



LA PERCEPCIÓN DEL CONSUMIDOR LOCAL DE LA BARCA, JALISCO ANTE LA CARNE DE CERDO CERTIFICADA TIF.

Aurora Abigail Águila Zendejas^a, Ma. Carmen Castillo Martín^a, Yazmin Manzo Pérez^a, Alicia Escoto Sierra^a

^aCentro Universitario de la Ciénega, Universidad de Guadalajara, boris_cange@hotmail.com

RESUMEN

En vista de los problemas cruciales del mundo para abastecer de alimentos a una población mundial en expansión continua, se puede prever que en el futuro se producirá un creciente interés por obtener el máximo rendimiento de productos alimenticios animales y vegetales, por minimizar las pérdidas derivadas de los insectos, roedores, microorganismos, etc. Estos desarrollos representan un reto para los mercados de los productos alimentarios animales.

La certificación de un rastro-obrador tipo TIF TIF (Tipo Inspección Federal) permite no solo a la empresa sino al sector agropecuario garantizar al mercado la calidad, higiene e inocuidad de la carne, además de ser reconocido también a nivel internacional incluso con los países de mayor exigencia en regulaciones sanitarias.

La percepción del mercado local de la barca Jalisco ante la carne de cerdo certificada TIF es muy importante debido a que la información que pudiera tener o no acerca de los productos cárnicos porcinos es determinante al momento de realizar su compra y por ende contribuir el posicionamiento de la carne certificada en dicha ciudad.

El diseño utilizado de investigación es el exploratorio, ya que reúne datos preliminares que arrojan luz sobre la verdadera naturaleza del problema sugiriendo ideas e hipótesis.

El método de investigación es a través de encuestas aplicadas a una muestra poblacional en la ciudad de La Barca, Jalisco.

Algunas de las conclusiones son:

- El nivel de conocimiento del mercado local acerca de la existencia de la certificación TIF en la carne de cerdo que consume es muy bajo.
- El mercado local no sabe identificar las características de la carne de cerdo con certificación TIF.
- El mercado local desconoce las ventajas de consumir carne de cerdo certificada TIF, así como las desventajas de no consumir carne de cerdo certificada TIF.



1. INTRODUCCIÓN

En vista de los problemas cruciales del mundo para abastecer de alimentos a una población mundial en expansión continua, se puede prever que en el futuro se producirá un creciente interés por obtener el máximo rendimiento de productos alimenticios animales y vegetales, por minimizar las pérdidas derivadas de los insectos, roedores, microorganismos, etc.

Estos desarrollos representan un reto para los mercados de los productos alimentarios animales.

Cuando se habla de calidad de carne, se refiere a un conjunto de propiedades inherentes, que le confieren la capacidad de hacerla deseable y por ende de satisfacer al consumidor (independientemente de que sea un obrador, un procesador, un chef o un comensal).

Algunos de estos atributos pueden ser organolépticos (color, jugosidad, sabor, terneza) o tecnológicos (cantidad de grasa intramuscular, pH, capacidad de retención de agua).

Aunque las reglamentaciones para la industria cárnica varían entre países, estados, municipios y empresas cárnicas, la mayoría de los programas de inspección derivan del programa USDA (U.S. Department of Agriculture) que ha sido adaptado en México por la SAGARPA (Secretaría de Agricultura, Ganadería, desarrollo Rural, Pesca y Alimentación) a través de la Ley Federal de Sanidad Animal y el sistema TIF (Tipo Inspección Federal) para mejorar los aspectos zoonosarios (enfermedades de los animales) y de higiene y así poder comercializar productos cárnicos de alta calidad sanitaria dentro y fuera del país con el objetivo de garantizar el proceso sanitario de los productos cárnicos destinados para el consumo humano.

La oportunidad que ofrecen la SAGARPA (Secretaría de Agricultura, Ganadería, desarrollo Rural, Pesca y Alimentación) y SENASICA (Servicio nacional de sanidad, inocuidad y calidad agroalimentaria) a un rastro-obrador de certificarse TIF (Tipo Inspección Federal) permite no solo a la empresa sino al sector agropecuario garantizar al mercado la calidad, higiene e inocuidad de la carne, además de ser reconocido también a nivel internacional incluso con los países de mayor exigencia en regulaciones sanitarias.

EVOLUCION Y DESARROLLO DEL SECTOR AGROPECUARIO

La agricultura y ganadería intensivas nacieron por necesidad. Después de la segunda guerra mundial los recursos eran extremadamente escasos, la agricultura y por consecuencia la ganadería tenían que ser muy económicas.

Las personas tuvieron entonces que aprender a partir de eso a optimizar el sistema, ahora se pueden producir granos con menos, semillas, se puede criar más ganado en espacios cada vez más pequeños.

Uno de los efectos secundarios de este tipo de prácticas optimizadoras en el sector pecuario son las enfermedades, debido al gran número de animales en espacios tan reducidos. El 50% de los antibióticos en el mundo se usan en las granjas.

Como la ganadería se ha vuelto más eficiente, los médicos veterinarios, agricultores, científicos y demás especialistas involucrados han incorporado nuevas tecnologías y métodos en sus prácticas



llamándolo progreso agroalimentario y cuando se está comercializando en el mercado se le da énfasis a la palabra innovación en su publicidad.

Cuando la gente está en el supermercado realmente no desea saber de dónde provienen los alimentos, no quieren pensar o no piensan en cómo han sido tratados y alimentados los animales durante su crianza, no quieren saber o no saben cómo ha sido la matanza de los mismos, bajo que estándares de higiene e inocuidad han sido sacrificados, despiezados y almacenados para su posterior comercialización y consumo, es el poder de la ignorancia voluntaria.

Ninguna estrategia de marketing hará que la producción industrial de cárnicos mejore su proceso completo, esto es, mejorar el ciclo de producción generando una cadena de valor desde la elección de una buena genética en las granjas, su buena gestión en la crianza, alimentación y salud, así como la matanza certificada, las buenas prácticas en el manejo de la carne, la garantía de la cadena de frío en almacenes, transportación y punto de venta o transformación en subproductos cárnicos a través del valor agregado y su adecuado etiquetado, para que entonces, sea más aceptable.

2. TEORÍA

La industria empacadora de carnes en México, data de fines del siglo XIX y principios del siglo XX, cuando adquirió mayor importancia después de que se detectó el brote de fiebre aftosa en bovinos en algunos Estados en 1946-1947.

Los primeros datos que se tienen de su existencia refieren a la empacadora de San Lázaro con capital sueco y la empacadora Popo con capital inglés establecidas alrededor del año 1900. La empacadora San Lázaro sacrificaba e industrializaba cerdos y la Popo (que operó hasta septiembre de 1914) sacrificaba y beneficiaba ganado bovino y porcino.

Independientemente por esta época (1900), ya operaba el primer rastro municipal de la Ciudad de México, llamado el rastro de San Lucas, localizado en lo que fue el cine colonial por la Av. Fray Servando Teresa de Mier. Otros establecimientos de principios de siglo XX fueron el que empezó a construir la Compañía Ganadera de Cananea, S.A en 1903 y cuya edificación fue suspendida en 1907 y la Empacadora del Pacífico, S.A que se fundó en Guadalajara, Jalisco en 1910 y que operó años después.

El movimiento revolucionario de 1910 interrumpió la corriente de la industrialización de la carne en gran escala y al reanudarse la vida normal del país en 1918 la industria adoptó menores proporciones con carácter de pequeñas empacadoras, obradores y de ocupación casi doméstica. En este periodo se establecieron la Empacadora Menen, la Salchichonería Francesa, la Suiza, la Ibérica y otras. En el gobierno del General Manuel Ávila Camacho (1944) se proyectaron nuevas empacadoras para aprovechar el ganado que otra manera moría por la sequía o que exportaban en pie las entidades nortteñas como Chihuahua, Sonora y Coahuila.

Las primeras empacadoras con una estructura definida por planos arquitectónicos fueron: La Empacadora Juárez Meat Products Co., cuya construcción se inició en 1943 operando en un principio con carne de caballo, cambió más tarde a carne de bovino, le siguió la Empacadora de Tampico posteriormente conocida como la Empacadora Lucio Blanco e inició operaciones el 8 de mayo de 1947 con ganado bovino huasteco y esta fue la primera empacadora autorizada para operar bajo los lineamientos Tipo Inspección Federal, dado que la Ley de la Industrialización



Sanitaria de la Carne decretada el 31 de diciembre de 1949 fue publicada en el Diario Oficial de la Federación el 17 de Enero de 1950 y su Reglamento del 30 de Enero de 1950 fue publicado en el Diario Oficial de la Federación el 13 de febrero de 1950 por lo tanto la Empacadora de Tampico fue la que recibió el No. 1

Estas nuevas disposiciones oficiales, derogaron las descritas en el Código sanitario del 20 de agosto de 1934 y del Reglamento de carnes propias para el consumo y preparados que de ellas se derivan de fecha 24 de febrero de 1927.

Fue así como aparecen las primeras plantas siguientes:

TIF No. 1	Industria Empacadora de Tampico, S.A. (otorgado el 8 de mayo de 1947)	Tampico, Tamaulipas
TIF No. 2	Frigorífica de Guaymas, S.A.	Guaymas, Sonora
TIF No. 3	Enlatadora de Magdalena, S.A.	Magdalena, Sonora
TIF No. 4	Productos de Cananea, S.A.	Sonora
TIF No. 5	Empacadora de Chihuahua, S.A.	Chihuahua, Chihuahua
TIF No. 6	Empacadora de Ciudad Juárez, S.A.	Ciudad Juárez, Chihuahua
TIF No. 7	Empacadora de Casas Grandes, S.A.	Casas Grandes, Chihuahua
TIF No. 8	Empacadora de Camargo, S.A.	Ciudad Camargo, Chihuahua
TIF No. 9	Empacadora de Piedras Negras, S.A.	Empacadora de Piedras Negras, S.A.
TIF No. 10	Empacadora y Ganadera de la Unión Ganadera Regional de Coahuila, S.A.	Piedras Negras, Coahuila
TIF No. 11	Refrigeradora Lagunera de Productos Alimenticios, S.A.	Torreón, Coahuila
TIF No. 12	Frigorífica y Empacadora, S.A.	Hermosillo, Sonora
TIF No. 12	Frigorífica y Empacadora, S.A.	Suc. Agua Prieta, Sonora
TIF No. 13	Empacadora de Xalostoc, S.A.	Xalostoc, Estado de México
TIF No. 14	Empacadora de Durango, S.A.	Gómez Palacio, Durango
TIF No. 15	Empacadora Treviño, S.A.	Monterrey, Nuevo León
TIF No. 16	Juárez Packin, Company	Juárez Packin, Company
TIF No. 17	Empacadora de Tijuana, S.A.	Tijuana, Baja California
TIF No. 18	Abastecedora de Carnes del Norte, S.A.	Ciudad Juárez, Chihuahua
TIF No. 19	Empacadora Cuauhtémoc, S.A.	Cuauhtémoc, Chihuahua

Éstos fueron los establecimientos que se consideran de la primera etapa y que iniciaron la industrialización de la ganadería en México, con las técnicas más avanzadas que había en el momento, para los enlatados de productos cárnicos de la más alta calidad y bajo los preceptos de



la Ley y Reglamento de la Industrialización de la carne, fines de diciembre 1949 y 30 de enero de 1950 respectivamente, en donde tenemos que reconocer en forma muy especial la intervención del Dr. Gabriel Atristain quien redactó y elaboró, éstos preceptos legales que obligan a la rigurosa inspección de los técnicos, aprobados por la Secretaría de Agricultura y Ganadería, Subsecretaría de Ganadería, que intervienen en los establecimientos donde se sacrifican con fines industriales animales de las especies: bovina, porcina, equina, ovina, caprina, aves o cualquier otra que se destine al consumo humano y cuyos cuerpos, partes de los mismos, carne y demás derivados que se empaquen, enlaten, congelen, refrigeren, desequen, curen, fríen, ahúmen salen, escabechen o de cualquier otro modo se preparen para el transporte o venta, como artículos de comercio en la República o para su exportación.

Así también podrán hacer la industrialización de las partes no comestibles, hasta su transformación en artículos alimenticios, industriales o medicinales. Harinas de carne y hueso.

La economía de México no puede ser saludable, si no hay un campo tranquilo y próspero, para quienes viven directamente del producto de la tierra.

Donde se instala una industria TIF se nota una eficiente y mayor productividad ganadera y agrícola.

Muchas de las empacadoras cuentan con sus corrales de engorda, para producir cortes finos y cortes comerciales. Los cortes finos es sabido que compiten con los mejores a nivel mundial (Baez, 2009).

En la actualidad la industria transformadora de los cárnicos ha venido creciendo de manera importante, desde el proceso de embutidos hasta la preparación de comidas, por personas visionarias que inicialmente desde sus lugares de origen trajeron consigo sus recetas de preparación artesanal de diferentes productos, para procesarlos de manera industrial en México, como lo han sido Pablo Brener, Adolfo Ramírez Díaz, José Ramírez García, Guillermo Wunsch Felgueres, Ricardo Vergara Ochoa, Rafael Rion, Angel Santiste-ban Ardura, Andreas Bosshard y otros que convirtieron sus pequeñas industrias en grandes corporativos procesadores de productos cárnicos.

En el 2012 el sistema cuenta con 574 establecimientos TIF repartidos en la República Mexicana de los cuales 137 son de sacrificio, 156 de corte y deshuese, 95 frigoríficos y 186 acreditados como plantas de transformación o procesamiento de cárnicos. De los 137 Establecimientos de sacrificio, 45 son de bovinos, 28 de porcinos, 34 de aves, 4 de equinos, 4 de ovinos, 2 de cabritos, 1 de conejos, 1 de codornices y 18 sacrifican más de una especie animal.

En los establecimientos TIF se cuenta con 583 MVZ Responsables Autorizados para la inspección de la carne y su procesamiento y 217 Médicos Veterinarios Oficiales que firman la documentación oficial de exportaciones, ya que actualmente México exporta a 47 Países.

En 2012 los Estados de la República como Aguascalientes, Baja California, Chihuahua, Coahuila, Durango, México, Guanajuato, Hidalgo, Jalisco, Michoacán, Nuevo León, Querétaro, Sinaloa, San Luis Potosí, Sonora, Tabasco, Tamaulipas, Veracruz, Yucatán y Zacatecas exportaron diversos productos derivados de ganado bovino, porcino, equino, caprino, ovino y aviar tales como cortes de carne congelada, carne empacada al vacío, despojos y vísceras, entre otros, además se exportaron comidas preparadas, carne molida para hamburguesas, productos marinados,



embutidos, cochinita pibil, y carne procesada y envasada como carnitas, barbacoa y chilorio (Escutia, 2013).

La certificación TIF (Tipo de Inspección Federal) es un reconocimiento que la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA) otorga a las plantas procesadoras de carnes que cumplen con todas las normas y exigencias del Gobierno Mexicano, en cuanto a su tratamiento y manejo de sanidad se refiere.

Esta certificación trae consigo una serie de beneficios a la industria cárnica, ya que le permite la movilización dentro del país de una manera más fácil ya que cuenta con la garantía de la calidad sanitaria con la que fue elaborado el producto.

Del mismo modo, abre la posibilidad del comercio internacional, ya que los establecimientos TIF son los únicos elegibles para exportar.

Los establecimientos TIF se apegan a normas nacionales e internacionales de sanidad e higiene. Entre las normas nacionales a las cuales se deben apegar de manera cabal son la NOM-008-ZOO-1994 y NOM-009-ZOO-1994, las cuales marcan la pauta para construir y equipar los establecimientos y procesar la carne.

El sello TIF, que es un sinónimo de excelencia, significa que el producto que se está adquiriendo y consumiendo es auténtica garantía de calidad y salud. Para las marcas productoras y comercializadoras de cárnicos, dicha certificación representa, pues, un orgullo obtenerlo, pues confirma que cumplen con la normatividad internacional de procesado y empaque en sus productos, todo esto representa un gran esfuerzo que se traduce en grandes beneficios, cuyo resultado son la reducción de microorganismos indeseables, garantía en ofrecer productos excelentes y, con ello, protección al consumidor.

Con la certificación TIF el cliente o consumidor final puede tener la seguridad que tanto la carne como todos aquellos productos que tengan este sello cumplen con todas las medidas de higiene y control sanitario, así como que los productos no provienen de animales portadores de enfermedades hacia otros animales de la misma especie o relacionada.

Existen muchos establecimientos que se dedican al sacrificio de animales, a la producción de embutidos o a la elaboración de alimentos enlatados, pero "no tienen el nivel que tiene el sistema TIF"; el cual tiene su regulación en la Ley Federal de Sanidad Animal y en las normas correspondientes.

Hasta Octubre del 2009 conformaban la lista de Rastros-Obradores TIF en el estado de Jalisco: Agropecuaria El Gran Chaparral, S.A. de C.V. TIF 217 en Tepatitlán de Morelos, Granja El Rincón, S. de P.R. de R.L. TIF 238 en Zapopan y Rastro Porcicola Azteca, S.A. de C.V. TIF 435 en Tlajomulco de Zúñiga.

Se suma a la lista Grafoler S. de P.R. de R.I. con la certificación TIF número 494 en Carr. La Barca – Guadalajara Km. 3.5 obtenida a partir de enero de 2010.

La implementación TIF en un rastro-obrador porcino tiene una doble naturaleza y se puede expresar básicamente como una relación costo-beneficio y no en todos los establecimientos se considera importante dicha certificación.



En la última década, especialmente, se ha incrementado la demanda de nuevas tecnologías y nuevos productos a la industria procesadora de alimentos. Los patrones de consumo de alimentos han cambiado fuertemente en la sociedad actual.

La disponibilidad de ciertos productos, los gustos del consumidor, los estilos de vida, el poder de compra, la presión de los medios de comunicación, la percepción de los consumidores sobre seguridad alimentaria – inocuidad, en relación con la presencia de contaminantes de diversa naturaleza -, son algunos de los factores que han influenciado ese cambio.

En este sentido, se ha cambiado el énfasis desde la provisión y disponibilidad de nutrientes y calorías a calidad y conveniencia (Fischer, 2010).

El sistema alimentario, en sus cadenas de valor, se puede dividir en subsistemas que incluyen la entrada de materiales proceso y salida del producto terminado; la logística externa y almacenaje; la producción, cosecha, condiciones socioeconómicas, políticas, de mercado y leyes regulatorias y, el último, el empleo, desarrollo social y mejoramiento nutricional.

La calidad se refiere a la combinación de caracteres críticos que establecen los consumidores para aceptar los productos, para los alimentos, esta es una mezcla de pureza, sabor, textura, color, apariencia y proceso de elaboración, la calidad está asociada con la percepción de los consumidores, del valor de un producto en términos de que el cliente esté preparado para pagar lo que puede ser subjetivo (Ranken, 2011).

Se recomienda a la industria agroalimentaria como estrategia para la calidad cumplir con los siguientes pasos que son el resultado del conjunto de propuestas de diferentes autores (Ockerman y Steffanson, 2009).

- a) Fortalecer las capacidades técnicas, de dirección, y comerciales de los actores de la cadena alimentaria y todos los aspectos relacionados con la calidad y la competitividad incluyendo el desarrollo de información que soporte la toma de decisiones.
- b) Incrementar la productividad a través del uso correcto de la tecnología disponible y desarrollar cadenas con ventajas y beneficios entre productores, industriales y comerciantes y con otros actores de los subsistemas alimentarios.

3. PARTE EXPERIMENTAL

Objetivo General: Identificar las ventajas competitivas que otorga la certificación TIF en un rastro-obrador a través de un estudio de caso.

Objetivos Particulares:

1. Conocer la adaptación del proceso administrativo a las normas y procedimientos TIF.
2. Identificar las estrategias de comercialización del rastro - obrador porcino TIF con otras empresas TIF.



3. Identificar las estrategias de comercialización del rastro – obrador porcino TIF con establecimientos no certificados (carnicerías, restaurantes, empacadoras, particulares, etc.)

Forma de abordar el tema: Inductivo.

Según el tema que sustenta el método: dialéctico.

El diseño utilizado de investigación es el exploratorio, ya que reúne datos preliminares que arrojan luz sobre la verdadera naturaleza del problema sugiriendo ideas e hipótesis.

El método de investigación es a través de encuestas aplicadas a una muestra poblacional en la ciudad de La Barca, Jalisco.

Hipótesis explicativas: causa-efecto.

4. CONCLUSIONES

El método de investigación es a través de encuestas aplicadas a una muestra poblacional en la ciudad de La Barca, Jalisco. Algunas de las conclusiones son:

- El nivel de conocimiento del mercado local acerca de la existencia de la certificación TIF en la carne de cerdo que consume es muy bajo.
- El mercado local no sabe identificar las características de la carne de cerdo con certificación TIF.
- El mercado local desconoce las ventajas de consumir carne de cerdo certificada TIF, así como las desventajas de no consumir carne de cerdo certificada TIF.

BIBLIOGRAFÍA

Baez, J., (2009). *La industria de la carne en México*. SENASICA. México, D.F. Recuperado de www.senasica.gob.mx/includes/asp/download.asp?IdDocumento

FAO, (2007). *Laboratory handbook of methods of food analysis*. CRC Press, Boca Ratón, Fla.

Fischer, R., (2010), *Industrias cárnicas (cálculos de costes y rendimientos)*, España, Edit. Acribia.

Forrest, S., (2009), *Fundamentos de ciencia de la carne*, España, Edit. Acribia.

Ockerman y Steffanson., (2009), *Industrialización de subproductos de origen animal*, España, Edit. Acribia.

Ranken, M., (2011), *Manual de industrias de los alimentos*, España, Edit. Acribia.



Robledo, J., (2005), *Análisis de diez sistema-producto del sector Agroindustrial en la Región Centro Occidente*, México, Edit. Gerco.

U.S. Dept. Agriculture (2008). Food safety and inspection service, quality control in small plants. *A guide for meat and poultry processors*. Agriculture Handbook. Washington.