

**PRODUCCIÓN DE CERDOS DE VIDA SANA, SIN ANTIBIÓTICOS Y
TRANSGÉNICOS. Una experiencia laboral en el estado de Iowa, USA.**

**Universidad Autónoma Chapingo
Centro Regional Universitario del Noroeste**

M.C. Fernando R. Feuchter A.

feuchter57@yahoo.com

cruno@cob.megared.net.mx

(644) 4-13-71-71

1-800-654-26-37

Formatted

Formatted: Font: (Default)
Times New Roman

Formatted: Font: (Default)
Times New Roman

I) Potencial del Mercado de Exportación en México y Sonora.

La población japonesa ha estado demandando desde 1995 el consumo de proteína animal carne, leche y huevo, que reduzcan riesgos a la salud humana dentro de un programa de alimentario de vida sana. Para la porcicultura mexicana, esta demanda puede mejorar bajo la apertura comercial del Acuerdo de Asociación Económica (AAE) entre México y Japón el cual esta vigente desde abril del 2005, ya que se amplía la cuota de acceso preferencial con cupos para la carne de cerdo, res, pollo y miel y libre de aranceles para pavo, huevo y albúmina (3). Los EUA exigen la aplicación de la Ley contra el Bioterrorismo para el mercado de importación desde finales del 2003, la cual cobro vigencia el 12 de agosto del 2004 (10). Exige además una ley de etiquetado inteligente de los alimentos para tener control sobre toda la cadena de valor. La Unión Europea en el 2005 pondrá en práctica las Norma Zoo y Fito sanitaria EUREPGAP que prohíbe productos que contengan agroquímicos dañinos para el consumidor (8), exige una etiqueta en los alimentos que contengan productos transgénicos para diferenciarlos de los alimentos tradicionales y se dará inicio al programa de rastreabilidad desde el supermercado hasta la granja, todo en bien de proteger al consumidor (7).

Para México el mercado global se ha ampliado a 42 países con los que existe relación comercial los cuales están incluidos en los 11 Tratados de Libre Comercio (TLC) que se han firmado (2). Para cumplir las exigencias del mercado de exportación se creo la Comisión Intersectorial de Bioseguridad de Organismos Genéticamente Modificados (CIBIOGEM) de México a principios del 2004 (1), esto para darle seguimiento a las semillas y granos transgénicos. Adicionalmente se esta estableciendo la Norma Mexicana para el manejo de fármacos veterinarios. Sin embargo la cultura por la certificación no está bien desarrollada

Deleted: ¶

pero debemos trabajar en este renglón para justificar las firmas de estos tratados internacionales.

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

México cuenta con estados libres de cólera porcino como Sonora, Baja California Norte y Sur, Chihuahua y Yucatán y sigue avanzando en la primera fase de erradicación con los estados de Guanajuato, Michoacán, Jalisco, Zacatecas, Aguascalientes, Colima, Querétaro y San Luis Potosí. Esto demuestra que también la calidad del mercado nacional se esta mejorando y se puede utilizar y ampliar la capacidad instalada. Las fases de erradicación de enfermedades tienen un reconocimiento ante el Departamento de Agricultura norteamericano (USDA), pero en Japón, el departamento de sanidad animal solo reconoce oficialmente a Sonora y Yucatán.

El Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) indica en un estudio que los subsidios de EUA al sector agrícola son proteccionistas y una ley agrícola interna seguirá vigente hasta el 2011, apoyando al agricultor norteamericano. La Organización Mundial de Comercio (OMC) aprobó a finales de julio del 2004 la reducción de subsidios mundiales al agro, pero los EUA solo reducirán los apoyos a la exportación de granos, pero incrementarán las partidas presupuestales a la producción. Esta situación reduce la capacidad competitiva de los productores pecuarios mexicanos, por lo que tienen que buscar estrategias comerciales con nuevos productos como el mercado de la nostalgia, orgánicos o el de carne de vida sana para poder competir contra las corporaciones de EUA.

Las perspectivas del mercado global de la carne se enfocan a la carne de cerdo con 46%, res y ternera 27%, pollo 24%, pavo 30%. Los mayores importadores de cerdo son Japón, Rusia, EUA, México, Hong Kong, Corea del Sur. Las exportaciones mayoritariamente salen de la Unión Europea, Canadá, EUA, Brasil y China. México tendrá que competir en precio o en calidad contra las agropotencias ya que se ha convertido en un importador de granos (11).

Deleted: ¶

CONSUMO PERCÁPTA EN MÉXICO.

CARNE	1990-1993	2000-2002
RES	13.7	16.6
CERDO	11.5	14.0
POLLO	10.9	21.2
HUEVO	13.0	18.4

Datos no oficiales.

En México trabajan 14 empresas certificadoras y hay dos organismos acreditados oficialmente para evaluar la calidad de la carne de cerdo como: 1) Instituto Mexicano de Normalización y Certificación, A.C. y 2) Organismo de Certificación de Establecimientos Tipo Inspección Federal (T.I.F.) (5,6). El Food Marketing Institute estableció una oficina en México para garantizar la inocuidad de las exportaciones mexicanas (17). Existen además empresas empacadoras de carne para exportación que buscan la certificación ISO 9001 2000 con certificadoras extranjeras buscando obtener la norma TIF mexicana, USDA norteamericana y la MASF nipona. Otras etapas del proceso de producción pueden ser auditadas por la UACH (5,6). La Secretaria de Alimentación Ganadería Desarrollo Rural Pesca y Alimentación (SAGARPA) esta difundiendo la creación de la Unidad Agrupada de Exportaciones (UAE) para orientar estos productos a la exportación y acceder a espacios compartidos en la estrategia de mercadotecnia. Además existe un fondo de apoyo para financiar hasta el 70% del costo de certificación y también se apoya la comercialización de productos orgánicos bajo el esquema de Comercio Justo (4). El sello “México Calidad Suprema” respaldado por el Gobierno Federal certifica un pliego de condiciones de la carne de cerdo PC-002-2001 y para conceder el uso de la marca oficial se utiliza la Norma Oficial Mexicana NOM-120-SSA1-1994 que obliga las campañas nacionales contra la Fiebre Porcina Clásica NOM 037-ZOO-1995 y contra el Aujeski NOM 007-ZOO-1994, otras especificaciones se despliegan en la www.mexicocalidadsuprema.com. Se cuenta además con el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) en apoyo a la bioseguridad de los productos agrícolas. La política agropecuaria nacional tiene el programa de desarrollo de mercados y sustitución de cultivos para hacer mas eficiente el uso del agua agrícola, esto abre paso a la producción más variada de

Deleted: ¶

oleaginosas, leguminosas, cereales, hortalizas, frutales, especias y hornamentales para el consumo y uso humano así como forrajes y subproductos industriales para la alimentación pecuaria. La Ley de Propiedad Industrial de México podría ser mejorada si se incluyeran la marca de certificación y las indicaciones de su procedencia. El Instituto Mexicano de la propiedad industrial (IMPI) regula los productos mexicanos protegidos por la denominación de origen como los queso cotija y menonita; chongos zamoranos, mole, las bebidas tequila y bacanora, etc. (12). Esta experiencia podría extenderse a otros alimentos menos tradicionales o autóctonos como la machaca, cecina, queso regional, etc. para diferenciarlos de otros productos.

Para exportar, la producción debe ser contratada con anticipación en escrito y de común acuerdo del producto solicitado y del programa de verificación y certificación que se pretende obtener para regular su precio y oferta. La exportación de estos alimentos implica el uso de contenedores y la programación periódica en tiempo con volúmenes y capacidades que van más allá de un nicho local de mercado orgánico o una tienda naturista.

III) Certificación, Calidad, Rastreabilidad, fases para posicionarse en el mercado.

El estado de Sonora tiene acceso al puerto de San Diego para exportar a Japón y se tienen que certificar también los rastros TIF para el mercado norteamericano y adicionalmente al mercado asiático, para ello se han hecho pruebas de exportación con carne de cerdo y res para generar un mercado en el Suroeste de los EUA. En Sonora se inició en junio del 2004, con apoyo del Sistema Nacional de Identificación Individual de Ganado bovino (SINIIGA) un programa de sistema de calidad con un arete francés que permite rastrear al animal e identificar al productor, su procedencia, sacrificio y empaque (16). Un sistema similar se va a implantar masivamente en los EUA para todas las especies, en Canadá los cerdos serán identificados y monitoreados y en Holanda se le toman fotos a cada cerdo que llega al rastro. Otras alternativas de rastreabilidad (trazabilidad) serían establecer un programa de seguimiento del DNA documentado para garantizar el origen de los productos animales, el uso de radares satelitales, escanear la retina del ojo. Estas y otras acciones abren las posibilidades de establecer un sistema de producción-producto animal de lo más avanzado en el mundo.

Deleted: ¶

Como experiencia tenemos que la Unión de Engordadores de Ganado del Estado de Sonora desde abril 2004 está exportando a Japón un programa de 16 contenedores de 15 toneladas con cortes de res en cadena frío, no congelada, con envíos que duran 3 semanas para llegar a su destino. Esta condición de mercado exige las normas más estrictas de sanidad para evitar la descomposición de los cortes de carne. Los avicultores exportan huevo fresco de la mejor calidad a los Estados Unidos de América desde diciembre del 2003 (18). La cría de camarón sin antibióticos es una realidad en esta región. Los productores de trigo buscan un sello de calidad suprema para demostrar un proceso avanzado de producción. Los apicultores de Sonora quieren una certificación México calidad selecta y calidad Sonora, aún cuando ya cuentan con certificaciones grado “A” fancy y la certificación Kosler. En el Estado también existe desde 1976 un sistema de clasificación de carnes de res en confinamiento y en 1992 una categoría adicional de producción de carne Sonora Especial para animales jóvenes alimentados con forrajes y una cantidad limitada de granos. Existe además una certificación de calidad para la leche líquida. Para ofrecer un producto cárnico de mejor calidad que la certificación México Calidad Suprema, el estado de Sonora presenta puntos de certificación adicionales denominados Sonora Cerdo Seguro. Este es un certificado con logotipo para productos 100% sonorenses, lo que mejora el posicionamiento del mercado regional y da un estatus de calidad con lo mejor del estado de Sonora. Este programa de Cerdo Seguro incluye un posicionamiento satelital de la granja de cerdos mediante sistemas de información geográfica (SIG) situación para facilitar la rastreabilidad de insumos y animales que entran y salen de la granja porcina, acuerdos contractuales con las plantas de alimento balanceado para reducir los niveles o eliminar el uso de antibióticos en diversas etapas de destete, desarrollo, crecimiento y finalización del cerdo, ello implica un avance técnico de ir reduciendo los promotores del crecimiento, se debe contar con un manual básico de bioseguridad para granjas porcinas. Existen dificultades locales para el exportador regional, con las inspecciones del transporte, apertura de cajas frías, reauditar cargas, problemas con los contenedores, apertura de sellos sanitarios o flejes de tránsito, expedición del certificado zoonosanitario, desacreditaciones, incremento de costos y logística y otros. Con ello se comprueba que los porcicultores del estado de Sonora están preparados para incursionar en la producción de cerdo de vida sana y no están partiendo de cero, ya

Deleted: ¶

que tienen por experiencia un buen trecho del camino andado. Se puede apoyar el mercado de exportación en la norma oficial mexicana para darle valor agregado con el certificado de origen y una ventaja competitiva.

IV) Requerimientos del Mercado de Vida Sana.

Los alimentos de vida sana en el mercado internacional, se caracterizan porque implican medidas de seguridad de alimentos ya que no deben presentar conteo bacteriano, residuos farmacéuticos, ni toxicológicos por microorganismos y no contener compuestos metabólicos causados por alteraciones ambientales estresantes o por un mal manejo de los animales, ello incluye un seguimiento de inocuidad alimentaria, buenas prácticas de producción, sanidad, higiene y manufactura del corte y empaque. Para la producción de alimentos de vida sana se establecen controles de calidad con un riguroso análisis de insumos, clasificación de la carne, análisis de riesgos y control de puntos críticos, hasta la conservación y vida de anaquel de los alimentos, así mismo audita una certificación social de la granja. El sistema-producto debe contribuir a la preservación del medio ambiente del país de origen y sobre todo que se caracterice sobremanera por su sabor y textura. Esto implica diferentes grados de calidad y certificación mediante un código de prácticas acordado y contratado con el productor e importador o con el distribuidor final en la cadena de supermercados, describiendo las variantes específicas de manejo para cada caso. La producción animal queda abierta al uso de diversas especies domésticas de bovinos, equinos, ovinos, caprinos, cerdos, aves y miel de abeja así como camarón, ostión y piscicultura. El objetivo es que el consumidor salga beneficiado con productos de alta calidad, sean seguros a su salud, que el proceso de producción contribuya al medio ambiente y se registre la información comercial necesaria. Certificar el sistema de calidad se convierte en una ventaja competitiva, documenta lo que se hace y te induce a hacer el trabajo en tiempo real.

En el caso de la carne de porcinos, para el mercado nipón, coreano y taiwanes, existe preferencia por los de raza 100% pura como la Berkshire que presenta marmoleo o grasa entreverada, característica muy aceptable en la cocina oriental, pero se aceptan sin restricción otras razas y cruza de cerdos, siempre y cuando el producto terminal no sea

Deleted: ¶

muy magro “nueva carne blanca” como el producido en Dinamarca, Canadá y Estados Unidos. En las otras especies domésticas hay preferencias por razas autóctonas para cada región geográfica, pero se aceptan otras cruza e híbridos de acuerdo a su manejo zootécnico y alimentación. Los países exportadores pueden acceder y adquirir pie de cría importado para suplir la demanda regional por preferencias de razas autóctonas en cada país importador.

Si bien Japón presenta un mercado selecto, bajo normas de seguridad alimentaria, cuenta además con un consumidor muy exigente a la demanda de productos de calidad certificada, para lo cual está dispuesto a pagar el servicio. A pesar de su dependencia alimentaria del exterior, ya que los nipones importan el 60% de sus alimentos, son muy cuidadosos de su salud y conscientes de lo que comen, con una cultura que se basa en el prestigio, lujo, gusto y vista de los alimentos que consumen. Por eso exigen garantías adicionales y un valor agregado en las comidas. Los nipones, árabes, alemanes y otros países con un ingreso per cápita alto, pagan un sobreprecio que varía del 10 al 50% y hasta el 100% o más y su demanda es creciente porque es manejada y distribuida por las grandes cadenas de supermercados en cada país importador, por lo que le da una amplia apertura a la preferencia del consumidor. Las grandes cadenas de supermercados internacionales buscan desarrollar sus propias marcas y están estableciendo sus propias redes de importación, más avanzadas que los propios tratados de libre comercio entre países, lo que permitirá la creación de gerenciar cadenas agroproductivas en cada país y con un enlace local en la sede de la cadena comercial. La producción de este tipo de animal, para México, por su diferenciación en precio, sería únicamente para el mercado de exportación y muy restringido para el servicio culinario empresarial nacional.

El producto terminado puede ser en frío o congelado, en canal o en cortes, en piezas o rebanadas, en empaque o a granel, puede ir preparado, cocinado o en otras presentaciones muy particulares para cada contrato, sea líquido o polvo para la leche y huevo. Este último tiene importancia en el mercado europeo. Hay espacio suficiente para varias granjas en producción con un flujo constante en sus volúmenes de comercialización, no es un nicho restringido, sino una alternativa más de mercadotecnia.

Deleted: ¶

V) Crianza de Animales sin Antibióticos, Vacunas, Hormonas e Inyecciones.

La principal característica de esta crianza de cerdo de vida sana es que por ningún motivo se debe permitir la utilización de medicamentos desde el nacimiento hasta su sacrificio. El programa de producción prohíbe el uso de antibióticos, hormonas naturales o sintéticas (ractopamine), coccidiostatos, desparasitantes, antiinflamatorios, anestésicos y medicamentos veterinarios inyectados o bebidos u otros aditivos similares contenidos en el alimento balanceado. Se procura suplementar el hierro en forma oral para reducir el uso de jeringas. Hay que especificar el programa de vacunación permitido en las hembras reproductoras y pie de cría de reemplazo. Los lechones no deberán ser vacunados físicamente, pero podrán recibir inmunidad pasiva durante la gestación con sus limitaciones fisiológicas, pero principalmente durante la ingestión del calostro y proceso de lactación. Si la vacunación de lechones es obligada en el país de origen, su aplicación deberá estar acordada por ambas partes y aceptada por las autoridades de sanidad animal en los dos países. Se requiere anotar el uso de medicamentos en las hembras próximas al parto, evitando sobremanera el uso de medicamentos prohibidos en el país importador. Las sustancias administradas a los animales para la prevención o tratamiento de enfermedades o heridas, solo esta permitido el uso de medicina tradicional u homeopática siempre y cuando los materiales sean naturales y exista una previa autorización en las especificaciones del importador. Los animales que deban recibir un tratamiento veterinario individual quedan fuera del programa y se venden en el mercado local, éstos deberán señalarse con una muesca física en la oreja o con el uso de aretes numerados con un color específico que los identifiquen como animales que no podrán por ninguna circunstancia comercializarse dentro de este programa comercial. Los animales tratados se separan a otro corral con división física de por medio para que los cerdos en el programa de exportación no tengan contacto con la orina y heces de animales enfermos y con ello evitar que durante una supervisión se tenga que cancelar todo el lote de animales o incluso el programa entero. Los medicamentos empleados en los animales tratados y desinfectantes aplicados a los edificios de granja, transporte, rastro y empaque, deben seguir las instrucciones en la etiqueta del fabricante, aunado a las leyes y reglamentos de sanidad animal para cada país de origen y

Deleted: ¶

que cumplan además con las normas legislativas del país importador. Por ello se justifica un Certificado de Origen.

VI) Restricciones en el Uso de Insumos y Suplementos Alimenticios.

El sistema producto cerdo de vida sana no permite el uso de granos, pastas oleaginosas, aceites y harinolina de origen transgénico u otros insumos y aditivos que tengan modificaciones en su ADN particular de la especie. Regula el uso de sustitutos de leche, cultivos unicelulares de lactobacillus, levaduras, probióticos y el uso de huevo en polvo, pero están canceladas las raciones con subproductos del rastro como proteínas, grasas y fuentes minerales de origen animal. Se permiten las harinas de pescado marino y no de cautiverio, pero se premia el uso de alimentos balanceados vegetarianos sobre los que utilizan algún subproducto de origen animal.

En la alimentación de rumiantes se prohíbe el uso de urea, productos de origen animal (principalmente proteínas de bovinos), aserrín, plásticos en el pelletizado, implantes, clenbuterol, reciclaje de excrementos de cualquier especie animal, aplicación de inyecciones en los cuartos y músculos magros. Se pagan bonos económicos si el animal es criado en forma dócil, orgánica, si se sigue un reglamento de manejo zootécnico y hay premios extra por el tipo de raza utilizado.

VII) Capacitación del Personal y Auditorias para todo el Sistema-Producto.

Otra gran parte que destaca dentro de este método de producción de cerdo de vida sana son los cursos de capacitación que debe recibir todo el personal de la granja en el manejo y entendimiento del programa en forma suficiente para dar explicaciones verbales e informes escritos si se le es requerido. La superación técnica es requisito mediante diplomas que certifique su experiencia y conocimiento en el manejo zootécnico de los animales, en el funcionamiento de las instalaciones de la granja, alimentos y medicamentos. El responsable de la granja y los empleados deben conocer el programa de higiene para minimizar la transmisión de enfermedades de diferentes áreas de la granja y del exterior. Deberán capacitarse en las normas de seguridad del personal de la granja, transporte y rastro. Tener conocimientos de seguridad alimentaria, análisis de puntos de control crítico, sistema de

Deleted: ¶

control de procesos, reporte de brotes o cuarentenas y de contaminantes como listeria, tuberculosis, escherinchia y salmonella.

La parte medular para obtener la certificación como proveedor de carne al mercado japonés es que necesitan demostrar que no se usan insumos transgénicos mediante un programa continuo de muestreo, de verificación, supervisión, capacitación y análisis químico. Aún cuando en México no se encuentra publicado en el Diario Oficial de la Federación, se ha hecho del conocimiento público la aprobación de la Secretaría de Agricultura (SAGARPA) de la Ley de Bioseguridad, la cual regirá la experimentación, cultivo y comercialización de cultivos modificados en su ADN, puede permitir pruebas experimentales agrícolas con materiales transgénicos, lo que hará más difícil la exclusión de áreas de éstos organismos modificados genéticamente, principalmente en el cultivo de maíz. El CONACYT tiene aprobado un proyecto de investigación para generar un arroz transgénico. La siembra mundial de maíces transgénicos comprende una superficie de 67 millones de hectáreas, lo cual comprende el 23% del área sembrada (13). Los EUA exportan grano tradicional, no transgénico, por 13 millones de toneladas con un sobreprecio del 17% sobre la cotización internacional (14). El producto cárnico para exportación debe ser original, con sello que implique una certificación que avala su origen y todo su proceso de producción. Los puntos críticos del proceso deben garantizar la identificación de áreas agrícolas, sus proveedores que aseguren la integridad del sistema, monitoreo de insumos minerales, vitaminas y otros, la elaboración de alimento terminado, tránsito de insumos, etc. La auditoria incluye toda la cadena productiva y consiste en un examen sistemático realizado por un prestador de servicios independiente (Universidad Autónoma Chapingo) cuyas actividades van enfocadas al objeto del contrato: 1) La granja reproductora, proveedores de lechones para engorda, a la granja en producción inscrita en el proyecto. 2) Los agricultores participantes como proveedores de granos, la variedad usada, cultivos adyacentes para evitar contaminación genética cruzada, trilladoras, vehículos de transporte, supervisión de la trilla. 3) Las bodegas, silos, furgones, que no usen fumigantes y aditivos para preservar los granos sin la aprobación de la planta de alimentos balanceados. 4) El rastro y sus servicios de transporte, líneas de matanza, salas de corte y red fría, su certificación en vivo y en canal, que no etiqueten animales o empaques que no estén incluidos dentro del programa. 5)

Deleted: ¶

Muestreo del agua de la granja y bebederos para evitar el uso de medicamentos prohibidos por estas tuberías. 6) Otros proveedores de insumos alimenticios y veterinarios serán evaluados de acuerdo a sus productos. El reporte de auditoria permitirá realizar las correcciones en el manejo y proceso siguiendo sus recomendaciones. Podrán existir suspensiones inmediatas de proveedores del programa o cancelaciones de su certificación.

VIII) Ventajas de este Método de Producción.

Resta decir que el programa de producción de cerdo para la alimentación de vida sana se recomienda para las granjas porcinas con los mejores parámetros de producción, el trabajo invertido en los controles de calidad y seguridad deben ser aprovechados para incrementar la eficiencia productiva de la granja. La certificación de los procesos y productos es sinónimo de competitividad y esta cultura impulsa el posicionamiento en el mercado, una relativa reducción de costos y mayor eficiencia interna. Involucrarse en este proceso de calidad podría elevar la competitividad en 5%, ya que se benefician los costos y mejora la demanda de clientes internos y externos (9). Existe un ahorro en el costo del alimento, se reducen costos por medicamentos, se hace un uso más eficiente de los métodos de ventilación e higiene. Se escogen mejor los insumos y su calidad retribuye en menos malestares estomacales, respiratorios y alergias que reducen la eficiencia. Se mejora la captura de información, inventarios y el desarrollo de la piara para acertar en la toma de decisiones. El personal se ve estimulado por su contribución a un proyecto de calidad mundial y su autoestima se incrementa. El importador mismo puede ayudar a subsidiar por un año el inicio del proceso para ir encadenando al sistema de producción a todos los participantes y proveedores de servicio. Este es un hecho real, que se puede negociar.

IX) Desventajas del Método de Producción.

No está por demás decir que en general las desventajas de este método de producción implican una reducción del 10% en la eficiencia alimenticia, se incrementa el riesgo de un brote de enfermedades poniendo en riesgo toda la operación y provocar una cuarentena en toda la región, el flujo comercial de animales por unidad de espacio se ve reducida porque se incrementan los días al mercado, existe un mayor costo financiero en todo el sistema de producción animal, involucra mayor mano de obra y especialización laboral, exige la

Deleted: ¶

contratación de prestadores de servicios para auditar, verificar, supervisar, capacitar, certificar el total del proceso, requiere diversos análisis de laboratorio, involucra negociaciones específicas con los proveedores de insumos y otros factores pertenecientes a la logística de la comercialización y exportación. La exportación implica que no todas las partes del animal se comercializan en este mercado como la cabeza, hígado, cuello, manitas y otros, pero son productos que tienen aceptación en el mercado local a menor precio.

X) Conclusiones.

Sin embargo existen otras sinergias productivas inherentes a la producción de alimentos de vida sana, las características de producción para este mercado genera una diversificación en la cadena alimenticia, reduce la competencia de las empresas corporativas internacionales, mejora el trato humano hacia el animal desde su concepción hasta su proceso, el peso al sacrificio se incrementa y mejora el marmoleo, exige mayor sanidad ambiental de la granja ya que se minimiza el uso de medicamentos, genera una secuencia de documentos para la certificación estricta mediante la supervisión, capacitación y auditoría documentada en cada etapa del proceso de producción, transporte, sacrificio, empaque, comercialización y con esta información se pueden mejorar los cuellos de botella que reducen el flujo de información para mejorar los parámetros productivos. Establece un seguimiento de bioseguridad con un programa de verificación contratando a una tercera persona, desde su origen hasta su consumo, dándole una mayor apertura comercial al producto de exportación. Es un posicionamiento de mercado como las certificaciones industriales ISO 9000 y las granjas porcinas obtienen la certificación ISO 14001 al mejorar el manejo de los sistemas ambientales.

El crecimiento en la producción estimula la sustentabilidad de otros sectores de la producción de granos e insumos mineros y puede generar la producción de composta y humus con excretas y cadáveres respectivamente para la fertilización y abono de la tierra utilizada en la agricultura orgánica.

El mercado no es rígido ni exclusivo, solo requiere de especificaciones sobre el producto que se quiere ofertar para exportación. Las variantes de manejo zootécnico son diversas y

Deleted: ¶

presentan combinaciones que deben estar certificadas y garantizadas en su modalidad. La mayor o menor inspección, vigilancia y capacitación del personal involucrado en el manejo de los animales y su sacrificio, se acuerda con el importador. La garantía de incluir más o menores procesos que satisfagan las exigencias de cada mercado en particular podría implicar un mayor o menor bono en el precio para el exportador.

XI) Otras Anotaciones, Recomendaciones e Indicaciones.

Las múltiples variables y especificaciones se clasifican:

- 1) Ley de Etiquetado de origen, marca y logotipo, certificado de trato humano en toda la cadena productiva, inspección estatal y federal (tránsito y sacrificio), contratar auditoría externa o independiente (Universidad o despacho). Cumplimiento de las normas de calidad para exportación e importación específicos para cada país. Establecimiento de procesos ISO/IEC 9001-2000, ISO 14000 o los que apliquen para cada caso en granja, rastro, contenedores, supermercados, es decir en toda la cadena de mercadotecnia.
- 2) La producción puede ser orgánica, pero no es obligatoria. Se pueden tener prácticas orgánicas pero sin certificado orgánico, las especificaciones son variables para cada caso. La certificación para la producción de cerdo de vida sana es diferente de la certificación orgánica. Las granjas porcinas completamente tecnificadas no tienen restricción alguna en este mercado, no se tienen que seguir forzosamente los requisitos europeos por confinamiento, espacio, uso de pajas, galpones, a campo abierto, etc.
- 3) Pureza de raza, edad fisiológica y calidad organoléptica del producto (sabor) son más importantes por la aceptación del consumidor que basa sus sentidos por la satisfacción culinaria con la compra de estos productos. Así que el último consumidor es el que tiene la última palabra.
- 4) Instalaciones: Especificar el tipo de edificios por confinamiento (pisos, paredes, techos, comederos, bebederos), crianza en pasturas (exterior), corrales con pajas.
- 5) Farmacéutico: Con la aplicación de inyecciones pero sin antibióticos en el alimento, esto implica exposiciones más cortas a los antibióticos, alimento

Deleted: ¶

balanceado sin aditivos. Lo mismo en el rastro y empaque si se utilizan productos para conservación de alimentos perecederos.

- 6) Auditoria: El prestador de servicios debe ser independiente y tener un amplio criterio de sugerencias para llevar a delante el programa y con alta disciplina para penalizar cuando sea necesario. Esto para mantener una exigencia de garantía y calidad.

Otras particularidades se deben a las especificaciones individuales de cada contrato y a las diferencias necesarias que se requieren en la crianza y comercialización de cada producto y la especie involucrada. Es aquí donde los acuerdos contractuales cobran mayor importancia jurídica. Los porcicultores del estado de Sonora, México cuentan con 30 años de estar exportando carne al mercado asiático. Con 3,000 vientres porcinos no son suficientes para suplir la demanda de una sola cadena de supermercado en Japón. Los contactos comerciales serían numerosos, pero de cualquier manera un acercamiento al departamento comercial de la embajada nipona o de otro país no estaría de más. México cuenta con 5 consejerías de servicio agrícola exterior, con posibilidad de abrir una más en China, pero no existe consejería en Japón. Existe la experiencia laboral en este producto y en la producción animal intensiva, solo restaría elaborar detalladamente para cada caso en particular los registros y procedimiento para llevar a cabo los análisis de reportes y unir todas las piezas del rompecabezas para que se autorice el arranque de este tipo de modalidad productiva certificada.

Universidad Autónoma Chapingo
Centro Regional Universitario del Noroeste

M.C. Fernando R. Feuchter A.

Colima # 163 norte

C.P. 85 010

(644) 4-13-71-71

1-800-654-26-37

Formatted: Font: (Default)
Times New Roman

Deleted: ¶

cruno@cob.megared.net.mx

feuchter57@yahoo.com

BIBLIOGRAFÍA

- 1) www.fsis.usda.gov Bioseguridad.
- 2) Ivette Saldaña 2004. Subutilizada, colección de tratados con 32 países. El Financiero pag. 20, abril 22.
- 3) Juan Antonio García Villa 2004. El acuerdo de asociación económica con Japón. El Financiero pag. 28, abril 23.
- 4) www.sagarpa.gob.mx, www.cofrepis.gob.mx, www.mexicocalidadsuprema.com. www.conacyt.com.mx.
- 5) Alma López 2004. Productos orgánicos ganan popularidad en el mercado. El Financiero pag 10, marzo 11.
- 6) Lourdes Edith Rudiño 2004. Expectativa favorable para agroalimentos orgánicos. El Financiero pag 35, marzo 22.
- 7) Ivette Saldaña 2004. La UE se erigirá como segunda potencia económica. El Financiero, abril 26.
- 8) Ivette Saldaña 2004. Trato preferencial en la UE-25 a los agropecuarios mexicanos. El Financiero pag. 41, mayo 3.
- 9) Leticia Hernández Moron 2004. Certificar procesos y productos, sinónimo de competitividad. El Financiero, abril 22.
- 10) Alma López 2004. Exportadores de alimento pasan primer filtro en EUA. El Financiero pag 19, julio 28.
- 11) Lourdes Edith Rudiño 2004. Cubren importaciones 40% del abasto de granos y oleaginosas. El Financiero pag. 27, mayo 4.
- 12) Gabriela Chávez 2004. Tendrá el queso cotija denominación de origen. El Financiero pag. 13, mayo 20.
- 13) Lourdes Edith Rudiño 2004. Cultivos transgénicos ocupan más campo en el mundo. El Financiero pag. 29, julio 27.
- 14) Lourdes Edith Rudiño 2004. Auge en la siembra de maíz transgénico en EUA. El Financiero pag. 34, junio 21.
- 15) Ivette Saldaña 2004. Equidad mercantil, buscan avicultores de México y EUA.
- 16) César Antonio Arvizu 2004. SINIIGA, para detectar oportunamente problemas sanitarios. El Imparcial edición comercial, pag. 4, junio 26.
- 17) Lourdes Edith Rudiño. 2004. Certificará safe quality inocuidad en alimentos. El Financiero, pag 29, agosto 18.
- 18) César Antonio Arvizu 2004. Exportan huevo a EU avicultores sonorenses. El Imparcial edición Agro Mercados. Secc. A.

Deleted: ¶

UNCTAD

Organización de las Naciones Unidas para el Comercio y Desarrollo

ANIREM

Asociación Nacional de Importadores y Exportadores de la República Mexicana.

www.nega.com/world of corn maíz transgénico.

www.nuevasoc.org.ve

www.ifpri.org/spanish

www.zoetecnocampo.com artículos técnicos. Feuchter.