

# AUMENTO EN LA PRODUCTIVIDAD DEL SECTOR PECUARIO DERIVADO DEL USO DE ORGANISMOS DE EVALUACION DE LA CONFORMIDAD

Roberto Carlos Martínez Vázquez  
Consejo Nacional Agropecuario / ANETIF

# Inocuidad Alimentaria

La inocuidad de un alimento es la garantía de que no causará daño al consumidor, cuando sea preparado o ingerido y de acuerdo con el uso a que se destine



# Repercusión mundial



6 de marzo, 2018





# Cierre de mercados



EL EMPRESARIO.MX M52.COM CLUB DEL LECTOR FOROS GUÍA DE MÓVILES

 **EL ECONOMISTA**.mx

VALORES TUS FINANZAS EMPRESAS POLÍTICA INTERNACIONAL TECNOLOGÍA OPINIÓN MÁS SECCIONES

MULTIMEDIA [En Primer Plano](#) [México pierde ritmo](#) [Reforma a Telcos](#) [Elecciones 2013](#) C

► Inicio

## Rusia notifica a México bloqueo a carne

10 Abril, 2013 - 16:29 Credito: Roberto Morales / El Economista



**COMPARTIR** 

**NOTAS RELACIONADAS**

-  [Carne mexicana fuera del mercado ruso](#)
- [Devora Rusia carne mexicana](#)
-  [Rusia analiza cerrar la puerta a carne mexicana](#)

TLC con China, aún no: Peña Nieto

**Ante esto?**



**Alianzas estratégicas**



# Beneficios de la certificación

- Dar mayor confianza alimentos producidos
- Reducir los riesgos a la salud
- Trazabilidad
- Proteger su marca
- Reducir costos de procesos
- Verificar y validar la documentación
- Muchos clientes requieren la implementación de esquemas de inocuidad





## Marcas o sellos de certificación

- Permite la diferenciación de productos
- Valor agregado (Plusvalía)
- El signo distintivo asegura al consumidor el cumplimiento con requisitos
- Reglas del uso de las marcas y certificados.



# Certificarte con un organismo acreditado por la ema

- Genera empleos
- Incrementa el ingreso per capita
- Favorece la competitividad del país
- Validez a nivel internacional
- Certificaciones Avaladas por dependencias gubernamentales



# Tendencia mundial

- **Buenas prácticas pecuarias**
- **GLOBALGAP (Norma de producción agropecuaria)**
- **SQF (Certificación en producción de alimentos)**
  
- **FSSC Food Safety System Certification (Seguridad alimentaria)**
- **Norma BRC (protocolo para vendedores de alimentos)**
- **International Food Standard (IFS)**
- **ISO 22000**

Unidades de  
Producción  
Primaria

Industria

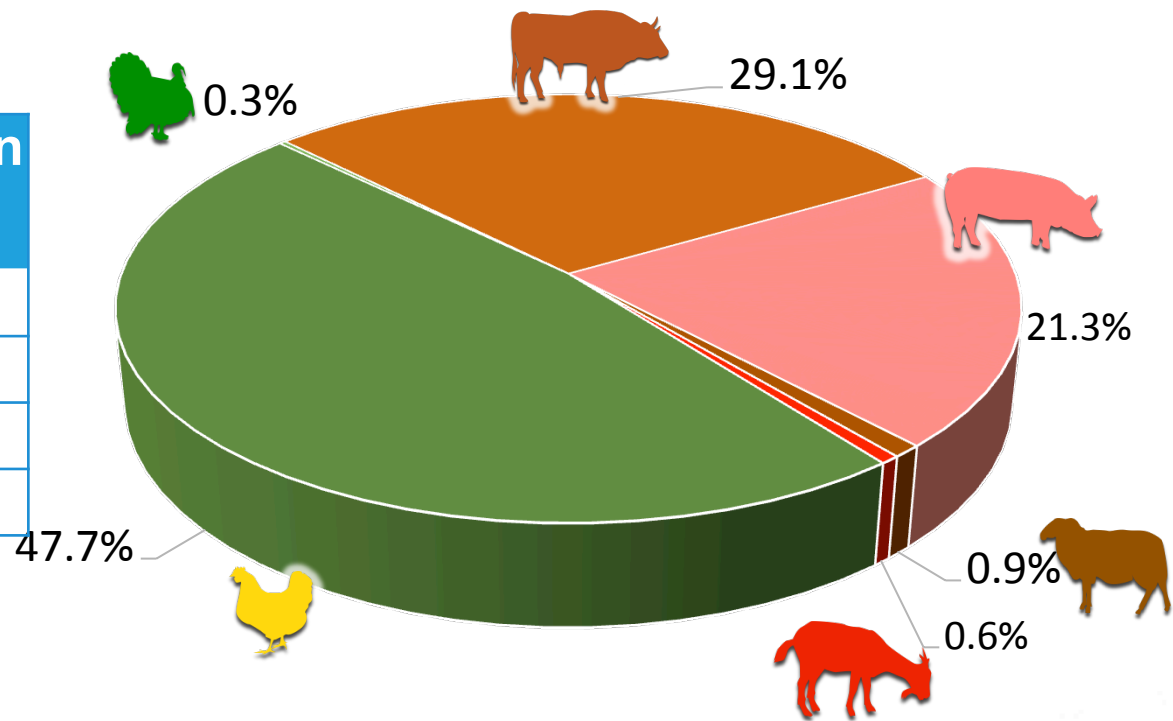
**Garantizar la Trazabilidad y  
Bioseguridad**

**¿Cómo se ha beneficiado la  
productividad en el sector  
pecuario?**



# Volumen de la Producción de Carne

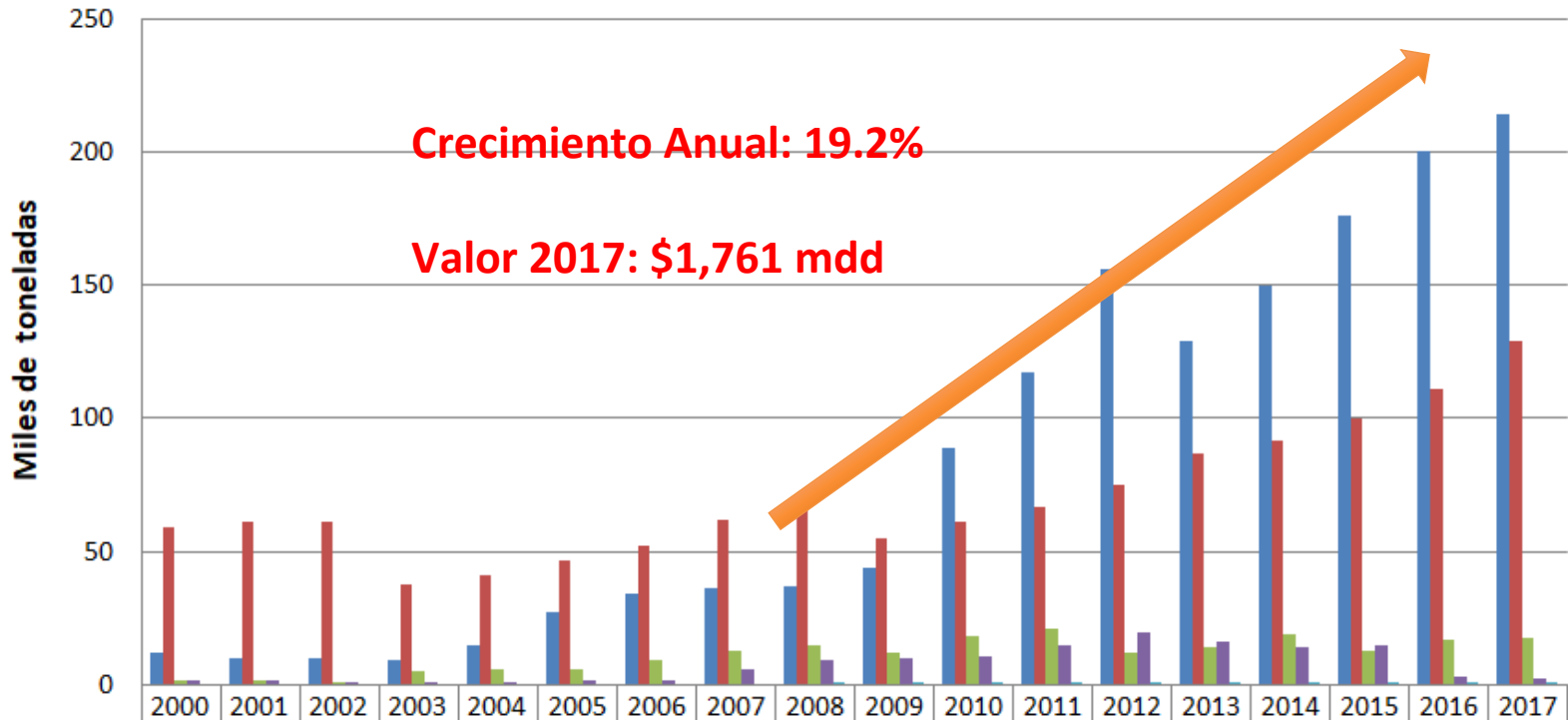
No.	Especie	Producción (millones de Toneladas)
1	Ave	3.1
2	Bovino	1.9
3	Porcino	1.4
	Resto	0.1



**Producimos 6.5 millones de toneladas y ocupamos séptimo lugar a nivel mundial**

# Exportaciones 2017

Exportaciones de Carne y Despojos por Especie



	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
■ Bovino	12	10	10	9	15	27	34	36	37	44	89	117	156	129	150	176	200	214
■ Porcino	59	61	61	38	41	47	52	62	70	55	61	67	75	87	92	100	111	129
■ Ave	2	2	1	5	6	6	9	13	15	12	18	21	12	14	19	13	17	18
■ Equino	2	2	1	1	1	2	2	6	9	10	11	15	20	16	14	15	3	2
■ Cabrito	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

## Mercado emergente

- También exportamos productos de la tradicional cocina mexicana, certificados TIF
- Tamales, cochinita pibil, mixiotes, carnitas, barbacoa, tacos dorados, empanadas, pozole, pollo con mole, chicharrón en salsa verde, cabrito, machitos y carne seca



# Empresas Globales

En los últimos 4 años, se han aperturado 19 nuevos países de exportación para productos avícolas, bovino, porcino y equino, avalados por el sello TIF

China	Rusia
Dubai	Qatar
Angola	Guinea Ecuatorial
Cabo verde	Vietnam
Ghana	Liberia
Costa de Marfil	Mauritania
República Dominicana	Panamá
Gabón	República de Benín
Gambia	República del Congo
Hong Kong	





# AUMENTO EN LA PRODUCTIVIDAD DEL SECTOR PECUARIO DERIVADO DEL USO DE ORGANISMOS DE EVALUACION DE LA CONFORMIDAD