

A EXPORTAÇÃO DE CARNE BOVINA E O SISTEMA DE GESTÃO DE QUALIDADE ISO 9001:2008

JORGE GUILHERME PAIVA DE SOUZA, ELIANE MARTA QUIÑONES BRAZ

MBA AMBIENTAL - SISTEMA DE GESTÃO INTEGRADA
UNIVERSIDADE SANTA CECÍLIA

RESUMO

O objetivo deste artigo é estudar e avaliar a necessidade da implantação de uma gestão de qualidade por meio a certificação ISO 9001:2008. A metodologia utilizada foi pesquisa bibliográfica, por ser este tipo de estudo mais adequado para atingir os objetivos propostos. Este trabalho descreve sucintamente a questão da carne e as implicações na implantação de um sistema de gestão no intuito de atingir a certificação ISO 9001: 2008 que se apresenta como um dos mais sérios entraves ao comércio de produtos agropecuários, e promove oportunamente uma análise das novas regras para exportação de carne para os países importadores, bem como a importância da rastreabilidade do gado bovino que tem se tornado umas das ferramentas fundamentais para o cumprimento das exigências destes países.

PALAVRAS-CHAVE: Exportação; Carne bovina in natura; Sistema de Gestão de Qualidade.

1. INTRODUÇÃO

Diante desse cenário internacional e o desempenho exportador, o setor agropecuário vem se destacando como um segmento econômico relevante para o crescimento das exportações brasileiras. A pecuária ocupa posição de destaque na economia nacional e mundial, na qual o Brasil classifica-se como o segundo em tamanho de rebanho bovino com 171.312 milhares de cabeça e em produção de carne 3.393 mil toneladas, antecedido nessas estimativas pela Índia e Estados Unidos, respectivamente (ANUALPEC, 2013).

De acordo com levantamento do setor produtor de carne, mais especificamente da Associação Brasileira das Indústrias Exportadoras de Carne (ABIEC), em 2030 os países emergentes vão consumir trezentos e cinquenta milhões de toneladas de carne bovina contra cem milhões dos países desenvolvidos (ABIEC, 2013). O Brasil, que já é o maior exportador do segmento, deve ocupar um papel essencial nesse mercado (FELICIO, 2013).

Devido às diversas mudanças que vêm ocorrendo no cenário da alimentação mundial, com destaque para a expansão mundial da *commodity* estudada nesse trabalho e para a ocorrência de contaminações em vários produtos alimentícios, tais fatores despertaram o interesse do grupo por esse mercado que tende somente a crescer. Em função da importância do assunto para o mercado de trabalho cada vez mais concorrido, o conhecimento adquirido durante a pesquisa pode ajudar profissionalmente, além de tratar de

um assunto que está sempre em debate e que gera muitas interpretações por parte de exportadores e importadores (GUEDES, 2007).

A questão ainda se mostra muito importante para o país, já que em cada ameaça de embargo por motivos sanitários, muitos postos de trabalhos são reduzidos, gerando desemprego e muitos outros problemas nas áreas onde a principal fonte de emprego são os frigoríficos (IEA, 2005).

Diante disso, este trabalho busca trazer a questão da consolidação do Brasil como um dos principais exportadores mundiais de carne bovina, levando-nos a buscar novos desafios para enfrentar um mercado cada vez mais competitivo e exigente, despertando um maior interesse em detectar os fatores que poderiam influenciar o crescimento dessa *commodity*, como por exemplo, a implantação da ISO 9001:2008, por que elas existem; e quais os impactos da não solução dos problemas inerentes a elas. Pois ao respondermos tais indagações, poderemos compreender melhor o quão importante essa *commodity* é na realização de perspectivas e na análise de políticas para as exportações brasileiras de carne bovina.

Para a realização do estudo foi necessário um estudo bibliográfico sobre a exportação de carne bovina, por meio de pesquisas em livros, artigos científicos, anais, periódicos e publicações eletrônicas na Internet, segundo Lakatos e Marconi (2007).

A CARNE BOVINA

Dentre as carnes das diversas espécies de aves e mamíferos que são utilizadas na alimentação humana, a carne bovina, certamente, não se destaca por ser a mais consumida, porém hoje é uma das mais valorizadas.

ESTADOS PRODUTORES

Conforme dados da IEA – Instituto de Economia Agrícola, entre 1999 e 2004, o Brasil apresentou crescimento de mais de 200% nas exportações de carne bovina. O crescente desenvolvimento de técnicas, melhoramentos genéticos, inseminação artificial, juntamente com o rígido monitoramento e controle de sanidade foram de suma importância para tamanho avanço (IEA, 2013).

Frente ao emergente estado das exportações do agronegócio brasileiro, falando mais especificamente da carne bovina, o estado de São Paulo vem apresentando participação relevante e notável dentre os demais estados brasileiros. O estado também é responsável por um grande número de plantas frigoríficas dedicadas ao abate, desossa e processamento. Atualmente São Paulo tem 57 estabelecimentos cadastrados na categoria Matadouros-Frigoríficos no SIF - Sistema de Inspeção Federal, sendo que 49 dessas unidades são credenciadas à exportação (ABIEC, 2013).

QUALIDADE DA CARNE

A abertura de mercado tornou a competição mais forte e sem dúvida, vem forçando as empresas brasileiras a reverem seus processos produtivos e administrativos.

E para se lançar no mercado internacional, é preciso que se ressalte que “a exportação não é uma atividade ocasional e sim, um procedimento constante e responsável. A atividade exportadora requer profissionalismo”. Conquistar a confiança dos clientes e consumidores com profissionalismo, oferecendo produtos e serviços com a maximização da qualidade, aliada a um preço competitivo, são os principais ingredientes de sucesso das melhores empresas. Diferente do passado recente a demanda do cliente e consumidor hoje está relacionada com o atendimento das necessidades, disponibilidade dos produtos ou serviços, preço, qualidade e tipos de serviços agregados, pois o homem moderno se preocupa mais com a saúde (FELÍCIO, 2013).

MARCO REGULATÓRIO

Não só no ramo da carne bovina, o Marco Regulatório, um conjunto de normas, leis e diretrizes que regulam o funcionamento dos setores, onde agentes públicos e privados prestam serviço de utilidade pública, é responsável pela criação de um ambiente que concilie a saúde econômico-financeira das empresas com as exigências e as expectativas do mercado consumidor, através de fiscalização e do cumprimento das normas e o estabelecimento de indicadores de qualidade. A criação e o cumprimento de um marco regulatório se tornam fundamental, estimulando a confiança de investidores e consumidores para o bom andamento do setor. O marco regulatório da carne bovina brasileira é a ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que por sua vez é responsável pelos tradi-

cionais sistemas de qualidade que serão apresentados (GUEDES, 2007).

Uma das importantes determinações da ANVISA é que seja rotulada na carne brasileira as informações nutritivas sobre o produto, tanto para consumo interno quanto para as exportações. Para esta exigência foi criado um modelo padrão de rótulo, onde todos os produtores aderiram (FELÍCIO, 2013).

No caso da carne bovina destinada à exportação além dos marcos regulatórios internos, o Brasil também deve atender exigências dos mercados consumidores.

SISTEMAS DE QUALIDADE

No atual mercado extremamente competitivo, qualidade é uma questão importante com o objetivo de se adequar às exigências relacionadas à competitividade das empresas, no Brasil muitas empresas vêm desenvolvendo esforços na modernização dos seus processos de gestão, produção e qualidade. Hoje a qualidade vai muito além de técnicas operacionais das empresas, ela é vista como uma estratégia, juntamente com a preocupação de atender as necessidades do mercado e de seus clientes, sendo vital o envolvimento de todos os processos e pessoas da organização inclusive o corpo gerencial. Os tradicionais sistemas de qualidade de carne estão ligados e envolvem as Secretarias ou Departamentos Governamentais de Defesa Sanitária Animal e de Inspeção Sanitária Animal. Assim como em outros países, esses órgãos estão subordinados ao Ministério da Agricultura, e todos eles possuem históricos de serviços prestados ao desenvolvimento da agroindústria de alimentos de origem animal no país. Exemplos claros de intervenção desses órgãos de defesa e inspeção são encontrados facilmente, onde permitiram ao país prevenir doenças exóticas e controlar as endemias dos animais. Ainda é preciso citar também as “Normas Higiênico-Sanitárias e Tecnológicas para Exportação de Carnes”, de 1966, onde passaram a recomendar aos frigoríficos a substituição da esfolagem em plataformas sobre o piso, pela esfolagem aérea, e tornou obrigatório o trabalho em ambiente refrigerado, a 16°C e também fechado, a fim de evitar a entrada de ar carregado de aerossóis. O Brasil foi o primeiro país a climatizar as salas de desossa. Posteriormente este sistema foi copiado por estabelecimentos europeus. Conta na história do SIF – Serviço de Inspeção Federal, que o estado brasileiro pioneiro nessas inovações foi o Rio Grande do Sul, tais medidas foram adotadas e aplicadas por cooperativas de carne que, posteriormente, foram transformadas em matadouros frigoríficos que pretendiam exportar, como de fato aconteceu.

Entretanto, nos últimos 30 anos, o crescimento da indústria abatedoura se deu de maneira grandiosa, porém os investimentos governamentais não foram respectivos e a contratação e treinamentos de veterinários e auxiliares técnicos para a Defesa ou Inspeção minguavam. Felício (2001) menciona que houve crescimento do agronegócio da carne bovina nos últimos dez anos, já as contratações de inspetores só ocorreram nos últimos cinco anos, e em número aquém das necessidades. O grande descompasso entre a responsabilidade que tem o país e a capacidade de se mostrar a altura dos novos desafios fica nítido. A estrutura, os números e os níveis de capacitação dos recursos humanos que possui o DIPOA – Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, não estão

acompanhando o ritmo do crescimento das exportações brasileiras (FELÍCIO, 2001).

Podemos citar também como parte dos Sistemas de Qualidade, os órgãos departamentais das empresas conhecidos como Controle de Qualidade, que vem sendo com o tempo, substituídos pelas Gerências de Garantia de Qualidade. No caso da carne bovina, além dos tradicionais conceitos em qualidade revisitados e citados, surgiram alguns modernos conceitos, que serão apresentados a seguir.

RASTREABILIDADE

Diversos produtos e serviços inundam hoje o mercado nacional e global em todos os segmentos, gerando dúvidas no consumidor. Para proteger os direitos dos consumidores, conforme Oliveira Netto (2013), entidades foram criadas, como é o caso do PROCON – Fundação de Proteção e Defesa do Consumidor, considerando a exigência cada vez mais aprimorada destes, empresas confiáveis passam a, oferecer serviços relevantes antes e após a venda. No caso da produção e exportação da carne bovina, um serviço considerado essencialmente estratégico refere-se ao sistema de rastreabilidade bovina. Então a União Europeia, no ano de 1997, criou este sistema que busca levar o máximo de informações possíveis, e que sejam relevantes para o consumidor (como a idade do boi, o local de criação, a data do abate etc.) (OLIVEIRA NETTO, 2013).

No Brasil um sistema de rastreabilidade vem sendo implantado pelo MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e como em qualquer caso onde haja uma implantação de sistema, problemas ocorreram, devido ao fato de no país já haver uma enorme quantidade de animais e/ou produtos a serem marcados e rastreados, o que causa um transtorno para a conclusão do processo de implante (CAVALHO, 2013).

BOAS PRÁTICAS AGRÍCOLAS (BPA'S)

As Boas Práticas Agrícolas (BPA's) são alguns métodos que visam ao mesmo tempo assegurar qualidade na criação do gado, assegurar que não haverão grandes impactos ambientais mesmo com todo o processo necessário para que haja qualidade, dentre elas destacam-se os preceitos que pregam pelo respeito à tudo que está envolvido com a carne bovina (desde o ambiente, até os animais e o consumidor final) (CAVALHO, 2013).

ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE - APPCC

Como a descrição da sigla já explica, o APPCC é um conceito de qualidade que busca mostrar como fazer uma inspeção da qualidade da carne, sendo recomendado por entidades como a OMC - Organização Mundial do Comércio e a FAO – Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura. Sua implantação em propriedades envolve a aplicação de sete princípios básicos, orientadores do sistema, como (ABIEC, 2013): Análise de perigos; Identificação do ponto e do controle crítico; Estabelecimento do limite crítico (ou seja, de valores máximos e/ou mínimos que, quando não atendidos, impossibilitam a garantia da segurança do alimento); Estabelecimento de pro-

grama de monitoramento do limite crítico; Estabelecimento de ações corretivas quando ocorrem desvios do limite crítico; Registros; Estabelecimento de procedimentos de verificação.

PARTICIPAÇÃO NO MERCADO EXPORTADOR DE CARNE

O Brasil é um dos países que são líderes no mercado agropecuário em cenário mundial (estando à frente de países como Austrália, Índia e Nova Zelândia), enfatizando na exportação de carne bovina, e alcançou sua alta posição de forma gradual, porém foi nos anos 2000 (mais especificamente em 2003) que houve uma disparada no número de vendas (IEA, 2013).

Como exportador de carne bovina, o Brasil possui atualmente dez frigoríficos considerados de grande porte, e estes são comparáveis e se não melhores, aos de padrão estadunidenses ou europeus. Alguns grupos brasileiros já investem no mercado exterior, abrindo filiais em países como o Uruguai e EUA, afim de firmar-se e crescer também fora do Brasil. O principal deles é o grupo JBS, que adquiriu direitos sobre alguns de seus principais concorrentes (sejam eles nacionais ou estrangeiros) (ABIEC, 2013).

PRINCIPAIS DESTINOS

Mais do que um grande exportador, é muito importante possuir uma pauta diversificada de produtos, para que haja um maior número de importadores. É isso o que faz com que o Brasil importe carne (em maior número para Reino Unido, Holanda, Chile e Estados Unidos) em grandes quantidades, pois como há carne de boi em abundância e nas diversas maneiras de apreciá-la, o país consegue manter-se à frente da concorrência (ABIEC, 2013).

Analisando estes dados, é possível afirmar que há um cenário otimista quanto ao setor exportador, pois se existe uma elevada gama de destinos à carne bovina, demanda-se agora um trabalho intensivo em aumentar o volume e manter a qualidade para atender as expectativas para que o Brasil sustente a atual posição conquistada: maior exportador de carne bovina (ABIEC, 2013).

SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE NP EN ISO 9001:2008

Atualmente, a ISO 9001:2008 é utilizada como referencial normativo, cujo um Sistema de Gestão da Qualidade de uma organização pode ser certificado por uma entidade acreditada. Estas normas têm como base, os oito princípios da qualidade e o ciclo PDCA (*Plan-Do-check-Act*), contemplando os requisitos e a satisfação dos clientes. Os quatro principais requisitos desta norma são a responsabilidade da gestão (estabelece alguns requisitos mínimos para o gestor, como ter muita disciplina e dedicação); gestão de recursos (estabelece requisitos para o planejamento da utilização de todos os recursos da empresa, desde humanos até financeiros e tecnológicos); realização do produto (estabelece requisitos necessários para a realização do processo de produção do produto, visando alcançar um padrão de qualidade alto); medição, análise e melhoria (requisito que implica na monitoria, desde a produção até a satisfação dos clientes). Vale lembrar que a

norma não deve e nem pode ser utilizada como referência para avaliar a qualidade dos produtos, ou seja, a certificação de um Sistema de Gestão da Qualidade não substitui a certificação do produto. Porém, as organizações devem certificar-se que a qualidade do produto final segue este tipo de sistema (FERREIRA et.al, 2010).

PRINCÍPIOS DA GESTÃO DA QUALIDADE

No ano de 1998 o Comitê Técnico ISO/TC176 estabeleceu os oito princípios da qualidade para que o Sistema de Gestão da Qualidade na família ISO 9000 tenha algum embasamento. Estes princípios visam facilitar a definição dos objetivos de qualidade para que haja uma melhor compreensão destes. Na metade da década de 90, a ISO desenvolveu os 8 princípios, baseando-se nos estudos de grandes especialistas mundiais da qualidade (FERREIRA et.al., 2010).

ABORDAGEM POR PROCESSOS

A Abordagem por processos é um dos 8 princípios da Gestão da qualidade, que compreende na administração da relação de "causa e efeito" em cada passo feito durante todos os processos de produção (FERREIRA et.al., 2010).

Os objetivos da abordagem por processos são fazer com que a organização alcance suas metas com eficácia e eficiência otimizando cada trabalho feito para a produção do produto final, levando assim também à empresa a ter redução de custos, melhorias nos resultados dentre outras vantagens.

PROCESSO

Conforme definido na NP EN ISO 9000:2005, um processo é "um conjunto de atividades inter-relacionadas que transformam entradas em saídas", acrescentando valor durante esta transformação. Um sistema de monitoramento deve então ser usado para recolher informação e dados para avaliar o desempenho do processo e/ou as características das entradas e saídas (FERREIRA et.al., 2010).

Todos os processos tem um momento de entrada, e um de saída, tem clientes e parte interessadas (sendo eles(as) internos(as) ou externos(as), e a necessidade de agradar à ambos. É válido destacar também que um processo quase nunca ocorre de forma isolada.

De acordo com a cláusula 4 da norma 9001:2008, um bom gestor deve identificar e gerir os processos de uma organização de tal forma que à leve ao alcance de seus objetivos. Estes variam para cada organização, porém, é usual encontrar processos iguais ou semelhantes em diferentes grupos, como os processos de realização (que são aqueles processos que expõem a imagem da empresa ou do produto, podemos usar o marketing, por exemplo), ou os processos de gestão (que são aqueles que determinam como a empresa trabalha, definição de metas, estabelecimento de objetivos e políticas, etc.) e os processos de suporte (que são os que trabalham com a administração dos recursos que a empresa possui). Para que uma organização possa implementar estes requisitos, segue-se algumas recomendações para a implementação da abordagem por processo, como estabelecer os processos necessários para a aplicação da SGQ, de-

terminar a sequência de interação dos processos, determinar critérios necessários para que o controle seja assumido como por exemplo um monitoramento constante (FERREIRA et.al., 2010).

A certificação das empresas, algumas vezes, é uma simples estratégia de marketing aproveitada para dar destaque à sua marca e/ ou empresa, sendo nestes casos a única resposta o uso da marca, ou seja, a utilização de um sistema é mais um custo para a empresa, sem desqualificar outros benefícios. Todavia, o êxito alcançado pela utilização da norma ISO 9001:2008, transcende a exposição da empresa e/ou notoriedade da sua marca. Tem como meta aproveitar os incontáveis benefícios que vêm dela, e que estão relacionados com as necessidades das empresas de melhoria contínua e inovação. De acordo com a ISO, o melhor alicerce para a instalação do SGQ ISO 9001 é o melhoramento da eficácia e da eficiência dos processos organizacionais (CARPINETTI et al., 2011).

Certos indícios indicam que, a alta na globalização mercadológica tem sido o principal estímulo e reforço desta situação. E é fato que as interações contratuais embasadas na ISO 9001 configuram um dos métodos mais aceitos como garantia a segurança e confiabilidade dos produtos e serviços transacionados em escala global. Existe ainda o contraste das empresas da Europa aderindo massivamente à aplicação da ISO 9001, por muitos motivos, dos quais se destacam os seguintes: a ISO 9001 compõe uma base genérica para a consignação e ampliação dos sistemas da qualidade das organizações; admitem um sistema de comunicação singular entre cliente e fornecedores; são indicadas ou propostas por grandes clientes; expõem uma imagem de empresa com boa organização. Para atender todas as condições da norma, é preciso que a organização tenha plena ciência de suas vantagens, dificuldades e, particularmente, da razão de sua instalação. Para as empresas, a utilização da norma tem influência do ambiente organizacional, necessidades que são voláteis, metas particulares, produtos fornecidos, processos tomados, porte e estrutura da organização. Desse jeito a implementação da ISO 9001:2008 proporciona, fora a chance da ampliação para novos mercados, uma série de vantagens/benefícios para as organizações, que podem ser qualificadas como externas e internas (CARPINETTI et al., 2011).

Resumidamente, a revisão bibliográfica aponta para causas da instalação relacionadas em maioria com os clientes e com o produto, enfatizando o maior envolvimento dos colaboradores. Nas organizações do setor alimentam e destacam-se as causas relacionadas com a imagem das empresas, criando uma boa imagem para/com o consumidor final.

2. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A globalização da economia veio ressaltar as fragilidades da via empresarial brasileira, neste panorama, a qualidade foi sem sombra de dúvidas uma das variáveis estratégicas de maior importância, encontradas como forma de resposta e adaptação às novas exigências e à evolução tanto a nível econômico como da própria sociedade. A qualidade é reforçada hoje como um instrumento multissetorial, presente nas mais diversas áreas econômicas e sociais.

Neste sentido, e tendo em conta a fragilidade econômico-financeira que se vive nos dias de hoje, as empresas, especialmente do setor de alimentos conti-

nuam a apostar na qualidade como uma vantagem competitiva no mercado global e como estratégia para se destacar no mercado.

A norma ISO 9001:2008 tornou-se uma ferramenta favorável e estratégica, e de certa forma uma resposta efetiva à questão da qualidade para que uma organização mantenha a sua sobrevivência ou até alcance o sucesso. Hoje em dia, os sistemas de gestão já operam integralmente, aliados à gestão da qualidade os requisitos da gestão ambiental e da gestão da higiene e segurança no trabalho, visando não só a satisfação dos clientes, mas também a dos colaboradores e da sociedade em geral.

A opção da empresa em investir na qualidade ratificando e divulgando essa atuação por meio de um processo de certificação do sistema de gestão implementado reflete em inúmeras vantagens ou benefícios, sobretudo, ao acesso a novos mercados, aumento da produtividade, melhoria da imagem organizacional, diminuição da taxa de produtos defeituosos, concludente diminuição de custos, no controle e na agilização dos processos e no aumento da eficácia e da produtividade das empresas, entre outros.

A eleição da Administração em certificar a empresa com esta norma deve-se à abrangência de implementação da ISO 9001:2008 ser potencialmente maior e por envolver a qualidade do produto como um todo.

3. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ANUALPEC. Anuário da Pecuária Brasileira 2009. São Paulo: FNP, 2009. Disponível em: www.fnp.com.br/prodserv/anuarios/index2.php. Acesso em: 29 jun., 2013.
- ASSOCIAÇÃO DOS EXPORTADORES DE CARNE DO BRASIL - ABIEC. Exportações e importações de carne bovina por países, 2000 - 2006. Disponível em: <http://www.abiec.com.br/estatisticas.asp>. Acesso em: 12 jun., 2013.
- BERTAGLIA, P R, Logística e Gerenciamento da Cadeia de Suprimentos. São Paulo: Ed. Saraiva, 2003.
- BUAINAIN, Antonio Marcio; BATALHA, M. O (Coord.). Cadeia produtiva da carne bovina. Vol. 8. Brasília: MAPA/SPA, 2007.
- CARVALHO, F.S.R. Certificação e rastreabilidade em bovinos e bubalinos para produção de carne. I SIMBOI – Simpósio sobre Desafios e Novas Tecnologias na Bovinocultura de Corte, 02 a 03.04.2005, Brasília, DF. Disponível em: <http://www.upis.br/simboi/anais/03rastreabilidade.pdf>. Acesso em: 12 jun., 2013.
- CARPINETTI, L.C.R. et al. Gestão da Qualidade: princípios e requisitos. 4.ed. São Paulo: Atlas, 2011.
- FELÍCIO, P. E. Desdobramento da qualidade da carne bovina. Disponível em: <http://www.bichoonline.com.br/artigos/ha0014.htm>. Acesso em: 12 jun., 2013.
- FELÍCIO, P. E. de. Rastreabilidade Aplicada a Carne Bovina. In: REUNIÃO ANUAL DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ZOOTECNIA, 38. Piracicaba. Anais... Piracicaba: FEALQ:ESALQ:USP, 2001. Disponível em: http://www.fea.unicamp.br/deptos/dta/carnes/files/Rastreabil_2001.pdf. Acesso em: jun., 2013.
- FERREIRA H.; SÁ, J., G.; SEGURADO, M.; SAMPAIO, P.; OLIVEIRA, R. Guia Interpretativo NP EN ISO9001: 2008 – APCER, 2010.
- GUEDES, S. Pecuária de corte no Brasil. Revista CNPC Ano VI, Número 14, Décima quarta edição da Revista CNPC, Publicação, 20/09/2007.
- IEA. Os Frigoríficos e a Logística de exportação da carne bovina. 2005. Disponível em: <http://www.iea.sp.gov.br/OUT/verTexto.php?codTexto=2567>. Acesso em: 12 jun., 2013.
- MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA E COMÉRCIO. MDIC. Cadeia Produtivas de Carnes. Texto produzido em 2008. Disponível em: <http://pee.mdic.gov.br/sitio/interna/interna.php?area=2&menu=855>. Acesso em: 23 jul., 2013.
- OLIVEIRA NETO, O.J. de. Rastreabilidade: transformando a fazenda em empresa rural. Disponível em: <http://www.agronline.com.br/artigos/artigo.php?id=176>, 2004. Acesso em: 12 jun., 2013.
- RELATÓRIO Nº 010/2001. Embargo à carne expõe dificuldades de exportações. Barreiras não tarifárias são as que mais prejudicam as vendas externas brasileiras inclusive no Mercosul, diz pesquisa do Ipea. Disponível em: <http://www2.mre.gov.br/unir/webunir/RESENHAS/Relat%C3%B3rios%202001/re0102001doc.html>. Acesso em: 12 jun., 2013.
- SALVÁ, D. A Industrialização de Carne Bovina voltada para a Exportação. São Paulo: ABIEC. 1984.
- TSUNECHIRO, A. & MARTINS, V.A Valor da produção agropecuária do Brasil em 2003, por Unidade da Federação. In: Informações Econômicas, volume 36, n. 2, Fevereiro/2006.