



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

**La certificación Halal, como una ventaja estratégica para la
exportación de carne bovina al Reino de Arabia Saudita**

T e s i s

Que para optar por el grado de:

Maestro en Administración

Presenta:

Jesús Fernández Flores

Tutor:

Dr. Gabino García Tapia.

Facultad de Contaduría y Administración

Ciudad de México, Enero de 2018



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.

«Los tres instintos más poderosos del ser humano son los impulsos por alimentos, sexo y poder, por esto, el plasmar la educación ética y religiosa, las enseñanzas morales y la historia en los alimentos constituyen un vehículo más adecuado para el fin de cohesionar cultural y religiosamente a un pueblo». — Dr.Dayan Grunfeld —

Dedicatorias

A la **Universidad Nacional Autónoma de México**, a su Facultad de Contaduría y Administración «FCA», sobre todo a la división de estudios de posgrado, que tanto me dio y solo exigió que fuera digno de ella. Agradezco estos años como estudiante, pues mi vida cambió y ha sido un honor formar parte del alumnado de la institución, la cual será la punta de lanza en mi carrera profesional.

Dr. Gabino García Tapia, usted siempre tan tranquilo y con esa facilidad de transmitir paz; el mejor regalo que me dio fue creer en mí y mantener la fe respecto a mi propio desempeño. Por su espacio, tiempo y por su gran cúmulo de conocimientos junto a esa bondad para transmitirlos, gracias por dirigir este proyecto.

Mtro. Hugo Javier Buenrostro Aguilar, por tu orientación, tu paciencia y que además de darme conocimiento me llenaste de preguntas como también me enseñaste a buscar respuestas, por ser un buen amigo y dar muestras claras de un profesionalismo importante.

Mtra. Silvia Adriana Durand Bautista, por tu gran apoyo moral en todo momento, por esas pláticas que me has regalado, donde siempre tenías las palabras precisas que me han ayudado mucho a mi desarrollo profesional, tu gran carisma, pero especialmente tu calidez, te voy a valorar por siempre, me apoyaste en el momento más maravilloso de mi vida profesional y estudiantil.

Rosa Eunice Miranda Arias, por los grandes momentos que pasamos, risas, bromas, comprensión, las muestras de cariño y que ciertamente me motivaste en la necesidad de perseguir el sueño de estar mejor preparado ante un mundo competitivo y demandante, gracias por tus consejos.

Seilly Sarahi Aguilar Hernández, no, tengo palabras para expresarte mi gratitud por ser mi cómplice en esta etapa de mi vida, por tranquilizarme en los momentos de desesperación, por esperarme al salir de clases a pesar de que era tarde, por mejorar mis investigaciones, por desvelarte conmigo, por encausar mis ideas cuando había confusión, por entenderme en la suma importancia de esta meta y por dejar tu mano siempre junto a la mía y tu corazón en el mío, ¡Te amo!.

A mis padres, se hallan dado cuenta o no, siempre los admire además de considerarlos mis mejores amigos:

De ti mamá con tu amor, por fomentar en mí el gusto por estudiar y superarme a pesar de todo, siempre voy a recordar con orgullo tu dedicación en mi vida.

De ti papá por tu apoyo e indirectamente inculcar el sentimiento de amar nuestra alma mater, las palabras de aliento que me apoyaron durante este camino y en los momentos difíciles, estoy tan orgulloso de ti.

Extracto:

El Islam es el nombre de una religión monoteísta. Dentro del Islam se utiliza el término Halal que hace referencia a las prácticas permitidas o "lícitas" por el Corán. La Normatividad vigente en México para los productos Halal es la NMX-F-595-SCFI-2015, en la cual se establecen definiciones desde el punto de vista de la jurisprudencia Islámica.

Existe un gran mercado musulmán que ofrece diversas posibilidades a los exportadores mexicanos. No obstante, debido a la novedad de la Certificación Halal, no hay investigaciones que permitan una comprensión más profunda de esta práctica y como consecuencia se pueda dejar a un lado la oportunidad comercial para los productores agroalimentarios, que permita dejar la dependencia comercial con los Estados Unidos de Norteamérica.

Palabras clave: Productos, Halal, Producción, Exportación, Certificación

Abstract:

The Islam is the name of a religion moteistic. Inside the Islam is used the term Halal, what means the permitted practices for the Corán. The current regulations in México for Halal products are the nom: *NMX-F-595-SCFI-2015* in which definitions are established from the point of view of the Islamic jurisprudence.

There is a large muslim market that offers various possibilities to Mexican exporters, however, due to the newness of the Halal Certification, there is no research that allows a deeper understanding of this practice and as a consequence the commercial opportunity for food producers, that allows to leave the commercial dependence with the United States of North America.

Keywords: Products, Halal, Production, Export, Certification

Índice General

Introducción	1
--------------------	---

CAPITULO I

1.1 Diseño de la investigación	4
--------------------------------------	---

CAPITULO II

2.1 La Normalización Internacional.....	12
2.2 La Normalización en México.....	16
2.3 Ventaja Competitiva.....	21

CAPITULO III

3.1 El Islam y el Reino de Arabia Saudita.....	36
3.2 Características de la certificación y su operación	42
3.3 La Certificación Halal y sus ventajas competitivas	49

CAPITULO IV

4.1 Requerimientos de Exportación por parte de México	52
4.2 Requerimientos del Reino de Arabia Saudita	55
Conclusiones y Recomendaciones.....	57
Bibliografía.....	59

Introducción.

El comercio mundial de alimentos y su diversidad en que estos se ofrecen en el mundo denota la importancia de la Industria Agroalimentaria, «la cual abarca las actividades productivas de la agricultura, ganadería y pesca» y según el atlas agroalimentario de 2016, en México las exportaciones de la Industria Agroalimentaria a los mercados internacionales, se dividen en dos grupos denominados: agroindustriales y agrícolas, destacando que el grupo agroindustrial abarca la mayor importancia en los productos de Exportación mexicanos por “reunir el 51.4% del total de exportaciones, con mayor potencial de crecimiento en los productos de: fruta en conserva, jugo de frutas, azúcares, carne de porcino y la carne de bovino [...]”, (Servicio de información Agroalimentaria y Pesquera, 2016).

En virtud de lo anterior y como afirma el panorama agroalimentario publicado por la Dirección de Investigación y Evaluación Económica y Sectorial (2015) “La carne de bovino es la tercera más consumida del mundo, siendo las dos primeras de cerdo y pollo, no obstante, durante el periodo de 2015 mundialmente se declararon 56.5 Millones de toneladas exportadas de carne de bovino [...]” (pág. 2). Así mismo según el mismo panorama agroalimentario los principales países productores de carne de bovino son: “Estados Unidos de Norteamérica, Brasil, la Unión Europea, China, India, Argentina, Australia, México y Pakistán”. (Panorama Agroaliementario, Carne de bovino, 2015).

Por lo tanto, para competir en este mundo globalizado es necesario que el país interesado en exportar sus productos originarios de carne de bovino fomente e impulse, nuevos recursos tratando de especializar o redefinir su forma de comercialización, siendo una nueva forma de redefinir la comercialización de los productos en México la Norma de Certificación Halal *NMX-F-595-SCFI-2015*, la cual según” (Promexico) trata sobre la “Regulación vigente para los alimentos con el sello Halal y contiene definiciones desde el punto de vista de la jurisprudencia islámica, la forma de producción y comercialización de estos productos” (2016).

En razón de lo expuesto, la importancia de la Certificación Halal radica en las afirmaciones de la Secretaría de Turismo (SECTUR), bajo — la estrategia de promoción Nacional e Internacional de productos mexicanos con Certificación Halal— publicado el 13 de enero de 2016, en donde menciona que existe un mercado potencial de más de 1,800 millones de musulmanes, de esto se deriva que se estime un mercado para los alimentos, valorado en \$560,000 millones de dólares.

Por consiguiente, para comprender el mercado potencial musulmán y su relación con los alimentos, es importante conocer el Islam, el cual se puede definir como el nombre de una religión monoteísta que tuvo su origen en las enseñanzas del profeta Mahoma, el texto sagrado de esta religión se denomina Corán, por lo tanto, es que a los adeptos al Islam se les conoce como musulmanes. Dentro del Islam se utiliza el término Halal, que hace referencia a prácticas permitidas o “lícitas” por el Corán de esta forma, se delimitan los comportamientos de los musulmanes sus usos y sus costumbres. Se pretende que, con la Certificación Halal, la Industria Cárnica en México, obtenga una ventaja competitiva en la comercialización de sus productos, el cual creará un crecimiento comercial enfocado al mercado musulmán.

La presente investigación tiene como objetivo analizar la Certificación Halal como una ventaja competitiva de los productores ubicados en Veracruz, Jalisco y Chiapas, para la exportación de carne bovina al Reino de Arabia Saudita y consta de cuatro Capítulos, de los cuales en el Capítulo I se desarrolla el diseño de la investigación con su respectivo contenido sobre la hipótesis, objetivos de la investigación y la metodología a seguir, en el Capítulo II, se desarrolla el marco normativo y conceptual en el cual se reconoce a la Certificación Halal como «Ventaja Competitiva», en el Capítulo III, se integra la Certificación Halal junto al Islam para poder exportar carne bovina al Reino de Arabia Saudita además de los factores potenciales que deben considerarse en la exportación de los productos, el último Capítulo IV contiene los requerimientos de exportación por parte del Reino de Arabia Saudita, para finalmente obtener las conclusiones y recomendaciones sobre este tema.

Capítulo I

1.1 Diseño de la Investigación.

El Comercio Internacional de México, en el contexto de sus exportaciones agroalimentarias, busca insertar los productos mexicanos en diversos países, sin embargo, en las últimas décadas las exportaciones se concentran en Estados Unidos de Norteamérica y de acuerdo con el reporte de la estrategia para la promoción Nacional e Internacional de productos mexicanos con Certificación Halal publicado en 2016 se menciona que el país vecino fue: “destino del 70% de las exportaciones agroalimentarias de México [...]” (Promexico, 2016), lo que ha generado consecuencias negativas para la diversificación de riesgos y productos, por lo que el hecho del que más de la mitad de las exportaciones se concentren en ese país, hace que nuestro comercio sea una gran Economía mono exportadora.

En virtud de lo anterior, la Norma de Certificación Halal publicada a finales de 2015, se crea en México, con la finalidad de permitir la Exportación de productos agroalimentarios a mercados de población musulmana, aclarando que para que los productos mexicanos puedan ingresar para su venta en esos países, deben contar con dicha certificación, sin embargo, debido a la novedad de la Certificación Halal, no hay investigaciones respecto a esta práctica y por lo tanto se permita una comprensión más profunda del tema, como consecuencia se pudiera dejar a un lado una oportunidad comercial para los productores agroalimentarios, por lo que vale la pena un análisis profundo de esta Norma, debido a que faculta la aceptación de productos en nuevos mercados lo que podría permitir, dejar la dependencia comercial de México con los Estados Unidos de Norteamérica.

De lo anterior se deriva, la importancia de mencionar la apertura económica que colocó al país como un actor importante en las relaciones económicas internacionales, la cual fue a partir de las iniciativas de negociación “el 17 de diciembre de 1992 y la entrada en vigor del Tratado de Libre Comercio (TLCAN), el 1° de enero de 1994”, (Secretaría de Relaciones Exteriores, 2017). Sin embargo, las exportaciones desde esa época se comenzaron a reunir solamente en un mercado los Estados Unidos de Norteamérica. Décadas después se ha abordado desde perspectivas diferentes el cómo diversificar nuestras exportaciones, también se cuenta con políticas públicas destinadas a promover este cambio de paradigma siendo una de ellas — la estrategia para la promoción Nacional e Internacional de productos mexicanos con Certificación Halal—.

Tomando en cuenta a la estrategia para la promoción de productos mexicanos con Certificación Halal, es necesario mencionar que un participante en la creación de la Norma Halal, en México, fue el Reino de Arabia Saudita, se infiere que el motivo es dado que “el país es desértico y menos del 1% de la superficie está apta para una producción agrícola además contiene una población de musulmanes equivalente al 99% [...]” (Enciclopedia Microsoft, 2009), por lo que de esta forma:

“Es un país que depende de sus importaciones para garantizar el consumo de carnes rojas. El consumo de carnes rojas en el Reino de Arabia Saudita asciende a 52,8 Kg, de los cuales el 80% corresponde a la carne aviar, en segundo lugar, se destaca la carne bovina con el 11% y en tercer lugar la carne ovina y caprina con el 9% y es uno de los países con mayor poder adquisitivo por parte de la población musulmana dado que cuenta con dos de las ciudades más importantes para toda la religión musulmana: la Meca y Medina[...]”, (López L. G., 2013, págs. 8-12).

Por otra parte, la Industria Agroalimentaria en México pertenece al sector primario de la Economía que abarca las actividades productivas de la «agricultura, ganadería y pesca» y contiene un subgrupo agroindustrial, el cual se dedica a operar de la siguiente manera: planea, produce y comercializa especies autorizadas para el consumo humano, por lo tanto, los animales autorizados en México para su consumo son (en su gran mayoría): “los bovinos, ovinos, porcinos, aves, y equinos”. (SAGARPA, 2017). Ahora bien, se considera que:

“La industria empacadora de carnes en México tuvo un gran desarrollo con el mercado que se generó para el abasto de las tropas de los Estados Unidos de Norteamérica, durante la segunda guerra mundial de 1940 a 1946, motivo por el cual durante el gobierno del Gral. Manuel Ávila Camacho se construyeron plantas procesadoras de carne siguiendo la Normatividad sanitaria que era prevalente en los Estados Unidos de Norteamérica [...]”. (SAGARPA, 2017)

Seguidamente, de 1945 a 1973 se intensifica la industrialización del sector agroalimentario, circunstancia que auspicia el auge y expansión de la ganadería, en esta época como afirma Toledo, (1985) es cuando “la ganadería trajo un deterioro ecológico muy severo, ya que predominó la forma extensiva y por cada hectárea dedicada a producir una cabeza de ganado, la nación perdía alrededor de doscientas cincuenta especies de plantas [...]”. (pág. 48).

Posteriormente por los años ochenta, las circunstancias más notables de esa época son que más competidores se unen a los mercados internacionales, los cuales se rigen por ventajas de tipo económico o tecnológico e incluso existe un alto grado de concentración de la ganadería bovina en países sudamericanos como Brasil; Argentina y Uruguay.

En virtud de lo anterior “para México se vuelven los grandes competidores del mercado, sin embargo, las circunstancias que le favorecen en el mercado internacional son: la cercanía a los Estados Unidos de Norteamérica y que en ese periodo el hato mexicano estaba libre de fiebre aftosa [...]” (Chauvet, 1999, pág. 43), situación que beneficia a que el país se situara como exportador tanto de ganado en pie, como la carne en canal de bovino.

Con la apertura económica y comercial del Tratado de Libre Comercio (TLCAN) se demanda una producción y demanda masiva de alimentos, con lo que afirma Reig, (1980) la actividad fue “sustentada fundamentalmente en el régimen de propiedad particular, la cual es una producción de orden capitalista, en su sentido más amplio: orientada y dirigida por productores privados que disponen de capital, contratan mano de obra asalariada y producen en función del mercado [...]” (pág. 203).

Simultáneamente, en “1955 existe un cierre por parte de la frontera de los Estados Unidos de Norteamérica por fiebre aftosa [...]” (Chauvet, 1999, pág. 53) que obligó a la creación de plantas Tipo Inspección Federal (TIF), las cuales se rigen por reglas sanitarias muy estrictas y son las únicas autorizadas para la Exportación de carne, mismas que serán abordadas con mayor precisión en los capítulos posteriores.

En resumen, lo importante del contexto previo es saber que la Industria Cárnica ha estado en continua evolución apegándose a las Normas Sanitarias Nacionales e Internacionales, con el propósito de continuar con la comercialización de sus productos, del mismo modo, es el subgrupo que abarca la mayor importancia en relación con los productos de Exportación agroalimentarios, por reunir “el 51.4% del total de las exportaciones, con mayor potencial de crecimiento en los productos de: fruta en conserva, jugo de frutas, azúcares, carne de porcino y la carne de bovino” (Servicio de información Agroalimentaria y Pesquera, 2016); ocupando este último el lugar más relevante para su Exportación, durante el periodo 2015.

De este modo los estados de Veracruz, Jalisco y Chiapas son los principales productores de carne en canal de bovino, ya que según el Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP) en 2015 “aportaron la tercera parte del valor y del volumen generado del cárnico nacionalmente”, en consecuencia es evidente que podría existir una ventaja competitiva y beneficio por parte de los productores mexicanos a los potenciales consumidores musulmanes.

En razón de lo expuesto y sobre esta base en el presente estudio exploratorio se plantea que los Rastros Tipo Inspección Federal ubicados en Veracruz, Jalisco y Chiapas se conviertan en especialistas en la producción de carne de bovino y estos al certificarse con la Norma Halal obtengan una ventaja competitiva a largo plazo para la exportación de sus productos al Reino de Arabia Saudita y así abrir camino a otras modalidades de atención.

1.2 Hipótesis.

Los productores de carne bovina ubicados en Veracruz, Jalisco y Chiapas al obtener la Certificación Halal obtendrán una ventaja competitiva de mercado que les permitirán exportar sus productos al Reino de Arabia Saudita.

1.3 Pregunta general

¿De qué manera la Certificación Halal, entendida como ventaja competitiva, ampliara la Exportación de carne bovina procedente de los productores de Veracruz, Jalisco y Chiapas, al Reino de Arabia Saudita?

1.4 Pregunta particular

¿Qué relación existe entre el concepto de la ventaja competitiva y la Certificación Halal?

1.5 Objetivos.

1.5.1 Objetivo General.

Analizar la Certificación Halal como una ventaja competitiva de los productores en Veracruz, Jalisco y Chiapas, para la exportación de carne bovina al Reino de Arabia Saudita.

1.5.2 Objetivos Específicos

- I.- Reconocer a la Certificación Halal como «Ventaja Competitiva».
- II.- Integrar la relación de la Certificación Halal, para la Exportación de carne bovina al Reino de Arabia Saudita.

1.6 Alcance geográfico del estudio

El trabajo se desarrollará en la república mexicana con información de los estados de Veracruz, Jalisco y Chiapas, asimismo se considerarán las condiciones de funcionalidad del mercado potencial del Reino de Arabia Saudita.

1.7 Características del producto y subproductos considerados

Carne sin hueso congelado, empacada al alto vacío con fracción arancelaria 0202.30.01.

1.8 Metodología de la Investigación.

El estudio tiene una metodología exploratoria, descriptiva sobre la Certificación Halal reconociéndola como una ventaja competitiva para la Exportación de carne bovina al Reino de Arabia Saudita haciendo énfasis en los estados de Veracruz, Jalisco y Chiapas por ser los principales productores de carne en canal de bovino mediante un diseño transversal (no, experimental) y documental, tomando como base la recolección de datos cualitativos y cuantitativos, auxiliándose de fuentes bibliográficas y electrónicas.

1.9 Marco Conceptual.

Dado que la mira central del presente estudio exploratorio estará puesta en la Certificación Halal como una ventaja competitiva, para la Exportación de carne bovina procedente de los productores de Veracruz, Jalisco y Chiapas, será necesario plantear algunos parámetros que sirvan en primera instancia de ejes conceptuales mismos que serán abordados con mayor precisión en los capítulos posteriores.

Para empezar, entenderemos el concepto de ventaja competitiva, del mismo modo en que es definido por Michael Eugene Porter para ser usado en los modelos de «estrategias genéricas», de las cuales se hace hincapié en el enfoque o especialización en un segmento de mercado, reconociendo que la Certificación Halal permite el uso de esta estrategia y que sea usada para la exportación de carne bovina al Reino de Arabia Saudita por parte de los productores ubicados en Veracruz, Jalisco y Chiapas, simultáneamente al tomar en cuenta a los productores de esos estados se pueden relacionar con la premisa fundamental de «la nueva teoría del Comercio Internacional» propuesta por Paul Krugman, la cual que establece:

“Las Economías de escala en producción llevan a una producción en masa y a una disminución de costos, bajo la premisa que la producción en masa disminuye el costo por unidad producida. Como resultado la producción en pequeña escala para un mercado local se sustituirá por la producción a gran escala para el mercado mundial, donde las empresas con productos similares competirán el uno con el otro [...]” (Yolanda Carbajal Suárez, 2008).

En otras palabras, lo que se plantea es que los productores de Veracruz, Jalisco y Chiapas que son los principales productores de carne de bovino se conviertan en especialistas en la producción y que estos cuenten con la Certificación Halal para que la producción en masa disminuya el costo de producción resultando que la producción en pequeña escala sustituya a la producción en gran escala para la Exportación de sus productos al Reino de Arabia Saudita. Entonces el proceso de producción de carne de bovino, debe estar regulado por la Norma Mexicana de los alimentos Halal por lo cual finalmente se tomara como un marco de referencia.

Capítulo II

2.1 La Normalización Internacional.

En materia de Comercio Internacional y con la apertura de los mercados mundiales, se ha establecido la necesidad de tomar como referencia —la Normalización— a causa, de que como afirma la (Secretaría de Economía, 2010), las actividades desempeñadas por los sectores de “salud, medioambiente, seguridad al usuario, información comercial, prácticas de comercio, industrial y laboral”, logren “reducir procedimientos logísticos, facilitar el comercio, prevenir el engaño a los consumidores y mejorar la calidad de los productos” (Social, 2017). En esta tesis se interpreta como —Normalización— a los convenios documentados que “contienen especificaciones y criterios precisos para su uso consecuente como reglas, directrices o definiciones [...]” (International Organization for Standardization, 2017).

En síntesis, estos convenios documentados, manejan un lenguaje claro, preciso que tenga los métodos de prueba y los ordenamientos, que deben ser aplicados en una parte de un producto, proceso o servicio. Lo expuesto hasta este punto, supone que los convenios documentados, sean catalogados según el tipo de organismo que los cree, siendo: privados, regionales o internacionales. De este modo como se muestra en las siguientes tablas 1 y 2, por su importancia se establecen los siguientes organismos:

Tabla 1

Organismos Regionales en materia de Normalización.

Acrónimo	Definición
APEC	Foro de Cooperación Económica Asia – Pacífico.
AMN	Asociación Mercosur de Normalización.
CENELEC	Comité Europeo de Normalización Electrotécnica.
CEN	Comité Europeo de Normalización.
COPANT	Comisión Panamericana de Normas Técnicas.
RAN	Red Andina de Normalización.

Nota. Fuente: (López Á. G., 2014).

Tabla 2

Organismos Internacionales en materia de Normalización.

Acrónimo	Definición
IEC	Comisión Electrotécnica Internacional.
IEEE	Instituto de Electricidad e Ingenieros Electrónicos.
ITU	Unión Internacional de Telecomunicaciones.
IATA	La Asociación de Transporte Aéreo Internacional.
Códex Alimentarius ^a	Organización Internacional de Normalización.
ISO	Organización Internacional de Normalización.

Nota. Fuente: (López Á. G., 2014).

^a En noviembre de 1961, durante la 11ª Conferencia de la FAO, se aprobó la resolución por la que se creó la Comisión del Codex, en mayo de 1963 se aprobó la participación conjunta FAO/ OMS.

Conviene añadir que es más útil pensar en estos organismos subdividiéndolos por su uso, es decir: Normas internacionales, Normas del país de procedencia, Normas de asociaciones y finalmente Normas alimentarias, las cuales establecen una relación estrecha con las Normas religiosas y para entender esta perspectiva, primero es importante saber que el Codex Alimentarius fue establecido por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), a fin de “elaborar Normas alimentarias internacionales armonizadas que protejan la salud de los consumidores y fomenten prácticas leales en el comercio de los alimentos” (Alimentarius, 2017).

Otro rasgo del Codex Alimentarius es que está: “Integrado por 185 países y una Organización miembro (Comunidad Europea); México es miembro desde el año 1963 a su vez se ha convertido en un punto de referencia mundial para los consumidores, productores, organismos nacionales de control y el comercio alimentario internacional” (Secretaria de Economía, 2017), por consiguiente y como una visión más útil para establecer la relación de las Normas alimentarias con las Normas Religiosas esta la afirmación del Dr. Dayan Grunfeld que establece:

“Los tres instintos más poderosos del ser humano son los impulsos por alimentos, sexo y poder. Sin duda, el primero de los tres es el más irrenunciable, ya que la necesidad de alimentarse hace a la autoconservación, una forma individual e inmediata. Por esto, el plasmar la educación ética y religiosa, las enseñanzas morales y la historia en los alimentos constituyen un vehículo más adecuado para el fin de cohesionar cultural y religiosamente a un pueblo [...]” (Winter, 2017).

En razón de lo expuesto, se puede entender que las Normas alimentarias están entrelazadas con las Normas religiosas, de tal manera que las diversas directrices alimentarias publicadas contengan requisitos específicos, códigos de prácticas, recomendaciones sobre la producción y comercialización de los alimentos, de forma que todo se armonice conforme a la religión de la que se trate.

De este modo, “dentro del contexto internacional, existen dos tipos de Normas religiosas: **Kosher** (referente al judaísmo) y **Halal** (referente al Islam)” (Alderete, 2002, pág. 14), por ser de interés exclusivo en este estudio «la Norma de Certificación Halal», únicamente se abordara lo relativo al tema, de esta forma, vamos a profundizar en la directriz *CAC/GL 24-1997* — para obtener el uso del término Halal —, formulada por la comisión del Códex Alimentarius y dirigida al mercado musulmán. Las características de la directriz son: definiciones, criterios, requisitos de etiquetado para los productos con arreglo a la Ley Islámica y en particular por su importancia, se destacan los siguientes elementos:

I. **Alimentos lícitos**: “Con arreglo a la Ley Islámica, todas las fuentes de alimentos son lícitas; salvo el listado de: cerdos, jabalíes, perros, serpientes, monos, animales carnívoros con garras y colmillos (leones, tigres, osos y similares), aves de presa con garras (águilas, buitres y otras aves similares), pájaros carpinteros, animales dañinos (ratas, ciempiés, escorpiones y otros similares), ranas, cocodrilos, mulas y burros domésticos, insectos (hormigas, abejas, piojos, moscas, gusanos), los animales acuáticos venenosos y peligrosos, todo animal que no haya sido sacrificado con arreglo a la Ley Islámica y la sangre, por último, los productos derivados de las fuentes mencionadas son considerados ilícitos” (Normas FAO, 2017).

II. **El sacrificio animal:** “El matarife deberá ser musulmán, pronunciar la frase *Bismillah* (en el nombre de Alá) y en el acto del sacrificio deberán seccionarse la tráquea, el esófago y las principales arterias y venas de la zona del cuello” (Normas FAO, 2017).

III. **Preparación (elaboración, transporte y almacenaje):** “Utilizar aparatos o medios que exentos de todo aquello que sea ilícito con arreglo a la Ley Islámica” (Normas FAO, 2017).

Naturalmente se pensaría hasta cierto punto que, «la directriz *CAC/GL 24-1997*» en referencia a los criterios de preparación y elaboración para los productos que deban apegarse a la Ley Islámica y por consiguiente desearan obtener el uso del término Halal, implican una adecuación por parte de los productores del país exportador, ya que sus sistemas e infraestructuras deberán cumplir con los requisitos de la Ley Islámica, más aún, la directriz puede implicar un cambio tecnológico en la forma de producción de los alimentos, lo que en consecuencia generaría que los productos que ostenten esta certificación en los mercados de destino, obtengan importantes aumentos en el precio y por lo tanto sea más atractivo elaborarlos.

Sin embargo, se puede concluir que cuando se trata de aplicar «la directriz *CAC/GL 24-1997*» resulta insuficiente, dado que maneja un lenguaje corto y exige tener un conocimiento sobre los requisitos de la Ley Islámica, los medios que se consideren ilícitos y aunando a que se encuentra expuesta a la interpretación de las autoridades competentes de los países importadores, crea un panorama limitado, puesto que deja muchos conceptos sin aclarar, por ende solo queda como referencia internacional y es necesario que los países interesados en que sus productos sean exportados a mercados con población musulmana, elaboren Normas alimentarias con mayor exposición y acercamiento sobre los requisitos de la Ley Islámica, manejando un lenguaje claro, preciso, específico y que se armonicen con los requisitos mínimos que exige el Islam.

2.2 La Normalización en México.

En México, las Normas de certificación son reglamentadas por la Dirección General de Normas (DGN), «organismo bajo la administración de la subsecretaria de competitividad y Normatividad, entidad dependiente de la Secretaría de Economía» (Reglamento interior SCFI, 1995). En tanto que las Normas “apliquen a distintas actividades científicas, industriales o económicas y regulen las actividades del Sector Público y Privado [...]” (Secretaría de Economía, 2017), tienen su sustento en la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, dentro de la Ley se amplía el panorama con respecto a las disposiciones, su aplicación y vigilancia, estableciendo un proceso en “la elaboración, expedición y difusión en la nación, de tres tipos de Normas” (Normalización, 1992), siendo las siguientes:

- I. Normas Oficiales Mexicanas (**NOM**).
- II. Normas Mexicanas (**NMX**).
- III. Normas de Referencia (**NRF**).

Las Normas Oficiales Mexicanas (**NOM**), son de aplicación obligatoria, estando sujetas a la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, con base del Capítulo II, sección I, Artículo 43; donde se establece que “en la elaboración de Normas Oficiales Mexicanas participarán, ejerciendo sus atribuciones respectivas, las dependencias a quienes corresponda la regulación o control del producto, servicio, método, proceso, instalación, actividad o materia a Normalizarse [...]” (Normalización, 1992). Lo que nos quiere decir que en otras palabras, “las dependencias definidas de la Administración Pública Federal que pueden expedir normas obligatorias son: la Secretaría de Economía, Secretaría de Turismo, Secretaría de Energía, Secretaría de Salud, Secretaría del Trabajo y Previsión Social” (Procuraduría Federal del Consumidor , 2015).

Para que las dependencias Federales puedan expedir una Norma Oficial Mexicana (**NOM**), la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, los obliga a formar un comité que se denominan, Comités Consultivos Nacionales de Normalización (CCNN) y como afirma (Bustamante, 2017) son quienes elaboran el proyecto de la Norma:

“El cual se publica en el Diario Oficial de la Federación para ser objeto de consulta durante un periodo de 60 días [...].De este modo terminado este periodo el comité analiza los comentarios y fórmula observaciones con base en los mismos; las respuestas a los comentarios también se publican en el Diario Oficial de la Federación y después se autoriza la publicación de la Norma definitiva [...]” (pág. 2).

En contraste, las Normas Mexicanas (**NMX**), son de aplicación voluntaria y por consiguiente en la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, con base del Capítulo II, de la Sección II del Artículo 51 - A, Párrafo II y IV, en suma manifiestan que:

- I. “Tomaran como base las Normas internacionales, salvo que las mismas sean ineficaces o inadecuadas para alcanzar los objetivos deseados y ello esté debidamente justificado” (Normalización, 1992).
- II. “Las Normas pueden ser elaboradas por organismos nacionales de Normalización y excepcionalmente por otros organismos, cámaras, colegios de profesionistas, asociaciones, empresas, dependencias o entidades de la Administración Pública Federal [...]” (Normalización, 1992).

Es decir, las Normas Mexicanas (**NMX**), son promovidas por la Secretaría de Economía y el Sector Privado a través de los organismos nacionales de Normalización que son personas morales, las cuales tienen como objetivo: “realizar tareas de certificación, evaluar que un producto, proceso, sistema o servicio se ajusta a las Normas y lineamientos [...]” (Secretaría de economía, 2017), además de promover Normas Mexicanas, resultando forzoso su reconocimiento por parte de la Secretaría de Economía para que junto a laboratorios de pruebas, de calibración y unidades de verificación, lleven a cabo las actividades establecidas en la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

A su vez, en la elaboración de una (**NMX**), se procede de manera similar a la expedición de las (**NOM**), en este caso cualquier interesado puede presentar un proyecto previo, el cual sirva como punto de partida para la elaboración de la Norma Mexicana, siempre que tome como referencia las Normas Internacionales y, se indique “el objetivo de la Norma, su campo de acción, finalidad y que es lo que se pretende Normalizar ante un organismo nacional de Normalización” (Bustamante, 2017).

El organismo nacional de Normalización está obligado a verificar que el proyecto previo, este conforme a la guía para redacción de Normas, lo que permitirá su publicación en el Diario Oficial de la Federación, para ser objeto de consulta “durante un periodo de 60 días naturales y así, cualquier interesado pueda emitir sus comentarios. Posteriormente se rubrica como Norma Mexicana, para ser nuevamente publicada en el Diario Oficial de la Federación para su declaratoria de vigencia; la cual entra en vigor a los 60 días naturales de su publicación [...]” (Bustamante, 2017).

Por último, en cuestión de las Normas de Referencia (**NRF**), con lo dispuesto en la Ley Federal sobre Metrología y Normalización con base en el Título III del Capítulo V, Artículo 67, se define que “las entidades de la Administración Pública Federal, deberán constituir comités de Normalización para la elaboración de las Normas de referencia, conforme a las cuales adquieran, arrienden o contraten bienes o servicios[...]” (Normalización, 1992), siendo necesario recalcar que se realiza “cuando las Normas Mexicanas o internacionales aplicables no cubran los requerimientos o sus especificaciones resulten obsoletas o inaplicables, estableciendo requisitos técnicos y documentales que deberán cumplir proveedores y contratistas en la adquisición, uso y aplicación del producto en cuestión[...]” (Normalización, 1992).

Es decir, que las Normas de Referencia (**NFR**), entran dentro de las disposiciones de las Normas Mexicanas (**NMX**), así mismo cabe exponer que todas las Normas tienen una revisión quinquenal y su fundamento legal, se encuentra en el Artículo 51 –A para las (**NMX**) y en el Artículo 51 para las (**NOM**) después de todo, la finalidad de la revisión es “cerciorarse de que subsisten las causas que motivaron la expedición de las Normas [...]” (Normalización, 1992) ya que los resultados de la revisión pueden ser la continuación de vigencia, su modificación o cancelación.

En resumen, lo importante del contexto previo es saber que solo basta con que cualquier interesado presente un proyecto, por medio de los organismos nacionales de Normalización, para que inicie como punto de partida para la elaboración de una Norma Mexicana (**NMX**).

Ahora que ya sabe de la elaboración de las (NMX), en lo que se refiere a la elaboración de la Norma sobre la Certificación Halal, de aplicación voluntaria, “fue presentada como proyecto de Norma el 18 de noviembre del 2014 por el Centro Cultural Islámico (CCIM), a fin de tener un instrumento en México que velara por el cumplimiento estricto de la legislación Islámica [...]” (DOF, 2014), de este modo conforme a la siguiente tabla 3, se determinaran los participantes en la elaboración de la norma:

Tabla 3

Principales participantes en la elaboración de la Norma Halal.

Cámara Empresarial Mexicana Libanesa, A. C.
Cámara de la Industria de Conservas Alimenticias.
El Reino de Arabia Saudita.
Embajada de Bangladés.
Secretaría de Economía.
Conservas la Costeña.
Grupo Gusi.
Instituto Latino Americano de Certificación Halal.
Secretaría de Salud.

Nota. Fuente: (DOF, 2014).

De lo anterior se deriva recalcar que la idea del proyecto fue a causa de que en los últimos años “existe un interés creciente por parte de empresarios mexicanos, hacia mercados asiáticos y africanos, de amplia mayoría musulmana, así como a mercados donde las minorías musulmanas representan un segmento importante [...]” (Catálogo de Normas, 2015), pongamos por caso a los Estados Unidos de Norteamérica, donde la población musulmana es de “menos del 1% de la población adulta” (CNN, 2015). Por tanto, es necesario implantar sistemas de producción que satisfagan las necesidades alimentarias de esta población, de ahí que el objetivo de la Norma ha sido establecerse como una compilación de directrices; Normativas; prácticas; disposiciones referentes a procedimientos y controles para los alimentos etiquetados con el sello Halal.

En razón de lo expuesto es que esta Norma “deba ser adoptada por los diferentes organismos y entidades que se encarguen de la certificación de alimentos [...]” (religion islamica, 2017), así en caso de que la industria mexicana quiera tener un acercamiento a cualquier tipo de mercado musulmán deberá contar con esta certificación, por esta razón, el proyecto de Norma fue aprobado, entrando en vigor el 7 de julio del 2015, catalogado bajo la nomenclatura —NMX-F-595-SCFI-2015—. Llegado a este punto, para entender más sobre la certificación es importante conocer el Islam, ya que en un principio establece el uso del término Halal, no obstante, este tema será abordado con mayor precisión, en el capítulo que trata del Reino de Arabia Saudita y el Islam.

2.3 Ventaja Competitiva.

Teniendo una idea mucho más clara acerca de los aspectos de la Normalización y de acuerdo con lo expuesto de la Certificación Halal, resulta favorable declarar que es una perspectiva diferente para abordar las dificultades en la que se encuentran las exportaciones mexicanas; debido a que “más del 70% de ellas se concentran en Estados Unidos de Norteamérica [...]”, (Promexico, 2016) lo que ha generado consecuencias negativas para la diversificación de productos, por parte de los productores agroalimentarios en México.

Actualmente se ha creado una política pública, destinada a promover este cambio de paradigma, siendo conocida como «la estrategia para la promoción Nacional e Internacional de productos mexicanos con Certificación Halal, publicada el 13 de enero de 2016», con la intención de incrementar el interés para los productores agroalimentarios que quieran incursionar en mercados de amplia mayoría musulmana, “desarrollando relaciones sólidas y nuevos socios a largo plazo [...]” (Promexico, 2016), que permita la diversificación del comercio y así creando nuevas oportunidades comerciales que como consecuencia evitara la concentración de nuestras exportaciones agroalimentarias al país vecino.

Sin embargo, la novedad de la Certificación Halal que sea necesaria para que las organizaciones puedan tener un acercamiento a cualquier tipo de mercado musulmán y que la estrategia de promoción nacional, sea presentada de forma general, da como resultado una barrera conceptual e imposibilita el desarrollo adecuado de una estrategia por parte de las organizaciones que quieran incursionar en esos mercados.

Es virtud de lo anterior es que surge la necesidad de realizar este estudio exploratorio, el cual permitirá conducir a una estrategia para los productores agroalimentarios; específicamente sobre los productores de carne de bovino que quieran dirigirse al mercado musulmán y necesiten clarificar la manera de contemplar la implantación de los mecanismos de certificación en la producción y comercialización.

Sí, aceptamos que “la formulación de cualquier estrategia exige disponer de un conocimiento adecuado sobre el mercado, los puntos fuertes y débiles de la organización y las características de los clientes a los que se dirige [...]” (Leticia Santos Vijande, 2017, pág. 1), tenemos que profundizar en el concepto de «estrategia». El concepto de estrategia ha sido objeto de múltiples interpretaciones, de modo que no existe una única definición, así, por ejemplo: (Grant, 2006), establece a “la estrategia como un conjunto de acciones supuestas, pero contingentes, llevadas a cabo para alcanzar un objetivo o meta concreta [...]”.

Resulta más útil pensar que los objetivos o metas, están relacionados con los valores, intereses, recursos y capacidades con los que cuenta la organización, haciendo lo necesario para obtener una mejoría o una condición más favorable sobre su competencia, entendiendo este último como el concepto de «ventaja».

En definitiva, tratando de integrar los múltiples conceptos, podemos interpretar que: —la estrategia busca guiar las acciones de la organización, para obtener una ventaja sobre sus competidores o tener una condición más favorable sobre el mercado—. Poniendo atención a lo precedente, nos conduce a la definición sobre la estrategia de (Munuera y Rodríguez, 1998), quienes la establecen como “un conjunto de acciones encaminadas a la obtención de una *ventaja competitiva*, sostenible en el tiempo y defendible frente a la competencia, mediante la adecuación de los recursos de la empresa a su entorno, a fin de satisfacer los objetivos en la organización [...]”.

La definición anterior lleva implícita el reconocimiento de las ventajas competitivas, las cuales en realidad, tienen su origen en «la teoría sobre las fuerzas competitivas» desarrollada por Michael Eugene Porter “quien es profesor de Harvard, ampliamente premiado y distinguido como una autoridad en temas de estrategia“. (Management, 2002, págs. 43-52).

La teoría sobre las fuerzas competitivas inicia con la explicación de «cinco fuerzas» las cuales determinan la rentabilidad de la empresa y son clasificadas como: la posibilidad de amenaza ante nuevos competidores, la rivalidad entre los competidores, la amenaza de los productos sustitutos (aquellos que pueden funcionar exactamente igual que otro producto), el poder de la negociación con los proveedores y el poder de la negociación con los compradores, además según la teoría es necesario exponer: la visión, misión, los valores, los factores cuantitativos y cualitativos de la empresa, para que después de ser capaz de clasificar y usar estos elementos se pueda conseguir un mejor análisis de la misma en todos los sentidos.

Solamente tras haber definido los conceptos anteriores es que se puede comenzar a formular una estrategia, la cual según Michael E. Porter es clasificada en tres aspectos genéricos: *diferenciación*, *liderazgo en costos* y el *enfoque del negocio*, de este modo, formulando una estrategia bajo la perspectiva de Michael. E. Porter en relación a la Certificación Halal se tomaría una estrategia muy específica, la cual es de enfoque del negocio, debido a que el nicho de mercado posee características y necesidades homogéneas englobándose en una cuestión religiosa y las necesidades de los alimentos por parte de la comunidad musulmana no están del todo cubiertas por la oferta genérica.

No obstante se hace hincapié en que “las ventajas competitivas pueden existir solo cuando las empresas son capaces de producir bienes con menores costos y generar beneficios superiores al de sus competidores [...]” (Porter, 1985). Tomando en cuenta que reconocer «producir bienes con menores costos» permite suponer una relación con las «Economía de escala».

En otras palabras la «Economía de escala» es un término que se refiere “al poder que tiene una empresa, cuando alcanza un nivel óptimo de producción; para ir produciendo más a menor coste, es decir, a medida que la producción en una empresa crece, sus costos por unidad producida se reducen, cuanto más produce, menos cuesta producir cada unidad” (Andrade, 2017).

En virtud de lo anterior y con esta premisa fundamental, se forma «la nueva teoría del Comercio Internacional» propuesta por Paul Krugman, quien “fue galardonado en el 2008 con el premio nobel de Economía” (Expansión, 2008). Esta nueva teoría del Comercio Internacional establece que las “Economías de escala en producción, a mayores volúmenes, disminuye el costo por unidad producida, lo que a su vez facilita la oferta de productos, beneficiando a los consumidores y como resultado, la producción en pequeña escala para un mercado local, se sustituirá por la producción a gran escala para el mercado mundial, donde las empresas con productos similares competirán el uno con el otro [...]” (Yolanda Carbajal Suárez, 2008). De esta forma “el comercio puede ser simplemente una forma de ampliar el mercado y permitir la explotación de las Economías de escala [...]” (Krugman, 1978).

Por añadidura, resulta una visión útil para la propuesta en este estudio, planteando que los Rastros Tipo Inspección Federal ubicados en los estados de Veracruz, Jalisco y Chiapas, se conviertan en especialistas en la producción de carne bovina, además que cuenten con la Certificación Halal, para que la producción en masa disminuya el costo de producción, resultando que la producción en pequeña escala, sustituya a la producción en gran escala, para la Exportación de sus productos al Reino de Arabia Saudita.

Reconociendo las diferentes limitaciones asociadas al carácter exploratorio de este estudio, se estimula a extender el alcance de la investigación más allá de los asuntos que exclusivamente aquí son tratados, no obstante, se expondrá con mayor detalle los factores que componen esta propuesta de la siguiente manera.

Primero en cuanto a la cuestión regional en México, “la carne de bovino es el producto pecuario de mayor importancia económica, social y política, debido a que en su producción, procesamiento y comercialización se involucra más de la mitad de la superficie del territorio nacional [...]” (Comite nacional del sistema productivo de bovino y carne, 2012, pág. 10) , en consecuencia se debe establecer los principales estados productores de la carne en canal de bovino conforme a la siguiente tabla 4

Tabla 4

Volumen de producción en México, principales 10 entidades.

Posición	Entidad Federativa	Volumen (Toneladas)	Variación (%) 2014-2015
1°	Veracruz	249,222	2.2
2°	Jalisco	203,644	-0.5
3°	Chiapas	114,710	1.0
4°	Sinaloa	90,074	-2.0
5°	San Luis Potosí	87,860	9.9
6°	Baja California	87,655	0.7
7°	Durango	79,251	37.0
8°	Michoacán	75,898	1.5
9°	Chihuahua	71,876	-0.7
10°	Sonora	71,727	-1.7

Nota. Fuente: (Servicio de información Agroalimentaria y Pesquera, 2016).

En razón de lo expuesto, se observa que los estados de Veracruz, Jalisco y Chiapas; figuran como los principales productores de carne en canal de bovino y aportan más de la tercera parte del volumen generado del cárnico en la nación, por otro lado se debe prestar especial atención al término de «carne en canal», ya que este significa:

“El cuerpo de animal de abasto, desprovisto de la totalidad de las vísceras torácicas y abdominales excepto el riñón, puede incluir o no, la cabeza o las patas y se pueden comercializar en canales enteras, medias canales o en cuartos, su calidad depende del estado en que se encuentre el animal, usando como criterios: el músculo y la grasa; su porcentaje, distribución y calidad [...]” (Industrias alimentarias, 2013).

Entonces se debe aclarar que la acción de producir carne, se lleva en rastros que coloquialmente se califican como mataderos; ahora bien, existe una diferencia decretada en la «NOM-194-SSA1-2004» para los establecimientos que se dedican al sacrificio de animales e implanta la distinción en función del volumen de matanza.

“Considerándose como rastro, aquellos que faenen (maten) diariamente, como mínimo 28 animales de ganado mayor (bovino y equino), 56 animales de ganado menor (cerdos, ovinos y caprinos), 1,000 aves domésticas, o una combinación entre las diferentes especies; considerando la relación de dos cabezas de ganado menor, por una cabeza de ganado mayor o 35 aves domésticas, por una cabeza animal de ganado mayor” (Reforma al artículo 115 de la constitución, 2001).

De lo anterior se deriva que los rastros sean seleccionados en este estudio para constituir un cimiento, como las organizaciones involucradas que pueden realizar la producción en masa y logrando disminuir el costo de producción, más aun los rastros “constituyen un servicio público, el cual puede estar a cargo de la entidad municipal o concesionada a un particular; debiendo contener las instalaciones físicas adecuadas, equipo, personal y herramientas necesarias para su operación [...]” (Reforma al artículo 115 de la constitución, 2001), contando principalmente con dos áreas destinadas a los corrales de:

- I. **Desembarque:** “Lugar de destino a recibir el ganado para ser sacrificado”.
- II. **Depósito:** “Sirve para guardar el ganado que está debidamente preparado para el sacrificio”.

Dado que con lo anterior se identifica plenamente el motivo por el cual se deriva que los rastros sean seleccionados en este estudio, se debe observar lo que es establecido en la tabla 5 sobre el cumplimiento de las siguientes Normas, que nos permite tener un mejor entendimiento de las regulaciones con las que cumplen estos organismos:

Tabla 5

Normas para el sacrificio y faenado de animales en México.

Normas	Descripción
NOM-033-ZOO-1995	Sacrificio humanitario de los animales.
NOM-113-SSA-11994	Método para la cuenta de microorganismos.
NOM-114-SSA-11994	Método para la determinación de Salmonella.
NOM-120-SSA-11994	Prácticas de higiene y sanidad.
NOM-127-SSA-11994	Límites permisibles de calidad.
NOM-145-SSA-11995	Productos cárnicos curados y madurados.
NOM-201-SSA-12002	Agua y hielo para consumo humano.

Nota. Fuente: (Norma Oficial Mexicana - 194, 2017).

A pesar de las Normas anteriormente mencionadas, hay condiciones sanitarias deficientes en muchos rastros, “lo que puede contribuir a la contaminación exógena de la carne y además, la falta de instalaciones tecnificadas, disminuye la capacidad de Exportación” (Evaluación de riesgos de los rastros y mataderos municipales, 2016, por lo que en contraste, se debe buscar otro tipo de distinción entre los tipos de rastros existentes y esta distinción según la (Administración de rastros municipales, 2015) es de la siguiente forma:

- I. Rastros Tipo Inspección de la Secretaria de Salud (TSS).
- II. Rastros Tipo Inspección Federal (TIF).

En primer lugar, se debe definir que los Rastros Tipo Inspección de la Secretaria de Salud (TSS) o municipales, “llevan a cabo procedimientos muy simples, únicamente se les pide que reúnan las condiciones mínimas necesarias para el sacrificio animal y del control sanitario de la carne” (Administración de rastros municipales, 2015, págs. 10-12), este control sanitario es desempeñado por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), en coordinación con los estados de forma ocasional.

El resultado de este control ocasional y su regulación, resulta en que por la gran variedad de los rastros municipales, no se tenga certeza, sobre las condiciones de inocuidad en el producto cárnico, por lo cual no se tomaran en cuenta dentro de este estudio para las organizaciones que deban obtener la certificación Halal. Sin embargo, en cuestión a su operación se presenta la siguiente figura 1, debido a que la operación es similar en los Rastros Tipo Inspección Federal (TIF) y los Rastros Tipo Inspección de la Secretaria de Salud (TSS) y el uso en este estudio es como punto de partida para conocer a un mayor detalle, el proceso y etapas de la matanza de bovinos, porcinos, caprinos, ovinos y equinos, en un rastro municipal:



Figura 1: Matanza de bovinos, porcinos, caprinos, ovinos y equinos en rastros

Fuente: (Evaluación de riesgos de los rastros y mataderos municipales, 2016)

En segundo lugar, los rastros (TIF) hacen referencia a la certificación Tipo Inspección Federal, otorgada por SAGARPA a través del Servicio Nacional de Sanidad, Calidad e Inocuidad Agroalimentaria (SENASICA) y aunque debieran de prestar los servicios establecidos en los rastros municipales, la diferencia radica en el método de trabajo.

De este modo “cuentan con un sistema mecanizado que los rastros municipales no tienen, diferencia que se manifiesta en el manejo y tratamiento del animal, en el momento de sacrificio y en el proceso de transformación [...]” (SAGARPA, 2017), de esta forma se garantiza que se cumpla con los estándares Normativos de sanidad, lo que conlleva a una mejor inocuidad de la carne.

Los rastros de este tipo son objeto de una inspección sanitaria de forma permanente, en la que se verifica que las instalaciones y los procesos cumplan con las regulaciones que señala la SAGARPA, también se adicionan las Normas que se establecen en la tabla 6 para poder tener la certificación tipo inspección Federal.

Tabla 6

Normas complementarias de los rastros con certificación TIF.

Normas	Descripción
	Ley Federal de sanidad animal.
	Reglamento de la Ley Federal de sanidad animal.
NOM-008-ZOO-1994	Delimita las especificaciones para los rastros.
NOM-009-ZOO-1994	Específica sobre procesos sanitarios de carne.
NOM-004-ZOO-1994	Menciona el cuidado del control de los residuos tóxicos.
NOM-030-ZOO-1995	Explica las especificaciones para la verificación de carne.

Nota. Fuente: (SANDOVAL, 2014).

En consecuencia junto a una industrialización de la carne, los rastros (TIF) operan fundamentalmente para que sus productos se destinen a la comercialización de grandes centros urbanos, por eso son los únicos elegibles, para que sus productos sean exportados a otros países; razón por la cual se identifica específicamente estas organizaciones en el presente estudio.

Con la idea más clara, sobre la distinción de los rastros se puede profundizar en el Reglamento Federal de Sanidad Animal, con base del Artículo 217, en virtud de que establece “la vigencia de la certificación o ampliación a la certificación de los establecimientos TIF, la cual será de cinco años contados a partir de la fecha de su certificación [...]”(Reglamento de la ley federal de sanidad animal, 2012). Lo que cobra relevancia para poder determinar con exactitud, la cantidad de rastros (TIF) que existen en el país y según el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), en su directorio actualizado al 20 de enero de 2017; da un conteo de 440 establecimientos, sirviendo de ejemplo, la siguiente figura 2.



Figura 2: Mapa de rastros con certificación TIF, en México

Fuente: Elaboración propia, con información obtenida de SENASICA.

De esta forma y tomando en cuenta a la figura 2, se ordenan las entidades federativas y su número de rastros para una mejor visualización y distinción de las principales entidades, las cuales se establecen en la siguiente tabla 7.

Tabla 7

Listado de rastros con certificación TIF en México.

Entidad	No. de rastros
Nuevo León	75
Estado de México	59
Ciudad de México	51
Jalisco	36
Sonora	20
Chihuahua	20
Guanajuato	18
Coahuila	17
Puebla	17
Veracruz	12
Yucatán	12
Sinaloa	11
Hidalgo	10
Durango	10
Aguascalientes	10
San Luis Potosí	9
Querétaro	8
Michoacán	7
Chiapas	6

Nota. Fuente Elaboración propia, con información obtenida de SENASICA.

Habiendo examinado los 440 establecimientos de la figura 2 con certificación tipo (TIF) en el país y con el listado de la tabla 7, se determinó que cuatro estados de la República Mexicana contienen el 50 % de todos los rastros del directorio de (SENASICA) los cuales son: Nuevo León, Estado de México, CDMX y Jalisco en ese orden. Por lo que resulta necesario recordar que el número de rastros con certificación (TIF), es una circunstancia muy diferente del volumen de producción en cuestión a la carne en canal de bovino, ya que se “concentra en los estados de Veracruz, Jalisco y Chiapas”, según el (Servicio de información Agroalimentaria y Pesquera, 2016), no obstante este ejercicio, permitió catalogar los rastros ubicados en dichos estados por su actividad y especie para la que dirigen sus operaciones, como se muestra en la siguiente tabla 8.

Tabla 8

Listado de rastros con certificación TIF en México.

Especie o Actividad	Veracruz	Jalisco	Chiapas
No. de rastros, con mismas características.			
Porcino	1	10	1
Aves	1	5	2
Bovino ^a	6	2	
Engloban 2 o más especies	4	7	3
Frigorífico	-	7	-
Embutido	-	5	-
Total	12	36	6

Nota. Fuente: Elaboración propia, con información obtenida de SENASICA.

^a Los rastros Tipo Inspección Federal ubicados en Veracruz son más propensos a faenar con exclusividad el ganado bovino.

En virtud de lo anterior, tomando como referencia los datos mostrados en la tabla 8 de los rastros ubicados en el estado de Veracruz, se determina que del 100% del conjunto de operaciones de faenado, el principal grupo de importancia es la producción de carne en canal de bovino ya que concentra el 50% de las operaciones a la que se dedican estos rastros. De forma similar se determina que de los rastros ubicados en el estado de Jalisco, el principal grupo de importancia con relación al faenado es la producción de carne en canal de porcino y finalmente de los rastros ubicados en el estado de Chiapas, el conjunto de operaciones en combinación de 2 o más especies es su rubro de mayor importancia.

En conclusión, Veracruz es especialista en la producción de carne en canal de bovino, Jalisco en la carne de porcino y Chiapas en la combinación de especies, por lo que los rastros ubicados en Veracruz son idóneos para lograr que en teoría la producción en masa, disminuya el costo de producción resultando en que la producción en pequeña escala sustituya a la producción en gran escala, para la exportación de sus productos al Reino de Arabia Saudita.

No obstante, se reconoce que la propuesta de este trabajo, requiere que las organizaciones mencionadas anteriormente, estén interesadas en un principio en obtener la Certificación Halal y que pretendan exportar sus productos a mercados de población musulmana lo que en consecuencia genera limitaciones asociadas a los recursos insuficientes para emprender un trabajo con una aplicación directa a una organización y al tomar como referencia, los procesos especificados que permiten interpretar la realidad de los rastros con certificación tipo (TIF) y a través de las inferencias formuladas en este estudio, se puede contemplar la implantación de los mecanismos de Certificación Halal en la producción, los cuales son abordados con mayor precisión, en el Capítulo III sub índice 3.2 Características de la Certificación y su operación en México.

Capítulo III

3.1 El Islam y el Reino de Arabia Saudita.

Se podría pensar que con la globalización así como el desarrollo en las comunicaciones y la tecnología, se generaría una reducción en las barreras ideológicas entre las naciones, sin embargo, a lo largo de los siglos, las diferencias entre Oriente y Occidente han sido muy marcadas, además la falta de contacto habitual entre las regiones ocasiona una barrera en el entendimiento de los mercados, entonces. ¿Cómo se puede llegar a un mercado si se le desconoce?, —por lo tanto se exige a las empresas que pretendan incursionar en estas regiones, disponer de un entendimiento adecuado—, el cual permita desarrollar estrategias y de esta forma guíen las acciones de la organización.

La primera dificultad que se nos plantea, en este estudio, es entender lo que es el Islam su historia y surgimiento, según (Moreno, 2017) “tiene sus orígenes en la península Arábica, habitada por los moradores del desierto (o beduinos nómadas); el cual fue el contexto geográfico y humano, del que derivaron la cultura y civilización islámica” (págs. 11-15); es conveniente dejar en claro que «la península Arábica está formada por: el Reino de Arabia Saudita, Bahréin, Emiratos Árabes Unidos, Jordania, Kuwait, Omán, Qatar, Yemen, parte de Irak y Siria» (Enciclopedia Joskat, 2017).

Los beduinos contaban con lenguas semíticas; termino que se refiere, a “la familia de lenguas compuestas por: árabe, hebreo, arameo, [...]” (Mundo arabe Islamico, 2008), de este modo los beduinos “para sobrevivir a las tierras en las que se encontraban, recurrían a luchas de poder para obtener agua y tierras fértiles, con lo que se encontraron en contacto con dos grupos de sociedades formadas por los cristianos y los judíos [...]” (Allah, 1988), en virtud de lo anterior existió un choque de los modos de vida por una parte con “los judíos que acaparaban la vida económica del territorio, por lo que surgió cierto recelo de los árabes hacia los judíos, quienes contaban con conocimientos más avanzados en la agricultura y por otra parte con los cristianos, los cuales traicionaron a los árabes en diferentes fenómenos geopolíticos y culturales, por lo que estos finalmente declararon su rechazo a ambas religiones[...].” (Moreno, 2017).

En el contexto anterior nace el credo del Islam con “su origen en las enseñanzas del profeta Mahoma” (The religion of Islam, 2017), de este modo el profeta “dirigió la expansión del Islam, además de organizar a la sociedad para continuar la Islamización, a través de su texto sagrado denominado Corán [...]” (El derecho musulmán, 2017) la Islamización funcionó debido a que se compromete a la sociedad de dos formas:

Primero, “cada sujeto acepta la religión y las costumbres, como un compromiso personal hacia Alláh, por lo tanto a los adeptos al Islam, se les conoce como musulmanes, (por lo que no es lo mismo un árabe que un musulmán) y su doctrina es sencilla y estableciéndose en que: «Alláh es Uno y Mahoma es su Mensajero» [...] (El derecho musulmán, 2017).

Segundo, “el sujeto se compromete ante la sociedad y este compromiso trasciende hasta los niveles de gobierno, ya que el derecho musulmán, surge con base al libro sagrado del Corán, de esta manera, hay sumisión legal en sus preceptos [...]” (El derecho musulmán, 2017).

En virtud de lo anterior y teniendo claras estas premisas fundamentales, podemos profundizar en el Corán, por lo que vale la pena mencionar que se compone de “Suras, nombre que recibe cada uno de los 114 Capítulos en los que se divide el libro sagrado, de igual manera, “las Suras están compuestas por un número variable de Aleyas «que son lo que comúnmente conocemos como versículos» [...]” (el sagrado coran, 2017), estas son interpretadas “mediante la Hadiz” (Abdullah, 2017) que es el nombre que recibe los dichos o conversaciones del profeta Mahoma y por último esta la Iyama siendo la forma de consensuar o acordar una situación [...] (Islam Q&A, 2015).

Habiendo expuesto los conceptos anteriores su importancia radica en que todos conforman la “Ley Sharia” (Feyyaz, 2013) y en otras palabras el cuerpo de derecho islámico, como una visión más útil para establecer una comprensión de este tema, se encuentra — la teoría de Al- Shafí—, “uno de los grandes estudiosos del derecho musulmán” (Alkhateeb, 2013), en la cual se establece que la Ley, sobre todo en el Reino de Arabia Saudita tiene cuatro pilares:

- I. El Corán.
- II. Las palabras y actos del Profeta (**Hadiz**).
- III. El consentimiento unánime de la comunidad (**Iyma**).
- IV. La analogía (**Quiyás**).

En virtud de lo anterior la «*Ley Sharia*» del Reino de Arabia Saudita, se interpreta con base en la escuela jurídica islámica sunníes, «*Hanbali*». Como aclaración, “los sunníes y los chiíes son las divergencias en el Islam; que surgen por cuestiones políticas, ideológicas y principalmente por la pugna de poder por el derecho a liderar a los musulmanes, después de la muerte del profeta Mahoma, en el año 632[...].” (The religion of Islam, 2017). No obstante la importancia de los sunníes en el Reino de Arabia Saudita es por la interpretación jurídica del Imam *Ahmad B. Hanbali*, la cual se considera la más “ortodoxa de las cuatro escuelas jurídicas «sunníes», además de ser oficialmente reconocida como fuente de derecho en Reino de Arabia Saudita [...]” (Beliespa, 2017).

En razón de lo anteriormente expuesto es que “la práctica del cristianismo, la presencia de iglesias y tenencia de materiales religiosos cristianos, este prohibida dentro del Reino de Arabia Saudita, también es prohibida la entrada a cristianos o a los judíos ortodoxos” (ecured, 2017), por lo tanto la religión predominante es musulmana, ya que el “99% de la población la profesa, además se separa de la siguiente manera: 85% musulmanes sunníes, 14% musulmanes chiíes, 1% cristianos” (Gobierno de España, 2017). Del Reino de Arabia Saudita, vale la pena resaltar que, “fue establecido en 1932 y tiene un sistema político de monarquía absolutista, siendo el rey Salman Bin Abdulaziz Al Saud” (Aciprensa, 2017) en su interior, se encuentran las ciudades más importantes para la religión islámica que son:

La Meca: es la más importante de todas las ciudades santas del Islam, los musulmanes tienen la obligación de visitarla, por lo menos una vez en su vida a través del «**Hajj**» “(peregrinación del duodécimo mes del calendario islámico, tomando en cuenta que la fecha varía por ser un calendario lunar) impuesta en el Corán y esta termina cuando se congregan a orar en el «**Kaaba**» (es una construcción en forma de cubo), [...]” (Como realizar el Hajj, 2017).

Medina: es la segunda ciudad más importante para la religión de los musulmanes debido a que contiene la mezquita, siendo el “lugar donde está enterrado el profeta Mahoma y se calcula que tiene aproximadamente un millón de habitantes [...]” (Cárdenas, 2010).

Por lo tanto, encontramos que la región es diversa y “el país ocupa el 80% de la Península Arábiga, está dividido en 13 provincias; que a su vez se subdividen en 118 gobernaciones[...]” (Gobierno de España, 2017), condición que ocasiona que solo el “1% de su superficie sea cultivable, debido a las condiciones áridas y desérticas del país [...]” (Agroindustria, 2017), de este modo se nos plantea el pensar en su Economía, la cual según se establecen los datos de la tabla 9, se distribuye de la siguiente manera:

Tabla 9

Estructura del PIB 2016, en el Reino de Arabia Saudita.

Distribución por sectores y sus indicadores económicos.

Sectores	2014^a	2015^a	2016^a
Agropecuario	1,9	2,3	2,3
Industria	57,4	47,7	44,6
Servicios	40,7	50,1	53,1

Nota. Fuente: (Gobierno de España, 2017).

^a Cifras en millones de dólares.

De modo que los datos de la tabla 9 nos indica que las actividades económicas que predominan en este país son: los servicios y la industria, las cuales representan un 97%, del total del Producto Interno Bruto (PIB), es ampliamente conocido que su industria es una de las principales productoras de petróleo en el mundo. En contraste el sector agropecuario el cual participa con un 3% del Producto Interno Bruto (PIB), por esta razón es un mercado perfecto para poder incursionar en este sector, además se debe saber que el Reino de Arabia Saudita, pertenece a las siguientes organizaciones:

- I. Organización de Países Exportadores de Petróleo (OPEP).
- II. Liga Árabe: “Bloque político de 22 miembros que agrupa a Estados árabes.
- III. Consejo de Cooperación de Estados Árabes del Golfo (GGC): Organismo que tiene como objetivo efectuar la coordinación e integración entre los Estados de Bahréin, Kuwait, Omán, Catar, Emiratos Árabes y el Reino de Arabia Saudita, “con la creación de una Unión Aduanera que elimina los aranceles de esas regiones y se adoptó un arancel exterior común del 5% frente a terceros Estados” (Fabani, 2009).

Entonces, resulta útil determinar el intercambio comercial entre México y el Reino de Arabia Saudita a través de la consulta de datos del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) que nos presenta el volumen de operaciones de las exportaciones en Free On Board (FOB) término que se refiere a un «Incoterm», resulta útil pensar en los Incoterms como “cláusulas estandarizadas y reconocidas que permiten distribuir claramente entre el comprador y el vendedor los riesgos y costes de la incertidumbre, propia a toda transacción internacional” (International Chamber of Commerce, 2017), estos datos se pueden visualizar en la siguiente tabla 10.

Tabla 10

Exportación de mercancías (FOB) por zona geográfica y país.

Zona Geográfica y País	2014 ^a	2015 ^a	2016 ^a
América del Norte	329,079,673	319,409,234	313,008,002
Canadá	10,714,164	10,544,658	10,432,271
Estados Unidos	318,365,510	308,864,576	302,575,733
Asia	17,669,558	16,014,982	18,530,433
Arabia Saudita	672,917	368,802	134,173
Total en (FOB)	396,911,688	380,549,785	373,939,217

Nota. Fuente: Elaboración propia, con información obtenida de INEGI.

^a Cifras en millones de dólares.

Del total de las exportaciones mexicanas al mundo, las exportaciones orientadas al Reino de Arabia Saudita equivalen al 2% en (FOB), situación que no es novedad, debido a la concentración del comercio con América del Norte, particularmente a los Estados Unidos de Norteamérica, por esto es importante identificar claramente el 2% de las exportaciones de mercancías en (FOB), las cuales se observan en la siguiente tabla 11.

Tabla 11

Principales productos exportados por México al Reino de Arabia Saudita.

Fracción arancelaria	Descripción del producto	2014^a	2015^a	2016^a
7304.29.01	Tubos de entubación de acero.	202,553	19,000	18,176
0409.00.01	Miel natural.	15,726	13,027	2,028
8517.62.02	Unidades de control o adaptadores.	10,100	13,209	5,447
8516.60.02	Cocinas, hornos, estufas y cocinetas.	8,626	5,593	3,941

Nota. Fuente: Elaboración propia, con información obtenida de INEGI.

^a Cifras en millones de dólares.

Se puede observar que la gran mayoría de productos engloban a los tubos de acero, los cuales se dirigen al Sector Industrial del Reino de Arabia Saudita y después destaca la miel natural un producto agropecuario. Con lo que se demuestra perfectamente la existencia de productos susceptibles que pueden ser exportados a ese país, los cuales según la matriz de oportunidades en países árabes, creada por (PROMEXICO, 2017) específicamente para los alimentos que pueden ser exportados al Reino de Arabia Saudita son: «la carne, dátiles, salsas, enlatados y materiales para la repostería», elemento que sostiene la propuesta de esta investigación donde los Rastros Tipo Inspección Federal, ubicados en los estados de Veracruz, Jalisco y Chiapas, cuenten con la Certificación Halal y se conviertan en especialistas en la producción de carne bovina para la Exportación de sus productos al Reino de Arabia Saudita.

3.2 Características de la certificación y su operación en México.

Como se planteó en los capítulos anteriores la Norma toma como referencia a las cuatro escuelas jurídicas «sunníes» “(Hanafi, Shafí, Maliki, Hanbali)” (Beliespa, 2017), como ya se ha mencionado, los sunníes son la rama más grande del Islam, entonces, los lineamientos establecidos en la Norma de Certificación Halal, concuerdan con el criterio de la mayoría de los musulmanes, por lo que sus directrices dependen del tipo de alimento al que quieran ser aplicadas, por el enfoque de este estudio solo se expondrá de manera general lo aplicable a los rastros (TIF) y también se enuncian las observaciones con respecto a su cadena productiva.

Sin embargo, antes de profundizar en el tema, vale la pena mencionar que previo al ingreso a los rastros los animales pasan por una caseta de inspección zoosanitaria (inspección ante-mortem), la cual se encarga de prevenir y controlar la diseminación de enfermedades, evitando el acceso de animales que no cumplen los requisitos de sanidad. Así mismo, se niega el acceso a las instalaciones de los rastros al ganado que no cumpla con la documentación de origen que consiste en:

“El animal debe llevar la marca del propietario, debiendo, en este caso comprobarse la compra del animal con su factura y que la marca del fierro en el documento, coincida con la marca de los animales [...]” (sagarpa normateca zoosanitaria, 2002).

Lo anterior tiene como objetivo reducir distintos riesgos en los corrales de desembarque y depósito, de este modo con respecto al corral de depósito se debe saber que contiene al ganado que está debidamente preparado para el sacrificio y según el (Manual de buenas practicas pecuarias, 2017), “los animales necesitan un confinamiento, el cual anexa seis horas desde su llegada a las zonas de acopio[...]”, porque la carne que procede de animales que han padecido de estrés o lesiones, probablemente tenga una menor vida útil [...]”, (FAO, 2017), todo esto va en razón de que este tipo de prácticas también están previstas en los lineamientos establecidos en la Norma de Certificación Halal.

Resulta que como ya se conoce, los rastros (TIF) cuentan con regulaciones y Normatividad más exigente para con sus instalaciones y procesos, además son objeto de una inspección sanitaria de forma permanente, lo que implica que la adecuación de los lineamientos establecidos en la Norma de Certificación Halal para que al obtener la misma se engloben principalmente en dos elementos:

I. **Sacrificio animal** «ritual», entendido según la norma de Certificación Halal:

“El sacrificio ritual es la forma de dar muerte a un animal, de modo que su carne sea lícita para la comunidad musulmana, esto incluye todas las etapas dentro de la cadena de producción alimentaria que influyen, en mayor o menor medida, en el grado de admisibilidad en la carne que se encuentra destinada a la comercialización o su procesamiento [...]” (Economía NMX- F 595, 2015).

Por consiguiente los lineamientos establecidos en la Norma de Certificación Halal, dentro de sus requerimientos en la admisión para el ganado mayor (bovino y equino) a los rastros, establece que para evitar perder el grado de admisibilidad por parte de la comunidad musulmana, se observen en sus procesos los siguientes tres elementos:

- a. A la llegada de los animales al lugar de sacrificio, solo podrán ser admitidos animales de especies cuyo consumo sea permitido por la Ley Islámica.
- b. Se prohíbe el uso del método de inmovilización por medio de cadenas y argollas, ya que atenta contra el tratamiento humanitario del animal.
- c. Es necesario separar las líneas de producción Halal de las que no lo son.

Por lo que se recomienda que las organizaciones que deseen certificar sus productos y procesos con el sello Halal, en un principio tengan una separación adecuada en sus líneas de producción, en caso de que el faenado sea en combinación de 2 o más especies, cómo es común en los rastros (**TIF**), ubicados en los estados de Jalisco y Chiapas, ya que el hecho de faenar junto a un animal ilícito, así, por ejemplo: el cerdo ocasionaría que se negara la obtención de la Certificación Halal al rastro.

Por otro lado, se debe tomar en cuenta que el dividir las líneas de producción e invertir en un cajón de inmovilización para el ganado bovino y de esta forma no inmovilizar a los animales por medio de cadenas y argollas o interrumpir las actividades para alternar la producción de productos Halal y los que no lo son, conlleva a costos más elevados.

De este modo y continuando con el proceso para el sacrificio animal en relación con el aturdimiento e insensibilizado del ganado mayor, los lineamientos establecidos en la Norma de Certificación Halal establecen que:

- a. Para el aturdimiento, insensibilizado o atronado se prohíbe el uso de todo método irreversible, es decir, solo serán admitidos aquellos métodos en los cuales después de transcurrir un tiempo prudencial el animal pueda levantarse sin haber sufrido ningún daño permanente; para el ganado mayor el tiempo es de 120 segundos.
- b. Solo se permite para el aturdimiento, el método de percusión el cual se realiza con uso de un perno cautivo con perno en hongo y debe ser colocado en los puntos especificados para el ganado bovino como se establece en la figura 3.
- c. En el caso de bovinos, equinos, ovinos y caprinos aturdimientos por medio de un arma de percusión, los animales deberán desplomarse inmediatamente en completo estado de inconsciencia.

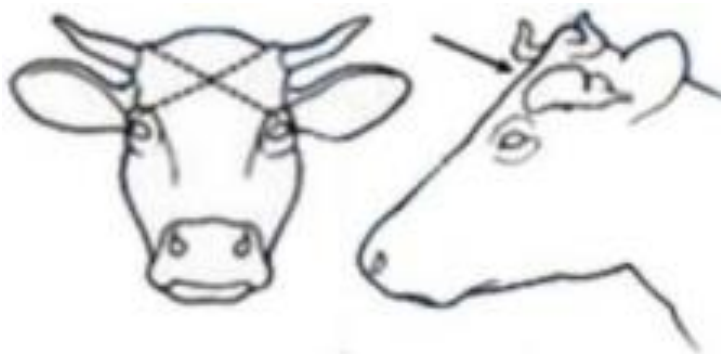


Figura 3: Colocación del perno cautivo en forma de hongo, en el ganado bovino.

Fuente: (Economía NMX- F 595, 2015)

En virtud de lo anterior, se debe enunciar que los rastros (TIF) cuentan con procesos automatizados, por lo cual cuentan con un arma de percusión y en la forma de proceder para la inmovilización animal con respecto a la Certificación Halal son idénticos, lo que facilita la obtención de la misma. No obstante, uno de los pilares de la Certificación Halal, es el «Dhabah», para el sacrificio animal ritual, el cual se establece de la siguiente forma:

“Dhabah: Es el tipo de sacrificio animal ritual que se realiza a través de un corte limpio y profundo en el nivel de cuello, por debajo de la garganta, secciona las venas yugulares y la tráquea, sin tocar la espina dorsal, de modo que para el degüello, en el caso del ganado mayor, se recomienda hacer una incisión profunda desde la base hasta la mitad del cuello que seccione la vena cava superior y el tronco braquiocefálico, a fin de garantizar un desangre total y rápido como se establece en la figura 4. La situación más importante del degüello es que deberá ser llevado a cabo por un musulmán capacitado para desempeñar de manera idónea esta función, quien pronunciará el nombre de Al-Lah al realizar el degüello de cada animal en los procesos manuales o al encendido de la máquina en los procesos automatizados”. (Economía NMX- F 595, 2015)

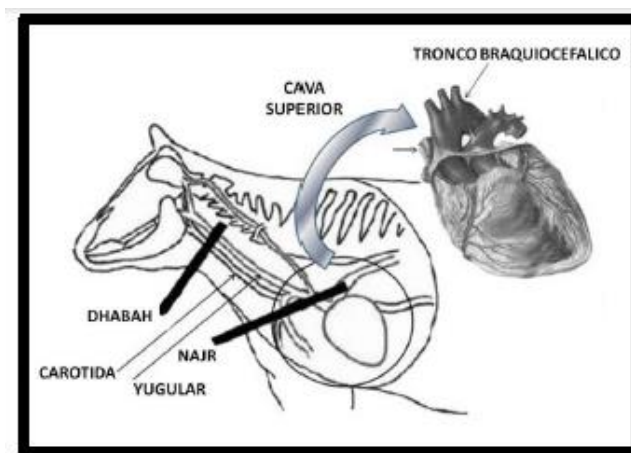


Figura 4: Degüello, en el ganado mayor (bovino y equino)

Fuente: (Economía NMX- F 595, 2015)

Otra forma de realizar el degüello según los lineamientos establecidos en la Norma de Certificación Halal es que si no se cuenta con el cajón de inmovilización se permita el izado inmediato de los animales antes de su degüello lo cual resulta recomendable por comodidad, seguridad y eficiencia en el proceso y “en caso de degüello manual, la herramienta deberá ser un cuchillo convencional de hojas finas y afiladas, las líneas de producción automatizadas deberán contar con hojas delgadas y filosas a fin de que el corte pueda hacerse en un solo movimiento [...]” (Economía NMX- F 595, 2015), de este modo para identificar un correcto proceso de desangre los lineamientos de la Norma de Certificación Halal establecen que “la pérdida debe ser entre el 40 y 60% del total del volumen sanguíneo” (Economía NMX- F 595, 2015) razón por lo cual se deberá:

“Tener un período de espera mínimo de entre 5 a 6 minutos después del degüello, antes de llevar a cabo la confirmación de la muerte del animal y poder proceder a las labores de faenado, en cumplimiento de las palabras del Mensajero de Al-Lah: “Jamás precipitéis la muerte del animal” [...]” (Economía NMX- F 595, 2015).

En virtud de lo anterior se enuncia que los procesos para degollar animales podrían ser adoptados fácilmente por cualquier rastro (**TIF**), aunque lo que realmente es la parte más delicada de la Certificación Halal, es en el caso particular del sacrificio animal dado que el matarife deberá ser musulmán. En consecuencia, la organización que esté interesada en obtener esta Certificación en primer lugar debe prepararse anticipadamente para un proceso de contratación de personal con un reclutamiento orientado a un tema muy específico: el asunto étnico y religioso.

Más allá de su calificación técnica, ya que no depende de la capacitación previa que tenga el futuro empleado, situación que puede ser relacionada a distintos temas pero se debe tener muy en claro que la Certificación al cumplir con los lineamientos jurídicos de países musulmanes, simultáneamente es necesaria para poder exportar productos a esos países, por ser un aspecto importante en lo referente a la calidad del producto cárnico, la valoración final sobre certificarse o no, lo decide la organización con respecto del que quiera incursionar en estos mercados.

Por esta razón una vez establecidos los lineamientos de la Norma de Certificación Halal para el sacrificio animal ritual queda desglosar el segundo elemento que deben tener en cuenta los Rastros Tipo Inspección Federal (**TIF**), para adecuar sus procesos en la obtención de la Certificación, siendo este:

II. La preparación de la carne en canal.

Por tanto la Certificación Halal dentro de los lineamientos establecidos en la preparación de la carne en canal, hace énfasis en los siguientes tres aspectos:

- a. Deberá prestarse especial atención y cuidado al proceso de eviscerado ya que el contenido de los estómagos e intestinos pueden contaminar la carne haciéndola islámicamente ilícita.
- b. En el caso del ganado mayor y menor se recomienda el uso de ligadores de esófago y ano. El esternón solo podrá ser cortado luego de la evisceración.
- c. Las enzimas de origen animal serán lícitas siempre y cuando provengan de animales lícitos, sacrificados de manera islámica y no hayan sido contaminadas con sustancias prohibidas.

De acuerdo con lo anterior y lo que se conoce de los lineamientos de un Rastro que cuenta con la Certificación Tipo Inspección Federal (**TIF**), se infiere que los requerimientos por parte de la Certificación Halal pueden ser adaptados fácilmente. No obstante, se debe dejar en claro que en cuestión a los aditivos y coadyuvantes en alimentos, algunos de los conservadores utilizados para prolongar la vida útil de los alimentos, pueden ser considerados islámicamente dudosos obteniendo el término «**Mashbooh**», por lo cual se recomienda el empaquetado de la carne al alto vacío.

Durante este empaquetado, los productos aprobados por las entidades certificadoras, deberán tener en un lugar visible la etiqueta con el sello de identificación Halal, los cuales puede ser cualquiera de los mostrados en la figura 5, también deben ser acompañados por los datos completos de origen y la entidad certificadora, siendo de preferencia separados de los productos no Halal.



Figura 5: Distintivo Halal en diferentes versiones

Fuente: Imagen tomada de internet

Finalmente en relación a los lineamientos establecidos en la Norma de Certificación Halal, se pretende que la auditoría control y vigilancia de las empresas productoras de alimentos aptos para el consumo de las comunidades musulmanas, etiquetado bajo el sello Halal en México, se encuentren en el listado de la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) que tiene como objetivo “acreditar a organismos de la evaluación que son: los laboratorios de ensayo, laboratorios de calibración, laboratorios clínicos, unidades de verificación (organismos de inspección), organismos de certificación, etc. [...]”. (Entidad mexicana de acreditación, A.C, 2017)

Además de la Entidad Mexicana de Acreditación para la obtención de la Certificación Halal, los interesados que quieran exportar sus productos al Reino de Arabia Saudita pueden acudir con: la Cámara Árabe Mexicana de Industria y Comercio, la Embajada del Reino de Arabia Saudita y el Instituto Latino Americano de Certificación Halal, los cuales les pueden proveer de servicios diversos y ofrecer matarifes para la producción de carne o asesoramiento en cuanto a la Exportación.

3.3 La Certificación Halal y sus ventajas competitivas.

La información presentada a partir de los capítulos anteriores, además de que muestran en primera instancia el entendimiento de las variables, los puntos fuertes y débiles también permiten establecer la relación de la Certificación Halal y donde en un futuro pudieran surgir las ventajas competitivas, simultáneamente determina de modo preciso que los rastros (TIF) son los únicos organismos elegibles para cumplir con el fin de obtener la Certificación Halal, para la carne de bovino.

Por lo tanto, resulta útil pensar que de todos los rastros (TIF) analizados, específicamente los ubicados en Veracruz son los más indicados para obtener la Certificación Halal, condición que permitiría tener un enfoque de negocio por lo cual se propone iniciar con seis participantes potenciales enunciados en la siguiente tabla 12.

Tabla 12

Participantes potenciales, lista pública con datos obtenidos de SENASICA.

Nombre	Ubicación
Unión Ganadera Regional de Veracruz.	Carretera Tuxpan- Tampico.
Frigorífica de la Cuenca del Papaloapan.	Carretera tinajas.
Frigorífica y Rastro del Sureste.	Carretera Ciudad Alemán – Saluya.
Rastro Frigorífico del Norte de Veracruz.	Carretera México – Tuxpan.
Comercializadora S.A. de C.V.	Carretera paso San Juan Vargas.
Frigorífica del Sur de Veracruz.	Carretera Costera del Golfo.

Nota. Fuente: Elaboración propia, con información obtenida de (Directorio de Rastros TIF, 2017).

Con esto disponemos de un conocimiento adecuado sobre el mercado mexicano, no obstante, se reconoce que la propuesta de este trabajo exploratorio requiere que las organizaciones mencionadas anteriormente estén interesadas en un principio en obtener la Certificación Halal y que pretendan exportar sus productos a mercados de población musulmana, lo que en consecuencia genera limitaciones asociadas a los recursos insuficientes para emprender un trabajo con una aplicación directa a una organización.

En cambio el análisis previo permite establecer que las estrategias de estas organizaciones deben ser con el fin de enfocar su negocio, para satisfacer un segmento bien definido, el cual es la población musulmana por consiguiente resultaría favorable declarar que la Certificación Halal es en sí una ventaja competitiva la cual crea una solución diferente para abordar la dificultad en la que se encuentran las exportaciones mexicanas y permite la diversificación de productos por parte de los productores agroalimentarios en México.

Finalmente reiterando que al reconocer las limitaciones asociadas al carácter exploratorio de este estudio, se estimula a generar líneas futuras de investigación, extendiendo el alcance de los asuntos que específicamente son tratados. También, se propone para el fin mencionado, adecuar los procesos en una organización para lograr mantener la innovación propuesta, pudiendo ser con el carácter de una asesoría técnica, con el fin de mantener la competitividad en los mercados o a través del estudio de la comercialización de sus productos, variable indispensable para aumentar el conocimiento del mercado.

Capítulo IV



4.1 Requerimientos de Exportación por parte de México.

Es cierto que muchos factores ajenos a los económicos deben ser considerados para adentrarse en el mercado del Reino de Arabia Saudita, además considerando que la visión oficial que tiene México al respecto es la de «—mercado no tradicional—», la organización interesada en exportar su producto debe hacer un análisis adecuado de la competencia y su impacto esperado en el mercado.

Sin embargo, como la propuesta del presente estudio es que se genere un impacto positivo en los Rastros tipo (TIF), ubicados en Veracruz, Jalisco y Chiapas con respecto de los posibles empleos que pueda generar, así como una mejor distribución económica, con la visión a largo plazo de crear una ventaja competitiva, se abordara de una manera general las consideraciones previas que se deben tener para exportar al Reino de Arabia Saudita.

Por consiguiente, según la información del Banco Mundial, se establece que la duración total promedio de los procedimientos para hacer una Exportación desde México es de “11 días en promedio, con un costo de 400 dólares; los procedimientos considerados, comprenden: desde la compraventa, la preparación de documentos, la transportación terrestre y el despacho aduanal” (Banco Mundial, 2017). En otras palabras, la venta de los productos a otro país requiere de un compromiso a largo plazo y su documentación en general para poder exportar consiste en: “estar dado de alta y activo en el registro Federal de contribuyentes, determinar la fracción arancelaria (código integrado por seis dígitos homólogos internacionalmente que permite determinar las regulaciones arancelarias y restricciones no arancelarias) del producto [...]” (PROMEXICO, 2017).

Por ejemplo, en el caso de este estudio exploratorio se simulara los requerimientos de un envío con la fracción arancelaria 0202.30.01 «— Carne sin hueso congelado, empacada al alto vacío—», de manera que los productos derivados de las fuentes de los alcoholes, enzimas y aditivos utilizados en la industria de alimentos no sean ilícitos con arreglo en la Ley Islámica.

Primeramente se recomienda elegir un agente aduanal ya que con base del Artículo 40, de la Ley Aduanera, se establece que “los trámites relacionados con el despacho de las mercancías se promoverán por los importadores o exportadores o por conducto de los agentes aduanales que actúen como sus consignatarios [...]” (Ley Aduanera, 2013), recalcando que en el caso de México la carne en canal de bovino no tiene arancel a la Exportación.

Al mismo tiempo los documentos que el exportador debe tener a la mano son: “la factura comercial, el encargo conferido (autorización para que el agente aduanal lleve a cabo el despacho a nombre del exportador), la carta de instrucciones al agente aduanal, lista de empaque, certificado de origen, documento del transporte y por último los documentos que avalen el cumplimiento de las regulaciones y restricciones no arancelarias [...]” (PROMEXICO, 2017), en el caso de la carne en canal de bovino se trata de: certificados sanitarios y certificados de calidad.

Se recomienda tener una cadena de suministros (servicios, conectados entre sí, enfocados a mejorar la eficiencia, reducir los tiempos de ciclo y optimizar recursos), tomando en cuenta que el empaque y embalaje en la Exportación para la carne bovina sea un empaquetado al alto vacío con una cubierta de plástico sobre una charola de espuma de poliestireno convencional, debido a que “extiende la vida del producto considerablemente [...]” (Productividad Agroalimentaria, 2013).

Además, el embalaje debe ser “compacto y resistente, para que conserve su máxima resistencia en condiciones de humedad, siendo un embalaje de cartón el ideal para la Exportación del producto agroalimentario[...]”, (Smart packaging solutions, 2017) así mismo el transporte de los productos debe realizarse en un frigorífico independientemente si se elige una vía marítima o aérea ya que estos “son provistos de un sistema de compresión mecánico para una regulación óptima y control de temperatura[...]” (Mundo HVAC&R, 2017) lo que permitirá evitar una putrefacción y fuentes de zoonosis en la carne.

El etiquetado debe estar visible y el exportador debe considerar las tarifas de flete y determinar el medio de transporte internacional a utilizar, pongamos por caso: que sea por transportación marítima, “la mercancía se embarca desde Veracruz, Tampico (Tamaulipas) o Progreso (Yucatán), desde donde salen uno o dos barcos por mes, según sea necesario, hacia puertos europeos, entre ellos Rotterdam y Hamburgo, donde se transporta con dirección a los puertos Sauditas de Yida y Damman [...]”, (Morales, 1977) siendo estos últimos los puertos comerciales más novedosos del Reino de Arabia Saudita.

De forma más específica la ubicación de los participantes potenciales en Veracruz y el envío marítimo desde su puerto, hasta el puerto de Damman en el Reino de Arabia Saudita rondaría aproximadamente treinta días, por tal razón el exportador debe de estipular el precio de Exportación del producto, elaborando un contrato de compraventa y determinar el medio del pago de su producto de igual forma, en este estudio se recomienda se maneje una carta de crédito y se opte para designar un método de Arbitraje Internacional para la resolución de conflictos.

4.2 Requerimientos del Reino de Arabia Saudita.

Acorde con los datos del Banco Mundial para el Reino de Arabia Saudita, el tiempo promedio para importar es de 17 días, con un costo de 779 dólares [...]” (Banco Mundial, 2017), factor decisivo tomando en cuenta que el Reino de Arabia Saudita exige para la importación de productos procedentes de otro país, “la documentación habitual para cualquier exportador cárnico, la cual consiste en: certificados de origen, factura que incluya descripción completa sobre el producto cárnico (tipo, tamaño, peso y composición porcentual), el listado de ingredientes que fueron utilizados para alargar la vida útil de la carne, el nombre completo de fabricantes o productores, la marca comercial, los permisos de embarque, documentos del barco, seguros y listas de mercaderías a bordo[...].” (Cámara Árabe de Industria y comercio, 2017)

En razón de lo expuesto también cabe destacar que los horarios laborales del país son de sábado a miércoles y la mayoría de los negocios son realizados en inglés aunque se debe buscar un intérprete si se requiere hacer relaciones comerciales en árabe, además “debe contarse con el certificado de sacrificio Halal, expedido por un Centro Islámico que sea reconocido [...]”, (Cámara Árabe de Industria y comercio, 2017), de los cuales ya se estableció identidad en los capítulos anteriores y con el certificado de aptitud sanitario del organismo fiscalizador de la nación de origen.

El conocimiento de estos aspectos es de uso cotidiano para el Comercio Exterior y las especificaciones pueden sufrir variaciones por diversas causas como, la necesidad de cumplir con las regulaciones vigentes o cambios por parte de los proveedores, por lo tanto, que se visualice al Reino de Arabia Saudita como un «mercado no tradicional» o la perspectiva de ser una región lejana con unos medios de transporte no aptos que dificultan las relaciones comerciales directas, están más allá de la realidad.

Según la Organización para la Cooperación y Desarrollo Económicos (OCDE) en su estudio económico del Reino de Arabia Saudita, los costos de transportación aérea son elevados, mucho más elevados que en cualquier otra región, se debe en gran medida a que los servicios son pertenecientes al Estado, combinado con poca competencia que resulta en servicios ineficientes en algunos casos [...]” (OCDE, 2017). Por lo que las verdaderas restricciones al comercio con la región tienen un origen mucho más pragmático y están relacionadas al control estatal así como la falta de competencia, las reformas para contrarrestar este efecto, la corrupción y en menor cantidad a particularidades culturales propias de todas las regiones del mundo.

Por último, “los riesgos deben estar siempre contemplados dentro de la planeación estratégica y se recomienda que una forma de hacer llegar los productos al Reino de Arabia Saudita sea “a través de hipermercados y supermercados siendo los más reconocidos: Giant, Hyper Panda, Rammah Supermarket, Carrefour, Tamimi Markets, Giant Stores, Al Raya [...]” (Portal, 2017).

Conclusiones y Recomendaciones.

La información presentada a partir de la investigación que se realizó muestra en primera instancia que las Normas alimentarias están entrelazadas con las Normas religiosas y el hecho de que exista sumisión legal con base al libro sagrado del Corán, y por lo tanto que la religión este favorecida por el Estado ocasiona que se cohesione cultural y religiosamente al pueblo del Reino de Arabia Saudita así de forma similar la Certificación Halal en México es un requisito mínimo para competir como una ventaja competitiva, porque en efecto, se hace un enfoque de mercado, el cual contribuye a incrementar las posibilidades de crear negocios con países de población musulmana por la novedad de la Certificación Halal, así pocas empresas contarán con este requerimiento y al ser las únicas en tenerlo tendrán un mejor posicionamiento para con el mercado musulmán. Esta ventaja competitiva con una visión de corto plazo será por tiempo limitado, ya que a medida que exista presión por parte del mercado la misma desaparecerá, ya que nuevas organizaciones podrían adoptar la Normativa. Sin embargo, los rastros que actualmente cuentan con la Certificación Tipo Inspección Federal tienen una normatividad exigente, por lo que la adecuación a la Norma de Certificación Halal, implica una adecuación mínima, motivo por lo que debería ser considerado como una inversión, además de que el entendimiento acerca de cuáles son las variables donde en un futuro pudieran surgir ventajas competitivas, pone de manifiesto que los rastros tipo (TIF), ubicados en Veracruz, son los más adecuados para lograr la especialización de la Certificación Halal en la producción de carne en canal de bovino.

Con una conducción adecuada por parte del Estado y los particulares, se pudiera crear un plan para el desarrollo de los productores de Veracruz, situación que pudiera permitir que la producción actual que es en pequeña escala, sea sustituida por la producción en gran escala, para enfocar sus productos de Exportación al Reino de Arabia Saudita, además se explica cómo realizar las adecuaciones que permitan a los rastros (TIF) certificar su producto y proceso bajo el sello Halal.

De esta manera, se contribuye en los campos de estudios de los negocios internacionales y la administración, al resolver los paradigmas de cómo las empresas interesadas en Exportar sus productos a mercados musulmanes deben aplicar en su producción la Certificación Halal, lo que les permite una fuente de ventaja competitiva, por lo tanto, la Certificación Halal, crea una solución diferente para abordar las dificultades en la que se encuentran las exportaciones mexicanas y permite la diversificación de productos por parte de los productores agroalimentarios en México.

También se concluye que el Reino de Arabia Saudita dista de ser un «mercado no tradicional» al ya existir exportaciones de productos mexicanos, como consecuencia se puede decir que la visión de las autoridades mexicanas es una doctrina engañosa con teoría inconsistente donde es poco acertado generalizar o distorsionar la realidad a través de un solo punto de vista.

Finalmente, al reconocer las limitaciones asociadas al carácter exploratorio de este estudio, se estimula a generar líneas futuras de investigación, extendiendo el alcance de los asuntos que específicamente son tratados: —las cuales pueden impactar directamente en las situaciones humanas, sociales y ecológicas de esta práctica—. Se propone para el fin mencionado, adecuar los procesos en una organización para lograr mantener la innovación propuesta, pudiendo ser con el carácter de una asesoría técnica o desarrollo organizacional, con el fin de mantener la competitividad en los mercados o a través del estudio de la comercialización de sus productos, variable indispensable para aumentar el conocimiento del mercado.

Bibliografía.

- Abdullah, G. (2017). *musulmanes andaluces*. Obtenido de http://www.musulmanesandaluces.org/publicaciones/Nawawi/los_cuarenta_hadices-1.htm
- Aciprensa. (2017). *controversias islam*. Obtenido de <https://www.aciprensa.com/controversias/Islam/islam4.htm>
- Administracion de rastros municipales*. (2015). Obtenido de http://www.inafed.gob.mx/work/models/inafed/Resource/335/1/images/guia15_la_administracion_de_rastros_municipales.pdf
- Aduanas-mexico*. (23 de 01 de 2017). Obtenido de http://www.aduanas-mexico.com.mx/cgi-bin/ctarnet/ctarnet.exe/creahtml?num_frac=02023001&TF_cca=&jusuario=14970003520
- Agroindustria*. (2017). Obtenido de http://www.agroindustria.gob.ar/sitio/areas/ovinos/documentos/_archivos//000000_Mercado_Internacional/222222_Fichas%20por%20pais/000000_PA%20020451-Ficha%20Pa%C3%ADs%20Arabia%20Saudita.pdf
- Alderete, J. (2002). *Alimentos halal: bajo la luna creciente*. Buenos Aires.
- Alimentarius, C. (07 de 2017). *FAO*. Obtenido de <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-home/es/>
- Alkhateeb, F. (20 de 02 de 2013). *Lost Islamic History*. Obtenido de <http://lostislamichistory.com/imam-al-shafii-the-father-of-usul-al-fiqh/>
- Allah, S. R. (1988). *Oxford University*. Obtenido de <https://www.thereligionofpeace.com/pages/muhammad/Guillaume--Life%20of%20Muhammad.pdf>

- Andrade, D. (21 de 08 de 2017). *Economía y Finanzas Internacionales*. Obtenido de <http://www.puce.edu.ec/economia/efi/index.php/economia-internacional/14-competitividad/20-economias-de-escala>
- Asociación Nacional de Establecimientos TIF*. (s.f.). Obtenido de http://anetif.org/files/pages/0000000024/manual_inspeccion.pdf
- Banco de México*. (01 de 2017). Obtenido de <http://www.banxico.org.mx/SieInternet/consultarDirectorioInternetAction.do?accion=consultarCuadro&idCuadro=CF336§or=6&locale=es>
- Beliespa. (2017). Obtenido de <http://mb-soft.com/believe/tsw/hanbali.htm>
- Bmeditores*. (01 de 01 de 2017). Obtenido de bmeditores: <http://bmeditores.mx/exportaciones-carne-bovino-por-mexico-en-mundo-global/>
- Boletín SAGARPA*. (26 de ENERO de 2017). Obtenido de http://www.sagarpa.gob.mx/Delegaciones/distritofederal/boletines/Paginas/JAC_0035-24.aspx
- Bustamante, A. (30 de 07 de 2017). *Industria Nacional de Autopartes* . Obtenido de <https://www.ina.com.mx/normaliza/presentacion/>
- Cámara Árabe de Industria y comercio*. (2017). Obtenido de <http://camic.org/>
- Cárdenas, M. (2010). *Turismo Arabia Saudita*. Obtenido de <http://serturista.com/arabia-saudita/medina-segunda-ciudad-sagrada-del-islam/>
- Catálogo de Normas*. (2015). Obtenido de <http://www.economia-nmx.gob.mx/normas/nmx/2010/nmx-f-595-scfi-2015.pdf>
- Chauvet, M. (1999). *La Ganadería Bovina de carne en México: Del auge a la Crisis*. México: Universidad Autónoma Metropolitana.
- CNN. (08 de 12 de 2015). Obtenido de <http://cnnespanol.cnn.com/2015/12/08/nueve-datos-sobre-los-musulmanes-en-ee-uu-que-derrumbaran-los-estereotipos/>

Comite nacional del sistema productivo de bovino y carne. (2012). Obtenido de http://www.nuttropic.com/publicaciones/produccion_y_comercializacion_de_la_carne_veracruz_vf.pdf

Como realizar el Hajj. (2017). Obtenido de <http://es.wikihow.com/realizar-el-Hajj>

Dirección de investigación, e. e. (08 de 2015). *Panorama Agroalimentario.*

Recuperado el 28 de 05 de 2017, de

http://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/61948/Panorama_Agroalimentario_Carne_de_Bovino_2015.pdf

Dirección General de Normas. (2016). Obtenido de <http://www.gob.mx/se/acciones-y-programas/competitividad-y-normatividad-normalizacion>

Directorio de Rastros TIF. (20 de 01 de 2017). Obtenido de

https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/184889/quinta_vez.pdf

DOF. (18 de 11 de 2014). Obtenido de

http://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5368488&fecha=18/11/2014

DOF. (2015). Obtenido de

http://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5399597&fecha=07/07/2015

Economía NMX- F 595. (2015). Obtenido de <http://www.economia-nmx.gob.mx/normas/nmx/2010/nmx-f-595-scfi-2015ac.pdf>

Economía.gob.mx. (01 de 2010). Obtenido de [http://www.2006-](http://www.2006-2012.economia.gob.mx/comunidad-negocios/normalizacion/nacional)

[2012.economia.gob.mx/comunidad-negocios/normalizacion/nacional](http://www.2006-2012.economia.gob.mx/comunidad-negocios/normalizacion/nacional)

Economía Internacional. (2015). *ual.* Obtenido de

http://ual.dyndns.org/Biblioteca/Economia_Internacional/Pdf/Unidad_03.pdf

Ecured. (30 de 01 de 2017). Obtenido de https://www.ecured.cu/Arabia_Saudita

Efxto. (2017). Obtenido de <https://efxto.com/ique-es-el-hedging>

- El derecho musulman.* (23 de 08 de 2017). Obtenido de http://www.musulmanesandaluces.org/hemeroteca/41/derecho_musulman.htm
- El sagrado coran.* (2017). Obtenido de http://www.coran.org.ar/Botonera_Suras.html
- Enciclopedia Joskat.* (23 de 08 de 2017). Obtenido de <http://enciclopedia-joskat.webnode.es/products/la-peninsula-arabiga/>
- Enciclopedia Microsoft.* (2009). Obtenido de <http://es.encarta.msn.com>
- Entidad mexicana de acreditación, a.c.* (18 de 06 de 2017). Obtenido de http://www.ema.org.mx/portal_v3/index.php/que-es-ema
- Ernst & Young.* (s.f.). Obtenido de http://www.eyboletin.com.mx/eysite2/pdf/comentarios_1417.pdf
- Esacademic.* (2017). Obtenido de <http://www.esacademic.com/dic.nsf/eswiki/444537>
- Estrategia de promoción nacional e internacional de productos mexicanos con certificación halal.* (12 de 01 de 2016). Obtenido de <https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/86842/13012016-Halal-v.5.pdf>
- Euro News.* (23 de 01 de 2015). Obtenido de <http://es.euronews.com/2015/01/23/la-dinastia-saud-o-la-historia-de-una-familia-duena-de-un-pais-banado-en->
- Evaluación de riesgos de los rastros y mataderos municipales.* (07 de 2016). Obtenido de https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/154388/Evaluacion_de_riesgos_de_los_rastros_y_mataderos_municipales.pdf
- Evaluacion_de_riesgos_de_los_rastros_y_mataderos.* (2006). Obtenido de https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/154388/Evaluacion_de_riesgos_de_los_rastros_y_mataderos_municipales.pdf

Expansión. (13 de 10 de 2008). Obtenido de

<http://www.expansion.com/2008/10/13/portada/1223896415.html?a=c7efe867237e6a8c021cbabda6690aa0&t=1223897182>

Fabani, O. (28 de 09 de 2009). *Orígenes y Evolución del Consejo de Cooperación de Estados Árabes del Golfo*. Obtenido de

http://www.ceid.edu.ar/biblioteca/2009/ornela_fabani_origenes_y_evolucion_del_consejo_de_cooperacion_de_estados_arabes_del_golfo.pdf

FAO. (2017). *Efectos del estrés y de las lesiones en la calidad de la carne y de los subproductos*. Obtenido de <http://www.fao.org/docrep/005/x6909S/x6909s04.htm>

FAO.org. (2017). Obtenido de <http://www.fao.org/docrep/008/y5136s/y5136s07.htm>

Feyyaz. (27 de 09 de 2013). *Temas Islamicos*. Obtenido de

<http://www.temasislamicos.com/makale/%C2%BFque-es-la-sharia-%C2%BFcomo-se-vive-la-sharia-%C2%BFes-la-sharia-valida-en-este-tiempo>

Gobierno de España. (01 de 2017). Obtenido de

http://www.exteriores.gob.es/Documents/FichasPais/ARABIASAUDI_FICHA%20PAIS.pdf

Grant, R. M. (2006). *Dirección Estratégica: Conceptos, técnicas y aplicaciones*. Madrid: Civitas.

Gulf-law. (29 de 01 de 2017). Obtenido de http://gulf-law.com/images/saudi_map.gif

Ibrahim, M. D. (2017). *Sunnismo*. Obtenido de <http://www.sunnismo.com/abu-hanifa-y-su-escuela.html>

Imágenes Google. (s.f.). Obtenido de

https://www.google.com.mx/search?q=sellos+halal&num=30&espv=2&rlz=1C1AVNE_enMX706MX706&source=Inms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwi6xfjh2uPRAhUU2GMKHYNedgoQ_AUICCgB&biw=1366&bih=662

Industrias Alimentarias. (18 de 04 de 2013). Obtenido de

<http://industriasesega.blogspot.mx/2013/04/canales-de-carne.html>

INEGI. (08 de 2016). Obtenido de

http://www.inegi.org.mx/saladeprensa/notasinformativas/2016/pib_preocr/pib_precr2016_08.pdf

INEGI. (10 de 08 de 2017). Obtenido de

<http://www.inegi.org.mx/sistemas/bie/cuadroestadisticos/GeneraCuadro.aspx?s=est&nc=636&c=24749>

International Chamber of Commerce. (08 de 24 de 2017). Obtenido de

<http://www.iccspain.org/>

International Organization for Standardization. (07 de 2017). Obtenido de

<https://www.iso.org/standards.html>

Islam Q&A. (01 de 01 de 2015). Obtenido de <https://islamqa.info/es/201682>

Jordán, M. K. (2010). *La importancia del Islam para el derecho musulmán y el derecho internacional.* Universidad Nacional Autónoma de México: Tesina.

José Zacarías & Clemencia Martínez, .. (18 de 03 de 2008). Obtenido de

<http://www.unilibre.edu.co/CriterioLibre/images/revistas/8/CriterioLibre8art05.pdf>

Krugman, P. R. (11 de 1978). Obtenido de [https://www.princeton.edu/pr/pictures/g-](https://www.princeton.edu/pr/pictures/g-k/krugman/krugman-increasing_returns_1978.pdf)

[k/krugman/krugman-increasing_returns_1978.pdf](https://www.princeton.edu/pr/pictures/g-k/krugman/krugman-increasing_returns_1978.pdf)

Leticia Santos Vijande, L. I. (20 de 08 de 2017). *Universidad de Oviedo.* Obtenido de

https://www.google.com.mx/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=2&ved=0ahUKEwi9q6ykjOfVAhXpiFQKHZgnAZoQFggtMAE&url=https%3A%2F%2Fcono.uniovi.es%2Fdocument_library%2Fget_file%3Fuuid%3Dd396e015-f281-4fe4-882d-27e97abf58f1%26groupId%3D746637&usg=AFQjCN

- Ley Aduanera*. (09 de 12 de 2013). Obtenido de
http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/12_270117.pdf
- López, L. G. (10 de 2013). *Ficha técnica Reino de Arabia Saudita*. Obtenido de
<https://studylib.es/doc/4693801/pa-020451-ficha-pa%C3%ADs-arabia-saudita>
- M sur*. (20 de 04 de 2014). Obtenido de <http://msur.es/politica/bloques/liga-arabe/>
- Management, A. o. (05 de 2002). *Jstor*. Obtenido de
http://www.jstor.org/stable/4165839?seq=1#page_scan_tab_contents
- Manual de buenas practicas pecuarias*. (2017). Obtenido de
http://www.sagarpa.gob.mx/ganaderia/Publicaciones/Documents/Manuales_buenaspraticas/manual_bovino.pdf
- Mb-soft*. (2017). Obtenido de <http://mb-soft.com/believe/tsw/maliki.htm>
- Merieuxnutrisciences*. (2015). Obtenido de
<http://www.merieuxnutrisciences.com.mx/noticias-y-eventos/noticias/resumen-de-la-nueva-nmx-f-595-scfi-2015-alimentos-halal/542>
- Morales, L. J. (11 de 1977). *Intercambio comercial México - Arabia Saudita*. Obtenido de <http://revistas.bancomext.gob.mx/rce/magazines/402/14/RCE14.pdf>
- Moreno, E. M. (23 de 08 de 2017). *El surgimiento del Islam en la historia*. Obtenido de Dpto. Historia Medieval. Centro de Estudios Históricos, C.S.I.C.):
<http://digital.csic.es/bitstream/10261/14026/1/554260.pdf>
- Mundo Arabe Islamico*. (12 de 11 de 2008). Obtenido de
<https://mundoarabeislamico.wordpress.com/2008/11/12/pueblos-semitas-y-su-lengua/>
- MUNDO HVAC&R*. (2017). Obtenido de
<https://www.mundohvacr.com.mx/mundo/2009/12/transporte-frigorifico-terrestre-aereo-y-maritimo/>

MUNUERA ALEMAN, J. y. (1988). *Marketing Estratégico. Teoría y casos*. Madrid: Piramide.

Norma Oficial Mexicana - 194. (9 de 02 de 2017). Obtenido de <http://cdam.unsis.edu.mx/files/Servicios%20publicos%20municipales/6%20Rastro/NOM%20194-SSA1-2004.pdf>

Normalización, L. F. (01 de 07 de 1992). *Diario Oficial de la Federación*. Obtenido de http://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/130_181215.pdf

Normas FAO. (2017). Obtenido de www.fao.org/input/download/standards/352/CXG_024s.pdf

OCDE. (01 de 2017). *Estudios Economicos*. Obtenido de <https://www.oecd.org/eco/surveys/mexico-2017-OECD-Estudios-economicos-de-la-ocde-vision-general.pdf>

Panorama Agroalimentario. (2015). Obtenido de http://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/61948/Panorama_Agroalimentario_Carne_de_Bovino_2015.pdf

Portal, S. T. (06 de 2017). *Arabia Saudita: Distribuir un producto* . Obtenido de <https://es.portal.santandertrade.com/analizar-mercados/arabia-saudita/distribuir-un-producto>

Porter, M. E. (1985). *Competitive Advantage: Creating and Sustaining Superior Performance*. New York: Free Press. Obtenido de https://books.google.com.mx/books?hl=es&lr=&id=7UqQXsQ_dj4C&oi=fnd&pg=PT14&ots=Ff2OWvGSbM&sig=_MxPwgipw_-NVpLE6HeJ9x11AVw&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false

Procuraduria Federal del Consumidor . (26 de 08 de 2015). Obtenido de <https://www.profeco.gob.mx/juridico/noms.asp>

Productividad Agroalimentaria. (02 de 2013). *Empaque para la conservación de carne y productos cárnicos*. Obtenido de https://www.researchgate.net/profile/J_Ramirez_Briebesca/publication/272024167_Empaque_para_la_conservacion_de_carne_y_productos_carnicos_pag_10_Factores_alimenticios_que_influyen_en_la_calidad_de_la_carne_de_rumiantes_pag_23/links/54d91fe90cf2970e4e7add5

Promexico. (13 de 01 de 2016). *Gob.mx*. Recuperado el 28 de 09 de 2016, de <https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/86842/13012016-Halal-v.5.pdf>

PROMEXICO. (20 de 09 de 2017). Obtenido de Inversión y Comercio: <http://www.promexico.mx/es/mx/pasos-exportar>

PROMEXICO. (2017). *Matriz de oportunidades en países árabes*. Obtenido de <https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/89238/matriz-oportunidades-paises-arabes.pdf>

Pyrolac. (04 de 2017). *Pyrolac, S.A. DE C.V.* Obtenido de <http://www.pyrolac.mx/home/blog/item/importancia-de-la-normatividad-mexicana-en-la-industria-de-recubrimientos>

RAE. (22 de 01 de 2017). Obtenido de <http://dle.rae.es/?id=XPWJMeO>

Reforma al artículo 115 de la constitución. (21 de 03 de 2001). Obtenido de http://www.diputados.gob.mx/sia/coord/refconst_lviii/html/019.htm

Reglamento de la ley federal de sanidad animal. (21 de 05 de 2012). Obtenido de https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/118762/Reg_LFSA.pdf

Reglamento de rastro. (2017). Obtenido de <http://www.ordenjuridico.gob.mx/Documentos/Estatal/Jalisco/Todos%20los%20Municipios/wo48834.pdf>

Reglamento interior SCFI. (1995). Obtenido de

<http://www.asf.gob.mx/trans/Informes/IR2000i/ir2000/Compila2000/reglam/11riscfi/cuerpo.htm>

Reig, N. (1980). *La economía ganadera mundial: hegemonía de Estados Unidos y nuevas tendencias.* Estudios del tercer mundo, CEESTEM.

Religion islamica. (07 de 2017). Obtenido de

<http://religionislamica.idoneos.com/368402/>

RIAD. (24 de 10 de 2016). Obtenido de <https://es.wikipedia.org/wiki/Riad>

SAGARPA. (07 de 06 de 2017). Obtenido de

<https://www.gob.mx/sagarpa/articulos/sabes-que-es-un-establecimiento-tipo-inspeccion-federal?idiom=es>

SAGARPA Normateca Zoosanitaria. (2002). Obtenido de

<http://sagarpa.gob.mx/normateca/normateca2/SENASICA%20NORM%20140.pdf>

SANDOVAL, M. F. (02 de 2014). *usapeec.* Obtenido de

http://usapeec.org.mx/publicaciones/presentaciones/pdf/certificacion_tipo_inspeccion_federal_tif_2014.pdf

Secretaría de Economía. (2015). Obtenido de [http://www.economia-](http://www.economia-nmx.gob.mx/normas/nmx/2010/nmx-f-595-scfi-2015ac.pdf)

[nmx.gob.mx/normas/nmx/2010/nmx-f-595-scfi-2015ac.pdf](http://www.economia-nmx.gob.mx/normas/nmx/2010/nmx-f-595-scfi-2015ac.pdf)

Secretaría de Economía. (07 de 2017). Obtenido de Comunidad de negocios :

<http://www.2006-2012.economia.gob.mx/comunidad-negocios/normalizacion/nacional/evaluacion-de-conformidad/programa-nacional-de-normalizacion-y-suplemento>

Secretaría de Economía. (10 de 07 de 2017). Obtenido de Acciones y Programas :

<https://www.gob.mx/se/acciones-y-programas/competitividad-y-normatividad-normalizacion>

Secretaria de Relaciones Exteriores. (07 de 08 de 2017). *Gob.mx*. Recuperado el 07 de 08 de 2017, de <https://mex-eua.sre.gob.mx/index.php/tlcan>

Servicio de información Agroalimentaria y Pesquera. (2016). *Servicio de información Agroalimentaria y Pesquer*. Recuperado el 8 de 06 de 2017, de http://nube.siap.gob.mx/gobmx_publicaciones_siap/pag/2016/Atlas-Agroalimentario-2016

SIAVI. (2016). Obtenido de <http://www.economia-snci.gob.mx/>

Smart Packaging Solutions. (08 de 2017). Obtenido de <http://www.smart-packaging-solutions.com/es/carne>

Social, D. E. (01 de 2017). *Deposito de documentos de la FAO*. Obtenido de <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/008/y5136s/y5136s00.pdf>

Subsecretaría de Comercio Exterior. (2017). Obtenido de http://187.191.71.239/sic_php/pages/estadisticas/mexico/B2ppx_e.html

The religion of Islam. (31 de 07 de 2017). Obtenido de <http://www.islamreligion.com/es/articles/6/viewall/que-es-el-islam-parte-1-de-4/>

Toledo, V. (1985). *La producción rural en México: Alternativas ecológicas*. Mexico: Universo Veintiuno.

Wikipedia. (2016). Obtenido de https://es.wikipedia.org/wiki/Joseph_Stiglitz

Winter, P. H. (20 de 08 de 2017). *harvard.edu*. Obtenido de <https://dash.harvard.edu/bitstream/handle/1/8889478/dsilber.pdf?sequence>

Yolanda Carbajal Suárez. (2008). *UAEMEX foro de Economía*. Obtenido de <http://web.uaemex.mx/feconomia/Publicaciones/e201/EA2-1-YOLANDA.pdf>