canal y cortes, así como las exportaciones de ganado para abasto y/o engorda (convertidas a carne en canal) y carne en canal y cortes.

Producción, * para la estimación de la composición porcentual del CNA, a la producción nacional se le restan las exportaciones.

Última actualización: 16/03/05

Fuente: Coordinación General de Ganadería, SAGARPA. ¹¹

¹¹ Coordinación General de Ganadería, SAGARPA. " [en línea] SAGARPA Estadísticas [consulta 10-09-2005] <http://www.sagarpa.gob.mx/Dgg/CNAovi.htm>

Tabla 11

Carne de caprino

Año	Composición en volumen (toneladas)				Composición porcentual		
	Producción	Importaciones	Exportaciones	CNA	Producción*	Importaciones	Total
1990	36,102.0	977.5	3.4	37,076.1	97.4	2.6	100.0
1991	39,314.0	1,139.6	0.0	40,453.6	97.2	2.8	100.0
1992	42,893.0	721.9	0.7	43,614.2	98.3	1.7	100.0
1993	41,494.0	1,080.3	0.0	42,574.3	97.5	2.5	100.0
1994	38,699.0	1,034.9	0.0	39,733.9	97.4	2.6	100.0
1995	37,678.0	245.8	0.0	37,923.8	99.4	0.6	100.0
1996	35,879.0	2,098.1	12.4	37,964.7	94.5	5.5	100.0
1997	35,269.0	1,550.4	0.0	36,819.4	95.8	4.2	100.0
1998	38,185.0	2,001.5	0.0	40,186.5	95.0	5.0	100.0
1999	37,431.0	1,521.2	0.0	38,952.2	96.1	3.9	100.0
2000	38,761.0	1,246.0	0.0	40,007.0	96.9	3.1	100.0
2001	38,839.0	784.6	0.0	39,623.6	98.0	2.0	100.0
2002	42,234.0	618.4	0.0	42,852.4	98.6	1.4	100.0
2003	42,195.0	415.0	0.8	42,609.2	99.0	1.0	100.0
2004*	41,626.0	500.0	0.0	42,126.0	98.8	1.2	100.0

2004* Estimado.

Notas: El Consumo Nacional Aparente es una forma de medir la cantidad de producto de que dispone un país para su consumo.

En esta estimación se considera la producción nacional, las importaciones de ganado para abasto (convertidas a carne en canal) y las de carnes en canal y cortes, así como las exportaciones de ganado para abasto y/o engorda (convertidas a carne en canal) y carne en canal y cortes.

Producción,* para la estimación de la composición porcentual del CNA, a la producción nacional se le restan las exportaciones.

Última actualización: 16/03/05

Fuente: Coordinación General de Ganadería, SAGARPA. ¹²

¹² Coordinación General de Ganadería, SAGARPA. " [en línea] SAGARPA Estadísticas [consulta 10-09-2005] <http://www.sagarpa.gob.mx/Dgg/CNAcap.htm>

Carne de ave

Impulsada por los precios bajos de los cereales, la producción mundial de carne de aves de corral aumentó en los países desarrollados como los países en desarrollo. Sin embargo, los países en desarrollo se expandieron más rápidamente, haciendo subir su parte de la producción total a más del 50 por ciento.

En México, la producción del año 2004 fue de 2,224,588 toneladas, y el volumen de importaciones aumento a 324,070.5, necesarias para cubrir el consumo nacional aparente que es de 2,548,115.7 toneladas en tanto las exportaciones fueron de 542.8 toneladas.

Brasil aumentó en dos dígitos la producción ya que la devaluación de su moneda fortaleció la demanda de otros países.

Entretanto, la recuperación económica de muchas partes de Asia, particularmente Indonesia, la República de Corea y Tailandia, se vio acompañada de un aumento de la producción.

Pero el crecimiento regional global de Asia se vio limitado por la merma de la producción de China como efecto de la disminución de los precios de todas las carnes y de una demanda fluctuante de los consumidores.

Unos márgenes favorables al productor en los Estados Unidos, ayudados por el alza de los precios de la carne roja, dio lugar a un aumento de la producción, mientras el crecimiento en la CE fue menor al dos por ciento, debido a que en general los precios de la carne se mantuvieron bajos y la demanda sufrió los efectos del problema de la dioxina.

El aumento de los precios de los cereales y legumbres provocó una mengua de la producción, pese al aumento de las inversiones extranjeras y de los precios del producto interno a raíz de la devaluación de la moneda que constantemente sufre nuestro país.

Tabla 12

Carne de pollo

Año	Composición en volumen (toneladas)				Composición porcentual		
	Producción	Importaciones	Exportaciones	CNA	Producción*	Importaciones	Total
1990	750,427.0	41,529.2	5,813.7	786,142.5	94.7	5.3	100.0
1991	857,947.0	64,781.2	5,162.7	917,565.5	92.9	7.1	100.0
1992	898,495.0	87,155.5	4,144.4	981,506.1	91.1	8.9	100.0
1993	1,040,029.0	106,540.6	0.6	1,146,569.1	90.7	9.3	100.0
1994	1,126,008.0	122,417.1	90.9	1,248,334.2	90.2	9.8	100.0
1995	1,283,867.0	114,020.8	1,288.8	1,396,599.0	91.8	8.2	100.0
1996	1,264,366.0	131,466.7	1,668.0	1,394,164.7	90.6	9.4	100.0
1997	1,441,905.0	169,959.8	2,382.4	1,609,482.4	89.4	10.6	100.0
1998	1,598,921.0	203,604.2	2,661.2	1,799,864.0	88.7	11.3	100.0
1999	1,731,538.0	203,541.6	3,747.2	1,931,332.4	89.5	10.5	100.0
2000	1,825,249.0	230,083.7	799.3	2,054,533.4	88.8	11.2	100.0
2001	1,928,022.0	273,214.9	1,407.5	2,199,829.3	87.6	12.4	100.0
2002	2,075,757.9	225,601.7	288.9	2,301,070.7	90.2	9.8	100.0
2003	2,155,581.0	331,559.8	1,274.8	2,485,866.0	86.7	13.3	100.0
2004*	2,224,588.0	324,070.5	542.8	2,548,115.7	87.3	12.7	100.0

2004 * Estimado.

Notas: Ave,* incluye pollo de engorda y carne de aves de desecho o que son enviadas a rastro una vez que terminan su función como pie de cría o en la postura de huevo para plato.

El Consumo Nacional Aparente es una forma de medir la cantidad de producto de que dispone un país para su consumo.

En esta estimación se considera la producción nacional, las importaciones de ganado para abasto (convertidas a carne en canal) y las de carnes en canal y cortes, así como las exportaciones de ganado para abasto y/o engorda (convertidas a carne en canal) y carne en canal y cortes.

Producción, * para la estimación de la composición porcentual del CNA, a la producción nacional se le restan las exportaciones.

Última actualización: 16/03/05

Fuente: Coordinación General de Ganadería, SAGARPA¹³

¹³ Coordinación General de Ganadería, SAGARPA. " [en línea] SAGARPA Estadísticas [consulta 14-09-2005] <http://www.sagarpa.gob.mx/Dgg/CNApollo.htm>

Situación Sanitaria del Mercado Nacional para la Exportación y su Proceso de Certificación.

En México trabajan empresas certificadoras, además dos organismos acreditados oficialmente para evaluar la calidad de la carne de cerdo:

- 1) Instituto Mexicano de Normalización y Certificación, A. C. y
- 2) Organismo de Certificación de Establecimientos Tipo Inspección Federal (T. I. F.), otras etapas del proceso de producción pueden ser auditadas por la (UACH) Universidad Autónoma de Chapingo.

La Secretaría de Alimentación Ganadería Desarrollo Rural Pesca y Alimentación (SAGARPA) esta difundiendo la creación de la Unidad Agrupada de Exportaciones (UAE) para orientar estos productos a la exportación y acceder a espacios compartidos en la estrategia de mercadotecnia. Además, existe un fondo de apoyo para financiar hasta el 70% del costo de certificación y también se apoya la comercialización de productos orgánicos bajo el esquema de Comercio Justo.

El sello "México Calidad Suprema" respaldado por el Gobierno Federal certifica un pliego de condiciones de la carne de cerdo PC-002-2001 y para conceder el uso de la marca oficial se utiliza la Norma Oficial Mexicana NOM-120-SSA1-1994 que obliga las campañas nacionales contra la Fiebre Porcina Clásica NOM 037-ZOO-1995 y contra la enfermedad de Aujeski NOM 007-ZOO-1994, otras especificaciones se despliegan en la página: www.mexicocalidadsuprema.com

Se cuenta además con el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) en apoyo a la bioseguridad de los productos agrícolas.

La política agropecuaria nacional tiene el programa de desarrollo de mercados y sustitución de cultivos para aumentar la eficiencia en el uso del agua agrícola, esto abre paso a la producción más variada de oleaginosas, leguminosas, cereales, hortalizas, frutales, especias y ornamentales para el consumo y uso humano así como forrajes y subproductos industriales para la alimentación pecuaria.

La Ley de Propiedad Industrial de México podría ser mejorada si se incluyeran la marca de certificación y las indicaciones de su procedencia.

El Instituto Mexicano de la propiedad industrial (IMPI) regula los productos mexicanos protegidos por la denominación de origen como los quesos cotija y menonita; chongos zamoranos, mole, las bebidas tequila y bacanora, etc. Esta experiencia podría extenderse a otros alimentos menos tradicionales o autóctonos para diferenciarlos de otros productos.

Se puede apoyar el mercado de exportación en la Norma Oficial Mexicana para darle Certificación de Origen. La producción debe ser contratada con anticipación en escrito y de común acuerdo del producto solicitado y del programa de verificación y certificación que se pretende obtener para regular su precio y oferta.

La exportación de estos alimentos implica el uso de contenedores y la programación periódica en tiempo con volúmenes y capacidades que van más allá de un nicho local de mercado orgánico.

El estado de Sonora inició en junio del 2004, con apoyo del Sistema Nacional de Identificación Individual de Ganado bovino (SINIIGA) un programa de sistema de calidad con un arete francés que permite rastrear al animal e identificar al productor, su procedencia, sacrificio y empaque.

Un sistema similar se va a implantar en los EUA. para todas las especies. Otra alternativa de rastreabilidad o trazabilidad sería establecer un programa de seguimiento del DNA documentado para garantizar el origen de los productos animales.

Estas y otras acciones abren las posibilidades de establecer un sistema de producción-producto animal de lo más avanzado en el mundo, como ejemplo está la Unión de Engordadores de Ganado del Estado de Sonora donde desde abril de 2004 se está exportando a Japón un programa de 16 contenedores de 15 toneladas con cortes de res en cadena de frío, no congelada, con envíos que duran tres semanas para llegar a su destino.

Esta condición de mercado exige las normas más estrictas de sanidad para evitar la descomposición de los cortes de carne. Bajo una certificación México calidad selecta y calidad Sonora, aún cuando ya cuentan con certificaciones grado "A" Fancy y la certificación Kosher.

En el Estado de Sonora también existe desde 1976 un sistema de clasificación de carnes de res en confinamiento y en 1992 se agrega una categoría adicional de producción de carne llamada Sonora Especial, es carne de animales jóvenes alimentados con forrajes y una cantidad limitada de granos.

Para ofrecer un producto cárnico de mejor calidad que la certificación México Calidad Suprema, el estado de Sonora presenta puntos de certificación adicionales denominados Sonora Cerdo Seguro que incluye un posicionamiento satelital de la granja de cerdos mediante sistemas de información geográfica (SIG) situación para facilitar la rastreabilidad de insumos y animales que entran y salen de la granja porcina, acuerdos contractuales con las plantas de alimento balanceado para reducir los niveles o eliminar el uso de antibióticos en diversas etapas de destete, desarrollo, crecimiento y finalización del cerdo, ello implica un avance técnico de ir reduciendo los promotores del crecimiento.

Con ello se comprueba que los porcicultores del estado de Sonora están preparados para incursionar en la producción de cerdo de vida sana y no están partiendo de cero, ya que tienen un buen trecho del camino andado.

Los alimentos de vida sana en el mercado internacional, se caracterizan porque implican medidas de seguridad de alimentos, que no deben presentar conteo bacteriano, residuos farmacéuticos, ni toxicológicos por microorganismos y no contener compuestos metabólicos causados por alteraciones ambientales estresantes o por un mal manejo de los animales, ello incluye un seguimiento de inocuidad alimentaria, buenas prácticas de producción, sanidad, higiene y manufactura del corte y empaque.

Para la producción de alimentos de vida sana se establecen controles de calidad con un riguroso análisis de insumos, clasificación de la carne, análisis de riesgos y control de puntos críticos, hasta la conservación y vida de anaquel de los alimentos, así mismo audita o inspecciona una certificación de la granja.

El sistema-producto debe contribuir a la preservación del medio ambiente del país de origen y sobre todo que se caracterice sobremanera por su sabor y textura. Esto implica diferentes grados de calidad y certificación mediante un código de prácticas acordado y contratado con el productor e importador o con el distribuidor final en la cadena de supermercados, describiendo las variantes específicas de manejo para cada caso.

La producción animal queda abierta al uso de diversas especies domésticas de bovinos, equinos, ovinos, caprinos, cerdos, aves y miel de abeja así como camarón, ostión y peces.

El objetivo es que el consumidor salga beneficiado con productos de alta calidad, sean seguros a su salud, además que el proceso de producción contribuya al cuidado del medio ambiente y se registre la información comercial necesaria.

En el caso de la carne de porcinos, para los mercados nipón, coreano y taiwanés, existe preferencia por los cerdos de raza 100% pura como la Berkshire que presenta marmoleo o grasa entreverada, característica muy aceptable en la cocina oriental, pero se aceptan sin restricción otras razas y cruzas de cerdos, siempre y cuando el producto terminal no sea muy magro "nueva carne blanca" como el producido en Dinamarca, Canadá y Estados Unidos.

En las otras especies domésticas hay preferencias por razas autóctonas para cada región geográfica, pero se aceptan otras cruzas e híbridos de acuerdo a su manejo zootécnico y alimentación. Los países exportadores pueden acceder y adquirir pie de cría importado para suplir la demanda regional por preferencias de razas autóctonas en cada país importador.

Si bien Japón presenta un mercado selecto, bajo normas de seguridad alimentaria, cuenta con un consumidor muy exigente a la demanda de productos de calidad certificada, el cual está dispuesto a pagar el servicio.

Los nipones, árabes, alemanes y otros países consumidores con un ingreso per cápita alto, pagan un sobreprecio que varía del 10 al 50% y su demanda es creciente porque es manejada y distribuida por las grandes cadenas de supermercados en cada país importador, por lo que le da una amplia apertura a la preferencia del consumidor.

La producción de este tipo de animal, para México, por su diferenciación en precio, sería únicamente para el mercado de exportación y muy restringido para el servicio culinario empresarial nacional.

El producto terminado puede ser en frío o congelado, en canal o en cortes, en piezas o rebanadas, en empaque o a granel, puede ir preparado, cocinado o en otras presentaciones. Este último tiene importancia en el mercado europeo.

Hay espacio suficiente para varias granjas en producción con un flujo constante en sus volúmenes de comercialización, no es un nicho restringido, sino una alternativa más de mercadotecnia.¹⁴

14 M.C. Fernando R. Feuchter A. Situación Sanitaria del Mercado Nacional para la Exportación y su Proceso de Certificación. Universidad Autónoma Chapingo, Centro Regional Universitario del Noroeste, Julio 2004, E mail: feuchter57@eudoramail.com Datos no oficiales. consulta 10-09-2004]
<http://www.visionveterinaria.com/art175.htm>



CAPÍTULO 3.- APLICACIÓN DE LA NORMATIVIDAD EN CÁRNICOS

La normalización es una actividad orientada a establecer un proceso y en donde se unifican criterios respecto a un tema determinado.

Es el vínculo económico con los mercados internacionales que obliga a elevar los niveles de seguridad en los productos y servicios, facilitando las actividades comerciales globales e incrementando el grado de competitividad en el mercado exterior.

El resultado se plasma en un documento técnico a través del cual productores, prestadores de servicios, consumidores, importadores, instituciones de educación superior e investigadores, usuarios, personal técnico, establecen las características que debe reunir un producto o servicio.

“Norma” definida por **ISO (International Organization for Standardization)** como especificación técnica, accesible al público, establecida con la cooperación y el consenso general de todas las partes interesadas, basado en resultados de ciencia y tecnología, experiencia que tiene por objetivo el beneficio óptimo a la comunidad y que ha sido aprobado por un organismo calificado a nivel internacional, nacional o regional.

Cabe señalar que cuando una norma contiene especificaciones orientadas a proteger la seguridad de las personas, de los animales, vegetales, o del medio ambiente, adquieren un carácter obligatorio.

Los organismos como: la **FAO** Organización de las Naciones Unidas para la agricultura y la alimentación, El **Codex Alimentarius**, la **OMS** Organización Mundial de la Salud, y la **Oficina Internacional de Epizootias**, implantan estos estándares a nivel internacional.¹⁵

En la producción de alimentos y productos pecuarios, la normalización orientada a la preservación de la sanidad animal, se ha convertido en un factor de suma importancia para poder regular el intercambio de productos a nivel mundial.

Procedimiento para la elaboración de las Normas Oficiales Mexicanas (NOM)

En cuanto al procedimiento para la elaboración de las normas oficiales mexicanas, la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, establece que los anteproyectos deberán presentarse directamente al Comité Consultivo Nacional de Normalización respectivo, a fin de que en un plazo no mayor de 75 días naturales, formule las observaciones que estime concernientes. Asimismo, la unidad administrativa que elabora el anteproyecto, deberá contestar y

¹⁵ Codex Alimentarius Commission: Codex Committee on Food Hygiene. Guidelines for the application of Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) System. (Alinorm 93/13A, Appendix B), Food and Agriculture Organization/World Health Organization, Rome, 1993.

fundamentar las observaciones hechas por los miembros del Comité, en un plazo no mayor a los 30 días naturales siguientes a la fecha en que fueron presentadas y, en su caso, realizará las modificaciones correspondientes.

En caso de no considerarse justificadas las observaciones presentadas por el Comité, se podrá solicitar a la presidencia de éste, sin modificar el anteproyecto que ordene su publicación como proyecto en el Diario Oficial de la Federación.

De conformidad con lo señalado en el Artículo 47 de la citada Ley Federal sobre Metrología y Normalización, los proyectos de normas oficiales mexicanas deberán ajustarse al procedimiento establecido.

1) Se publicarán íntegramente en el Diario Oficial de la Federación, a efecto de que dentro de los 60 días naturales siguientes, los interesados presenten sus comentarios al Comité. Durante ese plazo la manifestación de impacto regulatorio estará a disposición del público para su consulta en el Comité.

2) Al término del plazo mencionado en el punto anterior, los miembros del Comité respectivo, estudiarán los comentarios recibidos y en su caso, procederán a modificar el proyecto, en un plazo que no excederá de 45 días naturales.

Requisitos adicionales para publicación en el Diario Oficial de la Federación de las NOMs:

El artículo 45 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización establece que todos los anteproyectos que se presenten en los Comités Consultivos para discusión se acompañaran de una Manifestación de Impacto Regulatorio (MIR).

El anteproyecto y su MIR se deberán enviar a la Comisión Federal de Mejora Regulatoria (COFEMER) en forma conjunta para su dictamen; es importante mencionar que este dictamen es necesario para su publicación de la NOM en el Diario Oficial de la Federación.¹⁶

Los principios básicos en el proceso de normalización son: representatividad, consenso, consulta pública, modificación y actualización.

Este proceso se lleva a cabo mediante la elaboración, expedición y difusión a nivel nacional, de las normas que pueden ser de tres tipos principalmente:

a. Norma Oficial Mexicana es la regulación técnica de observancia obligatoria expedida por las dependencias normalizadoras competentes a través de sus respectivos Comités Consultivos Nacionales de Normalización, de conformidad con las finalidades establecidas en el artículo 40 de la **Ley Federal sobre**

16 SENASICA. [en línea] SAGARPA Normalización [consulta 11-12-2004]
<http://web2.senasica.sagarpa.gob.mx/xportal/nom/noms/Doc31>

Metrología y Normalización (LFMN), establece reglas, especificaciones, atributos, directrices, características o prescripciones aplicables a un producto, proceso, instalación, sistema, actividad, servicio o método de producción u operación, así como aquellas relativas a terminología, simbología, embalaje, marcado o etiquetado y las que se le refieran a su cumplimiento o aplicación.

b. Norma Mexicana la que elabore un organismo nacional de normalización, o la Secretaría de Economía en ausencia de ellos, de conformidad con lo dispuesto por el artículo 54 de la LFMN, que para uso común y repetido, preve reglas, especificaciones, atributos, métodos de prueba, directrices, características o prescripciones aplicables a un producto, proceso, instalación, sistema, actividad, servicio o método de producción u operación, así como aquellas relativas a terminología, simbología, embalaje, marcado o etiquetado.

c. Las Normas de referencia que elaboran las entidades de la Administración Pública de conformidad con lo dispuesto por el artículo 67 de la LFMN, para aplicarlas a los bienes o servicios que adquieren, arrienden o contraten cuando las normas mexicanas o internacionales no cubran los requerimientos de las mismas o sus especificaciones resulten obsoletas o inaplicables.

Dentro del proceso de normalización, para la elaboración de las normas nacionales se consultan las normas o lineamientos internacionales y normas extranjeras.

d. Norma o lineamiento internacional: la norma, lineamiento o documento normativo que emite un organismo internacional de normalización u otro organismo internacional relacionado con la materia, reconocido por el gobierno mexicano en los términos del derecho internacional.

e. Norma extranjera: la norma que emite un organismo o dependencia de normalización público o privado reconocido oficialmente por un país.¹⁷

Las Normas Oficiales regulan los procesos de producción a través de campañas para confinar, controlar y erradicar plagas y enfermedades que afectan a la agricultura, ganadería, acuacultura, sus productos y subproductos; la movilización nacional, las exportaciones, las importaciones así como instalaciones, servicios y técnicas fitozoosanitarias. Adicionalmente se emiten acuerdos y decretos para modificar los estatus fitozoosanitarios

El SENASICA, en base al mandato de los acuerdos internacionales previstos en el apartado de medidas sanitarias y fitosanitarias de la OMC y de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, de las Leyes Federales de Sanidad Vegetal, Sanidad Animal y la Ley Federal sobre el Procedimiento Administrativo propone a través del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Protección

¹⁷ SENASICA. [en línea] SAGARPA Normalización [consulta 11-12-2004] <http://www.economía.gob.mx/?P=204#Normalización>

Fitosanitaria (CONAPROF), y del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Protección Zoosanitaria (CONAPROZ), Normas Oficiales en Materia de Sanidad Vegetal y de Salud Animal .

Actualmente el SENASICA ha publicado en el Diario Oficial de la Federación Normas Oficiales Mexicanas en materia de Sanidad Vegetal, Salud Animal e Inocuidad Agroalimentaria.

En caso de contingencias, el SENASICA tiene la facultad de publicar Normas de Emergencia las cuales tienen vigencia de 6 meses prorrogable máximo otros 6 meses, después de ese período deben ser aprobadas por el CONAPROF o CONAPROZ, según corresponda y publicarse como definitivas.¹⁸

¿Qué ventajas ofrece la normalización?

a) Para los Consumidores:

- ◆ Establece niveles de calidad y seguridad de los productos y servicios.
- ◆ Informa de las características del producto.
- ◆ Facilita la comparación entre diferentes ofertas.

b) Para los fabricantes:

- ◆ Racionaliza variedades y tipos de productos.
- ◆ Disminuye el volumen de existencias en almacén y los costes de producción.
- ◆ Mejora la gestión y el diseño.
- ◆ Agiliza el tratamiento de los pedidos.
- ◆ Facilita la comercialización de los productos y su exportación.
- ◆ Simplifica la gestión de compras.

c) Para la Administración:

- ◆ Simplifica la elaboración de textos legales.
- ◆ Establece políticas de calidad, medioambientales y de seguridad.
- ◆ Ayuda al desarrollo económico.
- ◆ Agiliza el comercio.

¿Qué clases de normas existen?

Los documentos normativos pueden ser de diferentes tipos dependiendo del organismo que los haya elaborado.

En la clasificación tradicional de normas se distingue entre:

- ◆ Normas Nacionales estas son elaboradas, sometidas a un período de información pública y sancionadas por un organismo reconocido legalmente para desarrollar actividades de normalización en un ámbito nacional.

¹⁸ SENASICA. [en línea] SAGARPA Normalización [consulta 11-12-2004]
<http://web2.senasica.sagarpa.gob.mx/xportal/nom/noms/Doc29/>

En México las normas son: **NMX, NOM.**

En España estas normas **son las normas UNE**, aprobadas por **AENOR**, que es el organismo reconocido por la Administración Pública española.

◆ Normas Regionales son elaboradas en el marco de un organismo de normalización regional, normalmente de ámbito continental, que agrupa a un determinado número de Organismos Nacionales de Normalización.

Las más conocidas, aunque no las únicas, son las **normas europeas** elaboradas por los **Organismos Europeos de Normalización (CEN, CENELEC, ETSI)**, y preparadas con la participación de representantes acreditados de todos los países miembros.

AENOR es el organismo nacional de normalización español miembro de **CEN y CENELEC** y, por lo tanto, la organización a través de la cual se canalizan los intereses y la participación de los agentes socioeconómicos en la normalización europea.

◆ Normas Internacionales tienen características similares a las normas regionales en cuanto a su elaboración, pero se distinguen de ellas en que su ámbito es mundial.

Las más representativas por su campo de actividad son las normas **CEI/IEC** (Comité Electrotécnico Internacional) para el área eléctrica, las **UIT/ITU** (Unión Internacional de Telecomunicaciones) para el sector de las telecomunicaciones y las normas **ISO (Organización Internacional de Normalización) para el resto.**

¿Qué es una norma UNE?

Una norma UNE es una especificación técnica de aplicación repetitiva o continuada cuya observancia no es obligatoria, establecida con participación de todas las partes interesadas, que aprueba AENOR, organismo reconocido a nivel nacional e internacional por su actividad normativa (Ley 21/1992, de 16 de julio, de Industria).

Auditorías de Calidad y Medio Ambientales

Introducción: En los años 90's tuvieron importancia las auditorías contables y de calidad (norma ISO 9000), mientras que en los principios del S.XXI van a tener importancia las auditorías medio ambientales (norma ISO 14000 y Reglamento EMAS) **ISO 9000 Normas Internacionales de Sistemas de la Calidad.**¹⁹

Aplicadas en la Empresa aseguran mejor calidad en los productos y servicios, reducción en los costos, optimización de los resultados operativos y satisfacción de sus clientes.²⁰

¹⁹ Norma ISO 9000:2000. MNX-CC-9000-IMNC-2000.

²⁰ Paul James, Gestión de la Calidad Total, Editorial Prentice Hall, España, 1998.

La norma ISO 9000:2000 que reemplaza a la anterior (ISO 9000:1994) pone énfasis no sólo en demostrar la capacidad para asegurar la calidad de los productos o servicios ofrecidos, sino también en procurar la satisfacción del cliente. Instrucciones de calidad aplicables a todas las organizaciones La norma ISO 9001:2000 es aplicable a todo tipo de organizaciones o empresas, no importa de que tamaño sean o que hagan.

Ayudan a alcanzar estándares de calidad reconocidos mundialmente. Modelo aplicable al diseño, el desarrollo, la producción, la instalación y el servicio post-venta.

La norma ISO 9003: Modelo aplicable a la inspección y ensayo final.

La norma ISO 9004:2000 es un sistemas de gestión de la calidad.

Indica las directrices para la mejora del desempeño.

Guía aplicable a elementos y actividades de gestión interna.

ISO 14000 Normas Internacionales de Sistemas de Gestión Ambiental

Las normas ISO 14000 están destinadas a proveer a las empresas de un Sistema de Gestión Ambiental efectivo que las ayude a alcanzar sus metas medio ambientales.

Reglamento EMAS de Ecogestión y Auditoría

El Reglamento **EMAS de Auditoría y Sistema de Gestión Medioambiental**, es la más exigente de las normas que ha dictado la Unión Europea y tiene como misión la mejora continua de los resultados de la actividades industriales con relación al medio ambiente.²¹

En **ISO** y **CEN** existen comités técnicos dedicados a la **elaboración de normas en Microbiología de Alimentos**. Los denominados **métodos horizontales** son los de **aplicación a los alimentos en general**, independientemente del tipo de alimento del que se trate. La elaboración de los métodos horizontales de microbiología de alimentos la lleva a cabo el subcomité 9 del comité técnico 34 en el caso de la ISO, y el grupo de trabajo 6 del comité técnico 275 en el caso de la CEN.²²

El concepto de calidad ha sufrido la evolución lógica que ha acompañado a los procesos de transformación de la sociedad, desde una etapa artesanal a la

²¹ Normalización [en línea] [consulta 11-12-2004] <http://www.edebedigital.com/EV/fmur/calidad.pdf>

²² Carlos González, ISO 900 Qs 9000 ISO 14000, Editorial Mc Graw Hill, México, 1998. Normas ISO [en línea] [consulta 11-12-2004] <http://veterinaria.unex.es/sem/ISOIntro.htm>, ISO (<http://www.iso.ch>) y AENOR (<http://www.aenor.es>)

sociedad industrial, con fabricación en serie, y desde ésta a la sociedad de la información. El concepto de calidad ha llegado hoy a la llamada gestión de la calidad total, un sistema de gestión empresarial que extiende la calidad a toda la organización, involucra a todos sus miembros y se centra en la satisfacción del cliente, tanto interno como externo.

La familia de normas ISO 9000 es un conjunto de normas internacionales y guías de calidad de uso sencillo, de lenguaje claro y comprensible y de reconocido prestigio que constituye un excelente marco de referencia para el diseño e implantación de un **Sistema de Gestión de la Calidad (SGC)**.²³

El SGC basado en ISO 9000, es genérico por naturaleza y aplicable a todas las empresas, independientemente de su tipo y tamaño, incluidas las pequeñas y medianas, y a todas las categorías de productos, ya sean hardware, software, materiales procesados y servicios.

La familia de normas ISO 9000 más actual, la versión del año 2000, está constituida por tres normas básicas, complementadas con un reducido número de otros documentos (guías, informes técnicos y especificaciones técnicas). Su principal objetivo es relacionar la gestión moderna de la calidad con los procesos y actividades de la organización, y promover la mejora continua y la satisfacción del cliente. Las tres normas básicas son:

1. ISO 9000-2000. Sistemas de Gestión de la Calidad. Fundamentos y vocabulario.
2. ISO 9001-2000. Sistemas de Gestión de la Calidad. Requisitos.
3. ISO 9004-2000. Sistemas de Gestión de la Calidad. Directrices para mejorar el desempeño.

El establecimiento de un SGC basado en los criterios y principios contenidos en esta nueva edición del año 2000 de ISO 9000 facilita la competitividad y garantiza que los clientes eleven su nivel de confianza en la organización, y propician que estas sean eficientes, rentables y competitivas.²⁴

Los servicios ofrecidos por el sector de la salud deben tener un alto nivel técnico y científico, fundamentado en principios éticos, que permitan satisfacer de forma permanente a la sociedad y le garantice confiabilidad, seguridad y eficacia.

¿Qué son las normas ISO 9000:2000?

"Elementos que conforman un sistema de gestión de calidad cuya aplicación garantiza el control de las actividades administrativas, técnicas y humanas de las organizaciones que inciden en la calidad de productos y servicios"

²³ Curso elaboración de procedimientos para el sistema de gestión de la calidad en la industria de alimentos. Dictado por MVZ. MCV. Dipl. C.T. C. José Fernando Núñez Espinosa. FES Cuautitlán, febrero 2004.

²⁴ Revista Cubana de Higiene y Epidemiología 2003; 41 (2)
http://www.bvs.sld.cu/revistas/hie/vol41_01_03/hie10103.htm
Elliot, P. Predictive Microbiology and HACCP. Journal of Food Protection. Supplement. 48-53.

Otras normas de calidad relacionadas con la norma ISO 9000:2000 exigidas.

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)

¿Qué son las BPM?

Son un conjunto de normas diseñadas y usadas para asegurar que todos los productos satisfacen los requerimientos de identidad, concentración, seguridad y eficacia que garantice que los productos cumplan satisfactoriamente los requerimientos de calidad y necesidades del cliente.

Su objetivo principal es buscar siempre la mejor forma de fabricar un producto limpio y de excelente calidad para garantizar la satisfacción del cliente.

Se aplican a:

- ◆ Industria alimenticia
- ◆ Industria farmacéutica
- ◆ Industria cosmética
- ◆ Proveedores de las anteriores

Las interrelaciones, las bondades y las experiencias de implementación de los sistemas de gestión de calidad ISO 9000 y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), consiste en que dichas normas son emanadas por políticas de los organismos relacionados con la salud, y en el ámbito mundial, éstas son regidas por entidades tales como la OMS, la FAO y la FDA (Food Drug Administration de los EUA.).

Es importante aclarar que dentro de las BPM aparece recomendado otro subsistema denominado HACCP el cual "Es un sistema que identifica, evalúa y controla los peligros que son significativos para la inocuidad de los alimentos" (Codex Alimentarius commission) (OMS - FAO) (Julio 1998).

¿Qué son las Normas HACCP?

El sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), es un enfoque sistemático para identificar peligros y estimar los riesgos que pueden afectar la inocuidad de un alimento, a fin de establecer las medidas para controlarlos.

Se trata de un sistema que hace énfasis en la prevención de los riesgos para la salud de las personas, derivados de la falta de inocuidad de los alimentos, el

enfoque está dirigido a controlar esos riesgos en los diferentes eslabones de la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta el consumo final.

Los beneficios de HACCP se traducen por ejemplo para quien produce, elabora, comercia o transporta alimentos, en una reducción de reclamos, devoluciones, reprocesos, rechazos y para la inspección oficial en una necesidad de inspecciones menos frecuentes y de ahorro de recursos, y para el consumidor en la posibilidad de disponer de un alimento inocuo.

El argumento anterior muestra la importancia de que se conozcan y establezcan controles con la manipulación de alimentos. Como una gran parte del comercio pequeño e informal de las grandes, medianas y pequeñas ciudades se basa en la preparación, venta y distribución de alimentos, como es el caso de los restaurantes pequeños, ventas de tacos, tortas, empanadas, tamales, y otro tipo de comidas rápidas que la mayoría de las veces no tienen control por parte de las autoridades sanitarias y que por no planificar su producción no son rentables como deberían serlo, ya que constituyen una riqueza cultural de cada región que atrae turismo, generando empleo y beneficios sociales.

Además es necesario promover la industrialización y aprovechamiento de productos agropecuarios que se pierden en épocas de cosechas o simplemente no se les da un Valor Agregado para exportar, como es el caso de las frutas, la Acuicultura, etc., teniendo en cuenta que somos un país agrícola (donde los alimentos deberían ser el principal recurso).

En el caso de la industria alimentaria se deben involucrar los parámetros que cada empresa debe seguir según las normas internacionales y los decretos nacionales para el control de los alimentos que produzca. Esto debe estimular además la investigación de la misma empresa o grupos de empresas para mejorar el producto, por lo tanto es un proceso de Mejoramiento Continuo.²⁵

¿Por qué debería una PYME cumplir con las normas ISO 14000?

Por que en la economía global actual las iniciativas de los gobiernos de los países industrializados están creando presiones de mercado tanto para las grandes compañías como para las pequeñas, para que adopten las normas ISO 14000, o dejarlas fuera de los mercados principales ("ISO 14000 and the Next Generation of Environmental Protection Tools", discurso del Sr. James Save, Secretario del Departamento de Protección Ambiental ante el Senado de los Estados Unidos el 20/3/96.).

Las normas ISO organizan un sistema que puede ser usado por empresas de todos los tamaños y tipos, en todo el mundo. Estos estándares pueden ser aplicables a todos los sectores de la empresa por lo que pueden ser

²⁵ Comisión de Análisis, Evaluación y Capacitación del Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP). Manual de procedimientos: Aplicación del sistema HACCP análisis de riesgos y puntos críticos de control. Buenos Aires: SENASA-GIPA, 1996.
Adams, C.E. HACCP as applied in the USA. Food Control, 5(3):187-189, 1994.

implementados en toda la organización o solo en partes específicas de la misma (producción, ventas, administración, depósitos, transporte, desarrollo, etc.). No hay una actividad industrial o de servicios específica para aplicar estas normas.

El proceso de investigación empieza por identificar, estudiar y evaluar los riesgos de contaminación ambiental que genera cada proceso productivo o de servicios dentro de una empresa. Esta investigación puede involucrar la ayuda de expertos ambientalistas, químicos, ingenieros, profesionales del sector de salud, médicos veterinarios zootecnistas, biólogos, entre otros profesionales.

Se involucran muchas variables de tipo social, cultural, económico, de salud, de derechos humanos e incluyen la participación de conocedores de muchas disciplinas y una investigación constante para identificar prioridades de acción y de capacitación.

¿Qué es el Balanced Scorecard (BSC)?

El Balanced Scorecard (BSC) fue originalmente desarrollado, en 1999 por el profesor Robert Kaplan de Harvard y el consultor David Norton de la firma Nolan & Norton, como un sistema de evaluación del desempeño empresarial que se ha convertido en pieza fundamental del sistema estratégico de gestión de las firmas alrededor del mundo.

- ◆ Es una herramienta que permite implementar la estrategia y la misión de una empresa a partir de un conjunto de indicadores.
- ◆ Pone énfasis en la consecución de objetivos financieros, e incluye los inductores de actuación futura para el logro de esos objetivos.
- ◆ Proporciona una estructura para transformar la estrategia en acción.

Posibilita a través del diagrama causa efecto establecer las hipótesis estratégicas (a través de la secuencia sí /entonces.) Permitiendo anticipar a futuro, cómo el negocio creará valor para los clientes.

En los años 80 la calidad fue un factor competitivo, y sigue siendo muy importante hoy en día. Sin embargo, a mediados de los 90's la calidad ha pasado de ser una ventaja estratégica a una necesidad estratégica. Los clientes por supuesto estiman si el producto o servicio es de calidad.

Como la filosofía de la Norma ISO 9000:2000, es integrar a partir de la Planeación estratégica todo el manejo de los Macroprocesos de la empresa para generar Cadenas de Valor Agregado con Calidad que exceda las expectativas del Cliente y además que garantice el crecimiento de las empresas, vemos la necesidad de que se adopten herramientas fáciles de manejar y de costos moderados.

Dentro del esquema de la globalización, se hace necesario garantizar la Calidad de los productos y/o servicios mediante la Certificación con Normas ISO 9000:2000, que incluyen no solo la garantía de calidad, sino un manejo medio

ambiental coherente con las necesidades de la humanidad, además de un adecuado desarrollo del talento humano involucrado dentro de los procesos.

Varias empresas que están trabajando procesos de calidad, están también usando alguno de los conceptos claves del **BSC**. La metodología para desarrollar e implementar los Indicadores de Gestión Estratégicos es simple y concreta; cuenta además con herramientas de apoyo que permiten desarrollar Indicadores de Gestión que faciliten traducir la visión y estrategias de las empresas en acción. Estas herramientas pueden ayudar a elaborar y hacer realidad el **Balanced Score Card** en las empresas.²⁶

Por lo anterior podemos afirmar que si se genera una capacitación y formación sobre estos temas, sea más accesible a las empresas con un esquema de costos más bajos que los ofrecidos por otras instituciones donde actualmente ofrecen esta capacitación, y con horarios más flexibles que se acomoden a las necesidades de las empresas, podemos contribuir al desarrollo económico del país, aprovechando el avance de los medios de comunicación como las teleconferencias y la Internet.

Principios de la Gestión de la Calidad

La revisión de las normas UNE-EN ISO 9001:2000 y UNE-EN ISO 9004:2000 se ha basado en ocho principios de gestión de la calidad que reflejan las mejores prácticas de gestión y fueron preparados como directrices para los expertos internacionales en calidad que han participado en la preparación de las nuevas normas.

Introducción

Este documento presenta los principios de gestión de la calidad en los cuales se basan las normas sobre sistemas de gestión de la calidad de la serie UNE-EN ISO 9000 del año 2000. Estos, pueden utilizarse por la dirección como un marco de referencia para guiar a las organizaciones hacia la consecución de la mejora del desempeño. Los principios se derivan de la experiencia colectiva y del conocimiento de los expertos internacionales que participan en el Comité Técnico de ISO 176 (ISO/TC 176), Gestión de la calidad y aseguramiento de la calidad, el cual es responsable de desarrollar y mantener actualizadas las normas ISO 9000.

Los ocho principios están definidos en la Norma UNE-EN ISO 9000:2000, Sistemas de gestión de la calidad – Fundamentos y vocabulario, y en la Norma UNE-EN ISO 9004:2000, Sistemas de gestión de la calidad – Directrices para la mejora del desempeño.

²⁶ Kaplan Robert S., David P. Norton, Cuadro de mando integral (the balanced scorecard), Edit. Gestión 2000, 2ª. edición, México, 1996.

Normas ISO [en línea] [consulta 11-12-2004] <http://www.monografias.com/trabajos13/mipy/mipy.shtml>

Este documento proporciona una descripción normalizada de cada uno de estos principios tal como aparecen en las Normas UNE-EN ISO 9000:2000 y UNE-EN ISO 9004:2000. Asimismo proporciona ejemplos de los beneficios derivados de su utilización y de las acciones que los directores adoptan habitualmente para mejorar el desempeño de sus organizaciones.

Principio 1: Organización enfocada al cliente.

Principio 2: Liderazgo.

Principio 3: Participación del personal.

Principio 4: Enfoque basado en procesos.

Principio 5: Enfoque de sistema para la gestión.

Principio 6: Mejora continua.

Principio 7: Enfoque basado en hechos para la toma de decisión.

Principio 8: Relaciones mutuamente beneficiosas con el proveedor.

Principio 1 – Organización orientada al cliente

Las organizaciones dependen de sus clientes y por lo tanto deberían comprender las necesidades actuales y futuras de los mismos, satisfacer sus requisitos y esforzarse en exceder sus expectativas.

Beneficios clave:

- ◆ Aumento de los ingresos y de la cuota de mercado a través de una respuesta flexible y rápida a las oportunidades del mercado.
- ◆ Aumento de la eficacia en el uso de los recursos de una organización para aumentar la satisfacción del cliente.
- ◆ Mejora de la fidelidad del cliente, lo cual conduce a la continuidad en los negocios.

La aplicación del principio de enfoque al cliente normalmente conduce a:

- ◆ Estudiar y comprender las necesidades y expectativas del cliente.
- ◆ Asegurarse de que los objetivos y metas de la organización están ligados a las necesidades y expectativas del cliente.

- ◆ Comunicar las necesidades y expectativas del cliente a toda la organización.
- ◆ Medir la satisfacción del cliente y actuar sobre los resultados.
- ◆ Gestionar de forma sistemática las relaciones con los clientes.
- ◆ Asegurar el equilibrio entre la satisfacción de los cliente y de las otras partes interesadas (tales como propietarios, empleados, proveedores, financieros, comunidades locales y la sociedad en general).

Principio 2 - Liderazgo

Los líderes establecen la unidad de propósito y la orientación de la dirección de la organización. Ellos deberían crear y mantener un ambiente interno, en el cual el personal pueda llegar a involucrarse totalmente en el logro de los objetivos de la organización.

Beneficios clave:

- ◆ El personal entenderá y estará motivado hacia los objetivos y metas de la organización.
- ◆ Las actividades se evalúan, alinean e implementan de una forma integrada.
- ◆ La falta de comunicación entre los niveles de una organización se reducirá.

La aplicación del principio de liderazgo conduce normalmente a:

- ◆ Considerar las necesidades de todas las partes interesadas incluyendo clientes, propietarios, personal, proveedores, financieros, comunidad local y la sociedad en general.
- ◆ Establecer una clara visión del futuro de la organización.
- ◆ Establecer objetivos y metas desafiantes.
- ◆ Crear y mantener valores compartidos, imparcialidad y modelos éticos de comportamiento en todos los niveles de la organización.
- ◆ Crear confianza y eliminar temores.
- ◆ Proporcionar al personal los recursos necesarios, la formación y la libertad para actuar con responsabilidad y autoridad.
- ◆ Inspirar, animar y reconocer las contribuciones del personal.

Principio 3 – Participación del personal

El personal, a todos los niveles, es la esencia de una organización y su total implicación posibilita que sus habilidades sean usadas para el beneficio de la organización.

Beneficios clave:

- ◆ Un personal motivado, involucrado y comprometido dentro de la organización.
- ◆ Innovación y creatividad en promover los objetivos de la organización.
- ◆ Un personal valorado por su trabajo.

Un personal deseoso de participar y contribuir a la mejora continua.

La aplicación del principio de participación del personal, normalmente conduce a:

- ◆ Comprender la importancia de su contribución y su papel en la organización.
- ◆ Identificar las limitaciones en su trabajo.
- ◆ Aceptar la responsabilidad de los problemas y de su resolución.
- ◆ Evaluar su actuación de acuerdo a sus objetivos y metas personales.
- ◆ Búsqueda activa de oportunidades para aumentar sus competencias, conocimiento y experiencia.
- ◆ Compartir libremente conocimientos y experiencia.
- ◆ Discutir abiertamente los problemas y cuestiones.

Principio 4 – Enfoque basado en procesos

Un resultado deseado se alcanza más eficientemente cuando las actividades y los recursos relacionados se gestionan como un proceso.

Beneficios clave:

- ◆ Reducción de costos y tiempos mediante el uso eficaz de los recursos.
- ◆ Resultados mejorados, coherentes y predecibles.

- ◆ Permite que las oportunidades de mejora estén centradas y priorizadas.

La aplicación del principio de enfoque basado en procesos normalmente conduce a:

- ◆ Definir sistemáticamente de las actividades necesarias para lograr el resultado deseado.
- ◆ Establecer responsabilidades y obligaciones claras para la gestión de las actividades clave.
- ◆ Analizar y medir la capacidad de las actividades clave.
- ◆ Identificar las interfaces de las actividades clave dentro y entre las funciones de la organización.
- ◆ Centrarse en los factores, tales como, recursos, métodos y materiales, que mejorarán las actividades clave de la organización.
- ◆ Evaluar los riesgos, consecuencias e impactos de las actividades en los clientes, proveedores y otras partes interesadas.

Principio 5 – Enfoque de sistema para la gestión

Identificar, entender y gestionar los procesos interrelacionados como un sistema que contribuye a la eficacia y eficiencia de una organización en el logro de sus objetivos.

Beneficios clave:

- ◆ Integración y alineación de los procesos que alcanzarán mejor los resultados deseados.
- ◆ La capacidad para enfocar los esfuerzos en los procesos principales.
- ◆ Proporcionar confianza a las partes interesadas en la coherencia, eficacia y eficiencia de la organización.

La aplicación del principio de enfoque de sistema para la gestión normalmente conduce a:

- ◆ Estructurar un sistema para alcanzar los objetivos de la organización de la forma más eficaz y eficiente.
- ◆ Entender las interdependencias existentes entre los diferentes procesos del sistema.

- ◆ Estructurar los enfoques que armonizan e integran los procesos.
- ◆ Proporcionar una mejor interpretación de los papeles y responsabilidades necesarias para la consecución de los objetivos comunes, y así reducir barreras interfuncionales.
- ◆ Entender las capacidades organizativas y establecer las limitaciones de los recursos antes de actuar.
- ◆ Definir y establecer como objetivo la forma en que deberían funcionar las actividades específicas dentro del sistema.
- ◆ Mejorar continuamente el sistema a través de la medición y la evaluación.

Principio 6 – Mejora continua

La mejora continua en el desempeño global de la organización debería ser un objetivo permanente de ésta.

Beneficios clave:

- ◆ Incrementar la ventaja competitiva a través de la mejora de las capacidades organizativas.
- ◆ Alineación de las actividades de mejora a todos los niveles con la estrategia organizativa establecida.
- ◆ Flexibilidad para reaccionar rápidamente a las oportunidades.²⁷

La aplicación del principio de mejora continua normalmente conduce a:

- ◆ Aplicar un enfoque a toda la organización coherente para la mejora continua del desempeño de la organización.
- ◆ Proporcionar al personal de la organización formación en los métodos y herramientas de la mejora continua.
- ◆ Hacer que la mejora continua de los productos, procesos y sistemas sea un objetivo para cada persona dentro de la organización.
- ◆ Establecer objetivos para orientar la mejora continua, y medidas para hacer el seguimiento de la misma.
- ◆ Reconocer y admitir las mejoras.²⁸

²⁷ Sosa Pulido Demetrio, Conceptos Herramientas para la Mejora Continua, Limusa, México, 1998, Pág. 117.

Principio 7 – Enfoque basado en hechos para la toma de decisión

Las decisiones eficaces se basan en el análisis de los datos y la información.

Beneficios clave:

- ◆ Decisiones basadas en información.
- ◆ Aumento de la capacidad para demostrar la eficacia de decisiones anteriores a través de la referencia a registros objetivos.
- ◆ Aumento de la capacidad para revisar, cuestionar y cambiar las opiniones y decisiones.

La aplicación del principio de enfoque basado en hechos para la toma de decisión normalmente conduce a:

- ◆ Asegurarse de que los datos y la información son suficientemente precisos y fiables.
- ◆ Hacer accesibles los datos a quienes los necesiten.
- ◆ Analizar los datos y la información empleando métodos válidos.
- ◆ Tomar decisiones y emprender acciones en base al análisis objetivo, en equilibrio con la experiencia y la intuición.

Principio 8 – Relación mutuamente beneficiosa con el proveedor

Una organización y sus proveedores son interdependientes, y una relación mutuamente beneficiosa aumenta la capacidad de ambos para crear valor.

Beneficios clave:

- ◆ Aumento de la capacidad de crear valor para ambas partes.
- ◆ Flexibilidad y rapidez de respuesta de forma conjunta a un mercado cambiante o a las necesidades y expectativas del cliente.
- ◆ Optimización de costos y recursos.

La aplicación del principio de relación mutuamente beneficiosa con el proveedor normalmente conduce a:

²⁸ Harrington H. James, Administración Total del Mejoramiento Continuo, McGraw Hill, Colombia, 1996, Pág. 378.

- ◆ Establecer relaciones que equilibren los beneficios a corto plazo con las consideraciones a largo plazo.
- ◆ Poner en común experiencia y recursos con los aliados de negocio.
- ◆ Identificar y seleccionar los proveedores clave.
- ◆ Comunicación clara y abierta.
- ◆ Compartir información y planes futuros.
- ◆ Establecer actividades conjuntas de desarrollo y mejora.
- ◆ Inspirar, animar y reconocer las mejoras y los logros obtenidos por los proveedores.

Este documento ofrece una perspectiva general de los principios de la gestión de la calidad subyacentes en la serie de normas UNE-EN ISO 9000 del año 2000. Proporciona una visión general de estos principios y muestra cómo, de forma conjunta, pueden constituir la base para la mejora del desempeño y la excelencia de una organización.

Hay diferentes formas para aplicar estos principios de gestión de la calidad. La naturaleza de la organización y los retos específicos a los que se enfrente determinarán cómo implementarlos. Muchas organizaciones encontrarán beneficios a la implementación de sistemas de gestión de la calidad basándose en estos principios.

Los requisitos de los sistemas de gestión de la calidad y las directrices de apoyo se encuentran en la familia de normas ISO 9000.

Puede obtenerse información adicional sobre las normas ISO 9000 a través de los organismos nacionales de normalización miembros de ISO.

ISO edita bimestralmente la publicación ISO 9000 + ISO 14000 News, la cual proporciona información actualizada sobre estas familias de normas y sobre su implementación en el mundo; AENOR publica la edición en español de esta publicación.²⁹

La norma ISO 9001:2000

La norma ISO 9001 señala los requisitos para un sistema de gestión de la calidad que pueden ser utilizados por una organización para aumentar la satisfacción de sus clientes al satisfacer los requisitos establecidos por él y por las disposiciones

²⁹ Normas ISO [en línea] [consulta 11-12-2004]
<http://www.pyme.gob.mx/PromCalidad/Document/3Congreso/Antonio%20Valero.doc>

legales obligatorias que sean aplicables. Asimismo, puede ser utilizada internamente o por un tercero, incluyendo a organismos de certificación, para evaluar la capacidad de la organización, para satisfacer los requisitos del cliente, los obligatorios y los de la propia organización.

Todos los usuarios de las normas ISO 9001/9002/9003:1994 necesitarán cambiar a esta única norma de requisitos, la ISO 9001:2000. De ahora en adelante esta es la única norma de la serie en que una organización puede certificarse. La estructura y conceptos de la norma ISO 9001:2000 han evolucionado considerablemente en comparación con las versiones de 1994.

Los requisitos de las versiones de 1994 se han ampliado en los puntos ya desarrollados y citados :

- ◆ Obtener el compromiso de la alta dirección.
- ◆ Identificar los procesos de la organización.
- ◆ Identificar la interacción de éstos con otros procesos.
- ◆ Asegurarse de que la organización tiene los recursos necesarios para operar sus procesos.
- ◆ Asegurarse de que la organización tiene procesos para la mejora continua de la eficacia del sistema de gestión de la calidad.
- ◆ Asegurarse del seguimiento a la satisfacción de los clientes.
- ◆ Es importante señalar la fuerte relación entre ISO 9001 e ISO 9004. Las normas han sido creadas como un par coherente, para ser utilizadas en conjunto.³⁰

El Cuadro que se presenta es una recopilación de la normatividad con que debe cumplir toda empresa que maneje, procese, venda o transforme la carne y los subproductos cárnicos, cubriendo los aspectos más importantes de la materia prima, que va desde la crianza, alimentación de los animales destinados a cubrir el abasto, campañas de vacunación, sacrificio humanitario de los mismos, la clasificación de las canales, así como los no menos importantes análisis microbiológicos y fisicoquímicos, los establecimientos destinados al proceso de matanza y proceso o transformación de la canal en cortes y los inherentes a estos aspectos como son: la limpieza, la calidad del agua, las importantes (BPM, BPF) Buenas prácticas de manufactura y fabricación, las instalaciones en general, equipo, hasta llegar al punto de venta durante la comercialización y el transporte.

Sin descuidar la Salud Pública y en el producto, la verificación zoonosanitaria, calidad de la canal, de los cortes de carne y o subproductos, asimismo el entorno, medio ambiente y ecología. Ver Anexo 1.

³⁰ ICONTEC, Norma NTC- ISO 10013, NTC-ISO 9001, NTC ISO 8402 ICONTEC, Norma NTC- ISO 9004-4 ;ICONTEC, Norma NTC- ISO 9000-1 y /o NTC ISO 9001



CAPÍTULO 4.- TRÁMITES SAGARPA / SENASICA

Documentación del sector agropecuario necesario para dar de alta una planta TIF

Actualmente la situación de la industria de la carne en nuestro país ofrece nuevos desafíos; un alto porcentaje de este sector está constituido por rastros tradicionales y empresas de procesamiento en su mayoría micro, pequeñas y medianas, en algunos casos con capacidad de producción subutilizada

Las funciones de los MVZ oficiales de la SAGARPA y de la DGSA son de carácter normativo, así como de planeación, organización, dirección y control general de los programas y servicios veterinarios nacionales, mientras en el ámbito estatal (delegaciones estatales) consisten en dirigir y coordinar la aplicación de las normas y en desarrollar las estrategias generales de los programas, tratando de adaptarlas a las condiciones específicas de la entidad correspondiente. En el ámbito operativo (en los distritos de la SAGARPA) las actividades de los médicos veterinarios oficiales corresponden a las acciones de campo específicas para los programas y los servicios. Sin embargo, el número de estos veterinarios se está reduciendo mientras está creciendo el número de médicos veterinarios aprobados.

Los médicos veterinarios oficiales que se ocupan de la inspección zoosanitaria internacional en los puertos, aeropuertos y en las fronteras del país, son empleados federales bajo la dirección del Director General del Servicio de la Inspección Fitosanitaria de la SAGARPA.

El Plan Nacional de Desarrollo 1989-1994 estableció una política de base para la reestructuración de los servicios veterinarios en México y la transferencia o delegación de actividades y obligaciones al sector privado. El objetivo fundamental fue el incremento de la producción y de la productividad del sector pecuario mediante varias acciones, entre las que se destacan: la descentralización de responsabilidades y recursos hacia los Estados; el fortalecimiento de la autonomía de gestión de los productores; la concertación entre gobiernos y productores para elaborar y ejecutar programas de desarrollo rural con el uso coordinado de todos los recursos disponibles; y el ejercicio de una firme política para intensificar la eficiencia productiva y potenciar la utilización de los recursos.

En 1989 la entonces Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos (SARH) estableció el Programa de Acreditación Profesional (Veterinarios) en colaboración con el Colegio Nacional de MVZ. Bajo este Programa se actualizarían más de 5,000 MVZ y se les otorgarían facultades para realizar tareas oficiales. A partir de ese año los Comités Estatales de Fomento y Protección Pecuaria funcionaron en el ámbito estatal, mientras que los Comités Participativos Mixtos por especie-producto en el ámbito central constituyeron dos órganos consultivos, el CONASA (Consejo Técnico Consultivo Nacional de Sanidad Animal) en 1991 y el CONAPROZ (Comité Consultivo Nacional de Normativas de Protección

Zoosanitaria) en 1993, para asesorar está SAGAR, hoy SAGARPA sobre los programas de sanidad animal y las Normas Oficiales Mexicanas, respectivamente.

Proceso de autorización de las plantas TIF

Los establecimientos Tipo Inspección Federal son autorizados a través de las siguientes regulaciones:

Ley Federal de Salud Animal

Reglamento de la Industrialización Sanitaria de la Carne

Es importante mencionar que la vigencia de la certificación es permanente, sin embargo, es requisito que exista un médico veterinario zootecnista aprobado por la SAGARPA, o en su caso cuando lo designe la Secretaría por un médico oficial dentro del establecimiento, el cual estará encargado de verificar el funcionamiento correcto de los sistemas sanitarios aplicados en sus procesos de producción.

Como antecedentes para los MVZ., están las NOMs:

NOM-008-ZOO-1994, Especificaciones zoosanitarias para la construcción y equipamiento de establecimientos para el sacrificio de animales y los dedicados a la industrialización de productos cárnicos.

NOM-009-ZOO-1994, Proceso sanitario de la carne.

NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y Procedimientos para la Verificación de Carne, Canales, Vísceras y Despojos de Importación en puntos de Verificación Zoosanitaria.

NOM-018-ZOO-1994, Médicos veterinarios aprobados como unidades de verificación facultados para prestar servicios oficiales en materia zoosanitaria.

y

LEY FEDERAL DE SANIDAD ANIMAL

CAPITULO I

ARTICULO 2.- Que los establecimientos que operan dentro del sistema Tipo Inspección Federal y que son controlados por esta dependencia, cuentan con instalaciones adecuadas para el sacrificio, refrigeración, congelación y procesamiento de animales vivos, canales y carne, de acuerdo a las especificaciones internacionales y a la supervisión permanente de médicos

veterinarios oficiales altamente calificados, quienes constatan el cumplimiento de las disposiciones en materia de sanidad animal.

TITULO TERCERO

DE LA APROBACION Y VERIFICACION

CAPITULO I DE LA APROBACION

ARTICULO 37.- Corresponde a la Secretaría aprobar por materias específicas para las que se otorgue cada autorización:

I.- A médicos veterinarios, para brindar servicios como coadyuvantes de la Secretaría en las funciones de asistencia técnica y capacitación zoonosanitaria a los productores; para tal efecto, deberán sujetarse a las normas oficiales que la Secretaría expida sobre el particular;

II.- A organismos nacionales de normalización, para elaborar normas mexicanas de carácter zoonosanitario;

III.-A organismos de certificación, para expedir certificados zoonosanitarios;

IV.- A unidades de verificación, para verificar, a petición de parte, el cumplimiento de las normas oficiales que expida la Secretaría y expedir certificados zoonosanitarios; y

V.- A laboratorios de pruebas en materia zoonosanitaria, para elaborar diagnósticos y pruebas de laboratorio.

Para la aprobación a que se refiere este artículo, la Secretaría formará comités de evaluación integrados por técnicos calificados y con experiencia en los campos de las ramas específicas.

Una misma persona podrá obtener una o varias de las aprobaciones a que se hace referencia en el presente artículo.

Se requerirá el acreditamiento de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, cuando se realicen actividades relacionadas con el ámbito competencial de dos o más dependencias.

En ningún caso, las personas aprobadas podrán certificar o verificar el cumplimiento de normas oficiales, a si mismos o cuando tengan un interés directo.

ARTICULO 38.- Para obtener la aprobación a que se refiere la fracción I del Artículo anterior, se deberá contar con cédula profesional, presentar solicitud por escrito y aprobar el examen de conocimientos que fije la Secretaría, previa convocatoria que realice para tal efecto, en los plazos que determine el Reglamento de esta Ley, especificando las materias sobre las que versarán los exámenes, mismas que corresponderán a aquéllas para las que se solicite específicamente la aprobación.

Tendrán derecho a presentar dichos exámenes todos los aspirantes que cumplan con los requisitos establecidos en el párrafo anterior; su evaluación se realizará a través de mecanismos que eviten una apreciación subjetiva y obtendrán la aprobación de la Secretaría los sustentantes que obtengan la calificación requerida.

Una vez aprobados, presentarán exámenes de actualización en los plazos que determine el Reglamento de esta Ley.

ARTICULO 39.- Para obtener la aprobación como organismo nacional de normalización, se deberán reunir los requisitos establecidos por el artículo 65 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

ARTICULO 40.- Para obtener la aprobación como organismo de certificación, se deberán reunir los requisitos establecidos por el artículo 79 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

ARTICULO 41.- Para obtener la aprobación como unidad de verificación, en el caso de personas físicas, se deberá contar con cédula profesional en la rama en que desee ser aprobado, presentar solicitud por escrito y aprobar el examen de conocimientos correspondiente, que se ajustará a lo establecido en el artículo 38 de esta Ley.

Tratándose de personas morales, deberán contar, cuando menos, con un profesional que haya aprobado el examen a que se refiere el párrafo anterior.

Una vez aprobados, presentarán exámenes periódicos, en los plazos que determine el Reglamento de esta Ley.

ARTICULO 42.- Para obtener la aprobación como laboratorio de pruebas, se deberá presentar solicitud por escrito y demostrar que se cuenta con la capacidad técnica, material y humana necesarias para la prestación de los servicios correspondientes, en los términos de las normas oficiales que para tal efecto expida la Secretaría.

ARTICULO 43.- Es responsabilidad de los médicos veterinarios, organismos, unidades y laboratorios a que se refiere el artículo 37 de esta Ley:

I.- Desarrollar las actividades para las que se les faculte, conforme a las normas oficiales que se expidan sobre el particular;

II.- Avisar a la Secretaría, cuando tenga conocimiento de la presencia de una enfermedad o plaga de animales, que sea de notificación obligatoria, de acuerdo con las normas oficiales que expida dicha dependencia sobre el particular;

III.- Proporcionar a la Secretaría relaciones de los certificados que expida, en la forma y plazos que determine el Reglamento de esta Ley;

IV.- Proporcionar a la Secretaría, la información sobre los servicios zoonosanitarios que preste;

V.- Asistir a la Secretaría en casos de emergencia zoonosanitaria;

VI.- Cumplir con las demás obligaciones previstas en la Ley de la materia, a cargo de dichos organismos, unidades y laboratorios.

Los propietarios y administradores serán asimismo responsables de lo señalado en las fracciones II y V.

CAPITULO II

DE LA VERIFICACION

ARTICULO 44.- La Secretaría podrá verificar, en cualquier tiempo y lugar el cumplimiento de las normas oficiales que se señalan en esta Ley.

Asimismo, la Secretaría podrá, aleatoriamente, verificar los animales, sus productos y subproductos, así como los productos biológicos, químicos, farmacéuticos y alimenticios, para uso en animales o consumo por éstos, que cuenten con certificado zoonosanitario, con objeto de comprobar el cumplimiento de las normas oficiales en materia de sanidad animal.

Las unidades de verificación aprobadas sólo podrán realizar actos de verificación a petición de parte y los dictámenes que formulen sobre el particular serán reconocidos por la Secretaría.

La Secretaría expedirá una norma oficial en la que se indique la duración normal de los procedimientos de verificación o comunicará a quien lo solicite, la duración prevista.

Serán aplicables a este capítulo, en lo conducente, las disposiciones del título quinto de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

ARTICULO 45.- Cuando el contenido de un acta o dictamen de verificación se desprenda la comisión de un delito, deberá formularse la denuncia correspondiente ante la autoridad competente.

ARTICULO 46.- La Secretaría contará con los puntos de verificación necesarios para asegurar el nivel de protección zoonosanitario apropiado en base al análisis de riesgo. En ningún caso, los puntos de verificación podrán constituir barreras interestatales al comercio.

ARTICULO 47.- Son puntos de verificación zoonosanitaria:

I.- Las aduanas;

II.- Las estaciones cuarentenarias;

III.-Las casetas de vigilancia; y

IV.- Aquellos que se ubiquen en territorio extranjero, de conformidad con los tratados y acuerdos interinstitucionales que se suscriban.

La Secretaría podrá operar directamente las estaciones cuarentenarias y casetas de vigilancia, o acordar o autorizar su instalación y operación administrativa a gobiernos de los Estados y al Departamento del Distrito Federal o a particulares que así lo soliciten.

Las instalaciones y operación de los puntos de verificación se sujetará a lo establecido en las normas oficiales correspondientes, e invariablemente la verificación se llevará a cabo por personal de la Secretaría.

ARTICULO 48.- La Secretaría podrá autorizar la realización de verificaciones sobre el cumplimiento de las normas oficiales, en los términos de los tratados y acuerdos interinstitucionales que se suscriban.³⁷

Sin olvidar los no menos importantes **artículos 19 y 20** también de la LFSA, que nos hablan de los trámites que debe reunir toda planta que aspire a ingresar al sistema TIF. y todas las NOMs acerca de Campañas Zoonosanitarias.

³⁷ H. Congreso de la Unión, Congreso de los Estados Unidos Mexicanos, **Ley Federal de Sanidad Animal**, Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 18 de junio de 1993.

H. Congreso de la Unión, Congreso de los Estados Unidos Mexicanos, **Reglamento Para La Industrialización De La Carne**. [“Instalación y funcionamiento de Plantas Empacadoras, Enlatadoras y Refrigeradores o Almacenes Frigoríficos “Tipo Inspección Federal”] publicada en el Diario Oficial de la Federación el 13 de febrero de 1950, Abrogado por la Ley Federal de Salud Animal.

TRAMITES ZOOSANITARIOS

Trámites Inscritos en el Registro Federal de Trámites y Servicios Por parte de la Dirección General de Salud Animal

1. SENASICA-01-001

Certificación de Establecimiento tipo Inspección Federal.

2. SENASICA-01-004-A

Aprobación y Refrendo de la Aprobación de Organismos de Certificación. Modalidad A. Aprobación de Organismos de Certificación.

SENASICA-01-004-B

Aprobación y Refrendo de la Aprobación de Organismos de Certificación. Modalidad B. Refrendo de la Aprobación de Organismos de Certificación.

3. SENASICA-01-005-A

Aprobación y Refrendo de la Aprobación de Unidades de Verificación (Personas Físicas).

Modalidad A. Aprobación de Unidades de Verificación (Personas Físicas).

SENASICA-01-005-B

Aprobación y Refrendo de la Aprobación de Unidades de Verificación (Personas Físicas).

Modalidad B. Refrendo de la Aprobación de Unidades de Verificación (Personas Físicas).

5. SENASICA-01-010-A

Aprobación y Refrendo de la Aprobación de Unidades de Verificación (personas morales).

Modalidad A. Aprobación de Unidades de Verificación (personas morales).

SENASICA-01-010-B

Aprobación y Refrendo de la Aprobación de Unidades de Verificación (personas morales).

Modalidad A. Refrendo de la Aprobación de Unidades de Verificación (personas morales).

6. SENASICA-01-011

Obtención de la hoja de requisitos zoonosanitarios para la importación de animales, sus productos y subproductos y de productos biológicos, químicos, farmacéuticos o alimenticios, para uso en animales o consumo por éstos.

7. SENASICA-01-012

Obtención de certificado zoonosanitario de exportación para animales, sus productos y subproductos y de productos biológicos, químicos, farmacéuticos o alimenticios, para uso en animales o consumo por éstos.

8. SENASICA-01-014-A

Autorización de médicos verificadores.

SENASICA-01-014-B

Refrendo de Autorización de médicos verificadores.

9. SENASICA-01-017

Expedición del Certificado Zoosanitario de Movilización.

10. SENASICA-01-019

Certificado de libre venta para productos químicos, farmacéuticos, biológicos y alimentos para uso en animales o consumo por éstos.

11. SENASICA-01-020

Modificaciones a las características de productos químicos, farmacéuticos, biológicos y alimenticios para uso en animales o consumo por éstos.

12. SENASICA-01-025

Certificado de origen para productos químicos, farmacéuticos, biológicos y alimenticios para uso en animales o consumo por éstos.

13. SENASICA-01-026

Presentación de resultados de laboratorio de diagnóstico y constatación del CENASA a través de medios electrónicos con sustitución de firma autógrafa.

14. SENASICA-01-027

Presentación de resultados de laboratorio de diagnóstico y constatación del CENAPA a través de medios electrónicos con sustitución de firma autógrafa.³⁸

Se presentan los más importantes, así como los requisitos que solicita SAGARPA / SENASICA.

Ver anexo No. 2

³⁸ SENASICA. [en línea] SAGARPA Trámites y Servicios [consulta 22-12-2004] Disponible en: web2SENASICA.SAGARPA.gob.mx/xportal/sen/qesen/Doc386/
web2SENASICA.SAGARPA.gob.mx/xportal/sen/qesen/Doc395/



CAPÍTULO 5.- SISTEMAS DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD

Gestión de Sistemas de Calidad hacia las Normas ISO, Factores que afectan la aplicación de Sistemas HACCP

Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos, que en su mayoría tienen origen en deficiencias en los procesos de elaboración, almacenamiento, distribución y consumo de alimentos, podrían ser de fácil prevención pero continúan siendo hoy una preocupación para la Salud Pública.

La gestión de la Inocuidad de los alimentos, es una herramienta fundamental para disminuir las enfermedades transmitidas por alimentos.

Los Sistemas de Gestión de la Inocuidad basados en la **prevención**, en la capacitación y entrenamiento de las personas que constituyen la cadena agroalimentaria, posibilitan un control en el proceso.

Conforman estos Sistemas de Gestión de la Inocuidad, por ejemplo, las Buenas Prácticas de Manufactura, (BPM) y el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).

Según el Codex Alimentarius, el HACCP, es un sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos durante todas las etapas del proceso productivo del alimento.

La aplicación de HACCP además reduce costos, ofrece más credibilidad al cliente, más competencia del producto en la comercialización y refuerza la responsabilidad y el grado de control en la industria de alimentos.

Para implementar HACCP, existen cinco etapas preliminares y siete principios que deben llevarse a cabo. No obstante, una vez implementado, se cuestiona porque este sistema resulta o no sustentable en el tiempo.

Existen algunas reflexiones y respuestas a esta pregunta y otras preguntas que se generan cuando los sistemas se afianzan: aspectos organizacionales, métodos de abordajes en la implementación de los Sistemas de Calidad, interrelación entre los diferentes actores, funciones claves, grado de relevancia que se da al proceso comunicacional.

El éxito de la implementación de estos sistemas se podría basar en un cambio de paradigma: construcción de saberes compartidos, generación de conocimientos, apropiación del sistema por parte de toda la organización, observando una aplicación efectiva basado en la filosofía y no la apariencia.

Utilizando, los tres pilares: capacitación, implementación y verificación, a través de auditorías (Norma ISO19011) e incorporando conceptos de gestión.

La aplicación del HACCP es compatible con la aplicación de los sistemas de calidad. Actualmente, se encuentra en estudio la Norma ISO 22000:

Está particularmente pensada para su aplicación por organizaciones que procuran un sistema de inocuidad alimentaria más enfocado, coherente e integrado que lo que habitualmente requiere la legislación.

La comunicación entre la organización y las partes interesadas es esencial para poner el foco sobre las actividades de gestión de la inocuidad alimentaria. El alcance de esta norma internacional abarca todos los tipos de organizaciones de la cadena alimentaria, e incluye desde los productores de alimentos para animales y de equipos, hasta los centros de distribución y los minoristas.³⁹

Aseguramiento de la Calidad Norma ISO 9000

CALIDAD TOTAL: «La Calidad Total puede explicarse como una estrategia de mejora continua, enfocada a proporcionar al cliente mejores productos o servicios con menores costos»

- ◆ Estrategia de mejora continua.
- ◆ Enfocada al cliente.
- ◆ Proporcionando productos o servicios con menores costos.

GESTION TOTAL DE LA CALIDAD:

Es una filosofía de conducción que se basa en:

- ◆ Satisfacer las necesidades y expectativas del cliente.
- ◆ Prevenir problemas.
- ◆ **Crear el compromiso de la fuerza de trabajo.**
- ◆ Alentar la participación en la toma de decisiones.

Es un medio para alcanzar un fin: «LA CALIDAD TOTAL»

Si bien estas son definiciones conocidas de «Calidad Total» y «Gestión Total de la Calidad» la pregunta que generalmente se hace es el que quiere iniciar un proceso que lo lleve a la calidad total es ¿cómo inicio mi proceso?

La sugerencia es a través del uso de una serie de herramientas que implementadas secuencialmente nos lleven a ese fin.

HERRAMIENTAS DE LA CALIDAD TOTAL:

- ◆ Liderazgo
- ◆ Aseguramiento de la Calidad
- ◆ Mejora continua

³⁹ Norma ISO[en línea] [consulta 22-12-2004], Villanova, S. E., Coordinadora Académica Capacitación Alimentación IRAM Instituto Argentino de Normalización y Certificación.

- ◆ Control estadístico de procesos
- ◆ Benchmarking, etc.

No empezar ningún programa de calidad sin liderazgo, es decir, no empezar si no estamos seguros del «convencimiento de las máximas autoridades de la empresa de las ventajas de un programa de este tipo».

Una vez logrado el liderazgo, continuar con aseguramiento de la calidad y luego mejora continua.

El objetivo es dar una idea del propósito del aseguramiento de la calidad. Para ello hay que referirse concretamente a las normas de la serie ISO 9000.

Globalización de los mercados: Con la misma, el cumplimiento de las normas ISO 9000 se convirtió en principio en un salvoconducto para la colocación sin trabas de la oferta exportable, y luego una exigencia de cada empresa certificada a sus proveedores locales.

¿Que debe esperar un cliente de una empresa certificada en ISO 9000?, fundamentalmente que:

- ◆ Sus requisitos han sido debidamente interpretados.
- ◆ La calidad convenida se va a mantener constante en entregas futuras.

Teniendo en cuenta esta última premisa podemos definir: ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Consiste en asegurar una serie de pasos estandarizados en la producción con el mínimo de variabilidad posible.

La forma de lograrlo es a través de los siguientes pasos:

- 1 - Pensar y escribir lo que se va a hacer.
- 2 - Hacer lo que se escribió.
- 3 - Verificar que se hizo lo que se escribió y dar pruebas objetivas.

En otras palabras lo que estamos sugiriendo es que, si hacemos siempre lo mismo vamos a obtener siempre lo mismo y de ésta manera le estamos asegurando a nuestro cliente que la calidad no va a caer con el tiempo.

Sabemos cuantas veces el retiro de una persona especializada de una empresa hizo que no se siga obteniendo la misma calidad de fabricación, de ahí la importancia de «pensar y escribir lo que se va a hacer» de manera tal que la persona que continúe su tarea siga el mismo proceso es decir «hacer lo que se escribió»

Si bien siempre hubo manuales de procedimientos en muchas empresas, la particularidad del sistema ISO, son las periódicas auditorías tanto internas como externas para «verificar que se hizo lo que se escribió»

Otros de los requisitos fundamentales de este sistema es que la ejecución de una acción tiene que generar registros como «prueba objetiva» de la ejecución de la misma.

Parecería de acuerdo a lo que acabamos de decir, que al aplicar un sistema de aseguramiento de la calidad, esta cualidad queda estratificada y así como no puede bajar tampoco puede mejorar. No es así, ya que el sistema posee procedimientos que permiten analizar las no conformidades, ya sea de los procesos como de los clientes y tomar acciones correctivas para que no vuelvan a suceder.

Lo que ocurre es que una vez definida la acción correctiva, se corrigen los procedimientos escritos y todos pasan a hacer lo mismo. Lo que no puede ocurrir es que personas de una empresa certificada realicen tareas de manera distinta a lo escrito en los diferentes procedimientos o instrucciones de trabajo.⁴⁰

Reiterando lo ya citado al principio.

Primeros Pasos Sugeridos Para Abordar La Calidad Total

1º LIDERAZGO

2º ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD

3º MEJORA CONTINUA

La metodología desarrollada para la implantación de un Sistema de aseguramiento de la Calidad según Normas ISO 9000

1. Diagnóstico de la Situación Actual
 - ◆ Focalización y Preparación
 - ◆ Obtención de Información Base
 - ◆ Evaluación y Planificación de Actividades

⁴⁰ Norma ISO 9000:2000, MNX-CC-9000-IMNC-2000.

2. Diseño e Implantación del Sistema

- ◆ **Manual de Calidad**
- ◆ **Elaboración de los Procedimientos e Instrucciones de Calidad**
- ◆ **Ayuda Técnica a la Implantación del Sistema**

3. Auditorías del Sistema de Aseguramiento de la Calidad

- ◆ **Auditoría Interna**
- ◆ **Auditoría Externa**

4. Tramitación de Subvenciones

Aseguramiento de la Calidad - Normas ISO 9000

DEFINICION DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD SEGUN NORMA ISO 8402:

«Conjunto de actividades preestablecidas y sistemáticas, aplicadas en el marco del sistema de la calidad, que se ha demostrado que son necesarias, para dar confianza adecuada de que una entidad satisfecerá los requisitos para la calidad.»

ASEGURAR LA CALIDAD: Cumplir con los requisitos establecidos.

MEJORAR LA CALIDAD: Cambio en los requisitos especificados.

SE INFIERE: En primera instancia que Aseguramiento de la Calidad no mejora la calidad de un producto.

Una empresa certificada en la norma ISO 9000 cumple con los requisitos establecidos en la norma. Para mejorar la calidad de un producto debemos cambiar sus especificaciones, aunque debemos reconocer, que una empresa que posee un sistema de aseguramiento de la calidad a través del análisis de las no conformidades, puede inducir a una mejora de las especificaciones.

Auditorías de la Calidad

La calidad es el conjunto de propiedades y características de una entidad que la hacen apta para satisfacer las necesidades establecidas e implícitas.

En los organismos, son llevadas a cabo acciones con el fin de incrementar la efectividad y eficiencia de las actividades y de los procesos para brindar beneficios adicionales al organismo y a sus clientes, que pueden definirse como mejoramiento de la calidad.

Una de estas actividades consiste en recabar información que permita determinar si la calidad de un sistema, servicio, producto o proceso concuerda con la norma previamente adoptada y satisface los requisitos establecidos; esta actividad se denomina auditoría de la calidad.

La auditoría se define entonces como un examen sistemático e independiente para determinar si las actividades de la calidad y sus resultados satisfacen los requisitos preestablecidos y si los mismos son instrumentados efectivamente.

Los principales propósitos que llevan a planear una auditoría son: determinar la conformidad o no de los elementos del sistema de calidad con los requisitos especificados, determinar la efectividad del sistema de calidad instrumentado, evaluar la necesidad de introducir mejoras o acciones correctivas, o bien satisfacer requisitos reglamentarios.

Conviene que todos los elementos sean auditados y evaluados internamente en forma regular, teniendo en cuenta el estado y la importancia de la actividad por auditar, abarcando al menos personal, instalaciones, mantenimiento de edificios y equipos, almacenamiento de materias primas, productos intermedios y terminados, equipos, producción y controles durante el proceso, control de calidad, documentación, saneamiento e higiene, programas de validación-revalidación, calibración de instrumentos o sistemas de medición, procedimientos de retiro de productos del mercado, manejo de reclamos, control de rótulos, y por supuesto, resultados de inspecciones anteriores y medidas correctivas adoptadas.

Las auditorías pueden ser conducidas por, o en nombre de, el organismo en sí (auditorías internas), por sus clientes y por organismos independientes (auditorías externas).

Las auditorías conducidas por el organismo en sí, o auditorías internas, pueden ser dirigidas por miembros del organismo o por otras personas en nombre del mismo y proporcionan una eficaz revisión por la dirección y para las acciones correctivas, preventivas o de mejoramiento.

Las auditorías conducidas por los clientes pueden ser dirigidas por clientes del organismo o por personas contratadas en nombre del cliente, y proporcionan confianza en el proveedor.

El tercer tipo de auditoría puede ser llevada a cabo por organismos de certificación competentes para obtener una certificación o un registro y así proporcionar confianza a un grupo de clientes potenciales.

Las auditorías externas pueden suministrar, desde las perspectiva del cliente, un mejor grado de objetividad.

Un elemento importante en toda auditoría son los auditores, ya que es fundamental que los mismos estén libres de todo prejuicio o tendencia y de toda influencia que pueda afectar su objetividad.

Los auditores deben definir los requerimientos de cada auditoría, planificar la misma, revisar la documentación existente relativa a las actividades para determinar su adecuación, informar inmediatamente las disconformidades críticas al auditado, informar cualquier obstáculo importante encontrado durante la auditoría e informar los resultados de la auditoría en forma clara y concluyente.

Toda auditoría debería contar, como mínimo, con las siguientes partes:

- ◆ Plan de la auditoría, el cual deberá incluir los siguientes puntos: objetivos y alcances de la auditoría, identificación del personal con responsabilidad directa, identificación de los documentos de referencia, entre otros.
- ◆ **Comunicación a los auditados por medio de la notificación de auditoría al sector a inspeccionar con un mes de antelación.**
- ◆ Recolección de los documentos de referencia para facilitar la investigación de los auditores.
- ◆ Recolección de evidencias mediante entrevistas, examen de documentos y observación de las actividades y las condiciones en áreas involucradas.
- ◆ Documentación de todas las observaciones realizadas.
- ◆ Reunión de cierre con el auditado.
- ◆ Preparación y distribución de informe con las observaciones realizadas.
- ◆ Seguimiento de las acciones correctivas.
- ◆ Archivo de la documentación respectiva en Garantía de Calidad por un período no inferior a cinco años.

Por último, resta decir que la frecuencia de las auditorías dependerá de las necesidades de cada compañía, considerándose circunstancias típicas a tener en cuenta para decidir la misma: cambios significativos en la conducción, organización, políticas, técnicas o tecnologías que puedan afectar el sistema de calidad, o cambios del sistema en sí mismo y los resultados de recientes auditorías previas.⁴¹

Conclusión: un error puede tener serias consecuencias, además de costos no medibles como tiempo de directivos y especialistas, credibilidad de usuarios y autoridades, frustración, desorganización de operaciones, etc.

Una auditoría llevada a cabo con objetividad y responsabilidad puede identificar actividades vulnerables permitiendo tomar medidas correctivas y preventivas.^{42,43}

PROCESOS

Orientación acerca del enfoque basado en procesos para los sistemas de gestión de la calidad.

Las nuevas Normas ISO 9000:2000 promueven la adopción de un enfoque basado en procesos cuando se desarrolla, implementa y mejora un sistema de gestión de la calidad (SGC).

El enfoque basado en procesos está reflejado en la estructura de la Norma ISO 9004:2000 Sistemas de Gestión de la Calidad. Directrices para la mejora del desempeño, y también en la Norma ISO 9001:2000 Sistemas de Gestión de la Calidad.⁴⁴

⁴¹ Jiménez Montañés Ma. Ángela, La Calidad como Estrategia Competitiva, Editorial Tébar Flores, España 1999.

⁴² ICONTEC, Norma NTC- ISO 10013, NTC-ISO 9001, NTC ISO 8402 ICONTEC, Norma NTC- ISO 9004-4.

⁴³ Calidad, Tercera edición, Editorial Paraninfo, España, 1999.

⁴⁴ Norma ISO [en línea] [consulta 22-12-2004], <http://raulalberto.tripod.com.co/paginadealimentos/id18.html>



CAPÍTULO 6.- APLICACIÓN DE UN SISTEMA DE CALIDAD, NORMATIVIDAD Y PERSPECTIVA DE UNA PLANTA TIF

Descripción de la planta Tipo Inspección Federal 272

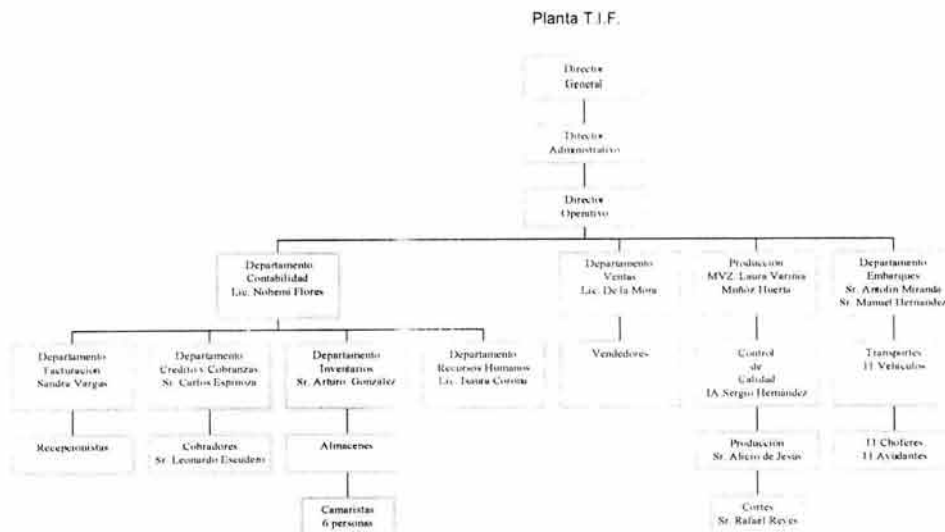
Está ubicada en la calle Lago Cuitzeo S/ N, Colonia Anáhuac en la Delegación Miguel Hidalgo, México D.F.

Se constituye la planta como una Sociedad Anónima de Capital Variable (SA de CV), ante la notaría No. 86 del D.F., con fecha 20 de agosto de 1992, fundándola tres socios. El objeto de la sociedad es la compra-venta, importación, exportación, distribución, comercialización, arrendamiento, empaque y transformación de cárnicos y alimentos en estado natural, elaborados y semielaborados, y en general todos aquellos bienes, artículos y mercancías para consumo de la industria hotelera y restaurantera.

El Capital Social es de Doscientos cincuenta millones de viejos pesos como mínimo e ilimitado el máximo. La rama industrial a la que corresponde es la Alimenticia.

Existe una división compuesta por cuatro departamentos en donde el número de trabajadores es de 87 entre hombres y mujeres con edades que fluctúan entre los 18 y 55 años, de los cuales 20 son mujeres y 67 son hombres, están ubicados en las áreas de oficinas, recepción y proceso.

ORGANIGRAMA



De acuerdo a la visita realizada a la planta, la inspección física y la entrevista, los datos que están plasmados en el presente trabajo, fueron proporcionados por la responsable del área de producción.

Ingresa al Sistema TIF el 15 de enero de 2001

- ◆ Solo están autorizadas las especies de Bovino y Porcino en sala de cortes y cámaras de frío.

Los procesos que se realizan en la planta son los siguientes:

- ◆ Corte de carne de Bovino.
- ◆ Corte de carne de Porcino.
- ◆ Marinado de Corte de carne de Bovino.
- ◆ Productos de Corte de carne de Porcino.
- ◆ Maduración de Corte de carne de Bovino
- ◆ Maduración de Corte de carne de Porcino.
- ◆ Congelación de Corte de carne de Bovino.
- ◆ Congelación de Corte de carne de Porcino.

Principales Proveedores de Materia Prima

La planta recibe su materia prima de:

Proveedores de Carne Extranjeros

- ◆ Excel Inc.
- ◆ Better Beef Carne.
- ◆ Swift Corporation.
- ◆ XL Meats.

Proveedores de Marinado Nacionales

- ◆ McCormick Pesa.
- ◆ Norris S.A. de C.V.

Proveedores de Empaque Nacionales

- ◆ Cryovac de México.

Proveedores de Embalaje Nacionales

- ◆ Pack Topack.

Características de la carne

La carne que se procesa es de importación, cuyos orígenes son establecimientos autorizados para la exportación de carne y productos cárnicos a México, proveniente de los Estados Unidos de Norteamérica ó Canadá. En caso de requerir producto nacional éste procede de Establecimientos Tipo Inspección Federal.

El producto de importación a diferencia del nacional garantiza aspectos como:

1. Que la carne proviene de ganado de engorda alimentado con base en granos, clasificado e inspeccionado por el United States Department of Agriculture (de los Estados Unidos de Norteamérica) ó por la Canadian Food Inspection Agency (de Canadá).
2. La carne se recibe en estado fresco, empacada al alto vacío, y en cajas de cartón.
3. Las bolsas que contienen la carne están impresas mostrando la calidad del producto y la marca.
4. El producto que ingresa al país cuenta con toda la documentación legal necesaria, además de ser muestreados en los puntos de acceso al país en cuanto a verificación de contenido de residuos tóxicos.

Calidad de la carne

La calidad de la carne se define por la textura del músculo del cual proviene. Un músculo sometido a menos movimiento, como el filete, tendrá una textura fina con fibras compactas. Los músculos que se ejercitan más como los del pescuezo, espaldilla y pierna son magros, de fibras más gruesas y por lo general son más duros.

La dureza se debe principalmente a la clase de proteínas reconocida como tejido conectivo, cartílago y tendón. Muchos de los cortes duros que son poco usados como el brazuelo o el pecho, se están volviendo populares en algunos de los restaurantes más finos, ya que son deliciosos al prepararse con una cocción lenta.

Tipo de Cortes

Los cortes primarios más duros con sabor más intenso vienen de los grupos musculares más ejercitados que se encuentran hacia la cabeza y pescuezo, conocidos como chuck, espaldilla, pecho y brazuelo. Estos cortes se caracterizan por su fibra más gruesa, aunque muchos también tienen una estructura complicada compuesta de unos cuantos músculos diferentes, más pequeños, unidos por tejido conectivo.

De estos cortes, el chuck es reconocido por su gran sabor, los cortes intermedios (ni demasiado suaves ni demasiado duros) vienen del cuarto trasero, conocido como el área del cuadril o la pierna. Muchos conocedores de carne prefieren estos cortes intermedios por el sabor que ofrecen sin ser demasiado duros.

La segunda categoría de carne, no tan suave, requiere tiempo para desbaratar la estructura muscular llena de colágeno durante su cocimiento. El objetivo a la hora de cocer carne más dura es suavizar el colágeno en forma tal que ya no esté correosa, esto ocurre con más eficiencia en la presencia de calor húmedo en el rango de cocimiento a fuego lento (85°C o menos), las temperaturas más altas continuarán ablandando el colágeno pero dejarán el resto de la carne insoportablemente dura.

Grasa y Marmoleo.

Existen tres tipos de grasa en el animal:

1. Grasa externa: cubre la parte exterior de la canal (grasa de cobertura).
2. Grasa intermuscular: se encuentra entre los músculos.
3. Grasa intramuscular: se encuentra dentro del músculo y esta es la que define la calidad de la carne (marmoleo).

La grasa externa y la intramuscular protegen la canal para que no presente merma ni se contraiga durante la refrigeración ayudando a mantener la forma de los cortes. Las cantidades excesivas de estas grasas nunca son deseables.

El marmoleo es la grasa que se encuentra dentro del músculo y es muy importante ya que al existir un marmoleo abundante se obtiene mayor calidad, suavidad, jugosidad y sabor en la carne.

En los Estados Unidos de Norteamérica existe la posibilidad de comprar carne de res clasificada por grado de calidad, la **clasificación** a diferencia de la **inspección** es voluntaria, la realiza el Departamento de Agricultura de E.U.A (USA), es pagada por el ganadero con el fin de obtener un mejor precio por los animales que engordo, al mismo tiempo hay un beneficio para el consumidor, ya que cuando el público consumidor compra un producto de acuerdo a sus necesidades específicas, siempre encontrará el mismo producto si lo pide por grado de calidad.

La "inspección" es obligatoria, los servicios de inspección son pagados con el dinero que aportan los contribuyentes al estado, es realizado por el Departamento de Agricultura, y se hace con la finalidad de verificar que los productos cárnicos son aptos para el consumo humano. Todo el ganado bovino y sus canales son inspeccionados antes, durante y después del proceso de sacrificio.

Toda la carne de res procesada y vendida en Estados Unidos tiene que pasar por el proceso de inspección. La carne de res que cruza la frontera entre un estado y otro tiene que pasar por la inspección del Servicio de Inspección e Inocuidad Alimenticia (FSIS) del USA.

Todos los productos cárnicos que se venden exclusivamente dentro de un estado tienen que satisfacer los mismos criterios de USA mediante una inspección federal o una reglamentación a nivel estatal.

Algunas compañías ofrecen programas de certificación de calidad para cortes de canales que califican en la mitad superior de las clasificaciones Choice y/o Prime. No todos estos programas incluyen la clasificación por parte del gobierno, pero la compañía certificará que se han satisfecho ciertas normas de calidad.

Aunque las clasificaciones de calidad son solamente estimaciones de la palatabilidad de la carne, las investigaciones muestran que son muy útiles para identificar un corte indeseable. Si se selecciona carne de calidad más hacia el Prime que al Estándar, disminuye la probabilidad de servir un corte indeseable.

La "Maduración en Seco" se refiere al almacenamiento más largo de canales o cortes de res al por mayor, a temperaturas de refrigeración, sin envoltura protectora.

La "Maduración en Húmedo" se refiere al almacenamiento a temperaturas de refrigeración en una bolsa al alto vacío. Los dos sistemas tienen el mismo efecto sobre la suavidad de la carne. Las enzimas naturales del músculo descomponen el tejido conjuntivo y las fibras musculares, mejorando así la suavidad de la carne.

El ablandamiento máximo ocurre después de una maduración de 10-12 días, aunque periodos más largos permiten que continúe este proceso de ablandamiento. Ambos sistemas de maduración deben ocurrir a temperaturas de menos de 2.2 °C.

Una de las diferencias principales entre la maduración en seco y en húmedo es que hay un mayor crecimiento microbiano en el producto con maduración en seco. Un almacenamiento prolongado en presencia de aire (maduración en seco) crea un ambiente muy propicio al crecimiento de las bacterias.

En el momento del despiece, se puede anticipar una pérdida del 5% al 20% del peso del producto debido a deshidratación y la cantidad de recorte que se tendrá que hacer si se usa el método de maduración en seco.

Si se empaca la carne al alto vacío se limita el crecimiento de las bacterias dañinas y la pérdida de rendimiento se reduce al 1%, aproximadamente. El crecimiento microbiano en la carne madurada en seco exige un recorte extenso sin que aporte otros beneficios al paladar.

Respecto a la carne de Cerdo se caracteriza por su versatilidad y sorprendente utilidad, lo cual lo hace un animal extraordinario. Un hecho que vale la pena destacar en la evolución del cerdo como importante fuente de alimento, es que a partir de 1950 los Productores de Cerdo de Estados Unidos concentraron sus esfuerzos para desarrollar una especie más magra, que pudiera satisfacer las demandas de un producto bajo en colesterol y grasa.

Hoy en día la combinación de una genética mejorada, técnicas avanzadas de alimentación e higiene han dado como resultado un cerdo 50% más magro que en los 50's - 60's y prácticamente libre de parásitos que provocan la triquinosis y la cisticercosis.

El sabor proveniente de los diferentes cortes del cerdo, puede facilitar la compra para satisfacer necesidades específicas del menú. Los cortes de lomo sin hueso, incluyendo filetes y chuletas, que provienen de las porciones más magras del animal, son los más atractivos para establecimientos comerciales medianos y selectos.

La pierna fresca, relativamente magra, también logra un asado estupendo y es particularmente apropiada para el sector no comercial donde los presupuestos tienden a estar limitados.

El tocino, costillas y cortes de espaldilla son de sabor fuerte, muy económicos, pero con más grasa.

La carne de cerdo representa casi el 50% del consumo diario de proteínas en todo el mundo. Las prácticas de higiene y programas de calidad aplicados a la producción como el Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP), le aseguran al consumidor un alimento seguro y de alta calidad.

Diseñadas para entregar un producto superior, las instalaciones para la crianza y sacrificio de cerdos en los Estados Unidos ofrecen a los productores la oportunidad de supervisar las operaciones participando activamente, asegurando productos finales excelentes.

Las prácticas en las operaciones actuales permiten a los productores desarrollar un producto íntegro con características de sabor consistentes y cualidades alimenticias superiores.

Existen nuevos conocimientos sobre los factores que influyen en el valor de las canales del cerdo y sus cortes primarios basados en las preferencias del consumidor. Esto surge a partir de que el cerdo y la búsqueda del consumidor de carnes magras de mayor calidad han sido más marcados en los últimos años.

**ESTA TESIS NO DEBE
SALIR DE LA BIBLIOTECA**

Falta página

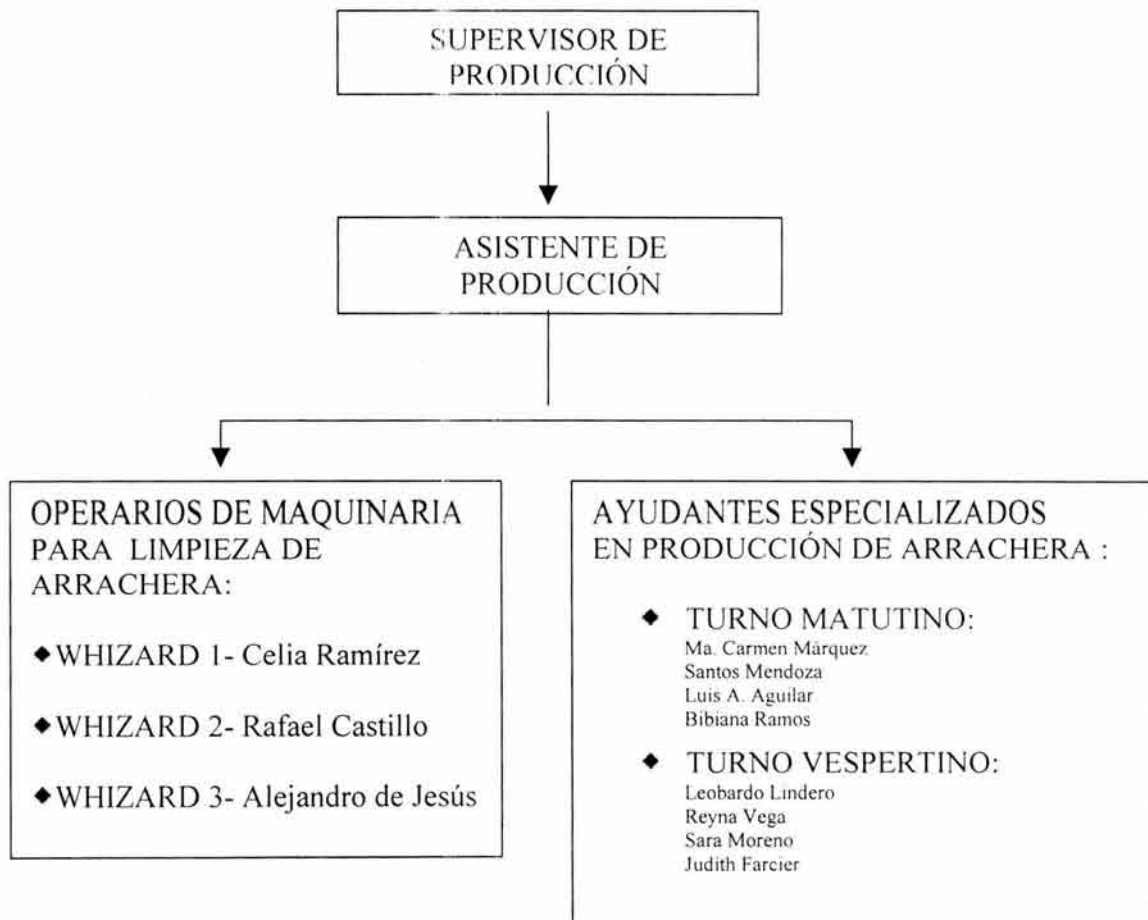
N° 80

Ambos tipos consisten de un músculo delgado. Estos cortes los hay disponibles en las clasificaciones "fed-commercial" y "utility".

El artículo del que nos ocuparemos es la Arrachera, es el producto estrella, porque es el que tiene mayor volumen de producción y el de mayor desplazamiento en la industria hotelera y restaurantera.

ORGANIGRAMA

PRODUCCIÓN DE ARRACHERA



ACTIVIDADES DE CADA PUESTO DE TRABAJO

Supervisor de producción

- ◆ Recibe y “romanea” las cajas de carne por whizard.
- ◆ Organiza al personal en las actividades.
- ◆ Verifica todas y cada una de las actividades propias de los operarios de maquinaria para limpieza de arrachera, de los ayudantes especializados en producción de arrachera y del asistente de producción.

Asistente de producción

- ◆ En caso de ausencia del supervisor de arrachera asume todas las responsabilidades del puesto.
- ◆ Se coordina con control de calidad en cuanto a formulaciones, de acuerdo a la calidad, sabor y marca de arrachera.
- ◆ Se coordina con los ayudantes de producción en cuanto a lotificación.
- ◆ Es responsable del pesaje de productos para la salmuera de marinación.
- ◆ Mantiene inventarios de los productos de marinación.
- ◆ Es responsable de entregar el producto terminado al área de inventarios.
- ◆ Es responsable de la evaluación diaria de los controles de producción, así como el vaciado de la información a los formatos diarios de reporte de arrachera.
- ◆ Mantiene orden e inventarios del material de empaque (bolsas y cajas) de todas las áreas: producción, cortes, embarques, limpieza de instalaciones.
- ◆ Es responsable de verificar los horarios del personal, mediante el llenado del reporte diario de los tiempos del personal.

Operario de maquinaria para limpieza de arrachera:

Whizard

- ◆ Ayuda a acomodar sus cajas de carne.
- ◆ Acomoda sus cajas para recibir la grasa que quite de la carne.
- ◆ Verifica el correcto funcionamiento del whizard.
- ◆ Limpieza de carne, que consiste en quitar el exceso de grasa con la ayuda de la navaja circular del whizard.
- ◆ Su cuota diaria de producción esta estimada en la limpieza de 500kg del producto “incide skirt” en un turno de 8 horas, de acuerdo a la calidad de limpieza que marca la empresa.
- ◆ Pesa la grasa que le quitó a la carne y la lleva al área donde se va acumulando la grasa que se vende diariamente.
- ◆ Lava el soporte de la agarradera de la navaja del whizard y limpia este en todas sus partes.

Desmembranadora

- ◆ Arma la desmembranadora y verifica su correcto funcionamiento.
- ◆ Acomoda su caja donde se recibe la membrana que quita de la carne.
- ◆ La limpieza de carne consiste en quitar el exceso de membranas y “espejo” al pasar la carne sobre la navaja de la desmembranadora.
- ◆ Su cuota diaria de producción esta estimada en la limpieza de 1500kg del producto “inside skirt” en un turno de 8 horas, de acuerdo a la calidad de limpieza que marca la empresa.
- ◆ Pesa la membrana que le quitó a la carne y la lleva al área donde se va acumulando la grasa que se vende diariamente.

Apoyo a whizard´s

- ◆ Sacar y acomodar arrachera a los tres whizard´s.
- ◆ Mantener limpia el área de arrachera.

* pp = planta de producción

Ayudantes especializados en producción de arrachera:

- ◆ Acomodar carne a cada whizard.
- ◆ Introducir a la * pp el equipo que se utilizará (báscula, carros tina, bolsas para basura y mandiles, taras).
- ◆ Sacar cajas de cartón (para basura o para reutilizar).
- ◆ Llevar a la pp la carne sobrante del día anterior.
- ◆ Tenderizar.
- ◆ Pesar y anotar peso.
- ◆ Preparar salmuera para marinar.
- ◆ Vaciar carne y salmuera al tumbler, reportar lote, bolsas, calidad, tomar tiempos de marinación.
- ◆ Llevar carros de arrachera a la pp.
- ◆ Llevar bolsas para arrachera a la pp.
- ◆ Marcar bolsas por lote de producción.
- ◆ Vaciar olla de tumbler una vez marinada la carne.
- ◆ Seleccionar arracheras a embolsar.
- ◆ Embolsar.
- ◆ Sellar bolsas.
- ◆ Termoencogimiento.
- ◆ Acomodar en carros.
- ◆ Llevar a congelar la carne.
- ◆ Sacar bascula de pp y limpiarla.
- ◆ Lavar mesa de arrachera.
- ◆ Lavar desmembranadora, tenderizadora, tumbler, área de sanitización, triturador, carros tina, taras, cuchillos, chairas, volteador, mesas auxiliares,

paredes, techo, piso y cualquier otro material o equipo que se utilice en la producción de arrachera.

- ◆ En caso de que la carne se reciba congelada, los ayudantes sacan la carne de las cajas y la dejan descongelar y al día siguiente la recojen y la acomodan de acuerdo al operario de whizard que la limpiara.
- ◆ Armar cajas.
- ◆ Llevar carros con carne congelada al área de empaque.
- ◆ Acomodar bolsas con carne en las cajas.
- ◆ Pesar cajas, anotar peso, bolsas, calidad, marca, fecha de producción.
- ◆ Acomodar cajas.
- ◆ Sacar carros de área de empaque.
- ◆ Barrer y dejar ordenada área de empaque.

En el proceso de ARRACHERA se ocupa otro tipo de cortes diferentes a "inside skirt", requiere de dos actividades mas que el proceso normal de arrachera:

- ◆ Se corta con rebanadora y luego a cuchillo la carne antes de marinar.
- ◆ Se deja en reposo la carne a temperatura de refrigeración durante uno o dos días.

Análisis de la planta TIF

Indicadores:

◆ Hay una **Base de datos de la situación Actual** que se maneja por áreas y solo conoce lo referente a su área cada responsable de la misma y los directores de la planta:

- ◆ Análisis de clientes, mercado.
- ◆ Costos de mercado.
- ◆ Clientes.
- ◆ Proveedores.
- ◆ Producción en volúmenes sobre tonelada.
- ◆ Costos de producción.
- ◆ Proveedores.

◆ Hay **Desarrollo de nuevos productos**, a cargo de un Ingeniero en Alimentos que se encarga del área de Calidad, también hay introducción de nuevos productos.

◆ **Medio ambiente:**

Cumple con la situación medioambiental, apegándose a la normatividad vigente en las NOM que hablan de seguridad y apoyados en las Leyes del Equilibrio Ecológico y Protección al Medio Ambiente, cumpliendo ambas satisfactoriamente.

◆ **Mercadotecnia y distribución:**

Hay catorce camionetas repartidoras de producto terminado y cortes.

◆ **Desempeño Directivo**

La capacidad de mando recae en tres directores, ellos son quienes distribuyen el trabajo y lo delegan, así como las proyecciones de la áreas. Se realiza planeación solo en el área de proceso realmente.

◆ **Inventarios**

Materia prima

Especies autorizadas: Carne de Bovino y Porcino.

Almacén: hay poca capacidad, se renta en otras empresas del ramo espacios para este fin.

Productos finales: se distribuyen durante todo el día, para evitar la permanencia en cámaras, además que no hay espacio para tener un stock.

◆ **Instalaciones:**

Capacidad de corte y Proceso **Instalada** Capacidad de corte y Proceso **Utilizada**

Corte 1.5 toneladas / 8 horas.
Marinado 2 toneladas / 8 horas.

Corte 1.5 toneladas / 8 horas.
Marinado 2 toneladas / 8 horas.

Capacidad de Refrigeración (0 a -4°C)

Capacidad **Instalada** 60 toneladas.
Capacidad **Utilizada** 60 toneladas.

Capacidad de Congelación (-20 a -40°C)

Capacidad **Instalada** 150 toneladas.
Capacidad **Utilizada** 150 toneladas.

◆ **Movilización del producto:**

Bovino sin restricciones a todo el país.
Porcino solo a zonas de control.

◆ **Exportación del producto:**

República de Cuba.

◆ **Equipo y Maquinaria:**

EQUIPO ADQUIRIDO EN EL AÑO 1994	Unidades	EQUIPO QUE LA PLANTA POSEE ACTUALMENTE 2004	Unidades
1. Banda transportadora	1	1. Agitador triturador	1
2. Báscula	1	2. Bascula	6
3. Carro tipo charola	1	3. Boiler calentador	1
4. Carro tipo tina	1	4. Boiler de paso	1
5. Licuadora industrial	1	5. Compresor de aire	1
6. Maquina de campana para empaque al alto vacío	1	6. Cuchilla Wizard	3
7. Mesa de trabajo	1	7. Desmembraadora de carne	2
8. Molino	1	8. Inyectora de carne	1
9. Rebanadora	1	9. Refrigerador blanco	3
10. Sierra de Corte	1	10. Selladora al vacío	8
11. Tenderizadora		11. Unidad condensadora	
12. Tumbler			

◆ **Mantenimiento a las Áreas de la planta**

Pedidos y Remisiones Planta Baja (PB)		Cámara 3 de Refrigeración PB	
Pedidos PB		Cámara 4 de Refrigeración PB	
Baño Hombres PB		Cámara 5 de Refrigeración PB	
Baño Mujeres P Intermedia		Cámara 6 de Refrigeración PB	
Baño Hombres PB		Cámara de Secos y Vinos PB	
Baño Mujeres PA		Cámara de empaque cartón PB	
Cámara de Producto PB		Cuarto de máquinas Azotea	
Cámara de Cortes PB		Almacén Azotea	
Cámara de jabones y taras PB		Oficina Lic. De la Mora PI	
Cámara 1 de Refrigeración PB		Oficina Lic. Ortega PI	
Cámara 2 de Refrigeración PB		Oficina SAGARPA PB	

Algunas consideraciones que se obtuvieron del análisis de la planta recurriendo a la herramienta Balanced Scorecard:

Cumplen con la Normatividad, BMP, BPF, HACCP aunque no este implementado oficialmente.	No hay un sistema de calidad establecido a pesar que sus productos tiene una excelente Calidad Higiénico Sanitaria respaldada por SAGARPA y SSA.
Reciben materia prima de exportación, estos proveedores manejan Calidad de Exportación porque proveniente de plantas con certificación ISO, mismas que tienen cultura de respeto al Medio Ambiente.	Entonces hay que Implantar el Sistema ISO para obtener la certificación y asegurar la expansión del mercado nacional o internacional y obtener un mayor valor agregado a los productos vendidos del menudeo a mayoreo.
Hacia los empleados hay buen trato y la capacitación la brindan los responsables de cada área en la medida de lo posible, pero no cuentan con personal calificado.	Proporcionar adiestramiento constante y actualizado, con instructores externos capacitados en Sistemas de aseguramiento de calidad y de uso de maquinaria y equipo de tecnología de punta para obtener personal especializado y calificado.

<p>La responsabilidad de Producción recae en una MVZ., quien implantó sistemas de organización sanidad, etc, en su departamento, y es responsable ante SAGARPA.</p>	<p>Invertir en Capacitación internacional a los responsables de área, para formar especialistas, lo cual redundará en beneficios a la empresa a mediano plazo.</p>
<p>Hay un responsable ante SSA. que involucra al sector Gobierno, pese a que la planta pertenece al Sector Privado.</p>	<p>Es muy positivo tener a dos Médicos veterinarios que salvaguardan la calidad de los productos desde dos perspectivas diferentes pero complementarias.</p>
<p>En la toma de decisiones participan los tres directores operativos, quienes son reticentes a la planeación; Pensadores – Intuitivos – Perceptivos; Estilo cognitivo en la planeación.</p>	<p>La información debe fluir horizontal y verticalmente, para que todos los responsables de área, tengan un panorama de cómo está la empresa, hacia donde va y que se ha logrado.</p>
<p>No hay un grupos conformados como equipos de trabajo para desarrollar, formular, la planeación y elaboración de manuales, etc.</p>	<p>Formar grupos de trabajo.</p>
<p>Existen registros parciales de tres años a la fecha, en una Base de Datos</p>	<p>Desarrollo de Software's que permitan: Actualización semanal, quincenal o mensual, sistemática y puntualmente, con facilidad y múltiples opciones electrónicas para recuperar la información vertida.</p>
<p>La tendencia y la participación del producto en el mercado nacional, ha ido aumentando.</p>	<p>Ejecutar una difusión publicitaria con cobertura nacional en los principales medios de publicidad.</p>

<p>El departamento de producción ha proyectado para el 2005, obtener de 40 a 50 toneladas de producto mensual, en meses anteriores se desplazaban 30 a 40 toneladas.</p>	<p>Invertir en la infraestructura de la planta, a corto plazo, para obtener recursos o respaldos financieros, que permitan el continuo crecimiento de la empresa.</p>
<p>La venta depende de la temporada coincidiendo la mayor producción con las fechas en que hay celebraciones, (recordar que las ventas son al sector turismo Hoteles y Restoranes primordialmente) tales como:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Enero 6 . ◆ Febrero 14. ◆ Marzo, un día después de Semana Santa. ◆ Mayo 10. ◆ Julio – Agosto vacaciones. ◆ Septiembre 15 y 16. ◆ Noviembre aumentando la producción previendo las fiestas ya próximas. ◆ Diciembre Vacaciones y Fiestas desde el 12 al 31. 	<p>Buscar nuevos nichos de mercado para incrementar las ventas todo el año, los 365 días.</p>

Perspectiva de los empresarios que dirigen la planta TIF a corto y mediano plazo

- ◆ Incrementar el nivel de producción en un 10 por ciento anual, de manera exponencial.
- ◆ Compra de Maquinaria y equipo para poder respaldar el volumen de producción esperado.
- ◆ Adquisición de un terreno cercano, para aumentar la capacidad instalada de la planta, ya que actualmente trabaja al tope.
- ◆ Ampliar sus horizontes de exportación hacia otros países.

Propuestas de Mejora para la planta TIF

- ◆ Elaborar Manuales de organización.
- ◆ Elaborar Manual de Calidad.
- ◆ Conformar grupos de trabajo.
- ◆ Procurar comprar materia prima cárnica del país.
- ◆ Adquirir terreno para comprar y o construir cámaras de frío.
- ◆ Reconstruir una sala de proceso y otra de cortes, el tamaño dependerá de la proyección a futuro.
- ◆ Expandirse a otros nichos de mercado nacionales.
- ◆ Exportar sus productos a otro tipo mercados internacionales.
- ◆ Desarrollo de nuevos productos, con elevados estándares de calidad y a bajo costo.
- ◆ Hacer campañas de difusión, dirigidas a clientes potenciales para dar a conocer todos los productos que transforman.
- ◆ Tomar en cuenta las opiniones del personal de proceso.
- ◆ Crear un tercer turno de trabajo, esto facilita incrementar el volumen de producción en tiempos más cortos.
- ◆ Transformar carne de otras especies como: ave, venado, avestruz, etc.
- ◆ Desarrollo de nuevos productos con carne de otras especies.
- ◆ Estudiar y conocer de cerca de los competidores.
- ◆ En la Planeación tomar en cuenta aspectos: Demográficos, Sociales, Políticos, Tecnológicos Legales y Económicos.
- ◆ Diseñar la Misión y la Visión de la empresa.



CONCLUSIONES

Mediante el análisis presencial e intercambio de información realizado en la planta TIF, uno de los principales aspectos que se percibe es que hay que implantar un sistema o proceso formal de planeación y formular estrategias por departamento, pero es importante que los directores de esta empresa estén concientes que debe existir el compromiso de todos los departamentos, esto implica realizar un trabajo coordinado en equipo.

Los trabajos que debe realizar el equipo en la planta son principalmente compartir información y promover el trabajo en grupo, crear procesos de retroalimentación en todos los niveles de la organización que permitan hacer pruebas y realizar acciones relacionadas con la implementación de la estrategia general .

Es de vital importancia que los tres directores de la planta TIF que fungen como: Jefe multidisciplinario y estratégico, cambien su modelo mental de empresario, debe involucrarse e integrarse la tríada, es su responsabilidad la planeación, establecer un clima apropiado para planear, asegurarse que el diseño del sistema de planeación es adecuado para las características únicas de su empresa, apoyarse en un planeador corporativo, reunirse con los ejecutivos que participan en la elaboración de los planes e informar los resultados de la planeación y entonces el cambio se derramará en toda la empresa, solo así se verán resultados a corto y mediano plazo.

En esta mediana empresa, podemos constatar que padece las mismas debilidades que las pequeñas empresas, pero a niveles más complicados, por ejemplo, de tipo económico, que se refleja en la falta de espacio para introducir mas equipo y maquinaria, no pueden pagar altos salarios, por lo tanto, no cuentan con personal altamente especializado, no cuentan con controles de calidad para aplicar el Sistema ISO.

Esta planta requiere de interiorizarse en el progreso de las técnicas de producción y alimentación, así como dar un mayor valor agregado a los productos exportables con el mejoramiento de los procesos, la eliminación del intermediarismo, una notable búsqueda en la participación en rastros TIF a nivel nacional, para comprar carne nacional con calidad de exportación, y reducir el costo de la materia prima que es del extranjero.

Hacer una buena campaña para que las tiendas de autoservicio tengan mayor injerencia en el mercado de carne fresca, exponerles las ventajas de trabajar la carne proveniente de rastros y plantas TIF y lanzar una fuerte campaña para promover su consumo.

Obviamente, un producto que viene de una planta TIF, es uno que tiene más valor para un consumidor educado y cada vez más conciente de la necesidad que existe de ofrecer productos cárnicos saludables a su familia.

Realizar mejoras en la planta, e inversión en su infraestructura, a la larga serán una ventaja.

Con respecto al Mercado Nacional la Exportación y su Proceso de Certificación, tiene futuro si se exportara producto procesado, como la objeto de estudio, donde la calidad es una garantía en cada arrachera que se vende, ya que no hay mejor juez que el consumidor, además que es un producto perecedero que porta una serie de pasos higiénico sanitarios, que garantizan un producto saludable libre de riesgos físicos, químicos y biológicos, es por ello que los productos son inocuos, es decir, no causarán ningún daño al ser consumidos.

Esta planta TIF debe buscar expandir el Mercado nacional e internacional, con producto terminado, ya que las perspectivas del mercado global de la carne se enfocan a la de cerdo con 46%, res y ternera 27%, pollo 24%, y pavo 30%. Esto demuestra que también la calidad del mercado nacional se está mejorando y se puede utilizar, pero para ello es necesario ampliar la capacidad instalada de ésta planta TIF.

Acerca de las Normas vigentes, la planta TIF cumple con la Normatividad Oficial Mexicana muy estrictamente, sólo le falta apegarse a la filosofía de la Norma ISO 9000:2000, 14000, las cuales recomiendan que a partir de la Planeación Estratégica toda conducción de los procesos de la empresa, son para generar Cadenas de Valor Agregado con Calidad que sobrepase las expectativas del Cliente, además de que esto garantizará el crecimiento de la empresa.

Se recomienda realizar auditorías en toda organización, por ejemplo la auditoría de la calidad, basado en las normas ISO 9000 y 14000.

Todos los elementos deberán ser internamente auditados y evaluados a intervalos regulares.

Las auditorías deben realizarse de manera que, permitan determinar si los diversos elementos del sistema de gestión de la calidad, son eficaces para alcanzar realmente los objetivos de la calidad que la planta se ha propuesto lograr en un futuro.

Finalmente se aconseja a la dirección de la empresa formular y establecer un plan adecuado de auditorías.

La situación financiera de la empresa y de acuerdo al Método de Razones empleado, nos muestra en el anexo 3.3 que las condiciones en general son muy favorables: la planta puede hacer frente a sus obligaciones a corto plazo, hay capacidad de pago y su índice de liquidez es bueno, en cuanto al capital de trabajo muestra que puede perfectamente cubrir sus necesidades de operación, las razones de endeudamiento son complementarias manejando ambas un índice muy apropiado, las razones de eficiencia y operación indican que la rotación del activo es aceptable, en inventarios hay movilización rápida de producto y materia prima, en la de cuentas por cobrar es equivalente a un mes, la rentabilidad sobre el activo es de 15 a 1, y en la del capital los dueños ganan en promedio 19 pesos, con esos datos se confirma que la empresa presenta una situación financiera sana, lo que le permite ampliar la planta y el mercado con recursos propios, generando mayores utilidades a los accionistas, visualizando un futuro promisorio.



FUENTES DE INFORMACIÓN

Libros

- ◆ Andersen Arthur, **Diccionario de Economía y Negocios**. Editorial ESPASA, España, 1999.
- ◆ Arter Dennis R., **Auditorías de Calidad para Mejorar la Productividad**. 3ª. Ed., ASQ Quality Press, Milwaukee, 2003.
- ◆ Berlinches Cerezo Andrés, **Calidad**. 3ª. Edición, Editorial Paraninfo, España, 1999. ISBN 84-283-2477-8.
- ◆ Bolton Andrew, **Sistemas de Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria**. Editorial Acribia, Zaragoza, 2000.
- ◆ Cope Robert G., **El Plan Estratégico**. Serie Empresarial de Legis, España, 1991.
- ◆ Gómez Sena Alfonso, **Planeación y Gestión Estratégica**. Editorial Mc Graw Hill, México, 1996.
- ◆ González Carlos, **ISO 900 Qs9000 ISO 14000**. Editorial Mc Graw Hill, México, 1998
- ◆ Gutiérrez Mario, **Administrar para la Calidad**. Editorial Limusa, México, 1998, Pág. 229.
- ◆ Harrington H. James, **Administración Total del Mejoramiento Continuo**. Editorial Mc.Graw Hill, Colombia, 1996.
- ◆ Hoyle David, **ISO9000 -Manual de Sistema de Calidad-**. Editorial Paraninfo, 1994.
- ◆ Instituto Mexicano de Contadores Públicos, **Bases para la Instalación y Desarrollo de Aseguramiento de la Calidad**, México, 1994, ISBN 968-6964-02-9.
- ◆ Jiménez Montañés Ma. Ángela, **La Calidad como Estrategia Competitiva**. Editorial Tébar Flores, España, 1999. ISBN 968-24-4552-3.
- ◆ Joseph Jablonsky, **TQM, Cómo implementarlo. Aprenda a administrar la Calidad Total**, Editorial CECSA, México, 1992 .
- ◆ Kaplan Robert S., David P. Norton, **Cuadro de Mando Integral (the balanced scorecard)**. 2ª Ed., Gestión 2000, Barcelona, 1996.

- ◆ Koontz Harold, Heinz Wehrich. **Administración**. 5 Ed., McGraw-Hill, México, 2002. Pág. 497.
- ◆ Luna Altunaga, L. García M., Arcia J, Castillo A. et al., **Regulaciones establecidas para el registro sanitario**. Publicación electrónica. IV Taller Nacional de Registro, Control y Calidad Sanitaria. 2002.
- ◆ Méndez Morales José Silvestre, **Economía y la Empresa**. Editorial McGraw-Hill, 2ª ed., México, 1996. ISBN 959- 7164-24-8.
- ◆ Ministerio Del Medio Ambiente, **Normas para protección y control de la calidad del aire**. Imprenta Nacional de Colombia, 2000.
- ◆ Munich Lourdes, **Más Allá de la Excelencia y de la Calidad Total**. Editorial Trillas, México, 1992.
- ◆ Murray R. Spieguel, **Estadística, Series Schaum**, Editorial Mc. Graw Hill, México, 1998.
- ◆ OIT, **Introducción al estudio del Trabajo**, Editorial Limusa, 3ª edición, Colombia, 1999.
- ◆ Paul James, **Gestión de la Calidad Total**, Editorial Prentice Hall, España, 1998.
- ◆ Pimentel George C., **Oportunidades en la Química, presente y futuro**, Editorial McGraw Hill, México, 1995.
- ◆ Rice Craig S., **Planeación Estratégica para la Pequeña y Mediana Empresa**, Editorial Promesa, México, 1993.
- ◆ Rodríguez Valencia Joaquín, **Cómo Administrar Pequeñas y Medianas Empresas**, 4ª Edición, Editorial International Thomson Editores, México, 1996.
- ◆ Rodríguez Valencia Joaquín, **Cómo Aplicar la Planeación Estratégica a la Pequeña y Mediana Empresa**, Editorial ECAFSA, México, 2001.
- ◆ Scott Parsowith B., **Principios Básicos de las Auditorías de la Calidad**, Editorial Díaz de Santos, Madrid, 1995.
- ◆ Siliceo A. Alfonso y González M. J. L., **Pasión por el Futuro**, Editorial Mc Graw Hill, México, 2004.
- ◆ Slater Robert, **Rompiendo Paradigmas**, Editorial Mc Graw Hill, Colombia, 2000.
- ◆ Sosa Pulido Demetrio, **Conceptos Herramientas para la Mejora Continua**, Limusa, México, 1998.

- ◆ Spencer Hull Galen, **Guía para la Pequeña Empresa**, Editorial Gernika, 2ª Edición, México, 1997.
- ◆ Steiner George A., **Planeación Estratégica**, Editorial CECSA, México, 2003.

Publicaciones Especializadas

- ◆ Adams, C.E., HACCP as Applied in The USA. *Food Control*, 5(3):187-189, 1994.
- ◆ Bauman H., HACCP: Concept, Development, and Application. *Food Technology*, 44(5):156-158, 1990.
- ◆ Codex Alimentarius Commission: Codex Committee on Food Hygiene, Guidelines for the application of Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) System. (Alinorm 93/13A, Appendix B), Food and Agriculture Organization/World Health Organization, Rome, 1993.
- ◆ Comisión de Análisis, Evaluación y Capacitación del Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP), Manual de procedimientos: Aplicación del sistema HACCP análisis de riesgos y puntos críticos de control. Buenos Aires: SENASA-GIPA, 1996.
- ◆ Curso elaboración de procedimientos para el sistema de gestión de la calidad en la industria de alimento. Dictado por MVZ. MCV. Dipl. C.T. C. José Fernando Núñez Espinosa. FES Cuautitlán, febrero 2004.
- ◆ Elliot P., Predictive Microbiology and HACCP. *Journal of Food Protection. Supplement.* 48-53. 1999.
- ◆ Garret E.S., III, Hudak-Roos, M., Developing an HACCP-based inspection system the seafood industry. *Food Technology.* 45(12):53-57, 1991.
- ◆ Griffith C.J., Worsfold, D., Application of HACCP to food preparation practices in domestic kitchens. *Food Control.* 5(3):200-204, 1994.
- ◆ Rodarte Mario y Berta Zindel, **Las Empresas Pequeñas y Medianas Frente al Mercado**. Artículo tomado de la revista Ejecutivos de Finanzas, publicación mensual, Año XXX, Mayo, No. 5, México, 2001.
- ◆ Vázquez Ricardo, Empresas Medianas, Artículo tomado de Mundo Ejecutivo. Hecho en México, 1997-1998, Tomo II, México, 1999, Pág. 92.



Normas Leyes y Reglamentos

- ◆ Diario Oficial de la Federación, Catálogo de Normas: Listado de Normas Oficiales Mexicanas ZOO, 1994- 2004. Elaborado por MVZ. Magda Elena Beltrán Cuenca, FESC, 2004.
- ◆ H. Congreso de la Unión, Congreso de los Estados Unidos Mexicanos, **Ley Federal de Sanidad Animal**, Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 18 de junio de 1993.
- ◆ H. Congreso de la Unión, Congreso de los Estados Unidos Mexicanos, **Ley Federal sobre Metrología y Normalización**. Texto vigente, (Ultima reforma aplicada 19/05/1999), Nueva Ley publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de julio 1992.
- ◆ H. Congreso de la Unión, Congreso de los Estados Unidos Mexicanos, **Ley General de Salud**. Texto vigente, (Ultima reforma aplicada 30/06/2003), Reforma publicada en el Diario Oficial de la Federación el 15 de mayo de 2003.
- ◆ H. Congreso de la Unión, Congreso de los Estados Unidos Mexicanos, **Reglamento para la Industrialización de la Carne**. [“Instalación y funcionamiento de Plantas Empacadoras, Enlatadoras y Refrigeradores o Almacenes Frigoríficos “Tipo Inspección Federal”] publicada en el Diario Oficial de la Federación el 13 de febrero de 1950, Abrogado por la Ley Federal de Salud Animal.
- ◆ ICONTEC, **Norma NTC- ISO 10013, NTC-ISO 9001, NTC ISO 8402**
ICONTEC, Norma NTC- ISO 9004-4.
- ◆ ICONTEC, **Norma NTC- ISO 9000-1 y /o NTC ISO 9001**
- ◆ ICONTEC, **Publicación de revisión de ISO 9000 versión 2000**, Abril de 2000.
- ◆ **Norma ISO 9000:2000, MNX-CC-9000-IMNC-2000.**
- ◆ **Norma ISO8402.**



Referencias Internet

- ◆ AENOR. Revisión de las normas UNE-EN ISO 9000 de sistemas de gestión de la calidad para el año 2000. [Sitio de Internet]. [Citado el 15 de julio del 2003], [1p].
<http://www.siem.gob.mx/siem2000/spyme/promcalidad/Document/3Congreso/Antonio%20Valero.doc>
- ◆ Arter Dennis R., Auditorías de Calidad para Mejorar la Productividad, 3ª. Edition, ASQ Quality Press, Milwaukee, 2003. Disponible en URL
<http://quality.press.asq.org/chapters/H1193.pdf>.
- ◆ Centro de Comercio Internacional. UNCTAD/ OMC. Una introducción a ISO 9000: 2000. 2001. [Sitio de Internet]. [Citado el 15 de julio del 2003], [1p].
<http://www.prompex.gob.pe/prompex/Certificadoras/iso9000.pdf>
- ◆ Coordinación General de Ganadería, SAGARPA. " [en línea] SAGARPA Estadísticas [consulta 10-09-2004], <http://www.sagarpa.gob.mx/Dgg/DpCar.htm>
- ◆ Coordinación General de Ganadería, SAGARPA. " [en línea] SAGARPA Estadísticas [consulta 10-09-2004], <http://www.sagarpa.gob.mx/Dgg/CNAbov.htm>
- ◆ Coordinación General de Ganadería, SAGARPA. " [en línea] SAGARPA Estadísticas [consulta 10-09-2004], <http://www.sagarpa.gob.mx/Dgg/impocar1.htm>
- ◆ Coordinación General de Ganadería, SAGARPA. " [en línea] SAGARPA Estadísticas [consulta 10-09-2004], <http://www.sagarpa.gob.mx/Dgg/expocar.htm>
- ◆ Coordinación General de Ganadería, SAGARPA. " [en línea] SAGARPA Estadísticas [consulta 10-09-2004], <http://www.inegi.gob.mx/est/contenidos/espanol/tematicos/coyuntura/coyuntura.asp?t=ivf01&c=5052>
- ◆ Coordinación General de Ganadería, SAGARPA. " [en línea] SAGARPA Estadísticas [consulta 10-09-2004], <http://www.sagarpa.gob.mx/Dgg/CNAcerdo.htm>
- ◆ Coordinación General de Ganadería, SAGARPA. " [en línea] SAGARPA Estadísticas [consulta 10-09-2004], <http://www.sagarpa.gob.mx/Dgg/CNAovi.htm>
- ◆ Coordinación General de Ganadería, SAGARPA. " [en línea] SAGARPA Estadísticas [consulta 10-09-2004], <http://www.sagarpa.gob.mx/Dgg/CNAcap.htm>
- ◆ Coordinación General de Ganadería, SAGARPA. " [en línea] SAGARPA Estadísticas [consulta 10-09-2004], <http://www.sagarpa.gob.mx/Dgg/CNApollo.htm>

- ◆ GEOSCOPIO. Biblioteca Ambiental. Evolución del concepto de calidad. 2003. [Sitio de Internet]. [Citado el 11 de julio del 2003], [2p]. Disponible en URL: <http://calidad.geoscopio.com/cgi-bin/planetatierra/topicos/portada.cgi?topico=cal&fichero=conceptos#2>
- ◆ López Rodríguez et al, Normas de aseguramiento de calidad para MIPYMES artículo [consulta en línea] [22- 11-2004], www.gestiopolis.com/recursos/documentos/fulldocs/ger1/asecalpyme.htm
- ◆ M.C. Fernando R. Feuchter A. Situación Sanitaria del Mercado Nacional para la Exportación y su Proceso de Certificación. Universidad Autónoma Chapingo, Centro Regional Universitario del Noroeste, Julio 2004, E mail: feuchter57@eudoramail.com Datos no oficiales. consulta 10-09-2004] <http://www.visionveterinaria.com/art175.htm>
- ◆ Malvicino Santiago la estrategia y el tablero de comando en las PYMES. " [en línea] [consulta 07-09-2004], <http://www.gestiopolis.com/canales/gerencial/articulos/45/estratpyme.htm>.
- ◆ Malvicino. Santiago. La importancia del Coaching en las PYMES. " [en línea] [consulta 07-09-2004], <http://www.gruporial.com/coachingvirtual/articulosview.asp?key=45>
- ◆ Norma ISO [en línea] [consulta 22-12-2004], Villanova, S. E., Coordinadora Académica Capacitación Alimentación IRAM (Instituto Argentino de Normalización y Certificación). Consultora. silfer@arnet.com.ar
- ◆ Norma ISO [en línea] [consulta 22-12-2004], <http://raulalberto.tripod.com.co/paginadealimentos/id18.html>
- ◆ Posadas Amador, Planeación Estratégica, [en línea] [consulta 07-09-2004], www.gestiopolis.com/recursos2/documentos/fulldocs/ger/pefja.htm
- ◆ PYMES [en línea] [consulta 07-09-2004], <http://www.monografias.com/trabajos13/mipy/mipy.shtml>
- ◆ Secretaría de Economía. Guías Empresariales. [en línea] Inicie y mejore su negocio [consulta 08-11-2004], <http://www.contactopyme.gob.mx/guiasempresariales/guias.asp?ins=228&s=14>
- ◆ Secretaría de Economía. Guías Empresariales. [en línea] la diversificación de productos cárnicos y el mercado... a un análisis acerca de la situación económica que...actualmente en relación con la Ind. Cárnica... [consulta 08-11-2004], <http://www.contactopyme.gob.mx/guiasempresariales/guias.asp?ins=228&s=14-96k>

- ◆ Secretaría de Economía. Guías Empresariales. [en línea] PYME [consulta 08-11-2004],
<http://www.contactopyme.gob.mx/guiasempresariales/guias.asp?ins=228&s=14>
- ◆ SENASICA. [en línea] SAGARPA Trámites y Servicios [consulta 22-12-2004],
Disponibile en:
Web2SENASICA.SAGARPA.gob.mx/xportal/sen/qesen/Doc386/
- ◆ SENASICA. [en línea] SAGARPA Trámites y Servicios [consulta 22-12-2004],
<http://www.apps.cofemer.gob.mx/buscador/logtram1.asp?homoclave=SENASICA-01-005-A&organismo=sagar&bandera=0&trash=73&formato=0&lfpa=0>
- ◆ SENASICA. [en línea] SAGARPA Trámites y Servicios [consulta 22-12-2004],
<http://www.apps.cofemer.gob.mx/buscador/logtram1.asp?homoclave=SENASICA-01-005-B&organismo=sagar&bandera=0&trash=73&formato=0&lfpa=0>
- ◆ SENASICA. [en línea] SAGARPA Trámites y Servicios [consulta 22-12-2004],
<http://www.apps.cofemer.gob.mx/buscador/logtram1.asp?homoclave=SENASICA-01-010-A&organismo=sagar&bandera=0&trash=73&formato=0&lfpa=0>
- ◆ SENASICA. [en línea] SAGARPA Trámites y Servicios [consulta 22-12-2004],
<http://www.apps.cofemer.gob.mx/buscador/logtram1.asp?homoclave=SENASICA-01-010-B&organismo=sagar&bandera=0&trash=73&formato=0&lfpa=0>
- ◆ SENASICA. [en línea] SAGARPA Trámites y Servicios [consulta 22-12-2004],
<http://www.apps.cofemer.gob.mx/buscador/logtram1.asp?homoclave=SENASICA-01-011&organismo=sagar&bandera=0&trash=73&formato=0&lfpa=0>
- ◆ SENASICA. [en línea] SAGARPA Trámites y Servicios [consulta 22-12-2004],
<http://www.apps.cofemer.gob.mx/buscador/logtram1.asp?homoclave=SENASICA-01-017&organismo=sagar&bandera=0&trash=73&formato=0&lfpa=0>
- ◆ Suárez Domínguez H. y López Tirado Q. " La Ganadería bovina Productora de Carne en México situación actual" [en línea] [consulta 07-09-2004],
<http://agrinet.tamu.edu/trade/papers/hermilo.pdf>
- ◆ www.calidad.org.ar, PUBLICACIONES Y DOCUMENTOS DE INTERES.
- ◆ www.contactopyme.gob.mx/impactopymes.asp?Lenguaje=0&Cve_B=5
- ◆ www.contactopyme.gob.mx/grafos.asp?v=0

- ◆ www.contactopyme.gob.mx/guiasempresariales/guias.asp?ins=228&s=14
- ◆ www.gestion2000.com, CONSULTAS.
- ◆ www.icontec.gov.co, PUBLICACIONES Y DOCUMENTOS DE INTERES EN NORMAS.
- ◆ www.invima.gov.co, DECRETO 3075
- ◆ www.mexicocalidadsuprema.com.mx
- ◆ www.proexport.gov.co, CONSULTAS ESTADÍSTICAS DE EXPORTACIÓN.
- ◆ www.tablerodecomando.com, CONSULTAS.

ANEXOS

Anexo No. 1

Cuadro de Normas de Cárnicos

Índice de NOM en Materia de Salud Animal

Anexo No. 2

Registro de Trámites y Servicios SAGARPA
y SENASICA

Anexo No. 3


Análisis F O D A


Plan Estratégico




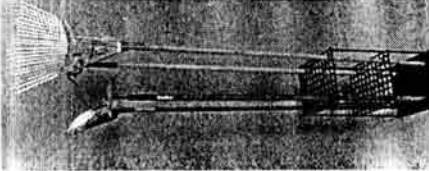


Análisis de la Situación Financiera

Método de Razones Financieras


ANEXO No. 1 CUADRO DE NORMAS DE CÁRNICOS

<p style="text-align: center;">Crianza</p> 	<p>NOM-EM-006-ZOO-1993. Requisitos de efectividad biológica para los ixodidas de uso en bovinos y método de prueba.</p>	<p>NOM-012-ZOO-1993. Especificaciones para la regulación de productos químicos-farmacéuticos, biológicos, y alimenticios para uso en animales o consumo por éstos.</p>	<p>NOM-EM-015-ZOO-2002. Especificaciones técnicas para el control del uso de beta-agonistas en los animales.</p>	<p>NOM-027-ZOO-1995. Proceso zoosanitario del semen de animales domésticos.</p>	<p>PROY-032-ZOO-1995. Proceso zoosanitario del semen de animales domésticos.</p>
	<p>NOM-058-ZOO-1997. Especificaciones de productos químicos, farmacéuticos, biológicos y alimenticios para uso en animales o consumo por estos. Manejo técnico del material publicitario.</p>	<p>NOM-060-ZOO-1999. Especificaciones zoosanitarias para la transformación de despojos animales y su empleo en la alimentación animal.</p>	<p>NOM-061-ZOO-1999. Especificaciones zoosanitarias de los productos alimenticios para consumo animal.</p>	<p>NCM-PC/1-1980. Comercialización de ganado vacuno en pie para abasto.</p>	<p>☺ ☺ ☺ ☺ ☺ ☺ ☺ ☺</p>

<p>Sacrificio</p> 	<p>NOM-EM-006-SSA 1-2002. Especificaciones microbiológicas para productos procesados en los establecimientos dedicados al sacrificio, faenado de animales para abasto, corte, deshuese, envasado, almacén y expendio.</p>	<p>NOM-008-ZOO-1994 y MODIFICACIÓN-NOM-008-ZOO-1994. Especificaciones zoosanitarias para la construcción y equipamiento de establecimientos para el sacrificio de animales y los dedicados a la industrialización de productos cárnicos, en aquellos puntos que resultaron procedentes.</p>	<p>NOM-009-ZOO-1994 Proceso sanitario de la carne.</p>	<p>PROY-NOM-010-ZOO/1994. Especificaciones zoosanitarias para la construcción y equipamiento de establecimientos para el sacrificio de animales y los dedicados a la industrialización de productos cárnicos</p>	<p>NOM-018-ZOO-1994 y MODIFICACIÓN-NOM-018-ZOO-1994 Médicos veterinarios aprobados como unidades de verificación facultados para prestar servicios oficiales en materia zoosanitaria</p>
<p>NOM-030-ZOO-1995 y MODIFICACIÓN NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne, canales, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación zoosanitaria.</p>	<p>NOM-033-ZOO-1995 y MODIFICACIÓN NOM-033-ZOO-1995 Sacrificio humanitario de los animales domésticos y silvestres.</p>	<p>NOM-051-ZOO-1995 Trato humanitario en la movilización de animales.</p>	<p>NOM-060-ZOO-1999. Especificaciones zoosanitarias para la transformación de despojos animales y su empleo en la alimentación animal.</p>	<p>☺ ☺ ☺ ☺ ☺ ☺ ☺ ☺ ☺ ☺</p>	


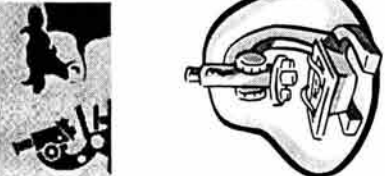

<p>Clasificación</p> 	<p>NMX-FF-078-SCFI-2002. Productos pecuarios. Carne de bovino en canal. Clasificación.</p>	<p>NMX-FF-080-1992. Productos avícolas. Carne de pollo de engorda en canal. Clasificación.</p>	<p>NMX-FF-081-SCFI-2003. Productos pecuarios. Carne de porcino en canal. Calidad de la carne. Clasificación.</p>		
<p>Higiene</p> 	<p>NOM-EM-006-SSA1-2002. Especificaciones microbiológicas para productos procesados en los establecimientos dedicados al sacrificio, faenado de animales para abasto, corte, deshuese, envasado, almacén y expendio.</p>	<p>NOM-009-ZOO-1994. Proceso sanitario de la carne.</p>	<p>NOM-010-PESC-1993. Requisitos sanitarios para la importación de organismos acuáticos vivos en cualesquiera de sus fases de desarrollo, destinados a la acuicultura u ornato en el territorio nacional.</p>	<p>NOM-054-ZOO-1996. Establecimiento de cuarentenas para animales y sus productos.</p>	<p>NOM-060-ZOO-1999. Especificaciones zoonosológicas para la transformación de despojos animales y su empleo en la alimentación animal.</p>
	<p>NOM-084-SCFI-1994. Información comercial. Especificaciones de información comercial y sanitaria para productos de atún y bonita pre-ensados.</p>	<p>NOM-093-SSA1-1994. Prácticas de higiene y sanidad en la preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos.</p>	<p>NOM-120-SSA1-1994. Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas.</p>		



<p>Físico - Químicos</p> 	<p>NOM-004-ZOO-1994 y MODIFICACION Grasa, hígado, músculo y riñón en aves, bovinos, caprinos, cérvidos, equinos, ovinos y porcinos. Residuos tóxicos. Límites máximos permisibles y procedimientos de muestreo.</p>	<p>NOM-010-ZOO-1994. Determinación de cobre, plomo y cadmio, en hígado, músculo y riñón de bovino, equino, porcino, ovinos y aves, por espectrometría de absorción atómica.</p>	<p>NOM-011-ZOO-1994. Determinación de sulfonamidas en hígado y músculo de bovino, ovino, equino y aves, por cromatografía capa fina-densitometría.</p>	<p>NOM-014-ZOO-1994. Determinación de cloranfenicol en músculo de bovino, equino, porcino, ovino y aves, por cromatografía de gases.</p>	<p>NOM-015-ZOO-1994. Análisis de arsénico en hígado, músculo y riñón de bovino, equino, porcino, ovino y aves por espectrometría de absorción atómica.</p>
<p>NOM-016-ZOO-1994. Análisis de mercurio en hígado, músculo y riñón de bovino, equino, porcino, ovino y aves por espectrometría de absorción atómica</p>	<p>NOM-017-ZOO-1994. Análisis de bencimidazoles en hígado de bovino, equino, porcino, ovino y aves, por cromatografía de líquidos de alta resolución.</p>	<p>NOM-020-ZOO-1995. Determinación de ivermectinas en hígado de bovino, equino, porcino, ovino y aves por cromatografía de líquidos de alta resolución.</p>	<p>NOM-021-ZOO-1995. Análisis de residuos de plaguicidas organoclorados y bifenilos policlorados en grasa de bovino, equino, porcino, ovino y aves por cromatografía de gases.</p>	<p>NOM-023-ZOO-1995. Identificación de especie animal en músculo de bovino, ovino, equino, porcino y aves por la prueba de inmunodifusión en gel.</p>	
<p>NOM-028-ZOO-1995. Determinación de residuos de plaguicidas, organofosforados, en hígado y músculo de bovino, equino, porcino, ovino, caprino, servidos y aves por cromatografía de gases.</p>	<p>NOM-032-ZOO-1996. Determinación de antibióticos en hígado, músculo y riñón de bovino, ovino, equino, porcino, aves, caprinos y servidos por la prueba de la torunda y por bioensayo.</p>	<p>NOM-034-ZOO-1996. Determinación de dietilstilbestrol, zeranol y toleranol en hígado y músculo de bovino, equino, porcino, ovinos, aves, caprinos y servidos por cromatografía de gases-espectrometría de masas.</p>	<p>NOM-058-ZOO-1997. Especificaciones de productos químicos, farmacéuticos, biológicos y alimenticios para uso en animales o consumo por estos. Manejo técnico del material publicitario.</p>	<p>NOM-117-SSA1-1994. Método de prueba para la determinación de Cd, Ar, Pb, Es, Cu, Fe, Zn y Hg en alimentos, agua potable y purificada por espectrometría de absorción atómica.</p>	



<p>Comercia - lización</p> 	<p>NOM-002-SSA1-1993. Bienes y servicios, envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura.</p>	<p>NOM-030-SCFI-1993. Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones</p>	<p>NOM-040-ZOO-1995. Especificaciones para la comercialización de sales puras antimicrobianas para uso en animales o consumo por éstos.</p>	<p>NOM-050-SCFI-1994. Información comercial. Disposiciones generales para productos.</p>	<p>NOM-051-SCFI-1994. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.</p>
	<p>NOM-058-ZOO-1997. Especificaciones de productos químicos, farmacéuticos, biológicos y alimenticios para uso en animales o consumo por éstos. Manejo técnico del material publicitario.</p>	<p>NOM-084-SCFI-1994. Información comercial. Especificaciones de información comercial y sanitaria para productos de atún y bonita preenvasados.</p>	<p>NOM-118-SSA1-1994. Materias primas para alimentos, productos de perfumería y belleza, colorantes y pigmentos inorgánicos.</p>	<p>NOM-119-SSA1-1994. Materias primas para alimentos, productos de perfumería y belleza, colorantes orgánicos naturales.</p>	<p>NOM-130-SSA1-1995. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico.</p>
	<p>NCM-PC/1-1980. Comercialización de ganado vacuno en pie para abasto.</p>				

<p>Instalaciones</p> 	<p>NOM-EM-008-ZOO-1994. Especificaciones zoosanitarias para las instalaciones y operación de los puntos de verificación de sanidad animal.</p>	<p>NOM-008-ZOO-1994. Especificaciones zoosanitarias para la construcción y equipamiento de establecimientos para el sacrificio de animales y los dedicados a la industrialización de productos cárnicos.</p>	<p>MODIFICACIÓN-NOM-008-ZOO-1994. Especificaciones zoosanitarias para la construcción y equipamiento de establecimientos para el sacrificio de animales y los dedicados a la industrialización de productos cárnicos, en aquellos puntos que resultaron procedentes.</p>	<p>NOM-EM-014-ZOO-2001. Especificaciones técnicas zoosanitarias para las instalaciones, equipamiento y funcionamiento de los puntos de verificación e inspección para carne, canales, vísceras y despojos de importación en territorio nacional.</p>	<p>PROY-NOM-010-ZOO/1994. Especificaciones zoosanitarias para la construcción y equipamiento de establecimientos para el sacrificio de animales y los dedicados a la industrialización de productos cárnicos.</p>
<p>NOM-022-ZOO-1995. Características y especificaciones zoosanitarias para las instalaciones, equipo y operación de establecimientos que comercializan productos químicos, farmacéuticos, biológicos y alimenticios para uso en animales o consumo por éstos.</p>	<p>NOM-025-ZOO-1995. Caract. y especificaciones zoosanitarias para las instalaciones, equipo y operación de establecimientos que fabriquen productos alimenticios para uso en animales o consumo por éstos</p>	<p>NOM-042-ZOO-1995. Características y especificaciones zoosanitarias para las instalaciones, equipo y operación de unidades de regularización zoosanitaria para ganado bovino, equino, ovino y caprino.</p>	<p>NOM-058-ZOO-1999. Especificaciones para las instalaciones y operación de los puntos de verificación e inspección zoosanitaria.</p>	<p>NOM-050-ZOO1995. Características y especificaciones zoosanitarias para las instalaciones, equipo y operación de unidades de producción controlada para ganado bovino.</p>	

<p>Equipo</p>  	<p>NOM-008-ZOO-1994. Especificaciones zoosanitarias para la construcción y equipamiento de establecimientos para el sacrificio de animales y los dedicados a la industrialización de productos cárnicos.</p>	<p>MODIFICACIÓN-NOM-008-ZOO-1994. Especificaciones zoosanitarias para la construcción y equipamiento de establecimientos para el sacrificio de animales y los dedicados a la industrialización de productos cárnicos, en aquellos puntos que resultaron procedentes.</p>	<p>PROY-NOM-010-ZOO/1994. Especificaciones zoosanitarias para la construcción y equipamiento de establecimientos para el sacrificio de animales y los dedicados a la industrialización de productos cárnicos.</p>	<p>NOM-EM-014-ZOO-2001. Especificaciones para las instalaciones, equipamiento y funcionamiento de los puntos de verificación e inspección para carne, canales, vísceras y despojos de importación en territorio nacional.</p>	<p>NOM-022-ZOO-1995. Características y especificaciones zoosanitarias para las instalaciones, equipo y operación de establecimientos que comercializan productos químicos, farmacéuticos, biológicos y alimenticios para uso en animales o consumo por éstos.</p>
	<p>NOM-025-ZOO-1995. Caract. y especificaciones zoosanitarias para las instalaciones, equipo y operación de establecimientos que fabriquen productos alimenticios para uso en animales o consumo por éstos</p>	<p>NOM-042-ZOO-1995. Características y especificaciones zoosanitarias para las instalaciones, equipo y operación de unidades de regularización zoosanitaria para ganado bovino, equino, ovino y caprino.</p>	<p>NOM-050-ZOO1995. Características y especificaciones zoosanitarias para las instalaciones, equipo y operación de unidades de producción controlada para ganado bovino.</p>	<p>NOM-056-SSA1-1993. Requisitos sanitarios del equipo de protección personal.</p>	<p>⊙ ⊙ ⊙ ⊙ ⊙ ⊙ ⊙ ⊙</p>


<p>Salud Pública (Zoonosis)</p> 	<p>NOM-EM-002-SARH2/1994. Campana nacional contra la tuberculosis bovina.</p>	<p>NOM-EM-011-ZOO-1994. Campana nacional contra la brucelosis en los animales.</p>	<p>NOM-022-SSA2-1994. Prevención y control de la brucelosis en el humano en el primer nivel de atención.</p>	<p>NOM-029-SSA2-1999. Vigilancia epidemiológica, prevención y control de la leptospirosis en el humano.</p>	<p>NOM-017-SSA2-1994 Para la vigilancia epidemiológica</p>
<p>Análisis Microbiológico</p> 	<p>NOM-092-SSA1-1994 NOM-092-SSA1-1994 NOM-092-SSA1-1994 Método de cuenta para bacterias aerobias en placa.</p>	<p>PROY-NOM-109-SSA1-1994 y NOM Procedimientos para la toma, manejo y transporte de muestras de alimentos para su análisis microbiológicos</p>	<p>NOM-110-SSA1-1994. Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.</p>	<p>NOM-111-SSA1-1994. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.</p>	<p>NOM-112-SSA1-1994 Bienes y servicios. Determinación de bacterias coliformes, técnica del número más probable.*</p>
<p>Análisis Microbiológico</p> 	<p>NOM-113-SSA1-1994 Bienes y servicios, método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.*</p>	<p>NOM-114-SSA1-1994. Método para la determinación de <i>Salmonella</i> en los alimentos</p>	<p>NOM-115-SSA1-1994. Método para la determinación de <i>Staphylococcus aureus</i>.</p>	<p>NOM-056-ZOO-1995. Especificaciones técnicas para las pruebas diagnósticas que realicen los laboratorios de pruebas probadas en materia zoonositaria.</p>	<p>NOM-143-SSA1-1995. Método de prueba microbiológica de detección de <i>Listeria monocytogenes</i>.</p>

<p>Productos y subproductos cárnicos</p> 	<p>NOM-034-SSA1-1993. Productos de la carne, carne molida y carne molida moldeada envasadas. Especificaciones sanitarias.</p>	<p>NOM-060-ZOO-1999. Especificaciones zoonitarias para la transformación de despojos animales y su empleo en la alimentación animal.</p>	<p>NOM-F-065-1989. Alimentos. Salchichas. Especificaciones.</p>	<p>PROY-NOM-122-SSA1-1994. Productos de la carne, productos cárnicos curados y cocidos y emulsionados y cocidos.</p>	<p>NOM-122-SSA1-1994. Productos de la carne, productos cárnicos curados y cocidos y emulsionados y cocidos.</p>
<p>Transporte</p> 	<p>NOM-F-123-S-1982. Alimentos. Jamón cocido. Especificaciones.</p>	<p>NOM-145-SSA1-1995. Productos cárnicos troceados y curados, productos cárnicos curados y madurados, disposiciones y especificaciones sanitarias.</p>	<p>NOM-F-202-1971. Alimentos. Mortadela. Especificaciones.</p>	<p>NOM-F-203-1971. Alimentos. Pastel de carne. Especificaciones.</p>	<p>NOM-213-SSA1-2002, Productos y Servicios. Productos cárnicos procesados. Especificaciones sanitarias</p>

<p>Vacunas</p> 	<p>NOM-012-ZOO-1993. Especificaciones para la regulación de productos químicos-farmacéuticos, biológicos, y alimenticios para uso en animales o consumo por éstos.</p>	<p>NOM-035-ZOO-1996. Requisitos mínimos para las vacunas, antígenos y reactivos empleados en la prevención y control de la rabia en las especies domésticas</p>	<p>NOM-036-ZOO-1996. Requisitos mínimos para las vacunas contra la Fiebre Porcina Clásica..</p>	<p>NOM-038-ZOO-1995. Requisitos mínimos para las bacterianas empleadas en la prevención y control de la Leptospirosis bovina</p>	<p>NOM-047-ZOO-1995. Requisitos mínimos para las vacunas, bacterinas y antígenos empleados en la prevención y control de la salmonelosis aviar.</p>
<p>Verificación</p> 	<p>NOM-EM-001-FITOOZOO-2002. Instalación y operación de los puntos de verificación e inspección interna en materia de sanidad agropecuaria.</p>	<p>NOM-EM-003-SARH2-1994. Especificaciones para la verificación de carne, canales y vísceras en puntos de verificación zoonosanitaria.</p>	<p>NOM-EM-008-ZOO-1994. Especificaciones zoonosanitarias para las instalaciones y operación de los puntos de verificación de sanidad animal.</p>	<p>NOM-EM-014-ZOO-2001. Especificaciones técnicas zoonosanitarias para las instalaciones, equipamiento y funcionamiento de los puntos de verificación e inspección para carne, canales, vísceras y despojos de importación en territorio nacional.</p>	<p>NOM-030-ZOO-1995. Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne, canales, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación zoonosanitaria.</p>
		<p>NOM-049-ZOO-1995. Requisitos mínimos para las bacterinas empleadas en la prevención y control de la pasterelosis neumónica bovina producida por <i>Pasteurella multocida</i> serotipos A y D.</p>	<p>NOM-052-ZOO-1995. Requisitos mínimos para las vacunas empleadas en la prevención y control de la enfermedad de New Castle.</p>	<p>NOM-053-ZOO-1995. Requisitos mínimos para las vacunas, antígenos y reactivos empleados en la prevención y control de la brucelosis en los animales.</p>	<p>NOM-055-ZOO-1995. Requisitos mínimos para la elaboración de vacunas emulsionadas inactivadas contra la influenza aviar subtipoH5N2.</p>

<p>Campañas Para control y herradica- ción de Enferme- dades</p>	<p>NOM-EM-002-SARH2/1994. Campaña nacional contra la tuberculosis bovina.</p>	<p>NOM-005-ZOO-1993. Campaña nacional contra la salmonelosis aviar.</p>	<p>NOM-EM-005-ZOO- 1994. Campaña nacional contra la influenza aviar.</p>	<p>PROY-NOM-007-ZOO- 1993. Campaña nacional contra la brucelosis en los animales.</p>	<p>MODIFICACIÓN- NOM-007-ZOO- 1994. Campaña nacional contra la enfermedad de Aujeszky.</p>
<p>NOM-011-1993. Regular la aplicación de cuarentenas, a efecto de prevenir la introducción y dispersión de enfermedades certificables y notificables, en la importación de organismos acuáticos vivos en cualquiera de sus fases de desarrollo, destinados a la acuicultura y ornato de los Estados Unidos Mexicanos.</p>	<p>NOM-EM-011-ZOO- 1994. Campaña nacional contra la brucelosis en los animales.</p>	<p>NOM-013-ZOO-1994. Campaña nacional contra la enfermedad de New Castle presentación velogénica.</p>	<p>NOM-EM-016-ZOO- 2002. Denominada campaña nacional contra la influenza aviar.</p>	<p>NOM-019-ZOO- 1994. Campaña nacional contra la garrapata <i>Boophilus spp.</i></p>	
<p>NOM-031-ZOO-1995. Campaña nacional contra la tuberculosis bovina.</p>	<p>NOM-037-ZOO-1995. Campaña nacional contra Fiebre Porcina Clásica.</p>	<p>NOM-041-ZOO-1995. Campaña nacional contra la brucelosis en los animales.</p>	<p>NOM-044-1995. Campaña nacional contra la influenza aviar.</p>	<p>MODIFICACIÓN NOM-044-ZOO- 1995. Campaña nacional contra la influenza aviar.</p>	



<p>Expo-ferias</p> 	<p>NOM-EM-007-200/1994. Características zoosanitarias para la operación de establecimientos donde se concentran animales para ferias, exposiciones, subastas, tianguis y eventos ganaderos similares.</p>	<p>NOM-145-ZOO-1995. Características zoosanitarias para la operación de establecimientos donde se concentren animales para feria, exposiciones, subastas, tianguis y eventos similares.</p>	<p>MODIFICACIÓN-NOM-046-ZOO-1995. Sistema nacional de vigilancia epizootiológica, publicada el 19 de febrero de 1997.</p>	<p>NOM-001-ZOO-1994 y MODIFICACIÓN CampañaNacional contra la Varroasis de las Abejas</p>	

CÁTEDRA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE

Realizado por MVZ. Magda Elena Beltrán Cuenca y

p.MVZ: Osvaldo Sánchez Palmerin

Febrero 2005

ANEXO No. 1.1
**INDICE DE NORMAS OFICIALES MEXICANAS
 EN MATERIA DE SALUD ANIMAL**

No.	NORMA	CONCEPTO	PUBLICACION EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACION		
			Publicada	Modificación	Aclaración
1	<u>NOM-001-ZOO-1994</u>	Campaña Nacional contra la Varroasis de las Abejas.	28-ABR-94	<u>12-AGO-97</u>	
2	NOM-002-ZOO-1994	Actividades técnicas y operativas aplicables al programa nacional para el control de la abeja africana.	28-ABR-94	<u>25-ABR-01</u>	
3	NOM-003-ZOO-1994	Criterios para la operación de laboratorios de pruebas aprobados en materia zoosanitaria.	28-ABR-94	<u>17-NOV-98</u>	
4	NOM-004-ZOO-1994	Grasa, hígado, músculo y riñón en aves, bovinos, caprinos, cérvidos, equinos, ovinos y porcinos. Residuos tóxicos. Límites máximos permisibles y procedimientos de muestreo.	11-AGO-94	<u>25-OCT-96</u> <u>25-ABR-01</u>	
5	NOM-005-ZOO-1993	Campaña Nacional contra la Salmonelosis Aviar.	01-SEP-94		<u>10-FEB-95</u>
6	<u>NOM-006-ZOO-1993</u>	Requisitos de efectividad biológica para los ixodicidas de uso en bovinos y método de prueba	21-SEP-94	<u>6-ABR-98</u>	

7	NOM-007-ZOO-1994	Campaña Nacional contra la Enfermedad de Aujeszky.	19-SEP-94	<u>12-JUN-95</u> <u>15-AGO-96</u> <u>3-JUN-98</u>	
8	NOM-008-ZOO-1994	Especificaciones zoosanitarias para la construcción y equipamiento de establecimientos para el sacrificio de animales y los dedicados a la industrialización de productos cárnicos.	16-NOV-94	<u>10-FEB-99</u>	
9	NOM-009-ZOO-1994	Proceso sanitario de la carne.	16-NOV-94	<u>12-NOV-96</u>	
10	<u>NOM-010-ZOO-1994</u>	Determinación de cobre, plomo y cadmio en hígado, músculo y riñón de bovinos, equinos, porcinos ovinos y aves por espectrometría de absorción atómica.	09-ENE-95		
11	<u>NOM-011-ZOO-1994</u>	Determinación de sulfonamidas en hígado y músculo de bovinos, ovinos, equinos, porcinos y aves por cromatografía capa fina-densitometría.	28-FEB-95		
12	<u>NOM-012-ZOO-1993</u>	Especificaciones para la regulación de productos químicos, farmacéuticos, biológicos y alimenticios para uso en animales o consumo por estos.	17-ENE-95	<u>27-ENE-04</u>	

13	<u>NOM-013-ZOO-1994</u>	Campaña Nacional contra la Enfermedad de Newcastle, presentación velogénica.	28-FEB-95		<u>30-MAR-95</u>
14	<u>NOM-014-ZOO-1994</u>	Determinación de cloranfenicol en músculo de bovinos, equinos, porcinos, ovinos y aves por cromatografía de gases.	17-MAR-95		
15	<u>NOM-015-ZOO-1994</u>	Análisis de arsénico en hígado, músculo y riñón de bovinos, equinos, porcinos, ovinos y aves por espectrometría de absorción atómica.	08-MAR-95	—	—
16	<u>NOM-016-ZOO-1994</u>	Análisis de mercurio en hígado, músculo y riñón de bovinos, equinos, porcinos, ovinos y aves por espectrometría de absorción atómica.	09-MAR-95	—	—
17.	<u>NOM-017-ZOO-1994</u>	Análisis de bencimidazoles en hígado y músculo de bovinos, equinos, porcinos, ovinos y aves por cromatografía de líquidos de alta resolución.	27-MAR-95	—	—
18	<u>NOM-018-ZOO-1994</u>	Médicos veterinarios aprobados como unidades de verificación facultados para prestar servicios oficiales en materia zoonosanitaria.	26-ABR-95	—	—

19	NOM-019-ZOO-1994	Campaña Nacional contra la Garrapata <i>Boophilus</i> spp.	19-MAY-95	<u>15-ABR-96</u>	—
20	<u>NOM-020-ZOO-1995</u>	Determinación de ivermectinas en hígado de bovinos, equinos, porcinos, ovinos y aves por cromatografía de líquidos de alta resolución.	22-MAY-95	—	—
21	<u>NOM-021-ZOO-1995</u>	Análisis de residuos de plaguicidas organoclorados y bifenilos policlorados en grasa de bovinos, equinos, porcinos, ovinos y aves por cromatografía de gases.	23-MAY-95	—	—
22	<u>NOM-022-ZOO-1995</u>	Características y especificaciones zoonosanitarias para las instalaciones, equipo y operación de establecimientos que comercializan productos químicos, farmacéuticos, biológicos y alimenticios para uso en animales o consumo por éstos.	31-ENE-96	—	—
23	<u>NOM-023-ZOO-1995</u>	Identificación de especie animal en músculo de bovinos, ovinos, equinos, porcinos y aves, por la prueba de inmunodifusión en gel.	14-SEP-95	—	—

24	<u>NOM-024-ZOO-1995</u>	Especificaciones y características zoosanitarias para el transporte de animales, sus productos y subproductos, productos químicos, farmacéuticos, biológicos y alimenticios para uso en animales o consumo por éstos.	16-OCT-95	—	—
25	<u>NOM-025-ZOO-1995</u>	Características y especificaciones zoosanitarias para las instalaciones, equipo y operación de establecimientos que fabriquen productos alimenticios para uso en animales o consumo por éstos.	16-OCT-95		—
26	<u>NOM-026-ZOO-1994</u>	Características y especificaciones zoosanitarias para las instalaciones, equipo y operación de establecimientos que fabriquen productos químicos, farmacéuticos y biológicos para uso en animales.	27-NOV-95	<u>7-NOV-02</u>	—
27	<u>NOM-027-ZOO-1995</u>	Proceso zoosanitario del semen de animales domésticos.	11-ENE-96	—	—

28	<u>NOM-028-ZOO-1995</u>	Determinación de residuos de plaguicidas organofosforados en hígado y músculo de bovinos, equinos, porcinos, ovinos, caprinos, cérvidos y aves por cromatografía de gases.	24-ENE-96	—	—
29	<u>NOM-029-ZOO-1995</u>	Características y especificaciones para las instalaciones y equipo de laboratorios de pruebas y/o análisis en materia zoonosanitaria.	14 -FEB-96	—	—
30	<u>NOM-030-ZOO-1995</u>	Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne, canales, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación zoonosanitaria.	17-ABR-96	—	—
31	<u>NOM-031-ZOO-1995</u>	Campaña Nacional contra la Tuberculosis Bovina (<u>Mycobacterium bovis</u>).	08-MAR-96	<u>27-AGO-98</u>	—
32	<u>NOM-032-ZOO-1996</u>	Determinación de antibióticos en hígado, músculo y riñón de bovinos, ovinos, equinos, porcinos, aves, caprinos y cérvidos por la prueba de torunda y por bioensayo.	26 -FEB-96	—	—

33	<u>NOM-033-ZOO-1995</u>	Sacrificio humanitario de los animales domésticos y silvestres.	16-JUL-96	<u>16-JUL-97</u>	<u>20-DIC-96</u>
34	<u>NOM-034-ZOO-1996</u>	Determinación de dietilestilbestrol, zeranol y taleranol en hígado y músculo de bovinos, equinos, porcinos, ovinos, aves, caprinos y cérvidos por cromatografía de gases-espectrometría de masas.	27-FEB-96	—	—
35	<u>NOM-035-ZOO-1996</u>	Requisitos mínimos para las vacunas, antígenos y reactivos empleados en la prevención y control de rabia en las especies domésticas	26-JUN-96	—	—
36	<u>NOM-036-ZOO-1996</u>	Requisitos mínimos para las vacunas contra la fiebre porcina clásica.	01-JUL-96	—	—
37	<u>NOM-037-ZOO-1995</u>	Campaña Nacional contra la Fiebre Porcina Clásica.	29-OCT-96	—	—
38	<u>NOM-038-ZOO-1995</u>	Requisitos mínimos para las bacterinas empleadas en la prevención y control de la Leptospirosis bovina.	05-AGO-96	—	—
39	<u>NOM-040-ZOO-1995</u>	Especificaciones para la comercialización de sales puras antimicrobianas para uso en animales o consumo por éstos.	04-OCT-96		

40	<u>NOM-041-ZOO-1995</u>	Campaña Nacional contra la Brucelosis en los Animales.	20-AGO-96	<u>6-FEB-04</u>	<u>20-ENE-97</u>
41	<u>NOM-044-ZOO-1995</u>	Campaña Nacional contra la Influenza Aviar.	14-AGO-96	17-NOV-98	
42	<u>NOM-045-ZOO-1995</u>	Características zoosanitarias para la operación de establecimientos donde se concentren animales para ferias, exposiciones, subastas, tianguis y eventos similares.	05-AGO-96		
43	<u>NOM-046-ZOO-1995</u>	Sistema Nacional de Vigilancia Epizootiológica.	19-FEB-97	<u>29-ENE-01</u>	
44	<u>NOM-047-ZOO-1995</u>	Requisitos mínimos para las vacunas, bacterinas y antígenos empleados en la prevención y control de la salmonelosis aviar.	11-MAR-97	—	—
45	<u>NOM-048-ZOO-1996</u>	Requisitos mínimos para las vacunas contra la enfermedad de Aujeszky.	12-MAR-97	—	—
46	<u>NOM-049-ZOO-1995</u>	Requisitos mínimos para las bacterinas empleadas en la prevención y control de la Pasteurelisis neumónica bovina producida por <u>Pasteurella multocida</u> serotipos A y D.	03-MAR-97	—	—
47	<u>NOM-051-ZOO-1995</u>	Trato humanitario en la movilización de animales.	23-MAR-98	—	—

48	<u>NOM-052-ZOO-1995</u>	Requisitos mínimos para las vacunas, empleadas en la prevención y control de la enfermedad de Newcastle.	24-ABR-97		
49	<u>NOM-053-ZOO-1995</u>	Requisitos mínimos para las vacunas, antígenos y reactivos empleados en la prevención y control de la brucelosis en los animales	28-OCT-97		
50	<u>NOM-054-ZOO-1996</u>	Establecimiento de cuarentenas para animales y sus productos.	8-06-98		
51	<u>NOM-055-ZOO-1995</u>	Requisitos mínimos para la elaboración de vacunas empleadas en la prevención, control y erradicación de la influenza aviar	29-JUN-98		
52	<u>NOM-056-ZOO-1995</u>	Especificaciones técnicas para las pruebas diagnósticas que realicen los laboratorios de pruebas aprobados en materia zoosanitaria	22-FEB-99		
53	<u>NOM-057-ZOO-1997</u>	Método de prueba para la evaluación de efectividad en acaricidas para el control de la varroa.	8-JUN-98		
54	<u>NOM-058-ZOO-1999</u>	Especificaciones para las instalaciones y operación de los puntos de verificación zoosanitarios.	17-DIC-02		

55	<u>NOM-059-ZOO-1997</u>	Salud Animal. Especificaciones de productos químicos, farmacéuticos, biológicos y alimenticios para uso en animales o consumo por éstos. Manejo técnico del material publicitario	1-MAR-00		
56	<u>NOM-060-ZOO-1999</u>	Especificaciones zoonosanitarias para la transformación de despojos animales y su empleo en la alimentación animal.	28-JUN-01		
57	<u>NOM-061-ZOO-1999</u>	Especificaciones de los alimentos para consumo animal.	11-OCT-00		29-ENE-01
58	<u>NOM-062-ZOO-1999</u>	Especificaciones técnicas para la producción, cuidado y uso de los animales de laboratorio.	22-AGO-01		
59	<u>NOM-063-ZOO-1999</u>	Especificaciones que deben cumplir los biológicos empleados en la prevención y control de enfermedades que afectan a los animales domésticos.	19-ABR-00		
60	<u>NOM-064-ZOO-2000</u>	Lineamientos para la clasificación y prescripción de productos farmacéuticos veterinarios por el nivel de riesgo de sus ingredientes activos.	20-OCT-00		

Cuadro elaborado para la Cátedra de Ciencia y Tecnología de la Carne
Por MVZ Magda Elena Beltrán Cuenca. FESC, 2004.

ANEXO No. 2



DOCUMENTACIÓN DEL SECTOR AGROPECUARIO NECESARIO PARA DAR DE ALTA UNA PLANTA TIF

Registro Federal de Trámites y Servicios

Contenido

HOMOCLAVE	NOMBRE DEL TRÁMITE	MODALIDAD
◆ HOMOCLAVE : SENASICA-01-005		
	<u>Aprobación de unidades de verificación (personas físicas)</u>	Modalidad: A
◆ HOMOCLAVE : SENASICA-01-005		
	<u>Refrendo de la aprobación de unidades de verificación (personas físicas).</u>	Modalidad: B
◆ HOMOCLAVE: SENASICA-01-010-A		
	<u>Aprobación de unidades de verificación (personas morales)</u>	Modalidad: A
◆ HOMOCLAVE: SENASICA- 01-010-B		
	<u>Refrendo de la aprobación de unidades de verificación (personas morales)</u>	Modalidad: B
◆ HOMOCLAVE : SENASICA-01-011		
	<u>Obtención de la Hoja de Requisitos Zoonosanitarios para la importación de animales, sus productos y subproductos, así como productos biológicos, químicos, farmacéuticos o alimenticios, para uso en animales o consumo por estos.</u>	
◆ Homoclave SENASICA – 01 -017		
	<u>Expedición del certificado zoonosanitario de movilización.</u>	

Requisitos:

◆ **HOMOCLAVE : SENASICA-01-005**

1. NOMBRE DEL TRÁMITE

1.1. Aprobación de unidades de verificación (personas físicas)

Modalidad: A

2. FUNDAMENTACIÓN JURÍDICA Y FECHA DE PUBLICACIÓN EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN (DOF) DE CADA ORDENAMIENTO:

2.1. Artículos 2º, 4º Fracción V, 37º Fracción IV, 41º y 43º, de la Ley Federal de Sanidad Animal (Publicada el 18 de junio de 1993, reformada el 12 de junio de 2000).

2.2. Artículo 3º, Fracción III, 7º, 32, 49, Fracciones I, II, V, VI, VII, VIII, XV, XXVII, XXXI y XLII y 50 del Reglamento Interior de la SAGARPA (Publicado el 10 de julio de 2001).

2.3. Acuerdo por el que se dan a conocer los trámites inscritos en el registro federal de trámites empresariales que aplican la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación y su sector coordinado y se establecen diversas medidas de mejora regulatoria (Publicado el 23 de julio de 1999).

2.4. Acuerdo por el que se aprueban los formatos que deberán utilizarse para realizar trámites ante la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación y Productora Nacional de Semillas (Publicado el 6 de septiembre de 2000).

2.5. Artículo 86-D, Fracción III a, de la Ley Federal de Derechos (Publicada el 30 de diciembre de 1996).

2.6. Acuerdo para la Desregulación y Simplificación de los Trámites Inscritos por parte de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, en el Registro Federal de Trámites y Servicios (Publicado el 28 de septiembre de 2001).

3. CASOS EN LOS QUE DEBE O PUEDE REALIZARSE EL TRAMITE:3

3.1. Cuando un Médico Veterinario pretenda coadyuvar con la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, a fin de verificar el cumplimiento de la normatividad en materia zoonosanitaria.

4. MANERA DE PRESENTAR EL TRÁMITE (ESCRITO LIBRE, FORMATO U OTRA):4

4.1. El trámite deberá presentarse en formato.

5. FORMATO CORRESPONDIENTE AL TRÁMITE, EN SU CASO, Y SU FECHA DE PUBLICACIÓN EN EL DOF:

5.1. Formato CNSA-01-005, Solicitud de aprobación y refrendo de unidades de verificación en materia zoonosanitaria (personas físicas), publicado el 6 de septiembre de 2000.

1 Para los trámites inscritos en el RFTS que ya cuentan con la misma y vayan a modificarse. En su defecto, la homoclave será asignada por la COFEMER.

2 Se deben citar todos los fundamentos jurídicos que dan sustento al trámite de que se trate, señalando el nombre completo del respectivo ordenamiento jurídico y los preceptos (artículos) componentes.

Asimismo, se señalará, entre paréntesis, su fecha de publicación en el DOF, incluyendo, en su caso, las fechas de publicación de las reformas realizadas.

3 Cabe destacar que en ocasiones el nombre del trámite no es lo suficientemente claro para los particulares, por lo que en este espacio la unidad administrativa correspondiente deberá, en la medida de lo posible, detallar cada uno de los casos en que los particulares deben o pueden realizar el trámite, a efecto de que el interesado obtenga una clara orientación acerca del mismo.

4 Indicar si el trámite se presenta en escrito libre o mediante formato. Asimismo podrá indicarse en este campo, en su caso, cualquier aclaración respecto a su presentación, prevista por el ordenamiento jurídico, que le da sustento, por ejemplo: El aviso debe presentarse dentro de las 72 horas siguientes a la descarga.

5 Únicamente se llenara este campo si en el numeral 4, se indicó que el trámite se presenta mediante oficio.

6. DATOS Y DOCUMENTOS ESPECIFICOS QUE DEBE CONTENER O SE DEBEN ADJUNTAR AL TRAMITE, SALVO LOS DATOS Y DOCUMENTOS A QUE SE REFIERE EL ARTICULO 15 DE LA LEY FEDERAL DE PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO (LFPA) 6:

6.1. Datos.

6.1.1. Nombre.

6.1.2. Apellido paterno.

6.1.3. Apellido materno.

6.1.4. Nacionalidad.

6.1.5. Particular.

6.1.5.1. Domicilio

6.1.5.2. Colonia.

6.1.5.3. Ciudad / Municipio.

6.1.5.4. Estado.

6.1.5.5. Código Postal.

6.1.5.6. Teléfono (s).

6.1.5.7. Fax.

6.1.6. Laboral.

6.1.6.1. Domicilio.

6.1.6.2. Colonia.

6.1.6.3. Ciudad / Municipio.

6.1.6.4. Estado.

6.1.6.5. Código Postal.

6.1.6.6. Teléfono (s).

6.1.6.7. Fax.

6.1.7. Correo Electrónico

6.1.8. Registro Federal de Causantes.

6.1.9. Área de Aprobación.

6.1.10. Para verificar el cumplimiento de la (s), norma (s).

6.1.11. Lugar.

6.1.12. Fecha.

6.1.13. Nombre del solicitante.

6.1.14. Firma del solicitante.

6.2. Documentos.

6.2.1. Dos fotografías recientes tamaño infantil de frente a color, los hombres con saco y corbata, mujeres con vestido formal.

6.2.2. Original de la cédula profesional, expedida por la Dirección General de Profesiones, mismo que será utilizado para cotejar su fotocopia respectiva por ambos lados.

6.2.3. Comprobante del pago de derechos en el formato fiscal No. 5 "Declaración General de Pago de Derechos", con clave 400056 por concepto de Certificación, Servicios Técnicos, Aprobación y Expedición, con el sello original de la institución bancaria en donde se efectuó el pago.

6.2.4. Original del oficio de acreditación de la entidad mexicana de acreditación, a. c. mismo que será utilizado para cotejar su fotocopia.

6.2.5. Extranjero: Documento vigente expedido por la autoridad competente mediante el cual el extranjero acredite su legal estancia en el país y que la calidad y característica migratorias que le fueron otorgadas en el mismo, le permiten realizar expresamente la actividad solicitada para este trámite.

7. PLAZO MÁXIMO QUE TIENE LA DEPENDENCIA U ORGANISMO DESCENTRALIZADO PARA RESOLVER EL TRAMITE, EN SU CASO, Y SE APLICA LA AFIRMATIVA O NEGATIVA FICTA 7

7.1. PLAZO MÁXIMO: 8

7.1.1. La resolución del trámite debe emitirse dentro del siguiente plazo, contando a partir de la recepción de la solicitud: 30 días hábiles.

7.2. APLICA LA AFIRMATIVA FICTA:

7.2.1. Si aplica

7.3. APLICA LA NEGATIVA FICTA:

7.3.1. No aplica

7.4. Fundamento Jurídico

7.4.1. De la afirmativa ficta o negativa ficta.

7.4.1.1. Acuerdo para la Desregulación y Simplificación de los Trámites Inscritos por parte de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, en el Registro Federal de Trámites y Servicios (Publicado el 28 de septiembre de 2001).

7.4.2. Del plazo de resolución del trámite.

7.4.2.1. Acuerdo por el que se aprueban los formatos que deberán utilizarse para realizar trámites ante la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación y Productora Nacional de Semillas (Publicado el 6 de septiembre de 2000).

8. LAS EXCEPCIONES A LO PREVISTO EN EL ARTICULO 15-A DE LA LFPA, EN SU CASO: 9

8.1. No aplica.

9. MONTO DE LOS DERECHOS O APROVECHAMIENTOS APLICABLES, EN SU CASO, O LA FORMA DE DETERMINAR DICHO MONTO:

9.1. El monto del pago durante el período del 1º. de julio al 31 de diciembre de 2002 es de \$469.00.

6 Si en el apartado 5 se señala que el trámite se presenta mediante formato publicado en el DOF, no será necesario transcribir los datos y documentos que se requieren para el desahogo del mismo, solo bastará indicar lo siguiente:

Únicamente se proporcionarán los datos y documentos anexos señalados en el formato a que se refiere el numeral 5.1.

7 Solo puede aplicar alguna de las fictas o ninguna

8 Se indicará si el trámite requiere de resolución de la autoridad para lo cual deberá indicarse el mismo, o que el trámite no requiere de resolución dado que tiene la naturaleza de un aviso.

9. Deben señalarse, en su caso, los supuestos previstos por las fracciones del artículo 15-A de la LFPA. Para tal efecto, pudieren señalarse dichas excepciones, en su caso, remitiendo al numeral 6 .

10 Debe especificarse el monto que se debe pagar por concepto de derechos en pesos moneda nacional, o su equivalente en salarios mínimos u otra unidad de

cuenta, para cada trámite. Si es variable el monto que se cobra, establecer los casos y montos aplicables que correspondan, y si es gratuito, llenar con la palabra no aplica.

10. VIGENCIA DEL TRAMITE:¹¹

10.1. La vigencia del trámite, será la misma que la otorgada para la acreditación por la entidad mexicana de acreditación, A.C.

11. CRITERIOS DE RESOLUCIÓN DEL TRAMITE, EN SU CASO:¹²

11.1. Que el usuario presente la totalidad de la documentación solicitada, debidamente requisitada conforme a lo indicado en el Acuerdo por el que se aprueban los formatos que deberán utilizarse para realizar los trámites ante la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural y Productora Nacional de Semillas (Publicado el 6 de septiembre de 2000).

11.2. Presentar examen de conocimientos y aprobarlo con un mínimo del 80% de aciertos.

12. UNIDADES ADMINISTRATIVAS ANTE LAS QUE SE PUEDE PRESENTAR EL TRAMITE:¹³

12.1. Departamento de Unidades de Verificación de la Dirección General de Salud Animal (Recreo 14-4º piso, Col. Actipan del Valle, 03230, México, D. F.)

12.2. Subdelegación de Ganadería o Agropecuaria en los Estados.

13. HORARIOS DE ATENCION AL PUBLICO:

13.1. Lunes a viernes, de 9 a 13 horas en el Departamento de Unidades de Verificación de la Dirección General de Salud Animal.

13.2. En las Subdelegaciones de los Estados deberá consultarse el horario de atención.

14. NUMEROS DEL TELEFONO, FAX Y CORREO ELECTRÓNICO, ASI COMO LA

DIRECCIÓN Y DEMAS DATOS RELATIVOS A CUALQUIER OTRO MEDIO QUE PERMITA EL ENVIO DE CONSULTAS, DOCUMENTOS Y QUEJAS:¹⁵

14.1 Contraloría Interna SENASICA: Amores 321, piso 5, Col. Del Valle, México D.F. tel. 55-36-27-47, 55-87-79 -76, 56-87-79- 4, 56-87-95-01 y fax 56-87 -79-38.

14.2. Sistema de Información telefónica a la ciudadanía SACTEL a los teléfonos 54-80-20-00 en el Distrito Federal y Area Metropolitana; del interior de la República sin costo para el usuario al 01-800-001-48-00 o desde Estados Unidos y Canadá al 1888-55-94-33-72.

14.3. Departamento de Unidades de Verificación de la Dirección General de Salud Animal, Recreo 14-4º piso, Col. Actipan del Valle, 03230, México, D. F. teléfonos 55-34-51-50, 55-34-89-94, 55-34-94-96 extensiones 112 y 113.

15. LA DEMAS INFORMACION QUE SE PREVEA EN EL REGLAMENTO DE ESTA LEY O QUE LA DEPENDENCIA U ORGANISMO DESCENTRALIZADO CONSIDERE QUE PUEDA SER DE UTILIDAD PARA LOS INTERESADOS.

15.1. No aplica³¹

◆ **HOMOCLAVE : SENASICA-01-005**

1. NOMBRE DEL TRÁMITE

1.1. Refrendo de la aprobación de unidades de verificación (personas físicas).

Modalidad: B

2. FUNDAMENTACIÓN JURÍDICA Y FECHA DE PUBLICACIÓN EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN (DOF) DE CADA ORDENAMIENTO2:

2.1. Artículos 2º, 4º Fracción V, 37º Fracción IV, 41º y 43º, de la Ley Federal de Sanidad Animal (Publicada el 18 de junio de 1993, reformada el 12 de junio de 2000).

2.2. Artículo 3º, Fracción III, 7º, 32, 49, Fracciones I, II, V, VI, VII, VIII, XV, XXVII, XXXI y XLII y 50 del Reglamento Interior de la SAGARPA (Publicado el 10 de julio de 2001).

2.3. Acuerdo por el que se dan a conocer los trámites inscritos en el Registro Federal de Trámites Empresariales que aplican la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación y su sector coordinado y se establecen diversas medidas de mejora regulatoria (Publicado el 23 de julio de 1999).

³¹ SENASICA. [en línea] SAGARPA Trámites y Servicios [consulta 22-12-2004]
[\[http://www.apps.cofemer.gob.mx/buscador/logtram1.asp?homoclave=SENASICA-01-005-A&organismo=sagar&bandera=0&trash=73&formato=0&lfpa=0\]](http://www.apps.cofemer.gob.mx/buscador/logtram1.asp?homoclave=SENASICA-01-005-A&organismo=sagar&bandera=0&trash=73&formato=0&lfpa=0)

2.4. Acuerdo por el que se aprueban los formatos que deberán utilizarse para realizar trámites ante la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación y Productora Nacional de Semillas (Publicado el 6 de septiembre de 2000).

2.5. Artículo 86-D Fracción III a, de la Ley Federal de Derechos (Publicada el 30 de diciembre de 1996).

2.6. Acuerdo para la Desregulación y Simplificación de los Trámites Inscritos por parte de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, en el Registro Federal de Trámites y Servicios (Publicado el 6 de septiembre de 2000).

3. CASOS EN LOS QUE DEBE O PUEDE REALIZARSE EL TRAMITE:3

3.1. Cuando un Médico Veterinario pretenda continuar coadyuvando con la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, a fin de verificar el cumplimiento de la normatividad en materia zoonosanitaria.

4. MANERA DE PRESENTAR EL TRÁMITE (ESCRITO LIBRE, FORMATO U OTRA):4

4.1. El trámite deberá presentarse en formato.

5. FORMATO CORRESPONDIENTE AL TRÁMITE, EN SU CASO, Y SU FECHA DE PUBLICACIÓN EN EL DOF:

5.1. Formato CNSA-01-005, Solicitud de aprobación y refrendo de unidades de verificación en materia zoonosanitaria (personas físicas), publicado el 6 de septiembre de 2000.

1 Para los trámites inscritos en el RFTS que ya cuentan con la misma y vayan a modificarse. En su defecto, la homoclave será asignada por la COFEMER.

2 Se deben citar todos los fundamentos jurídicos que dan sustento al trámite de que se trate, señalando el nombre completo del respectivo ordenamiento jurídico y los preceptos (artículos) componentes.

Asimismo, se señalará, entre paréntesis, su fecha de publicación en el DOF, incluyendo, en su caso, las fechas de publicación de las reformas realizadas.

3 Cabe destacar que en ocasiones el nombre del trámite no es lo suficientemente claro para los particulares, por lo que en este espacio la unidad administrativa correspondiente deberá, en la medida de lo posible, detallar cada uno de los casos en que los particulares deben o pueden realizar el trámite, a efecto de que el interesado obtenga una clara orientación acerca del mismo.

4 Indicar si el trámite se presenta en escrito libre o mediante formato. Asimismo podrá indicarse en este campo, en su caso, cualquier aclaración respecto a su presentación, prevista por el ordenamiento jurídico, que le da sustento, por ejemplo: El aviso debe presentarse dentro de las 72 horas siguientes a la descarga.

14 Únicamente se llenara este campo si en el numeral 4, se indicó que el trámite se presenta mediante oficio.

6. DATOS Y DOCUMENTOS ESPECIFICOS QUE DEBE CONTENER O SE DEBEN ADJUNTAR AL TRAMITE, SALVO LOS DATOS Y DOCUMENTOS A QUE SE REFIERE EL ARTICULO 15 DE LA LEY FEDERAL DE PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO (LFPA) 6:

6.1. Datos.

6.1.1. Nombre.

6.1.2. Apellido paterno.

6.1.3. Apellido materno.

6.1.4. Nacionalidad.

6.1.5. Particular.

6.1.5.1. Domicilio

6.1.5.2. Colonia.

6.1.5.3. Ciudad/Mpo.

6.1.5.4. Estado.

6.1.5.5. Código Postal.

6.1.5.6. Teléfono (s).

6.1.5.7. Fax.

6.1.6. Laboral.

6.1.6.1. Domicilio.

6.1.6.2. Colonia.

6.1.6.3. Ciudad/Mpo.

6.1.6.4. Estado.

6.1.6.5. Código Postal.

6.1.6.6. Teléfono (s).

6.1.6.7. Fax.

6.1.7. Correo Electrónico

6.1.8. Registro Federal de Causantes.

6.1.9. Clave de Aprobación anterior.

6.1.10. Área de Aprobación.

6.1.11. Para verificar el cumplimiento de la (s), norma (s).

6.1.12. Lugar.

6.1.13. Fecha.

6.1.14. Nombre del solicitante.

6.1.15. Firma del solicitante.

6.2. Documentos.

6.2.1. Dos fotografías recientes tamaño infantil de frente a color, los hombres con saco y corbata, mujeres con vestido formal 6.2.2. Comprobante del pago de derechos en el formato fiscal No. 5 "Declaración General de Pago de Derechos", con clave 400056 por concepto de Certificación, Servicios Técnicos, Aprobación y Expedición, con el sello original de la institución bancaria en donde se efectuó el pago.

6.2.3. Original del oficio de acreditación de la entidad mexicana de acreditación, a. c. Vigente, mismo que será utilizado para cotejar su fotocopia respectiva.

6.2.4. Extranjero: Documento vigente expedido por la autoridad competente mediante el cual el extranjero acredite su legal estancia en el país y que la calidad y característica migratorias que le fueron otorgadas en el mismo, le permiten realizar expresamente la actividad solicitada para este tramite.

7. PLAZO MÁXIMO QUE TIENE LA DEPENDENCIA U ORGANISMO DESCENTRALIZADO PARA RESOLVER EL TRAMITE, EN SU CASO, Y SE APLICA LA AFIRMATIVA O NEGATIVA FICTA.7

7.1. PLAZO MÁXIMO: 8

7.1.1. En caso de que el refrendo sea automático, 10 días hábiles posterior a la entrega de la solicitud de refrendo en la Dirección General de Salud Animal por parte del interesado. Si el refrendo requiere examen, la resolución del trámite debe emitirse dentro del siguiente plazo, contando a partir de la recepción de la solicitud: 30 días hábiles.

7.2 APLICA LA AFIRMATIVA FICTA:

7.2.1. Si aplica

7.3 APLICA LA NEGATIVA FICTA:

7.3.1. No aplica

7.4. Fundamento Jurídico

7.4.1. De la afirmativa ficta o negativa ficta.

7.4.1.1. Acuerdo para la Desregulación y Simplificación de los

Trámites Inscritos por parte de la Secretaría de Agricultura,

Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, en el Registro

Federal de Trámites y Servicios (Publicado el 28 de septiembre de 2001).

7.4.2. Del plazo de resolución del trámite.

7.4.2.1. Acuerdo por el que se Aprueba los formatos que deberán utilizarse para realizar tramites ante la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación y Productora Nacional de Semillas (Publicado el 6 de septiembre de 2000).

8. LAS EXCEPCIONES A LO PREVISTO EN EL ARTICULO 15-A DE LA LFPA, EN SU CASO: 9

8.1. No aplica.

9. MONTO DE LOS DERECHOS O APROVECHAMIENTOS APLICABLES, EN SU CASO, O LA FORMA DE DETERMINAR DICHO MONTO:

9.1. El monto del pago durante el período del 1º. de julio al 31 de diciembre de 2002 es de \$ 235.00.

10. VIGENCIA DEL TRAMITE:¹¹

10.1. La vigencia del trámite, será la misma que la otorgada para la acreditación por la entidad mexicana de acreditación, a.c.

11. CRITERIOS DE RESOLUCIÓN DEL TRAMITE, EN SU CASO:¹²

11.1. Que el usuario presente la totalidad de la documentación solicitada, debidamente requisitada conforme a lo indicado en el Acuerdo por el que se aprueban los formatos que deberán utilizarse para realizar los trámites ante la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación y Productora Nacional de Semillas (Publicado el 6 de septiembre de 2000).

11.2. En caso de que el refrendo no sea automático, el solicitante deberá presentar examen de conocimientos y aprobarlo con un mínimo del 80% de aciertos.

12. UNIDADES ADMINISTRATIVAS ANTE LAS QUE SE PUEDE PRESENTAR EL TRAMITE:¹³

12.1. Departamento de Unidades de Verificación de la Dirección General de Salud Animal (Recreo 14-4º piso, Col. Actipan del Valle, 03230, México, D. F.).

12.2. Subdelegación de Ganadería o Agropecuaria en los Estados, para el caso de refrendo automático no procede.

13 . HORARIOS DE ATENCIÓN AL PUBLICO:

13.1. Lunes a viernes, de 9 a 13 horas en el Departamento de Unidades de Verificación de la Dirección General de Salud Animal.

13.2. En las Subdelegaciones de los Estados deberá consultarse el horario de atención.

14. NUMEROS DEL TELEFONO, FAX Y CORREO ELECTRÓNICO, ASI COMO LA DIRECCIÓN Y DEMAS DATOS RELATIVOS A CUALQUIER OTRO MEDIO QUE PERMITA EL ENVIO DE CONSULTAS, DOCUMENTOS Y QUEJAS:

14.1. Contraloría Interna SENASICA: Amores 321, piso 5, Col. Del Valle, México D.F. tel. 55 -36- 27- 47, 55- 87- 79- 76, 56- 87- 79- 14, 56- 87-95- 01 y fax 56- 87- 79- 38.

14.2. Sistema de atención telefónica a la ciudadanía SACTEL a los teléfonos 54-80-20-00 en el Distrito Federal y Area Metropolitana; del interior de la República sin costo para el usuario al 01-800-001-48-00 o desde Estados Unidos y Canadá al 1888-55-94-33-72.

14.3. Departamento de Unidades de Verificación de la Dirección General de Salud Animal, Recreo 14-4º piso, Col. Actipan del Valle, 03230, México, D. F. teléfonos 55-34-51-50, 55-34-89-94, 55-34-94-96 extensiones 112 y 113.

15. LA DEMAS INFORMACIÓN QUE SE PREVEA EN EL REGLAMENTO DE ESTA LEY O QUE LA DEPENDENCIA U ORGANISMO DESCENTRALIZADO CONSIDERE QUE PUEDA SER DE UTILIDAD PARA LOS INTERESADOS. 16

15.1. En el caso de refrendo automático se puede entregar en la DGSA personalmente la solicitud y anexos o se pueden enviar por servicio de mensajería.³²

◆ Registro Federal de Trámites y Servicios

HOMOCLAVE: SENASICA-01-010-A

1. NOMBRE DEL TRÁMITE

1.1. Aprobación de unidades de verificación (personas morales)

Modalidad: A

2. FUNDAMENTACIÓN JURÍDICA Y FECHA DE PUBLICACIÓN EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN (DOF) DE CADA ORDENAMIENTO2:

2.1. Artículos 2º, 4º Fracción V, 37º Fracción IV, 41º y 43º, de la Ley Federal de Sanidad Animal (Publicada el 18 de junio de 1993, reformada el 12 de junio de 2000).

2.2. Artículo 3º, Fracción III, 7º, 32, 49, Fracciones I, II, V, VI, VII, VIII, XV, XXVII, XXXI y XLII y 50 del Reglamento Interior de la SAGARPA (Publicado el 10 de julio de 2001).

³² SENASICA. [en línea] SAGARPA Trámites y Servicios [consulta 22-12-2004]
<http://www.apps.cofemer.gob.mx/buscador/logtram1.asp?homoclave=SENASICA-01-010-A&organismo=sagar&bandera=0&trash=73&formato=0&lfpa=0>

2.3 . Acuerdo por el que se dan a conocer los trámites inscritos en el registro **federal de trámites empresariales que aplican la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación** y su sector coordinado y se establecen diversas medidas de mejora regulatoria, (Publicado el 23 de julio de 1999).

2.4. Acuerdo por el que se aprueban los formatos que deberán utilizarse para realizar trámites ante la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación y Productora Nacional de Semillas (Publicado el 6 de septiembre de 2000).

2.5. Artículo 86-D, Fracción III b, de la Ley Federal de Derechos (Publicada el 30 de diciembre de 1996).

2.6. Acuerdo para Desregulación y Simplificación de los Trámites Inscritos por parte de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, en el Registro Federal de Trámites Y Servicios (Publicado el 28 de septiembre de 2001).

3. CASOS EN LOS QUE DEBE O PUEDE REALIZARSE EL TRAMITE:

3.1. Cuando una persona moral pretenda coadyuvar con la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, a fin de verificar el cumplimiento de la normatividad en materia zoonosanitaria.

4. MANERA DE PRESENTAR EL TRÁMITE (ESCRITO LIBRE, FORMATO U OTRA):

4.1. El trámite deberá presentarse en formato.

5. FORMATO CORRESPONDIENTE AL TRÁMITE, EN SU CASO, Y SU FECHA DE PUBLICACIÓN EN EL DOF:

5.1. Formato CNSA-01-010, Solicitud de aprobación de unidades de verificación en materia zoonosanitaria (personas morales), publicada el 6 de septiembre de 2000.

6. DATOS Y DOCUMENTOS ESPECIFICOS QUE DEBE CONTENER O SE DEBEN ADJUNTAR AL TRAMITE, SALVO LOS DATOS Y DOCUMENTOS A QUE SE REFIERE EL ARTICULO 15 DE LA LEY FEDERAL DE PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO (LFPA) :

6.1. Datos

6.1.1. Razón Social

6.1.2. Domicilio

6.1.3. Colonia

6.1.4. Ciudad/Mpo.

6.1.5. Estado

6.1.6. Empresa:

6.1.6.1. Mexicana

6.1.6.2. Extranjera

6.1.7. Código Postal

6.1.8. Teléfono (s)

6.1.9. Fax

6.1.10. Correo Electrónico

6.1.11. Registro Federal de Causantes

6.1.12. Nombre del Representante Legal

6.1.13. Domicilio del Representante Legal

6.1.14. Domicilio para oír y recibir notificaciones

6.1.15. Area de Aprobación en

6.1.16. Para Verificar el cumplimiento de la (s) Norma (s)

6.1.17. Personal Técnico Veterinario

6.1.17.1 Nombre (s)

6.1.18. Lugar

6.1.19. Fecha

6.1.20. Nombre del Representante Legal

6.1.21. Firma del Representante Legal

6.2. Documentos

6.2.1 Fotocopia de la Cédula Profesional de los Técnicos Operativos tratándose de especialidades que dictaminen animales, la cédula deberá ser de Médico Veterinario, cotejada con el original y certificada por la Subdelegación de la SAGARPA correspondiente.

6.2.2. Comprobante del Pago de Derechos en el formato fiscal No. 5 "Declaración General de Pago de Derechos", con Clave 400056, por concepto de Certificación y Servicios Técnicos, Aprobación y Expedición, con el sello original de la institución bancaria en donde se efectuó el pago.

6.2.3. Original del oficio de acreditación de la entidad mexicana de acreditación a.c., mismo que será utilizado para cotejar su fotocopia respectiva.

6.2.4. Empresa Extranjera: Documento vigente expedido por la autoridad competente mediante el cual el extranjero acredite su legal estancia en el país y que la calidad y característica migratorias que le fueron otorgadas en el mismo, le permiten realizar expresamente la actividad solicitada para esta tramite.

7. PLAZO MÁXIMO QUE TIENE LA DEPENDENCIA U ORGANISMO DESCENTRALIZADO PARA RESOLVER EL TRAMITE, EN SU CASO, Y SE APLICA LA AFIRMATIVA O NEGATIVA FICTA:

7.1. PLAZO MÁXIMO:

7.1.1. La resolución del trámite debe emitirse dentro del siguiente plazo, contando a partir de la recepción de la solicitud: 30 días hábiles.

7.2 APLICA LA AFIRMATIVA FICTA:

7.2.1. Si aplica

7.3 APLICA LA NEGATIVA FICTA:

7.3.1. No aplica

7.4. Fundamento Jurídico

7.4.1. De la afirmativa ficta o negativa ficta.

7.4.1.1. Acuerdo para Desregulación y Simplificación de los Trámites Inscritos por parte de la la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, en el Registro Federal de Tramites y Servicios (Publicado el 28 de septiembre de 2001).

8. LAS EXCEPCIONES A LO PREVISTO EN EL ARTICULO 15-A DE LA LFPA, EN SU CASO: 9

8.1. No Aplica

9. MONTO DE LOS DERECHOS O APROVECHAMIENTOS APLICABLES, EN SU CASO, O LA FORMA DE DETERMINAR DICHO MONTO:

9.1. El monto del pago durante el periodo del 1º de julio al 31 de diciembre de 2002 es de \$ 3,797.00.

10. VIGENCIA DEL TRAMITE:

10.1. La vigencia de trámite, será la misma que la otorgada para la acreditación por la entidad mexicana de acreditación a.c.

11. CRITERIOS DE RESOLUCIÓN DEL TRAMITE, EN SU CASO:

11.1. Que el usuario presente la totalidad de la documentación solicitada, debidamente requisitada conforme a lo indicado en el Acuerdo por el que se aprueban los formatos que deberán utilizarse para realizar los trámites ante la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación y Productora Nacional de Semillas, (Publicado el 6 de septiembre de 2000).

11.2. Presentar examen de conocimientos y aprobarlo con un mínimo del 80% de aciertos.

12. UNIDADES ADMINISTRATIVAS ANTE LAS QUE SE PUEDE PRESENTAR EL TRAMITE:

12.1. Departamento de Unidades de Verificación de la Dirección General de Salud Animal (Recreo 14-4º piso, Col. Actipan del Valle, 03230, México, D. F.).

12.2. Subdelegación de Ganadería o Agropecuaria en los Estados.

13. HORARIOS DE ATENCIÓN AL PUBLICO:

13.1. Lunes a viernes, de 9 a 13 horas en el Departamento de Unidades de Verificación de la Dirección General de Salud Animal.

13.2. En las Subdelegaciones de los Estados deberá consultarse el horario de atención.

14. NUMEROS DEL TELEFONO, FAX Y CORREO ELECTRÓNICO, ASI COMO LA DIRECCIÓN Y DEMAS DATOS RELATIVOS A CUALQUIER OTRO MEDIO QUE PERMITA EL ENVIO DE CONSULTAS, DOCUMENTOS Y QUEJAS:

14.1. Contraloría Interna SENASICA: Amores 321, piso 5, Col. Del Valle, México, D.F. tel. 55-36-27-47, 55-87-79-76, 56-87-79-14, 56-87-95-01 y fax 56-87-79-38.

14.2. Sistema de atención telefónica a la ciudadanía SACTEL a los teléfonos 54-80-20-00 en el Distrito Federal y Area Metropolitana; del interior de la República sin costo para el usuario al 01-800-001-48-00 o desde Estados Unidos y Canadá al 1888-55-94-33-72.

14.3. Departamento de Unidades de Verificación de la Dirección General de Salud Animal, Recreo 14-4º piso, Col. Actipan del Valle, 03230, México, D. F. teléfonos 55-34-51-50, 55-34-89-94, 55-34-94-96 extensiones 112 y 113.

15. LA DEMAS INFORMACIÓN QUE SE PREVEA EN EL REGLAMENTO DE ESTA LEY O QUE LA DEPENDENCIA U ORGANISMO DESCENTRALIZADO CONSIDERE QUE PUEDA SER DE UTILIDAD PARA LOS INTERESADOS. 16

15.1. No aplica.³³

◆ Registro Federal de Trámites y Servicios

HOMOCLAVE: SENASICA- 01-010-B

1. NOMBRE DEL TRÁMITE

1.1. Refrendo de la aprobación de unidades de verificación (personas morales)

2. FUNDAMENTACIÓN JURÍDICA Y FECHA DE PUBLICACIÓN EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN (DOF) DE CADA ORDENAMIENTO2:

2.1. Artículos 2º, 4º Fracción V, 37º Fracción IV, 41º y 43º, de la Ley Federal de Sanidad Animal (Publicada el 18 de junio de 1993, reformada el 12 de junio de 2000).

2.2. Artículo 3º, Fracción III, 7º, 32, 49, Fracciones I, II, V, VI, VII, VIII, XV, XXVII, XXXI y XLII y 50 del Reglamento Interior de la SAGARPA (Publicado el 10 de julio de 2001).

2.3 . Acuerdo por el que se dan a conocer los trámites inscritos en el registro federal de trámites empresariales que aplican la Secretaria de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación y su sector coordinado y se establecen diversas medidas de mejora regulatoria, (Publicado el 23 de julio de 1999).

³³ SENASICA. [en línea] SAGARPA Trámites y Servicios [consulta 22-12-2004]
<http://www.apps.cofemer.gob.mx/buscador/logtram1.asp?homoclave=SENASICA-01-010-A&organismo=sagar&bandera=0&trash=73&formato=0&lfpa=0>

2.4. Acuerdo por el que se aprueban los formatos que deberán utilizarse para realizar trámites ante la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación y Productora Nacional de Semillas (Publicado el 6 de septiembre de 2000).

2.5. Artículo 86-D, Fracción III b, de la Ley Federal de Derechos (Publicada el 30 de diciembre de 1996).

2.6. Acuerdo para Desregulación y Simplificación de los Trámites Inscritos por parte de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, en el Registro Federal de Trámites Y Servicios (Publicado el 28 de septiembre de 2001).

3. CASOS EN LOS QUE DEBE O PUEDE REALIZARSE EL TRAMITE:

3.1. Cuando una persona moral pretenda continuar coadyuvando con la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, a fin de verificar el cumplimiento de la normatividad en materia zoosanitaria.

4. MANERA DE PRESENTAR EL TRÁMITE (ESCRITO LIBRE, FORMATO U OTRA):

4.1. El trámite deberá presentarse en formato.

5. FORMATO CORRESPONDIENTE AL TRÁMITE, EN SU CASO, Y SU FECHA DE PUBLICACIÓN EN EL DOF:

5.1. Formato CNSA-01-010, Solicitud de aprobación de unidades de verificación en materia zoosanitaria (personas morales), publicada el 6 de septiembre de 2000.

6. DATOS Y DOCUMENTOS ESPECIFICOS QUE DEBE CONTENER O SE DEBEN ADJUNTAR AL TRAMITE, SALVO LOS DATOS Y DOCUMENTOS A QUE SE REFIERE EL ARTICULO 15 DE LA LEY FEDERAL DE PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO (LFPA)

6.1. Datos

6.1.1. Razón Social

6.1.2. Domicilio

6.1.3. Colonia

6.1.4. Ciudad/Mpo.

6.1.5. Estado

6.1.6. Empresa:

6.1.6.1. Mexicana

6.1.6.2. Extranjera

6.1.7. Código Postal

6.1.8. Teléfono (s)

6.1.9. Fax

6.1.10. Correo Electrónico

6.1.11. Registro Federal de Causantes

6.1.12. Nombre del Representante Legal

6.1.13. Domicilio del Representante Legal

6.1.14. Domicilio para oír y recibir notificaciones

6.1.15. Clave de aprobación anterior

6.1.16. Area de Aprobación en

6.1.17. Para Verificar el cumplimiento de la (s) Norma (s)

6.1.18. Personal Técnico Veterinario

6.1.18.1. Nombre (s)

6.1.19. Lugar

6.1.20. Fecha

6.1.21. Nombre del Representante Legal

6.1.22. Firma del Representante Legal

6.2. Documentos

6.2.1. Fotocopia de la Cédula Profesional de los Técnicos Operativos tratándose de especialidades que dictaminen animales, la cédula deberá ser de Médico Veterinario, cotejada con el original y certificada por la Subdelegación de la

SAGARPA correspondiente (solo en caso de ser diferentes, a los de la aprobación inicial).

6.2.2. Comprobante del Pago de Derechos en el formato fiscal No. 5 "Declaración General de Pago de Derechos", con Clave 400056, por concepto de Certificación, Servicios Técnicos, Aprobación y Expedición, con el sello original de la institución bancaria en donde se efectuó el pago.

6.2.3. Original del oficio de acreditación de la entidad mexicana de acreditación a.c., mismo que será utilizado para cotejar su fotocopia respectiva.

6.2.4. Empresa extranjera: Documento vigente expedido por la autoridad competente mediante el cual el extranjero acredite su legal estancia en el país y que la calidad y característica migratorias que le fueron otorgadas en el mismo, le permiten realizar expresamente la actividad solicitada para esta tramite.

7. PLAZO MÁXIMO QUE TIENE LA DEPENDENCIA U ORGANISMO DESCENTRALIZADO PARA RESOLVER EL TRAMITE, EN SU CASO, Y SE APLICA LA AFIRMATIVA O NEGATIVA FICTA:

7.1. PLAZO MÁXIMO:

7.1.1. La resolución del trámite debe emitirse dentro del siguiente plazo, contando a partir de la recepción de la solicitud: 30 días hábiles.

7.2. APLICA LA AFIRMATIVA FICTA:

7.2.1. Si aplica

7.3. APLICA LA NEGATIVA FICTA:

7.3.1. No aplica

7.4. Fundamento Jurídico

7.4.1. De la afirmativa ficta o negativa ficta.

7.4.1.1. Acuerdo para Desregulación y Simplificación de los Trámites Inscritos por parte de la la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, en el Registro Federal de Tramites y Servicios (Publicado el 28 de septiembre de 2001).

8. LAS EXCEPCIONES A LO PREVISTO EN EL ARTICULO 15-A DE LA LFPA, EN SU CASO:

8.1. No Aplica

9. MONTO DE LOS DERECHOS O APROVECHAMIENTOS APLICABLES, EN SU CASO, O LA FORMA DE DETERMINAR DICHO MONTO:

9.1. El monto del pago durante el periodo del 1º de julio al 31 de diciembre de 2002 es de \$ 1,899.00.

10. VIGENCIA DEL TRAMITE:

10.1. La vigencia de Trámite, será la misma que la otorgada para la acreditación por la entidad mexicana de acreditación a.c.

11. CRITERIOS DE RESOLUCIÓN DEL TRAMITE, EN SU CASO:

11.1. Que el usuario presente la totalidad de la documentación solicitada, debidamente requisitada conforme a lo indicado en el Acuerdo por el que se aprueban los formatos que deberán utilizarse para realizar los trámites ante la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación y Productora Nacional de Semillas, (Publicado el 6 de septiembre de 2000).

11.2. Presentar examen de conocimientos y aprobarlo con un mínimo del 80% de aciertos.

12. UNIDADES ADMINISTRATIVAS ANTE LAS QUE SE PUEDE PRESENTAR EL TRAMITE:

12.1. Departamento de Unidades de Verificación de la Dirección General de Salud Animal (Recreo 14-4º piso, Col. Actipan del Valle, 03230, México, D. F.).

13. HORARIOS DE ATENCIÓN AL PUBLICO:

13.1. Lunes a viernes, de 9 a 13 horas en el Departamento de Unidades de Verificación de la Dirección General de Salud Animal.

14. NUMEROS DEL TELEFONO, FAX Y CORREO ELECTRÓNICO, ASI COMO LA DIRECCIÓN Y DEMAS DATOS RELATIVOS A CUALQUIER OTRO MEDIO QUE PERMITA EL ENVIO DE CONSULTAS, DOCUMENTOS Y QUEJAS:

14.1. Contraloría Interna SENASICA: Amores 321, piso 5, Col. Del Valle, México, D.F. tel. 55-36-27-47, 55-87-79-76, 56-87-79-14, 56-87-95-01 y fax 56-87-79-38.

14.2. Sistema de atención telefónica a la ciudadanía SACTEL a los teléfonos 54-80-20-00 en el Distrito Federal y Area Metropolitana; del interior de la República sin costo para el usuario al 01-800-001-48-00 o desde Estados Unidos y Canadá al 1888-55-94-33-72.

14.3. Departamento de Unidades de Verificación de la Dirección General de Salud Animal, Recreo 14-4º piso, Col. Actipan del Valle, 03230, México, D. F. teléfonos 55-34-51-50, 55-34-89-94, 55-34-94-96 extensiones 112 y 113.

15. LA DEMAS INFORMACIÓN QUE SE PREVEA EN EL REGLAMENTO DE ESTA LEY O QUE LA DEPENDENCIA U ORGANISMO DESCENTRALIZADO CONSIDERE QUE PUEDA SER DE UTILIDAD PARA LOS INTERESADOS:

15.1. No aplica.³⁴

◆ **Registro Federal de Trámites y Servicios**

HOMOCLAVE : SENASICA-01-011

1. NOMBRE DEL TRÁMITE

1.1 Obtención de la Hoja de Requisitos Zoonosanitarios para la importación de animales, sus productos y subproductos, así como productos biológicos, químicos, farmacéuticos o alimenticios, para uso en animales o consumo por estos.

2 FUNDAMENTACIÓN JURÍDICA Y FECHA DE PUBLICACIÓN EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN (DOF) DE CADA ORDENAMIENTO:

2.1 Ley Federal de Sanidad Animal Art.1º, 3º, 21, 26, 28 y 29, Diario Oficial de la Federación (DOF), 18/VI/93,.

2.2 Reglamento Interior de la Secretaría Art. 3º, III, 32 y 49 IV (DOF 10/07/2001)

2.3 Ley Federal de Derechos, Art. 86-B al 86-E (DOF 30/XII/96).

2.4 Ley Federal sobre Metrología y Normalización, Cap. Art. 38 fracc. V, VII y VIII (DOF 01/07/92 y Reformada 20/05/97).

2.5 Acuerdo que establece la clasificación y codificación de mercancías cuya importación está sujeta a regulación por parte de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (DOF 26/03/02).

2.6 Manual de procedimientos para la obtención de la Hoja de Requisitos Zoonosanitarios (DOF 24/09/99).

2.7 Acuerdo por el que se dan a conocer los trámites inscritos en el Registro Federal de Trámites Empresariales que aplican la Secretaría de Agricultura,

³⁴ SENASICA. [en línea] SAGARPA Trámites y Servicios [consulta 22-12-2004]
<http://www.apps.cofemer.gob.mx/buscador/logtram1.asp?homoclave=SENASICA-01-010-B&organismo=sagar&bandera=0&trash=73&formato=0&lfpa=0>

Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación y su sector coordinado, y se establecen diversas medidas de mejora regulatoria (DOF 23/07/99).

3 CASOS EN LOS QUE DEBE O PUEDE REALIZARSE EL TRAMITE:

Cuando se vaya a realizar la importación de animales, sus productos y subproductos, así como productos biológicos, químicos, farmacéuticos o alimenticios, para uso en animales o consumo por éstos.

4. MANERA DE PRESENTAR EL TRÁMITE (ESCRITO LIBRE, FORMATO U OTRA):

4.1.- Los interesados en importar mercancías, podrán solicitar la Hoja de Requisitos Zoosanitarios en forma verbal o escrita (Art. 6º, Manual de Procedimientos para la obtención de la Hoja de Requisitos Zoosanitarios)

4.1.1- El solicitante o la solicitud, deben contener los siguientes datos:

Nombre, denominación social y domicilio de quien realiza el trámite y en su caso los de su representante legal, y la clave del registro federal de contribuyentes del promovente, así como el domicilio y nombre de la persona o personas autorizadas para recibir notificaciones el órgano a quién se dirige el trámite y lugar y fecha de emisión del escrito correspondiente. El señalamiento del número de teléfono fax y correo electrónico opcional, y los documentos que acreditan la existencia de la persona moral, la personalidad del representante legal que realice el trámite y tratándose de personas físicas extranjeras, su legal estancia en el país y que su condición migratoria les permite realizar en trámite respectivo. Los datos requeridos para las mercancías son: especie animal, función zootécnica (en caso de animales vivos), producto o subproducto, país de origen y país de procedencia.

5. FORMATO CORRESPONDIENTE AL TRÁMITE, EN SU CASO, Y SU FECHA DE PUBLICACIÓN EN EL DOF:

5.1 No aplica

6. DATOS Y DOCUMENTOS ESPECIFICOS QUE DEBE CONTENER O SE DEBEN ADJUNTAR AL TRAMITE, SALVO LOS DATOS Y DOCUMENTOS A QUE SE REFIERE EL ARTICULO 15 DE LA LEY FEDERAL DE PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO (LFPA):

6.1 DATOS: Nombre, denominación social y domicilio de quien realiza el trámite y en su caso los de su representante legal, y la clave del registro federal de contribuyentes del promovente, así como el domicilio y nombre de la persona o personas autorizadas para recibir notificaciones el órgano a quién se dirige el trámite y lugar y fecha de emisión del escrito correspondiente. El señalamiento del número de teléfono fax y correo electrónico opcional

6.2 DOCUMENTOS ANEXOS: Solicitud a través de un escrito libre, pago de derechos correspondiente con el sello original del banco, documentos que acreditan la existencia de la persona moral, la personalidad del representante legal que realice el trámite y tratándose de personas físicas extranjeras, su legal estancia en el país y que su condición migratoria les permite realizar en trámite respectivo.

7. PLAZO MÁXIMO QUE TIENE LA DEPENDENCIA U ORGANISMO DESCENTRALIZADO PARA RESOLVER EL TRAMITE, EN SU CASO, Y SE APLICA LA AFIRMATIVA O NEGATIVA FICTA

7.1 PLAZO MÁXIMO: De manera inmediata cuando existe la Hoja de Requisitos en el Catálogo Público de la SAGARPA y cinco días hábiles a partir del día siguiente de la presentación de la solicitud cuando no existe la Hoja de Requisitos en el Catálogo Público de la SAGARPA ya sea que la resolución sea favorable o negativa. Cuando se requiera realizar un análisis técnico cinco días hábiles contados a partir del día siguiente de la presentación de la solicitud, se informará al solicitante tal situación y posteriormente, cinco días hábiles contados a partir de la conclusión del análisis técnico.

7.2 APLICA LA AFIRMATIVA FICTA:

7.2.1. No aplica

7.3 APLICA LA NEGATIVA FICTA:

7.3.1. Si aplica

7.4 Fundamento jurídico

7.4.1 De la negativa ficta

7.4.1.1 Artículo 17 y 17-A segundo párrafo de la Ley Federal de procedimiento Administrativo publicada en el Diario Oficial de la Federación el 19 de abril de 2000

7.4.2 Del plazo de la resolución del trámite.

7.4.2.1 Acuerdo por el que se dan a conocer los trámites inscritos en el Registro Federal de Trámites Empresariales que aplican la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación y su sector coordinado, y se establecen diversas medidas de mejora regulatoria (publicado en el DOF el 23 de julio de 1999)

8 LAS EXCEPCIONES A LO PREVISTO EN EL ARTICULO 15-A DE LA LFPA, EN SU CASO:

8.1. El escrito libre se presenta en original y copia.

8.2. La solicitud en escrito libre a que se refiere el numeral 6.2. de la presente ficha debe presentarse en original y copia.

9 MONTO DE LOS DERECHOS O APROVECHAMIENTOS APLICABLES, EN SU CASO, O LA FORMA DE DETERMINAR DICHO MONTO

9.1.- Comprobante de pago original en la forma fiscal declaración general de pago de derechos 5P1A004 451, requisitada con la clave 400056 y el concepto "CERTIFICACIÓN, SERVICIOS TECNICOS, APROBACION Y EXPEDICIÓN." El monto establecido en el artículo 86-E fracción II de la Ley Federal de Derechos, es de \$552.00 para el periodo julio-diciembre de 2002, que se modifica al aplicar el factor de actualización de conformidad con el Artículo 1° de la Ley Federal de Derechos (D.O.F. 31 de diciembre de 1981 y sus reformas y adiciones).

10 VIGENCIA DEL TRAMITE:

10.1. . 2 meses.

11 CRITERIOS DE RESOLUCIÓN DEL TRAMITE, EN SU CASO:

11.1 Dependerá del estatus sanitario del país de origen de la mercancía

11.2 Función zootécnica cuando se trata de animales vivos

11.3 Procesos de elaboración y uso, para el caso de productos.

12 UNIDADES ADMINISTRATIVAS ANTE LAS QUE SE PUEDE PRESENTAR EL TRAMITE:

12.1. Oficinas Centrales, Recreo No. 14, piso 2, Col. Actipan del Valle, C.P. 03230, México D.F.

12.2.-Delegaciones Estatales de la SAGARPA:

Aguascalientes

Nuevo León

Colima

Sonora

Guanajuato

Veracruz

Jalisco

Yucatán

Michoacán

12.3.-Oficinas de Inspección de Sanidad Agropecuaria en puertos, aeropuertos y fronteras (OISA) dependientes de la Dirección General de Inspección Fitozoosanitaria:

Mexicali, B.C. :	Piedras Negras, Coah.
Tijuana, B.C.	Cancún, Q. Roo.
La Paz, B.C.	Reynosa, Tamps.
Ciudad Hidalgo, Chis.	Reynosa, PAHHR.
Ciudad Juárez, Chih.	Nuevo Laredo, Tamps.
Ojinaga, Chih.	

NOTA: Estas Delegaciones Estatales y OISA, expiden sólo las Hojas de Requisitos Zoosanitarios, que se encuentran dadas de alta en la base de datos.

13 HORARIOS DE ATENCIÓN AL PÚBLICO:

13.1. Oficinas Centrales de lunes a viernes de 9:00 a 13:00 Hrs.

En oficinas locales de Inspección de Sanidad Agropecuaria y Delegaciones Estatales de la SAGARPA verificar disponibilidad de horario a los siguientes teléfonos:

13.1 Oficinas Centrales, Recreo No. 14, piso 2, Col. Actipan del Valle, C.P. 03230, México D.F.: 5534-9496, 5534-8994, 5534-5150, 5524-4697, extensiones 124, 128 y 132.

13.2.-Delegaciones Estatales de la SAGARPA:

13.3.-Oficinas de Inspección de Sanidad Agropecuaria en puertos, aeropuertos y fronteras (OISA) dependientes de la Dirección General de Inspección Fitozoosanitaria:

Mexicali, B.C.- (0165) 67-85-06 (Fax 67-85-17)

Tijuana, B.C.- (0166) 24-55-20 (Fax 24-55-20)

La Paz, B.C.- (01112) 2-38-34 Fax 2-37-05)

Ciudad Hidalgo, Chis.- (01969) 8-01-30 (Fax 8-04-013)

Ciudad Juárez, Chih.- (0116) 82-2010 (Fax 82-16-34)

Ojinaga, Chih.: (01145) 3-04-96 (Fax 3-24-04)

Piedras Negras, Coah.- (01878) 2-03-22 (Fax 2-07-33)

Cancún, Q. Roo.- (0198) 860-136 (Fax 860-138)

Reynosa, Tamps.- (0189) 22-60-40 (Fax 22-36-24)

Reynosa, PAHHR.- (0188) 22-36-24 (Fax 22-36-24)

Nuevo Laredo, Tamps.- (0187) 12-01-67 (Fax 12-01-67)

14 NUMEROS DEL TELEFONO, FAX Y CORREO ELECTRÓNICO, ASI COMO LA DIRECCIÓN Y DEMAS DATOS RELATIVOS A CUALQUIER OTRO MEDIO QUE PERMITA EL ENVIO DE CONSULTAS, DOCUMENTOS Y QUEJAS:

14.1 55-24-46-97, 55-34-89-94 y 55-34-94-96 ext. 132, Fax ext. 128.

14.2 Correo electrónico: importac@senasica.sagarpa.gob.mx

14.3 Dirección: Recreo No. 14, piso 12, Col. Actipan del Valle, CP 03230, Del. Benito Juárez

15 LA DEMAS INFORMACIÓN QUE SE PREVEA EN EL REGLAMENTO DE ESTA LEY O QUE LA DEPENDENCIA U ORGANISMO DESCENTRALIZADO CONSIDERE QUE PUEDA SER DE UTILIDAD PARA LOS INTERESADOS.³⁵

◆ **Registro Federal de Trámites y Servicios**

Homoclave SENASICA – 01 -017

1. Nombre del trámite:

1.1. Expedición del certificado zoosanitario de movilización.

2. Fundamentación jurídica y fecha de publicación en el Diario Oficial de la Federación (DOF) de cada ordenamiento:

³⁵ SENASICA. [en línea] SAGARPA Trámites y Servicios [consulta 22-12-2004]
<http://www.apps.cofemer.gob.mx/buscador/logtramI.asp?homoclave=SENASICA-01-011&organismo=sagar&bandera=0&trash=73&formato=0&lfpa=0>

2.1. Art. 2º, 4º fracción I, III, 12 fracción III, 21, 22 fracción I, II, 23, 24, 25, de la Ley Federal de Sanidad Animal, Publicada el 28 de junio de 1993, reformada el 12 de junio de 2002.

2.2. Art. 49 fracción I, III, VI del Reglamento Interior de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación publicado el 10 de julio de 2001.

2.3. Artículo 86 A de la Ley Federal de Derechos publicada el 30 de diciembre de 1996.

3. Casos en los que debe o puede realizarse el trámite:

3.1. Cuando se pretenda movilizar animales, sus productos y subproductos en el interior del territorio nacional y cumplan con lo establecido en las Normas Oficiales Mexicanas.

4. Manera de presentar el trámite (escrito libre, formato u otra):

4.1. Solicitud personal en los lugares donde se expide.

5. Formato correspondiente al trámite, en su caso, y su fecha de publicación en el dof:

5.1. No se utiliza un formato para solicitar el trámite.

6. Datos y documentos específicos que debe contener o se deben adjuntar al trámite, salvo los datos y documentos a que se refiere el artículo 15 de la ley federal de procedimiento administrativo (lfpa):

6.1. Datos:

6.1.1. Tipo y propósito de expedición del certificado, movilización de animales, movilización de productos y subproductos, cumplimiento NOM.

6.1.2. Datos del interesado, propietario solicitante, dirección.

6.1.3. Explotación o empresa de origen, nombre o razón social, N° del establecimiento TIF o plantas registradas, domicilio, población, municipio, estado

6.1.4. Destino final (explotación o empresa), nombre o razón social, N° del establecimiento TIF o plantas registradas, domicilio, población, municipio, estado

6.1.5. Datos de la movilización de animales o de productos y subproductos de origen animal, cantidad total (número) (letra) bovina, equina, ovina, caprina, porcina, aves, abejas, otra,

6.1.6. motivo animales, 1. abasto, 2. cría, 3. engorda, 4. exportación, 5. investigación, 6. repasto, 7. feria o exposición, 8. deporte o espectáculo, 9. otro,

6.1.7. identificación animales, 1. aretes, 2. fierro, 3. muescas, 4. raza, 5. color, 6. anillos, 7. lote, 8. otra,

6.1.8. identificación producto, 1. carne, 2. vísceras, 3. pieles, 4. sebo, 5. manteca, 6. embutidos o carnes frías, 7. huesos, cuernos y pezuña, 8. lanas, 9. cerda o pelo, 10. huevo, 11. miel, 12. semen, 13. gallinaza, 14. estiércol, 15. sangre, 16. plumas, 17.

6.1.9. otro, motivo productos, 1. procesamiento, 2. consumo, 3. incubación 4. reproducción 5. abono, 6. alimentación animal, 7. otro.

6.1.10. U. de medida, 1. kg, 2. litros, 3. M3, 4. dosis, 5. otra.

6.1.11. Presentación (produc.) 1. a granel, 2. envasado o empacado, 3. refrigerado o congelado, 4. crudo o natural, 5. procesado, 6. curtido, 7. piezas, 8. cajas, 9. pacas, 10. otra.

6.1.12. Fecha de sacrificio, día, mes y año, día, mes y año.

6.1.13. Fecha de empaque y embalaje, día, mes y año, día, mes y año,

6.1.14. Transporte, aéreo, marítimo, fluvial, terrestre, vehículo marca, placas, flejes números.,.

6.1.15. Puntos de verificación.

6.1.16. Descripción de pruebas de laboratorio o campo, tratamientos, medidas zoonitarias especiales, constancias o dictámenes.

6.1.17. Se certifica que los animales, productos o subproductos no constituyen riesgo zoonitario y cumplen con la(s) NOM(s) número(s), organismo coordinador de la movilización animal, razón social, MVZ. Aprobado, nombre, firma MVZ. oficial nombre, firma, sello.

6.1.18. Expedición, lugar, fecha, vigencia.

6.2. Documentos anexos:

6.2.1. Originales o copias de los dictámenes, pruebas de laboratorio o campo, tratamientos, medidas zoonitarias especiales, autorizaciones y constancias.

7. Plazo máximo que tiene la dependencia u organismo descentralizado para resolver el trámite, en su caso, y se aplica la afirmativa o negativa ficta:

7.1. Plazo máximo:

7.1.1. La resolución del trámite debe emitirse dentro del siguiente plazo, contado a partir de la recepción de la solicitud: Inmediata.

7.2. Aplica la afirmativa ficta:

7.2.1. (si /no aplica)

No aplica

7.3. Aplica la negativa ficta:

7.3.1. (si /no aplica)

Si aplica

7.4. Fundamento jurídico:

7.4.1. De la afirmativa o negativa ficta:

7.4.1.1. Art.17 de la ley Federal de procedimiento Administrativo publicada en el Diario Oficial de la Federación el 19 de abril de 2000

7.4.2. Del plazo de resolución del trámite:

7.4.2.1 No aplica

8. Las excepciones a lo previsto en el artículo 15-a de la lfpa, en su caso:

8.1. No existe formato de solicitud

8.2. Algunos de los anexos deben presentarse en original.

8.3. No se requiere acuse de recibo ya que el trámite es inmediato

8.4. No se requiere copia certificada de los documentos originales.

8.5. Los interesados deben presentar copia u original de los requisitos establecidos en las Normas Oficiales Mexicanas.

9. Monto de los derechos o aprovechamientos aplicables, en su caso, o la forma de determinar dicho monto:

9.1. Fundamento jurídico:

9.1.1. El pago durante el periodo de julio de 2002 al 31 de diciembre de 2002 es de \$ 56.00 pesos.

10. Vigencia del trámite:

10.1. 5 días

10.2. Fundamento jurídico de la vigencia del trámite:

10.2.1. Certificado Zoosanitario

11. Criterios de resolución del trámite, en su caso:

11.1. Que el usuario presente la totalidad de la documentación solicitada debidamente requisitada conforme a lo indicado en las Normas Oficiales Mexicanas.

12. Unidades administrativas ante las que se puede presentar el trámite:

12.1. Delegaciones de la SAGARPA en los estados, Organismos de Certificación y Organismos Coordinadores de la Movilización Animal.

13. Horarios de atención al público:

13.1. Debe consultarse el horario en las Subdelegaciones de los estados.

Organismos de Certificación y Organismos Coordinadores de la Movilización Animal.

14. Números de teléfono, fax y correo electrónico, así como la dirección y demás datos relativos a cualquier otro medio que permita el envío de consultas, documentos y quejas:

14.1. Contraloría Interna SENASICA: Amores 321, piso 1, Col. Del Valle, México, DF. Tel. 55 36 27 47, 55 87 79 76. 56 87 79 14, 56 87 95 01 y fax 56 87 79 38.

14.2. Sistema de atención telefónica a la ciudadanía SACTEL a los teléfonos 54-80-20-00 en el Distrito Federal y Area Metropolitana; del interior de la República sin costo para el usuario al 01-800-48-00 o desde Estados Unidos y Canadá al 1888-594-33-72.

14.3. Los números del teléfono, fax, correo electrónico y direcciones de la SAGARPA en los estados.

15. La demás información que se prevea en el reglamento de esta ley o que la dependencia u organismo descentralizado considere que pueda ser de utilidad para los interesados.

15.1. No aplica³⁶

³⁶ SENASICA. [en línea] SAGARPA Trámites y Servicios [consulta 22-12-2004]
<http://www.apps.cofemer.gob.mx/buscador/logtram1.asp?homoclave=SENASICA-01-017&organismo=sagar&bandera=0&trash=73&formato=0&lfpa=0>

ANEXO NO. 3

ANÁLISIS FORTALEZAS, OPORTUNIDADES, DEBILIDADES Y AMENAZAS

Fortalezas son aquellas características *propias de la empresa*, que facilitan o favorecen el logro de los objetivos organizacionales.

Oportunidades situaciones que se presentan en el *entorno de la empresa* y que pueden favorecer el logro de los objetivos organizacionales.

Debilidades características propias de la empresa, que constituyen **obstáculos internos** al logro de los objetivos organizacionales.

Amenazas son aquellas situaciones que se presentan en el *medio ambiente de las empresas* y que podrían afectar negativamente, las posibilidades del logro de los objetivos organizacionales.*

Si reagrupamos estos conceptos vemos que dos son de *naturaleza interna*: “**fortalezas y debilidades**” los otros dos son de *naturaleza externa a la empresa*: “**amenazas y oportunidades**”.

F O D A

“Es un dispositivo para determinar los factores que pueden favorecer (**fortalezas y oportunidades**) y obstaculizar (**debilidades y amenazas**) el logro de los objetivos organizacionales”.

La información aquí vertida, es resultado de la investigación que se realizó en la planta y con base en algunos conceptos tomados de la literatura*, mismos que se aprovecharon para estudiar y analizar con la Médica Sanitarista responsable del área de producción:

Fortalezas

- ◆ Los clientes tienen “Buena” imagen de la empresa.
- ◆ Los productos se trabajan con altos estándares de calidad.
- ◆ El uso de recursos de la planta es del 90 % y la capacidad instalada se explota al 100 %, el proceso es de 30 toneladas mensuales.

* Rodríguez Valencia Joaquín, **Cómo Administrar Pequeñas y Medianas Empresas**. 4ª ed, Editorial International Thomson Editores, México, 1996, p. 156 –165.

* Steiner George A., **Planeación Estratégica**, Cáp. Análisis de la situación, Editorial CECSA, México 2003, p.134-136.

- ◆ Hay 0 “cero” porcentajes de productos obsoletos o mermas en la materia prima y en el producto final.
- ◆ Se cumple con las normas de higiene, seguridad y medioambientales en la planta.
- ◆ Hay distribuidores independientes en los estados de Jalisco y Baja California Sur.
- ◆ La evaluación productiva es de 16.6 Kg de producto “Arrachera” por hora / hombre, en el inicio de actividades que fue de 10 Kg.
- ◆ Se toman en cuenta conceptos como el precio, servicio, calidad, productividad, para mejorar los objetivos propuestos desde que la planta inició sus actividades.
- ◆ La utilidad es del 20% al 50 % dependiendo del producto.
- ◆ La entrega del producto es por avión, camión y/ o mensajería, es decir se utilizan los distintos medios de transporte al alcance.
- ◆ Los precios se comparan con los de la competencia, diariamente se revisan.
- ◆ Hay control sobre la productividad, todo queda asentado en las bitácoras.
- ◆ Se elaboran reportes diarios de producción en cada jornada y turno.
- ◆ Se realizan reportes mensuales de producción y otros para informar a la gerencia.
- ◆ Se distribuye la información oportunamente a los responsables de las áreas, vía correo electrónico, teléfono, revistas especializadas.
- ◆ Se conoce la posibilidad de sus recursos humanos en cuanto a edad, capacidad, potencial, etc.
- ◆ Diseñan un producto de un corte popular, para que su costo de producción sea bajo y con calidad.
- ◆ Hay conocimiento acerca del índice de producción y capacidad instalada para continuar creciendo.

Debilidades

- ◆ No hay análisis de ventas por cliente, en cuanto a monto y volumen y su distribución geográfica.
- ◆ No hay cuantificación de los gastos de investigación y desarrollo de nuevos productos, y no hay un monto definido para este propósito.
- ◆ No se ha dado a conocer al cliente qué es el Sistema tipo Inspección Federal.
- ◆ No hay una planeación detallada de la compra de materia prima.
- ◆ No siempre cuentan con todos los productos solicitados por el cliente.
- ◆ Las fuentes de suministro de agua y luz son las de mayor conflicto porque la planta está ubicada en una zona habitacional.
- ◆ No disponen de instalaciones más amplias para almacenar materia prima y producto terminado.
- ◆ No hay un análisis de la competencia y las acciones que podrían anticipar a cada competidor.
- ◆ Introducción de nuevos productos sin evaluar costos, ya que la inversión en maquinaria y equipo es muy alta.

Oportunidades

- ◆ La competencia es local, sólo se encuentra en el área metropolitana.
- ◆ Amplia gama de productos cárnicos que se venden y diversificar a productos del mar.
- ◆ Extenso mercado para clientes de otros giros, como tiendas de autoservicio, carnicerías especializadas, comedores industriales, etc., en toda la República Mexicana.
- ◆ Aprovechamiento de todos los nichos de mercado en el país.
- ◆ Conocimiento de los puntos de vista externos que dan los clientes, proveedores y visitantes para mejorar respecto las sugerencias.
- ◆ Desarrollo de nuevos productos como chorizo, cecina, carne enchilada, etc.,
- ◆ Ofrecimiento al cliente, más posibilidades y opciones de variedad al paladar y al bolsillo.
- ◆ Búsqueda de la excelencia en el servicio, costo y calidad del producto ofertado.
- ◆ Toma de decisiones basados en la compra de Futuros y precios actuales con predicción del mercado.

Amenazas

- ◆ El poder adquisitivo del cliente de clase media disminuye la oportunidad de adquirir los productos con regularidad, por la situación de la economía.
- ◆ Aparición constante de nuevos productos en el mercado.
- ◆ La venta de los productos está sujeta a la temporada vacacional o social.
- ◆ La entrada al mercado de nuevos competidores que no cuentan con la certificación de calidad TIF.

De acuerdo al análisis FODA, podemos resaltar lo siguiente:

◆ Aprovechar las fortalezas

Aprovechar la buena imagen que los clientes tienen, para mantener el *producto en los estándares más altos de calidad y satisfacer sus demandas con un excelente servicio*, el precio se encargará de justificarlo.

La *eficacia del uso de recursos es del 90 % de la planta y el 100 % del uso de las habilidades de los empleados, y el uso también del 100 % de la capacidad instalada* son magníficos indicadores económicos.

En los inventarios: *se procesan 30 toneladas mensuales y como resultado el producto final son también 30 toneladas, esto es eficiencia y aprovechamiento de todos los recursos disponibles, no hay porcentajes obsoletos o mermas en la materia prima ni en el producto final.*

El manejo del *ambiente* es cuidado ya que se procede conforme a las leyes de contaminación de *desechos, agua, aire, suelo*, etc., así como también se cumple con las normas de higiene y seguridad, en todos los ámbitos de la planta, por lo cual la *imagen* de la planta se considera como "*Buena*".

El indicador de la *evaluación productiva* es de 16.6 Kg de producto "*Arrachera*" por hora / hombre y se podría incrementar con un plan de estímulos al personal de producción.

La competencia en la industria se basa en el *precio, servicio, calidad, productividad, innovación tecnológica*, los directivos saben que *tienen cubiertos* por el momento, todos estos rubros satisfactoriamente.

La carne que se vende procesada da una *utilidad del 20 al 50%* dependiendo del producto, es una gran fortaleza y una oportunidad para ir aumentando exponencialmente las utilidades en los próximos años.

Los clientes acuden a la empresa para adquirir carne y cortes de calidad en el momento que lo requieren, *se entregan oportunamente en todo el país*, productos como arrachera y cortes finos, entre otros, se envían por *avión, camión y/ o mensajería*, esta respuesta es la que busca el cliente y por ello nos prefieren dicen los directores.

Hay *control sobre la productividad*, ya que todo queda asentado en las *bitácoras* del área y *reportes diarios* en cada jornada y turno del departamento de producción, se realizan reportes mensuales para informar a la gerencia.

Las diferentes áreas de la planta se *mantienen informadas* de los *sucesos del mundo exterior*, por medio *electrónico*, además se distribuye la información a los responsables de área, vía *correo electrónico, teléfono, revistas especializadas*; directamente asistiendo a *conferencias, talleres, simposios*, etc. Además de contar con fuentes externas de información.

Tienen el *conocimiento* acerca de sus recursos humanos en cuanto a edad, capacidad, potencial, rotación, etc., *los trabajadores se identifican con la compañía* hay buen ambiente laboral, lo que propicia que ambas partes crezcan juntos, el personal está contento y satisfecho con las prestaciones, perspectiva y futuro dentro de la empresa.

◆ ¿Cómo Revertir las Debilidades?

Mostrar al público las bondades Higiénico Sanitarias, de los productos TIF que la planta procesa con calidad y engrandecer las virtudes de trabajar con el Sistema tipo Inspección Federal.

Para controlar más a la empresa realizar análisis por cliente, monto, volumen, distribución geográfica, etc.

No hay cuantificación de los gastos de investigación y desarrollo de nuevos productos, pero el hecho de realizar estudios como: Palatabilidad, terneza, jugosidad, fuerza de mordida, índice de dureza, entre otros; además de realizar paneles de degustación, muestreos microbiológicos, etc., se traduce en una Fortaleza, todo ello permite conocer qué clase de producto se ofrece al consumidor, es como una auditoría organoléptica, o análisis gastronómico.

No hay crecimiento de la planta productiva por no contar con instalaciones más amplias, sugiriendo adquirir un inmueble que permita la expansión logarítmica, previa planeación a un futuro mediano e inmediato, así como diseñar una línea popular de productos.

Realizar acciones tácticas para introducir nuevos productos, mejorar los existentes, adquirir equipo de producción moderno para estos nacientes productos, establecer programas de mercado y de políticas de precios.

◆ Acciones para aprovechar las oportunidades.

Considerando que *la competencia es local* dentro del área metropolitana, se pueden conocer de cerca o *investigar sus debilidades* y ampliar la gama de productos cárnicos que se venden y *diversificar a productos del mar*.

Ampliar el mercado a clientes de otros giros, como tiendas de autoservicio, carnicerías especializadas, comedores industriales, etc., en toda la república mexicana.

Hacer *campañas publicitarias* del producto estrella *dirigida a todos los nichos de mercado* en todo el país.

El *desarrollo de nuevos productos* como chorizo, cecina, carne enchilada, etc., es una oportunidad cada producto, para *incrementar el volumen de ventas* y ofrecerle al cliente más posibilidades y opciones *de variedad al paladar y al bolsillo*.

En cuanto a toma de decisiones el director general y el director administrativo son los que deciden sobre el *abasto de materia prima*, punto crítico, *basados en la compra de Futuros* y precios actuales con predicción del mercado.

- ◆ **¿Cómo contrarrestar las amenazas?, Prever las amenazas o disminuir su efecto.**

Conocer e informarse sobre el nuevo producto que requiere el mercado actual, adquirirlo, hacer pruebas piloto, análisis de costos de producción, si es rentable entonces comprar la materia prima para elaborarlo, buscar posicionarlo en el mercado nacional e internacional.

La entrada al mercado para nuevos competidores es fácil porque sus gastos de operación son menores ya que no cuentan con la certificación de calidad TIF, misma que avala la calidad de nuestros productos, razón importante para educar a los clientes y consumidores potenciales, a través de la publicidad.

Plan Estratégico

No	ACTIVIDAD	ÁREA RESPONSABLE	A	M	J	J	A	S	O	N	D	E	F	2006	2007	2008	2009
			2	0	0	5				2	0						
1	Definir la Misión, Visión, Valores, Metas y objetivos.	Gerencia							◆								
2	Crear equipo de trabajo para la aplicación de la Planeación Estratégica y evaluarla.	Gerencia							◆	◆	◆	◆			◆	◆	◆
3	Hacer un diagnóstico de las áreas de la organización.	Gerencia Producción Compras Ventas Administración							◆	◆	◆						
4	Análisis FODA. Fortalezas Oportunidades Debilidades Amenazas	Gerencia Producción Compras Ventas Administración							◆	◆	◆						
5	Hacer los Manuales de Procedimientos Producción, Organización, Políticas, etc.	Administración							◆	◆	◆						
6	Adquirir un inmueble apropiado para aumentar el volumen de producción y producto terminado	Gerencia de Administración											◆				
7	Mantener las fortalezas del producto que son calidad y precio, así como servicio al cliente.	Ventas							◆	◆	◆			◆	◆	◆	◆

No	ACTIVIDAD	ÁREA RESPONSABLE	A	M	J	J	A	S	O	N	D	E	F	06	2007	2008	2009
			2	0	0	5							2	0			
8	Atención al cliente, presencia física y evaluación de la satisfacción del producto y servicio.	Ventas							♦	♦	♦			♦	♦	♦	♦
9	Crear una página Web y buscar otras ciudades turísticas, para distribuir el producto.	Informática Ventas								♦	♦			♦	♦	♦	♦
10	Implementar un tercer turno de producción.	Gerencia de Producción							♦	♦	♦			♦	♦	♦	♦
11	Aumentar el mercado nacional de un 30 a 50 % en la línea de producción en general.	Ventas									♦			♦	♦	♦	♦
12	Elaborar un programa de capacitación especializado al personal y de estímulos a la productividad.	Gerencia de Administración							♦	♦	♦			♦			
13	Obtener la certificación ISO 14000.	Gerencia Administración Producción Compras Ventas												♦	♦	♦	
14	Hacer campañas publicitarias de la Arrachera a todos los nichos de mercado en todo el país y extender el mercado a clientes de otros giros.	Ventas							♦	♦	♦			♦	♦	♦	♦

No	ACTIVIDAD	ÁREA RESPONSABLE	A	M	J	J	A	S	O	N	D	E	F	06	2007	2008	2009
			2	0	0	5				2	0						
15	Desarrollo de nuevos productos y de una línea popular.	Producción							◆	◆	◆			◆	◆	◆	◆
16	Mejoramiento de los procesos, eliminación del intermediarismo, participación en rastros TIF a nivel nacional.	Producción							◆	◆	◆			◆	◆	◆	◆
		Compras							◆	◆	◆			◆	◆	◆	◆
17	Comprar carne nacional con calidad de exportación, para reducir el costo de la materia prima.	Compras							◆	◆	◆			◆	◆	◆	◆
18	Todos los elementos deberán ser internamente auditados y evaluados a intervalos regulares.	Gerencia							◆			◆		◆	◆	◆	◆
		Producción							◆			◆		◆	◆	◆	◆
		Compras							◆			◆		◆	◆	◆	◆
		Ventas							◆			◆		◆	◆	◆	◆
		Administración							◆			◆		◆	◆	◆	◆



Diagnóstico de la planta, análisis de la situación financiera

De acuerdo al método empleado, “**Razones Financieras**” se aprecia que la empresa cuenta con capacidad de pago para hacer frente a sus obligaciones a corto plazo, como lo refiere el anexo 3.3, por ejemplo en el 2002 y 2003, su índice de liquidez es del 2.4, aún cuando en este año disminuyó su capacidad de pago, sigue resultando favorable y en 2003 cuenta con 1.43 pesos.

◆ **Capital de trabajo**

El capital de trabajo nos indica que una vez cubiertos los pasivos la planta cuenta en el 2002 y 2003 con 17 y 11 mil pesos respectivamente, para cubrir sus necesidades de operación, sobre todo en los últimos 3 años, este índice es muy benéfico.

◆ **RAZONES DE ENDEUDAMIENTO**

◆ **Pasivo total sobre activo total**

Las razones de endeudamiento muestran la proporción de recursos ajenos que financian la empresa, son de 0.36 en el 2003, en el 2002 es de 0.35, en el 2001 de 0.26, en los años 2000 y 1999 había una proporción de 0.52, y 0.49 respectivamente, lo que indica una proporción mas favorable en los últimos dos años.

◆ **Capital contable sobre activo total**

Se observa el porcentaje de recursos propios en los tres últimos años de entre 0.73 y 0.63, hubo un decremento entre 1999 y 2000 con 0.50 y 0.47, respectivamente. Ambas razones deben guardar un sano equilibrio, esto es favorable a la empresa porque sus dueños tienen un mayor porcentaje de la misma.

◆ **Rotación del activo total**

En la rotación de activo se ve un ligero decremento, indica las ventas que genera cada peso que está invertido, en 1999 había 4.02 y en 2003 solo 3.60 por peso vendido. Sin embargo, podemos afirmar que la rotación del activo total es aceptable.

◆ **Rotación de inventarios**

Por lo que respecta a la rotación de sus inventarios, el nivel es de 27.07 días en 2003, y comparado con los años anteriores en los que se observa un aumento de 30.9 en el 2002, 29.42 en el 2001, 24.3 días en el 2000, en el año 1999 con 14.03, sería el ideal en número de días, aún la notación en

días del 2003 es apropiado, porque se moviliza más rápido el inventario en las cámaras el producto terminado, y la carne sin transformar.

- ◆ **Rotación de cuentas por cobrar**

La rotación de cuentas por cobrar nos muestra que no supera en número al de la política de la empresa, en el 2003 es de 30.82 días, equivalente a un mes, en años anteriores se mantiene este promedio, solo en 1999 fue excelente con 14.93, quiere decir que los clientes están cumpliendo, pagan a tiempo, es importante mencionar que los proveedores dan a la empresa 102 días para liquidar las compras de materia prima, insumos en general, etc.

- ◆ **LA RENTABILIDAD** permite medir la capacidad de la empresa para generar utilidades.

- ◆ **Rentabilidad sobre el activo**

En Rentabilidad sobre el activo la relación es de 15.40 a 1 por cada peso invertido, es decir, la empresa obtiene 15:1 en el año 2003, en el año 2002 fue de 4.75, en el 2001 fue de 7.80, y en los años 2000 y 1999 con 11.75 y 14.15, respectivamente. Por lo que se puede apreciar que en éste último año recuperó la rentabilidad sobre el activo que tenía en el año 1999, superándolo ligeramente.

- ◆ **Rentabilidad sobre capital**

La Rentabilidad sobre capital indica, que los dueños por cada peso invertido, ganan 24.25 pesos en el año 2003, posterior a una disminución en relación al periodo 2002-2001, se observan con 7.43 y 10.66 uno para cada cual, posicionándose con 24.72 pesos en el 2000, entonces vemos que con 27.90 pesos, es en el año 1999 el indicador mas alto individualmente, por lo que el año 2003 tiende a su recuperación cercano a ese nivel.

De acuerdo al análisis financiero realizado podemos señalar lo siguiente: la situación de la empresa nos muestra que en cuanto a sus estrategias financieras, que ha desplegado en los últimos años de trabajo son productivas y se ha mantenido con algunas ligeras fluctuaciones que han sido mejoradas el último año, en especial se resalta:

1. Obligaciones a corto plazo cuenta con capacidad de pago, su índice de liquidez es bueno.
2. En el capital de trabajo se aprecia que una vez cubiertos los pasivos la planta posee un índice favorable y puede cubrir sus necesidades de operación, sobre todo en los últimos 3 años.
3. Las razones de endeudamiento muestran la proporción de recursos ajenos que financian la empresa, e indica una proporción mas favorable en los últimos dos años.
4. En el Capital contable sobre activo total, se observa el porcentaje de recursos propios en los tres primeros años de entre 0.63 y 0.73, hay un equilibrio entre ambas razones, es bueno porque los dueños de la empresa tienen un porcentaje mayor sobre la misma.
5. En la rotación de activo podemos afirmar que es aceptable.
6. La rotación de sus inventarios es apropiado, porque se moviliza más rápido el inventario en producto terminado y materia prima sin transformar.
7. La rotación de cuentas por cobrar nos muestra que los clientes están cumpliendo, pagan a tiempo y coincide con la política interna de la planta.
8. En Rentabilidad sobre el activo la relación es de 15:1 en el año 2003, siendo muy aceptable y deseable que mantenga y/o aumente esta favorable relación en el futuro.
9. La Rentabilidad sobre capital indica, que los dueños por cada peso invertido, ganan en promedio 19 pesos.

METODO DE RAZONES FINANCIERAS

	2003	2002	2001	2000	1999
LIQUIDEZ					
ACTIVO CIRCULANTE	29271707/12214193=	21890412/10268641=	17572292/6465917 =	19772176/14044391 =	14005724/9404680 =
PASIVO CIRCULANTE	1.43	2.13	2.71	1.40	1.48
ACT. CIRC. - INVENTARIOS	29271707 - 11690509	21890412 - 7966113	17572292 - 7984549	19772176 - 7422227	14005724 - 5988467
PASIVO CIRCULANTE	12214193 =	10268641 =	6465917 =	14044391 =	9404680 =
CAPITAL DE TRABAJO	29271707 - 12214193=	\$ 17,058 21890412 - 10268641 =	\$ 11,106 17572292 - 6 465917 =	\$ 5,728 14005724 - 9404680 =	\$ 4,601
RAZONES DE ENDEUDAMIENTO	13214193/36203634=	0.36 10268641/28568513 =	0.26 6465917/24100889 =	0.52 9404680/19096533 =	0.49
RAZONES DE EFICIENCIA Y OPERACIÓN	22989441/36203634=	0.63 18299892/28568513 =	0.73 12739120/26783511 =	0.47 9691853/19096533 =	0.50
ROTACIÓN DEL ACTIVO TOTAL	130684112/36203634=	3.60 92813593/28568513 =	3.88 99341494/26783511 =	3.71 76784069/19096533 =	4.02
ROTACIÓN DE INVENTARIOS	9828/130684	27.07 7975/92814	29.42 6705/ 99341	24.3 2994/76784	14.03
ROTACIÓN DE CUENTAS POR COBRAR	1119036	30.82 8014/258	30.01 7634/276	27.66 3181/ 214	14.93
RENTABILIDAD SOBRE EL ACTIVO	5576800/36203634 X 100 =	15.40 1359776/28568513 X 100 =	7.80 3149654/26783511 X 100 =	11.75 2704027/19096533 X 100 =	14.15
RENTABILIDAD SOBRE EL CAPITAL	5576800/22989441 X 100 =	24.25 1359776/18299872 X 100 =	10.66 3149654/12739120 X 100 =	24.72 2704027/9691853 X 100 =	27.90



**Programa de Posgrado en Ciencias de la
Administración**

Oficio: PPCA/GA/2005

Asunto: Envío oficio de nombramiento de jurado de Maestría.

Coordinación

Ing. Leopoldo Silva Gutiérrez
Director General de Administración Escolar
de esta Universidad
P r e s e n t e.

At'n.: Biol. Francisco Javier Incera Ugalde,
Jefe de la Unidad de Administración del Posgrado


Me permito hacer de su conocimiento, que la alumna **Beltrán Cuenca Magda Elena** presentará Examen General de Conocimientos dentro del Plan de Maestría en Administración de Organizaciones toda vez que ha concluido el Plan de Estudios respectivo, por lo que el Subcomité Académico de las Maestrías, tuvo a bien designar el siguiente jurado:

M. A. Luis Alfredo Valdés Hernández	Presidente
M. A. Luis Enrique Hernández Ruiz	Vocal
Dr. Gerardo Sánchez Ambriz	Vocal
M. A. Ma. Teresa Muñoz García	Vocal
M. A. I. Héctor Horton Muñoz	Secretario
M. A. Benito Rivera Rodríguez	Suplente
Dr. Ignacio Mercado Gasca	Suplente

Por su atención le doy las gracias y aprovecho la oportunidad para enviarle un cordial saludo.

A t e n t a m e n t e
"Por mi raza hablará el espíritu"
Ciudad. Universitaria, D.F., 11 de octubre del 2005.

El Coordinador del Programa.



Dr. Ricardo Alfredo Varela Juárez