

	GESTIÓN DE RECURSOS Y SERVICIOS BIBLIOTECARIOS	Código	FO-SB-12/v0
	<b>ESQUEMA HOJA DE RESUMEN</b>	Página	1/110

### RESUMEN TRABAJO DE GRADO

AUTOR(ES): NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS

NOMBRE(S): ADRIANA CAROLINA APELLIDOS: CONTRERAS ATUESTA

NOMBRE(S): YENNY PAOLA APELLIDOS: AYALA RINCON

FACULTAD: CIENCIAS EMPRESARIALES

PLAN DE ESTUDIOS: COMERCIO INTERNACIONAL

DIRECTOR:

NOMBRE(S): NATHALIE CLAIRE APELLIDOS: RAYNAUD PRADO

NOMBRE(S): \_\_\_\_\_ APELLIDOS: \_\_\_\_\_

TÍTULO DEL TRABAJO (TESIS): PLAN DE PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN HALAL Y KOSHER HACIA LA INTERNACIONALIZACIÓN EN EL MERCADO INDONESIO DE LA EMPRESA NORTICARNES UBICADA EN CÚCUTA

RESUMEN

En la actualidad existe gran diversificación de los productos tradicionales como los conocemos, la globalización, las comunicaciones, la constante mejora tecnológica y los grandes conocimientos adquiridos a través de la investigación han creado un consumidor más exigente e informado a la hora de adquirir sus productos de consumo diario; como lo es en este caso de estudio la carne de res. Ampliar los horizontes e invertir en un mejor producto, hace que hoy en día se consuma por calidad y no por precio. El sector agropecuario, específicamente el cárnico, en la región Norte de Santander se ha convertido en los últimos años en foco de incertidumbre debido al mal manejo de los alimentos y de la constante importación ilegal desde el vecino país. En el caso de estudio de la empresa cucuteña NortíCarnes, la cual se ha interesado por mejorar el prestigio y la calidad de la carne que se consume en la ciudad con miras a expandirse hacia al exterior; ven como gran oportunidad de certificarse en Kosher y/o Halal, dos certificaciones internacionales muy importantes y rígidas en el control del proceso productivo de carne.

PALABRAS CLAVE: Calidad, proceso productivo, Competitividad, Apertura de mercados, diversificación.

CARACTERÍSTICAS:

PÁGINAS: 110 PLANOS: \_\_\_ ILUSTRACIONES: \_\_\_ CD ROOM: \_\_\_

Elaboró		Revisó		Aprobó	
Equipo Operativo del Proceso		Comité de Calidad		Comité de Calidad	
Fecha	24/10/2014	Fecha	05/12/2014	Fecha	05/12/2014

PLAN DE PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LA  
CERTIFICACIÓN HALAL Y KOSHER HACIA LA INTERNACIONALIZACIÓN EN EL  
MERCADO INDONESIO DE LA EMPRESA NORTICARNES UBICADA EN CÚCUTA

ADRIANA CAROLINA CONTRERAS ATUESTA

YENNY PAOLA AYALA RINCON

UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

PLAN DE ESTUDIO DE COMERCIO INTERNACIONAL

SAN JOSE DE CÚCUTA

2018

PLAN DE PROCESOS PRODUCTIVOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LA  
CERTIFICACIÓN HALAL Y KOSHER HACIA LA INTERNACIONALIZACIÓN EN EL  
MERCADO INDONESIO DE LA EMPRESA NORTICARNES UBICADA EN CÚCUTA

ADRIANA CAROLINA CONTRERAS ATUESTA

YENNY PAOLA AYALA RINCÓN

Trabajo de grado presentado como requisito para optar al título de  
Profesional en Comercio Internacional

Director

NATHALIE CLAIRE RAYNAUD PRADO

Magister en Gerencia de Empresas

UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

PLAN DE ESTUDIO DE COMERCIO INTERNACIONAL

SAN JOSE DE CÚCUTA

2018

	FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES PROGRAMA DE COMERCIO INTERNACIONAL ACTA DE SUSTENTACIÓN TRABAJO DE GRADO	Versión: 1/2013
		Pagina 1

SAN JOSÉ DE CÚCUTA, Noviembre 13 de 2018

Acta N° 13/2018

**PLAN DE ESTUDIOS:** Comercio Internacional      **LUGAR:** Sala de Docentes Departamento

**TITULO DEL PROYECTO:** "Plan de procesos productivos para la implementación de la certificación Halal y Kosher hacia la internacionalización en el mercado indonesio de la empresa Norticarnes ubicada en Cúcuta".

**MODALIDAD:** Trabajo Dirigido

**JURADOS:**

Lisette Gabriela Maldonado Niño      **ENTIDAD:** Universidad Francisco de Paula Santander

Sheyla Vanessa Herrera Martínez      **ENTIDAD:** Universidad Francisco de Paula Santander

William Rodrigo Avendaño Rodríguez      **ENTIDAD:** Universidad Francisco de Paula Santander

**DIRECTORES:**

Nathalie Claire Raynaud

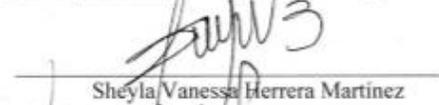
Adriana Mora Urbina

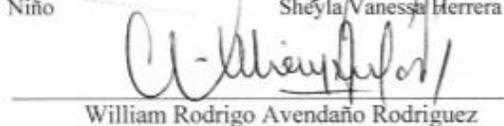
Firma:  


**NOMBRE DEL ESTUDIANTE**

	CODIGO	LETRA	CALIFICACIÓN NÚMERO	A- M -L
<u>Adriana Carolina Conteras Atuesta</u>	<u>1260784</u>	<u>Cuatro punto Dos</u>	<u>4,2</u>	<u>X</u>
<u>Yenny Paola Ayala Rincón</u>	<u>1260714</u>	<u>Cuatro punto Dos</u>	<u>4,2</u>	<u>X</u>

  
Lisette Gabriela Maldonado Niño

  
Sheyla Vanessa Herrera Martínez

  
William Rodrigo Avendaño Rodríguez

V°B°

Liliana Marcela Bastos Osorio  
**LILIANA MARCELA BASTOS OSORIO**  
 Coordinadora del Comité Curricular Comercio Internacional



## Contenido

	<b>pág.</b>
Introducción	11
1. Problema de la Investigación	12
1.1 Título	12
1.2 Planteamiento del Problema	12
1.3 Formulación del Problema	14
1.4 Sistematización del Problema	14
1.5 Objetivos	14
1.5.1 Objetivo general	14
1.5.2 Objetivos específicos	14
1.6 Justificación	15
2. Marco Referencial	17
2.1 Antecedentes	17
2.2 Bases Teóricas	21
2.3 Marco Conceptual	22
2.4 Marco Legal	24
2.5 Marco Espacial	29
2.6 Marco temporal	30
3. Diseño Metodológico	31
3.1 Tipo de Investigación	31
3.2 Método de la Investigación	31
3.3 Tipo de Estudio	31

3.4 Población	32
3.5 Muestra	32
3.6 Sistematización de las Variables	32
3.7 Tratamiento de la Información	33
3.7.1 Técnica para la recolección de información	33
3.7.2 Técnica procesamiento de la información	33
3.7.3 Presentación de la información	34
4. Resultados	35
4.1 Procesos Productivos y Cadena de Valor de la Empresa en Caso de Estudio, NORTICARNES	35
4.2 Razas Bovinas más Representativas en Cuanto la Producción de Carne en Colombia	36
4.3 Proceso de Producción de la Carne	37
4.3.1 Carne en pie	37
4.3.2 Carne en canal	38
4.3.3 Desposte y cortes de carne de res	41
4.4 Proceso Productivo de la Carne	43
4.5 Identificación de la Cadena Productiva de la Empresa NortiTarnes	44
4.5.1 Cortes que realiza la empresa NortiTarnes	47
5. Practicas para Certificación Kosher Y Halal	50
5.1 Certificación Halal	54
5.1.1 Requisitos que establece la normativa islámica	56
5.1.2 Instituciones que certifican Halal en Colombia	57
5.2 Certificación Kosher	59

5.2.1 La prohibición contra la crueldad hacia animales	60
5.2.2 El Shojet (matarife ritual)	61
5.2.3 Cortes de carne Kosher	61
5.2.4 Preparar la carne para el consumo	61
5.2.5 Mezclar carne con leche	62
5.3 Solicitud del Certificado	63
5.3.1 Inspección inicial y evaluación por parte del Rabinato	64
5.3.2 El Contrato “Kosher”	64
5.3.3 Re-inspección y certificación	65
6. Oportunidades de Negociación en Indonesia	66
6.1 Comportamiento del Mercado Indonesio	66
6.2 Población y Principales Religiones	70
6.3 Consumo de Carne de Res en Indonesia	72
6.4 Identificación de la Competencia	73
6.5 Acuerdos o Convenios entre Colombia e Indonesia	75
6.6 Cultura de Negocios de Indonesia	77
6.7 Principales Rutas de Intercambio Comercial	80
7. Conclusiones	83
8. Recomendaciones	84
Referencias Bibliográficas	85
Anexos	92