

OPORTUNIDADES DE EXPORTACIÓN DE

ALIANZA
INTERNACIONAL

DE
COMERCIO



Kosher: ¿Qué Significa?

- La palabra hebrea Kasher significa apto/ adecuado (en este contexto, apto para el consumo humano).
- Se denomina Kashrut al conjunto de leyes dietéticas judías. Los alimentos que concuerdan con estas regulaciones se denominan Kasher.
- Los alimentos que no responden a estas leyes se denominan Trefá o Taréf (Que significa no apto para el consumo)
- Las leyes básicas sobre kashrut se encuentran en la Toráh (Pentateuco – Los Cinco Libros de Moises) y son interpretadas y explicadas ampliamente a través de la tradición oral año 200 E.C y posteriormente analizadas y comentadas en textos de la Literatura Rabinica del 200 al 500 EC.

- La fuente de estas leyes se encuentra principalmente en los libros de Levítico 11 y Deuteronomio 14. El propósito del kashrut en el marco bíblico está relacionado con la pureza del ritual y la santidad.
- Con respecto a la carne de mamífero para el consumo humano, el Deuteronomio describe:
 - *“Estos son los animales que podéis comer: cualquier vacuno, cualquier ovino y cualquier caprino; el ciervo, la gacela, el corzo, la cabra montés, el antílope, el*

➤ **Los animales acuáticos:**

- “De lo que vive en el agua comeréis todo lo que tiene aletas y escamas” . (Deuteronomio 14:9).

➤ **Sobre las aves:**

- “Comeréis toda ave pura. Y éstas son las que no comeréis: el águila, el quebrantahuesos, el halieto (águila pescadora), el milano, el halcón, el buitre y otras aves semejantes, y el cuervo y aves semejantes, y el avestruz, la lechuza, el cuclillo, el gavián y aves semejantes, y el mochuelo, el búho, el cisne, el pelícano, el somorgujo (un tipo de ave palmípeda), el corvejón, la cigüeña, la garza y aves semejantes, la abubilla y el murciélago” (Deuteronomio 14:11-18).

➤ **Acerca de los insectos:**

- “*También todo insecto alado... no lo comeréis. Pero podréis comer todo volátil puro*” (un tipo determinado de langosta). (Deuteronomio 14:19-20).

➤ **Con respecto a la mezcla de carne con lácteos, de donde surge la prohibición de mezclar estos alimentos:**

- “... *No cocerás cabrito en la leche de su madre...*” (Deuteronomio 14:21)

➤ **El kashrut clasifica los alimentos en tres categorías:**

- **Besará:** Productos provenientes de la carne de animales, tanto mamíferos como aves.
- **Jalaví:** Lácteos.
- **Párve:** Neutro, se encuentran dentro de esta clasificación los huevos de aves y la carne de pescado entre otros productos.

➤ **Algunos términos utilizados en kashrut:**

- **Halajá:** compendio de la Ley religiosa judía.
Halájico/a: adjetivo.

- **Hejshér:** es el proceso por el cual un producto es “kasherizado” es decir, se certifica que un producto es kasher a través del control efectuado por el “mashguíaj”, por ejemplo, en la

• **Bishul**

Yisrael:

término halájico que

se utiliza para los

➤ **La festividad de Pésaj (Passover o Pascua Judía)**

- Los cereales durante la festividad de Pésaj (generalmente durante el mes de abril). Durante los 8 días de Pésaj, la Pascua Judía, existen otras restricciones. Durante estos días los judíos tienen prohibido consumir cualquier producto fermentado con levaduras (Jamétz) hecho de trigo, centeno, cebada, espelta o avena.
- Pésaj o Passover es una de las principales festividades del judaísmo y representa la libertad del pueblo judío frente al yugo y la esclavitud en Egipto.

➤ **Definición de jamétz (fermentado)**

- Se denomina jamétz a cualquiera de los cinco cereales (trigo, centeno, cebada, espelta y avena) y sus subproductos que lleguen a estar en contacto con agua o zumo de frutas con agua por unos 18 minutos.
- Durante Pésaj las cadenas de supermercados retiran o cubren los productos jamétz en sus estantes para evitar que el consumidor tome por error un producto prohibido.
- Así mismo los productos libres de jamétz, además del hejshér (certificado) normal, llevan una etiqueta que señala “Kasher para Pésaj” – Permitido para Passover

➤ **Identificación de los alimentos kasher (Hejshér -**

Certificado)

- Los alimentos que se adquieren en una tienda se pueden identificar como kasher a través de la presencia de un Hejshér, es decir un símbolo gráfico que indica que ese alimento ha sido certificado como kasher por una autoridad rabínica.
- De todos modos, cada organización posee su propio signo bajo copyright, siendo la lista muy extensa, y todas son reconocidas por el Superior Rabinato de Israel, si están registradas en la

➤ **El canal para el aumento de las ganancias de su empresa**

- Kosher es un conjunto de directrices dietéticas bíblicas seguidos por la gente de la fe judía, hoy en día es seguida **por vegetarianos, veganos, musulmanes y miembros de otros grupos religiosos como los adventistas del séptimo día**. Es interesante notar que las estadísticas muestran que la mayoría de los consumidores kosher ¡no son judíos! ¡De hecho, ni siquiera es un grupo demográfico religioso! La mayoría de los consumidores kosher son personas comunes y corrientes que perciben kosher como ¡"más limpio", "mejor" y "saludable"! **Es un certificado de Calidad alimentaria**

➤ **¿Cómo la certificación kosher puede mejorar mi producto?**

- El símbolo Kosher en una etiqueta representa mucho más que un producto que se ajusta a las normas religiosas y sus estándares, se **OBSERVA** como una señal de calidad y garantía de transparencia. *De hecho, de acuerdo con un estudio de marketing integrado, 45% de los consumidores creen que kosher es mejor.*
- El Wall Street Journal citó al consultor Stephen Hall, quien indicó que "*la gente consciente de la salud ve los beneficios en el control de la calidad y la falta de aditivos en los alimentos kosher*".

- Ya ha pasado la época en la que se adquirirían los alimentos de manera indiscriminada, simplemente sobre la base del sabor o el atractivo visual. Los consumidores examinan la tabla del contenido de ingredientes de los productos, así como la información nutricional de manera destacada en la etiqueta. Están extremadamente preocupados por los alimentos que consumen, cuestionando los procedimientos de producción, así como la elección de los ingredientes utilizados.
- **El símbolo kosher, con el control y el cuidado que representa, garantiza los más altos estándares de calidad para un gran y diverso público de consumidores.**

➤ **Un 46% de las empresas top de alimentos de todo el mundo cuentan con certificación kosher**



➤ **Nueva York – La feria más importante de alimentos gourmet - la Summer Fancy Food -**

,que se lleva a cabo todos los años en Estados Unidos, celebrada este año del 26 al 28 de junio en Nueva York, ofreció a su vasto público de más de 47.000 visitantes de todo el mundo, un total de 2.169 stands, de los cuales casi 1000 de

- Por otra parte, varios de los principales distribuidores de alimentos presentes en la FANCI manifestaron que si bien ellos no se centran necesariamente en el mercado kosher, no obstante perciben que no es prudente en este entorno, no contar con una certificación kosher. Explicaron también que, las cadenas

➤ **Shmitá: El secreto del número 7**



La vida en la modernidad es multifacética y avanza rápidamente. Estamos sobrecargados con correos electrónicos, mensajes de texto, faxes, panfletos, cupones, llamadas de telemarketing, canciones para el teléfono móvil de lo más diversas, y sobre todo, noticias de todos los medios de comunicación posibles. Periódicos, Internet, mensajes y cotizaciones de acciones brillan iluminados afuera de edificios, y ahora, incluso en televisores dentro de ascensores de edificios de oficinas, transmitiendo a su audiencia cautiva. La mayoría de las noticias no nos afectan, un gran porcentaje de las llamadas son innecesarias e intrusas, y los avisos publicitarios, nos presionan, nos imponen cosas y no reflejan nuestros valores.

Históricamente puede haber habido una menor cantidad de estímulos diarios, pero eran igualmente abrumadores. Las cosas que hoy tomamos por obvias como la plomería, la electricidad, la comida preparada y por supuesto, los productos desechables, requerían complejas tareas. La vida diaria era, en si misma, difícil y abrumadora para la mayoría de los seres humanos en el planeta.

En diferentes formas, el hombre siempre ha estado abrumado por tareas o necesidades que lo presionan. Si bien ellas se han transformado, de cosas necesarias para la supervivencia, a cosas para el entretenimiento o la sed de información, aquellas cosas que aparentemente son urgentes siempre están compitiendo con las cosas que son realmente importantes.

Imagínate una pausa...

Imagínate si existiera una forma de dejar todo atrás por un momento. ¿Qué haríamos? Puede ser que nos encontraríamos desesperados y aburridos, y quizás enfrentados con el hecho que sin toda la sobrecarga sensorial estamos totalmente solos. Que sin un Ipod, un periódico, una radio o un computador portátil, un viaje se transforma en una pesadilla. Alternativamente podríamos elegir enfocarnos en las cosas que estimamos importantes. Podría ser una oportunidad para preguntarnos en que creemos, o en que estamos realmente interesados. En vez de dejar que empresas comerciales o sociales, con agendas sutiles u obvias, manejen nuestros pensamientos.

Ese espacio existe. Semanalmente es llamado Shabat y en el ciclo de los años, es llamado Shmitá; el año sabático, el Shabat de la tierra. Es un tiempo durante el cual las actividades normales de siembra y cosecha en la tierra de Israel, que a lo largo de la historia ha sido una sociedad primordialmente agrícola, se detienen. La tierra queda inactiva y la gente ya no se preocupa por sembrar, podar, mantener, cosechar; los precios de mercado y otras preocupaciones pasan a ser irrelevantes.

Shmitá es un tiempo que está por sobre su significado histórico. Contiene un mensaje tan relevante hoy en día como lo era cuando recibimos la Torá hace miles de años. Dado que *Shmitá* ocurre cada siete años, no debe sorprendernos que su secreto interno esté relacionado con el número siete.



**¡¡Shemita es una muy buena
oportunidad de conquistar un
mercado!!**

- **Entonces, ¿Cómo puedo obtener la certificación Kosher?**

La certificación kosher puede ser adquirida en tan sólo cinco pasos:

- 1.- El primero es entrar en contacto con una empresa que proporcione la Certificación Kosher. En la solicitud se le pide información logística acerca de su empresa y de la planta, así como información sobre el producto. La empresa que

- 4.- Su solicitud y el informe de inspección serán revisados por el administrador rabínico cuya aprobación final se necesita con el fin de otorgar la certificación. Se le pide presentar los formularios adicionales que detallan sus ingredientes e información de los productos. Algunas empresas ya tienen la certificación kosher digital lo que hace que el proceso de certificación sea eficiente, seguro y computarizado.
- 5.- Se realizan todos los pasos administrativos para materializar o concretar la relación y luego ya la empresa cuenta con la certificación tan deseada que le permitirá abrir nuevos canales de negocios.

- **¡Felicitaciones!** Ya tiene su certificación kosher y el nombre de su empresa aparecerá en todos aquellos website's que divulguen productos kosher.

El contar con una certificación Kosher le traerá a su empresa un sinfín de beneficios, oportunidades y aperturas comerciales.

Grandes gigantes de la industria han elegido obtener y poseer una certificación Kosher, ¿Y usted, que espera? Sírvase contactarnos a:

- ssc.kosher@gmail.com

- worldkashrut@gmail.com

- **Teléfonos para contacto**

- +506 60478385

- +506 6249.6688

La certificación Kosher:

“Una puerta para un mundo nuevo de negocios”

- **Muchas gracias por vuestra participación**

- **No deje de consultarnos, nuestra Cámara tiene un solo objetivo, que Ud. pueda abrir nuevos mercados**