

SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE - UM ESTUDO DE CASO SOBRE A CERTIFICAÇÃO HALAL EM UMA EMPRESA DO SEGMENTO ALIMENTÍCIO E FARMACÊUTICO

**Tatiane Aparecida Bueno, Murilo César Mendonça, Maria Betânia Darcie
Pessoa Delgado**

Discente do Curso Superior de Tecnologia em Gestão Empresarial / tatiane.bueno01@fatec.sp.gov.br

Discente do Curso Superior de Tecnologia em Gestão Empresarial / murilo.mendonca2@fatec.sp.gov.br

Docente do Curso Superior de Tecnologia em Gestão Empresarial / maria.delgado@fatec.sp.gov.br

RESUMO

O presente trabalho busca investigar e analisar os processos de obtenção da certificação Halal em uma empresa do setor alimentício e farmacêutico, analisando como essa certificação influencia a produção, comercialização e a imagem da marca perante o vasto público muçulmano. Além disso, examina os desafios e benefícios enfrentados pelas empresas que buscam adquirir a certificação Halal, além de um estudo detalhado sobre a aquisição da certificação Halal e suas etapas. O estudo também destaca a importância crescente dessa certificação para o acesso a um mercado global em constante crescimento, que valoriza produtos de alta qualidade e conformidade com princípios islâmicos.

Palavras-chave: Certificação Halal, gestão da qualidade, padronização.

1 INTRODUÇÃO

A certificação Halal tem ganhado destaque global como um selo de qualidade e conformidade religiosa que assegura aos consumidores muçulmanos que os produtos estão de acordo com os princípios islâmicos. No Brasil, um dos maiores produtores e exportadores de carne bovina do mundo, a busca pela certificação Halal tornou-se uma estratégia crucial para acessar mercados internacionais, especialmente nos países de maioria muçulmana. A importância dessa certificação

vai além das questões religiosas, abarcando aspectos relacionados à segurança alimentar, higiene e processos produtivos éticos.

O objetivo deste trabalho é estudar os processos da obtenção da certificação Halal em uma empresa do segmento alimentício e farmacêutico, investigando como a adoção desse selo pode influenciar não apenas a produção e comercialização de produtos, mas também a imagem da marca junto ao público muçulmano. Além disso, pretende-se verificar os desafios e benefícios enfrentados pela empresa ao buscar a certificação Halal.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 Gestão da Qualidade

A Gestão da Qualidade Total teve início com o aumento populacional e a demanda industrial, substituindo a era dos artesãos pela produção em larga escala, e com a produção em larga escala houve a necessidade de automatização dos processos, surgindo assim os problemas de qualidade nos produtos.

A busca pela Gestão da Qualidade começou na Revolução Industrial, com a produção em larga escala. A empresa Ford foi a primeira a buscar a qualidade total em seus processos, começando pela montagem de peças de automóveis. Em 1987, surgiu a norma ISO 9000 para a gestão da qualidade, durante a expansão da globalização. De maneira geral a ISO facilitou a relação de clientes e fornecedores ao longo da cadeia produtiva geograficamente (PALADINI et al., 2005).

A gestão da qualidade é um tema essencial para qualquer organização que deseja se manter competitiva e garantir a satisfação de seus clientes. A abordagem da Gestão da Qualidade Total (TQM) proposta por Deming (1986) enfatiza a importância da participação de todos os membros da organização na busca pela excelência, da melhoria contínua e do foco no cliente. Para ele, a qualidade deve ser um compromisso de toda a empresa, desde a alta administração até os colaboradores da linha de frente. Para Juran (1998), a gestão da qualidade consiste em detectar e atender às necessidades e expectativas dos clientes, de forma a entregar produtos e

serviços com alto nível de satisfação. Isso envolve não apenas a adoção de padrões e normas de qualidade, mas também a criação de uma cultura organizacional que valorize a excelência e a melhoria contínua. Segundo Juran (1989), a Gestão da Qualidade envolve a definição de padrões de qualidade, o planejamento da qualidade, o controle da qualidade e a melhoria da qualidade. Além disso, a qualidade deve ser gerenciada de forma sistemática e integrada em todos os processos da organização.

De acordo com Crosby (1979), a qualidade deve ser abordada de forma proativa, e não apenas corretiva. Isso significa que as empresas devem se antecipar aos problemas e buscar constantemente aprimorar seus processos, a fim de evitar falhas e retrabalhos. Para ele, a qualidade começa com a prevenção de erros, e não com a correção de problemas já ocorridos.

Por sua vez, Ishikawa (1985) enfatiza a importância da participação de todos os colaboradores na busca pela qualidade definindo a ideia de que a qualidade não pode ser responsabilidade exclusiva de um departamento específico, mas sim uma preocupação de todos os membros da organização. Através do envolvimento e engajamento de todos, é possível garantir a excelência em todos os processos e atividades da empresa.

Portanto, a gestão da qualidade é de extrema importância para as organizações que desejam se destacar no mercado, o qual cada vez mais exigente e globalizado, e que busca garantir a fidelidade de seus clientes.

Através da adoção de práticas e métodos de gestão da qualidade, as empresas podem não apenas melhorar seus resultados, mas também criar uma cultura organizacional voltada para a excelência e a satisfação dos clientes. Portanto, cabe às organizações investirem na gestão da qualidade como um meio de garantir a sua própria excelência e sucesso, a fim de obter vantagem competitiva e sustentabilidade no longo prazo.

2.2 Implantação e Aplicação da Gestão da Qualidade Total

A qualidade não é apenas um controlador da conformidade dos produtos, é uma questão que trará a satisfação para o cliente. O intuito é garantir a qualidade ao longo de todo o processo produtivo e não apenas encontrar o problema durante a embalagem do produto ou após ser entregue ao cliente. A responsabilidade é de todos os funcionários da empresa, partindo do comprometimento da alta direção. A GQT exige enfoque sistêmico com a finalidade de integrar pessoas e máquinas (MAXIMILIANO, 2004). Para que seja implantado a GQT é necessário que a empresa tenha um roteiro da instituição, com cultura bem definida, situação financeira, posição no mercado e outros aspectos que a individualize. É necessário que haja condições básicas e estratégia organizacional, pois a implantação da GQT requer cuidadosa preparação como: sensibilização dos funcionários, não omissão de dados, conhecimento da missão e visão da empresa, envolvimento da alta administração, formação de uma equipe, identificação dos processos, definição do sistema de qualidade e desenvolvimento de auditores internos (VIEIRA FILHO, 2010).

2.3 Gerenciamento dos Processos de Produção Segundo Norma ISO 9000 e 9001

Com o constante aumento do poder de compra da população, as empresas foram obrigadas a buscar diferenciais em seus produtos. Um dos diferenciais é a certificação da ISO 9001. A Organização Internacional de Normalização (ISO) é uma organização privada criada em 1947, sediada em Genebra na Suíça. Possui normas regulamentadoras para a busca da GQT, uma forma sintética de regulamentar a relação entre compradores e fornecedores. A Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) é um membro fundador da ISO no Brasil e também é representado pelo Instituto Nacional de Metrologia Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO) (MAXIMILIANO, 2004). Para (PALADINI et al., 2005) a certificação proporciona a garantia de que a organização buscará sempre as melhorias nos insumos, nas matérias-primas que entram na linha de produção e as melhorias nos processos,

sejam produtivos ou administrativos, buscando sempre a satisfação de clientes e dos colaboradores.

De acordo com Paladini et al. (2005, p.216)

[...] a ISO 9000:2000 define que qualquer atividade, ou conjunto de atividades, que usa recursos para transformar insumos (entradas) em produtos (saídas) pode ser considerada um processo. Afirma que, para as organizações funcionarem de forma eficaz, elas devem identificar e gerenciar processos inter-relacionados e interativos.

A norma define o sistema como um conjunto de elementos inter-relacionados para estabelecer a política e objetivos da empresa, é um sistema de gestão para dirigir e controlar a organização. Para implantar a ISO 9001 a empresa precisa identificar os processos necessários, determinar a sequência dos mesmos, os critérios e métodos adotados, assegurar a disponibilidade de recursos e informações necessárias, monitorar o desenvolvimento do processo, implantar as ações necessárias para atingir os resultados planejados. A implantação da ISO 9001 traz diversos benefícios para a organização, pois aumenta a eficiência operacional, traz maior conformidade de produtos e serviços a partir da redução de falhas, atendendo aos requisitos dos clientes com o aumento da satisfação, diminuição de custos e redução dos índices de retrabalho, aumentando a competitividade da empresa e melhoramento de sua imagem frente ao cliente (VIEIRA FILHO, 2010). De acordo com (PALADINI et al., 2005) alguns princípios devem ser preconizados pela ISO 9001, são eles: foco no cliente, liderança, envolvimento de pessoas, abordagem de processos, abordagem sistêmica, melhoria contínua, abordagem factual para tomadas de decisão e parceria com os fornecedores.

2.4 RDC 275/02, APPCC

A RDC 275/2002 é um regulamento técnico da ANVISA que estabelece requisitos para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Ao seguir essa resolução, o estabelecimento se adequa às exigências da ANVISA, implementando as Boas Práticas de Fabricação e os Procedimentos Operacionais Padronizados. Essas medidas visam garantir a segurança das condições higiênico-sanitárias na

manipulação de alimentos, capacitando os colaboradores para operarem de forma segura e eficiente na produção de alimentos.

As Boas Práticas de Fabricação (BPF) são diretrizes que visam garantir a segurança dos alimentos em todas as etapas, desde a produção até o consumo. Elas abrangem higiene, controle de qualidade, manipulação e armazenamento adequados. A aplicação das BPF é fundamental para proteger a saúde dos consumidores e garantir a qualidade dos produtos disponíveis no mercado.

O APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) é um sistema que tem como principal objetivo garantir a segurança dos alimentos ao longo de toda a cadeia de produção, desde a chegada da matéria-prima até a sua distribuição para o consumidor final. A metodologia APPCC foi utilizada para determinar pontos de controle Halal em um matadouro de carne, enquanto (Van der SPIEGEL et al., 2012) identificaram pontos críticos de controle Halal na indústria de processamento de carne. Estudos foram realizados sobre a aplicação do HACCP (APPCC) à lei alimentar islâmica por (QADER et al., 2022), que também identificou elementos importantes que influenciam as instalações de alimentação Halal (MOHD NAWAWI et al., 2019).

Esse sistema é baseado na identificação e controle dos riscos físicos, químicos e biológicos que podem estar presentes nos alimentos e que podem representar um perigo para a saúde do consumidor. Para isso, são identificados pontos críticos de controle (PCC) ao longo do processo produtivo, nos quais medidas preventivas são implementadas para garantir a segurança do alimento. O APPCC envolve a realização de análises de risco, o estabelecimento de limites críticos para cada etapa do processo, a monitorização contínua desses pontos críticos, a implementação de medidas corretivas em caso de desvios e a documentação de todo o processo. Ao garantir a segurança dos alimentos desde a sua origem até o consumidor final, o sistema APPCC contribui para a prevenção de doenças alimentares e para a melhoria da qualidade dos produtos oferecidos no mercado. É, portanto, uma ferramenta essencial para as empresas do setor alimentício que desejam assegurar a segurança e a qualidade dos seus produtos.

2.5 Certificação Halal

De acordo com os ensinamentos islâmicos, a palavra árabe “Halal”, que aparece no Alcorão Sagrado, pode ser traduzida para o inglês como “permissível”. A fé de todo muçulmano é baseada em uma compreensão básica do que é qualificado como Halal. Embora o Alcorão considere qualquer coisa lícita ou legal como “Halal”, a frase é mais comumente usada para alimentos aceitáveis (MORTAS et al., 2022). Alimentos proibidos ou ilegais, como álcool e carne de porco, são chamados de “Haram”. Os alimentos Halal são devidamente rotulados ou verificados como tal por organizações de certificação reconhecidos.

A certificação Halal tem se tornado cada vez mais relevante nos últimos anos, especialmente devido ao aumento da demanda da população islâmica em todo o mundo. Halal refere-se a tudo que é permitido de acordo com a lei islâmica, e a certificação Halal garante que os produtos estejam de acordo com os princípios e requisitos islâmicos, garantindo assim a qualidade e segurança dos produtos para os consumidores muçulmanos. No Islamismo existem diretrizes específicas para a alimentação dos seus seguidores. Essas orientações emanam da Sharia, a Lei Islâmica fundamentada no Alcorão, nos discursos e comportamentos do profeta Maomé, e na jurisprudência das fatwas (a fatwa é um pronunciamento legal emitido por um especialista em lei islâmica quando existem dúvidas de como proceder em determinada situação, é uma opinião jurídica não vinculativa sobre um ponto da lei islâmica (Sharia) dada por um jurista qualificado em resposta a uma pergunta feita por um indivíduo privado, juiz ou governo), que são os pronunciamentos legais dos estudiosos da religião.

Essa lei aborda os costumes e a vida cotidiana dos muçulmanos, envolvendo aspectos como orações, direitos familiares, vestimentas, negócios e justiça, entre outros. Tudo aquilo que está em conformidade com as leis islâmicas e não viola seus preceitos é considerado “Halal”.

No âmbito da alimentação, os alimentos Halal são aqueles permitidos por Alá e que promovem a saúde humana, conforme estipulado no Alcorão. Para receber a certificação Halal, certas diretrizes devem ser seguidas durante todas as fases da

produção de alimentos, incluindo abate, armazenamento, processamento, comercialização e higiene geral.

A certificação Halal é o processo em que uma organização islâmica reconhecida certifica a aptidão das empresas em utilizar procedimentos específicos e matérias-primas autorizadas pelo Islã, tornando os seus produtos permitidos ao consumo de muçulmanos, ela existe para garantir que produtos e serviços estejam em total aderência com os princípios e normativas islâmicas. Quando uma empresa conquista a aprovação no processo de certificação Halal, ela pode utilizar o selo que atesta que seus produtos/serviços respeitam os preceitos da Sharia, a lei islâmica.

Já o certificado Halal é o documento emitido por uma instituição certificadora que atesta que a empresa segue os critérios determinados pela Jurisprudência Islâmica para a produção de seus itens, sendo exigido para a exportação de produtos a países islâmicos.

Trata-se do mecanismo único que possibilita ao consumidor muçulmano saber se pode consumir determinado produto. Consiste, portanto, na garantia de que ele é lícito e produzido da forma correta.

Em todo o mundo, cerca de 1,6 mil milhões de muçulmanos representam 23% da população total (WILKINS et al., 2019). Para a maioria dos muçulmanos, o protocolo alimentar Halal é de grande importância. Apenas os produtos Halal, permitidos pela lei islâmica, são consumidos pelos fiéis muçulmanos (HAQUE et al., 2015). Os clientes muçulmanos mostram opiniões e intenções mais positivas em relação aos alimentos Halal do que aos produtos não Halal.

De acordo com o Pew Research Center, a população muçulmana global atingirá 2,2 mil milhões até 2030, indicando a importância do mercado Halal, como evidenciado pelo fato de o PIB dos países muçulmanos estar a aumentar rapidamente do que o do ocidente global (ADEKUNLE & FILSON, 2020). Atualmente, a indústria Halal está oficialmente listada como um mercado mundial que movimenta US\$ 580 bilhões por ano (OLYA & AL-ANSI, 2018).

Com a certificação Halal, a empresa poderá atender aos requisitos de seus clientes, sejam eles consumidores muçulmanos ou outras indústrias certificadas que

necessitam de matéria-prima Halal para fabricar seus produtos, dessa forma, a certificação Halal abrirá novos horizontes para a empresa, que poderá alcançar mais consumidores ao redor do mundo. O mercado Halal está em expansão, por isso, adentrá-lo trará novas oportunidades de crescimento.

Obter a certificação Halal significa que a empresa possui um sistema de gestão eficaz, atendendo aos requisitos da ISO 9001, bem como parâmetros de segurança de alimentos contemplados na ISO 22000. Dessa forma, após obtê-la, será muito mais fácil conseguir essas certificações de qualidade.

A certificação Halal é sinônimo de qualidade, ética, saúde e respeito ao consumidor. Ao obtê-la, a empresa terá vantagem, afinal, os produtos com esse selo são muito mais valorizados em alguns países mesmo por quem não é muçulmano, ela abre portas para empresas que desejam expandir sua atuação e alcançar novos mercados. Contar com um certificado Halal será um diferencial competitivo para a empresa, que estará em vantagem frente aos concorrentes e poderá alcançar consumidores muçulmanos no mundo todo.

O selo Halal é reconhecido globalmente como um símbolo de qualidade. Portanto ao adquirir a certificação, a empresa ganhará confiança em escala internacional.

2.6 O Processo de Certificação Halal

O processo de certificação Halal envolve a avaliação de todo o processo de produção, desde a matéria-prima até o produto final, para verificar se todos os ingredientes e práticas estão de acordo com os princípios islâmicos. As empresas interessadas em obter a certificação Halal devem buscar o apoio de uma organização certificadora reconhecida que seja credenciada pelos órgãos competentes, como a *World Halal Food Council* (WHFC) ou a *Halal Accreditation Agency* (HAA).

O Conselho Mundial de Alimentos Halal (WHFC) é uma organização internacional que visa promover a padronização e certificação de alimentos Halal em todo o mundo, ele trabalha em colaboração com autoridades islâmicas e organizações de certificação em diferentes países para garantir que os alimentos Halal sejam produzidos e distribuídos de acordo com as normas islâmicas. Isso envolve verificar a

origem dos ingredientes, os processos de produção e embalagem, bem como o transporte e armazenamento dos produtos.

Além disso, o Conselho Mundial de Alimentos Halal também educa e conscientiza os consumidores sobre a importância de consumir alimentos Halal e promove a transparência e confiança no mercado de alimentos Halal globalmente. Ao fornecer certificação e diretrizes claras, o WHFC visa garantir a qualidade e autenticidade dos alimentos Halal para os consumidores muçulmanos em todo o mundo.

Etapas processo de certificação Halal:

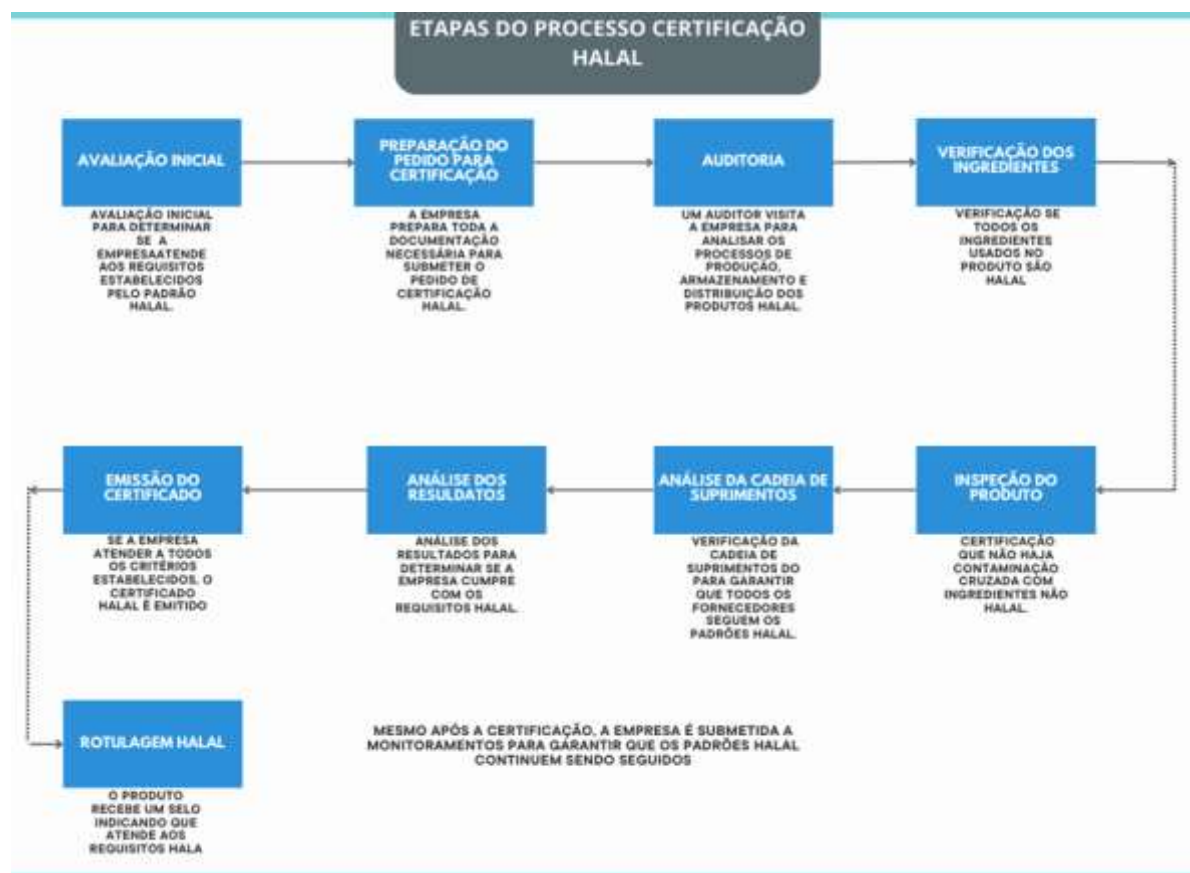
A Certificação Halal está disponível a qualquer empresa, desde que esta demonstre e garanta que seu processo produtivo é controlado e que seus produtos estão sendo fabricados conforme as normativas técnicas Halal.

Para que um alimento seja considerado Halal, ele deve ser preparado de acordo com as diretrizes islâmicas, como a forma de abate dos animais, a ausência de ingredientes proibidos e a invocação do nome de Alá durante o processo de produção.

Para a garantir a adequação do produto aos requisitos Halal, as auditorias são baseadas em normativas Halal, específicas dos países muçulmanos e também normas específicas dos produtos, a fim de garantir qualidade e segurança.

O esquema de certificação descreve todas as diretrizes da certificação Halal e todos os requisitos que devem ser atendidos pelo interessado na certificação Halal.

Figura 1: Etapas da certificação Halal



Fonte: Elaborado pelos autores

Alguns Requisitos Essenciais para a Certificação Halal:

- **Origem dos Ingredientes:** Produtos Halal devem ser elaborados com ingredientes em total conformidade com os princípios Halal, evitando componentes proibidos, como carne de porco e álcool.
- **Métodos de Abate:** Carnes certificadas como Halal devem ter seu abate de acordo com os rituais islâmicos, seguindo o método “Zabihah” para assegurar um abate humanitário.

- **Higiene e Prevenção de Contaminação Cruzada:** Garantir que não ocorra contaminação cruzada de ingredientes não Halal durante o processamento, mantendo a pureza do produto final.
- **Proibição de Contaminação por Produtos Haram:** A certificação requer que produtos Halal não sejam contaminados por substâncias proibidas, produtos e ingredientes derivados de substância alcoólicas, matéria prima de origem suína em nenhuma etapa da produção.

A CDIAL Halal (Certificadora) entende a importância do mercado Halal e está, portanto, comprometida, há quase 40 anos, em oferecer serviços de certificação confiáveis que garantam a conformidade com os requisitos islâmicos.

Desafios e oportunidades:

Embora o comércio atual para o mercado Halal seja robusto, ainda existem desafios. Diversificar a pauta de exportações e ampliar a participação de itens de valor agregado, sobretudo alimentos industrializados, é uma área com grande potencial de crescimento.

Ainda há espaço para que a indústria brasileira aproveite as oportunidades oferecidas pelo mercado Halal em constante crescimento.

Apesar dos benefícios da certificação Halal, as empresas podem enfrentar desafios relacionados ao custo e tempo envolvidos no processo de certificação, bem como às barreiras regulatórias e de mercado. No entanto, as empresas que investem na certificação Halal podem aproveitar oportunidades de crescimento e expansão nos mercados islâmicos e, ao mesmo tempo, contribuir para a diversificação de seus negócios e a internacionalização de suas operações.

O Mercado Halal, que engloba produtos e serviços produzidos de acordo com a tradição islâmica, é um setor em crescimento no Brasil. O presidente da Câmara de Comércio Árabe-Brasileira, Osmar Chohfi, revelou que esse mercado movimentava atualmente entre US\$ 5 bilhões e US\$ 6 bilhões por ano no país, empregando centenas de milhares de pessoas e desempenhando um papel vital na economia

brasileira. A participação do Brasil nesse mercado remonta a 1977, quando iniciou suas trocas comerciais com a Arábia Saudita.

Hoje, o Brasil é o maior exportador mundial de proteína de aves e bovinos Halal. Cerca de 30% das exportações de proteínas do país são destinadas a nações muçulmanas, com certificação Halal.

Em 2022, o Brasil exportou US\$ 23,41 bilhões em alimentos e bebidas para 57 países de maioria muçulmana, tornando-se o principal fornecedor desses mercados. O presidente da Câmara de Comércio Árabe-Brasileira defende a diversificação das exportações, expandindo os produtos Halal para além dos alimentos, incluindo cosméticos, produtos farmacêuticos, vestuário e serviços turísticos. Um projeto chamado “Halal do Brasil” foi lançado para promover a inserção de produtos Halal brasileiros no mercado internacional, com foco em treinamento, certificação e promoção comercial.

Conforme a Câmara de Comércio Árabe-Brasileira, o Brasil é o líder mundial no fornecimento de alimentos e bebidas para os 57 países da Organização da Conferência Islâmica. A carne de frango, em particular, ganha destaque nesse cenário.

Em 2022, as exportações desses produtos para esse bloco atingiram um impressionante total de US\$ 23,41 bilhões, superando concorrentes especializados como Estados Unidos, Indonésia, Turquia, Austrália e China. Além disso, o Brasil expandiu suas operações para novos mercados, incluindo a Argélia, no norte da África.

3 METODOLOGIA

Inicialmente foi realizada uma pesquisa bibliográfica, com um estudo sobre a certificação Halal e sua importância no mercado de alimentos, consultando livros, artigos científicos e documentos de organizações especializadas. A definição do objeto de estudo de caso envolve a escolha de uma empresa do segmento alimentício e farmacêutico com certificação Halal, levando em consideração sua relevância no

mercado e a disponibilidade de informações sobre o processo de certificação. A coleta de dados inclui informações primárias e secundárias sobre a empresa selecionada, abordando o processo de certificação, benefícios e desafios enfrentados, bem como a percepção dos consumidores sobre os produtos certificados.

A elaboração do estudo de caso teve como intuito reunir de forma sistemática as informações chave, facilitando a compreensão e absorção do conteúdo. O questionário aplicado na empresa objeto do estudo foi desenvolvido com base em literatura acadêmica e especializada sobre certificação Halal, abrangendo questões relacionadas aos processos de produção e qualidade dos produtos, entendimento sobre os princípios e requisitos da certificação Halal, benefícios percebidos pela empresa em obter o selo Halal, entre outros aspectos relevantes para a pesquisa. O questionário foi enviado por meio eletrônico pela praticidade e rapidez na comunicação com a empresa, facilitando assim a coleta de dados de forma ágil e eficiente.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Com base nas respostas obtidas durante a pesquisa, pode-se observar que a empresa do segmento alimentício e farmacêutico que processa matéria prima de origem animal possui uma certificação Halal de autoridades reconhecidas desde 2014, como a Fambrás e a CDIAL. A empresa garante a conformidade com os padrões Halal através da implementação e cumprimento de normas estabelecidas pelas certificadoras, além de adotar medidas rigorosas de segregação, rastreabilidade e limpeza para garantir a integridade dos produtos Halal.

A empresa objeto do estudo oferece treinamentos para seus funcionários sobre os requisitos e práticas da certificação Halal, o que demonstra seu comprometimento em garantir a conformidade de seus produtos. Além disso, a certificação Halal traz benefícios como a oportunidade de expansão do negócio para um mercado crescente, o estabelecimento de um alto padrão de qualidade e a agregação de valor ao produto.

De acordo com o respondente, a certificação Halal pode impactar positivamente na reputação e credibilidade da empresa no mercado Halal, auxiliando na expansão dos negócios para mercados internacionais que reconhecem a certificação Halal. Com

a certificação Halal há um aumento na carteira de clientes e no faturamento da empresa, o que justifica o motivo pelo qual a empresa buscou essa certificação há mais de 10 anos.

A empresa estudada segue todas as etapas do processo de certificação Halal, contando com uma auditoria interna, que se certifica de verificar se tanto os padrões de produção interno quanto os produtos recebidos pelos fornecedores estão de acordo com todos os padrões de qualidade exigidos. A princípio houve uma certa dificuldade de adaptação por parte de alguns funcionários ao implementar todas as mudanças exigidas pelo controle de qualidade, porém a empresa sempre conta com treinamentos constantes antes de iniciar a produção dos produtos Halal, para garantir a conformidade dos padrões de tais produtos.

A certificação Halal representa uma estratégia crucial para empresas que desejam acessar mercados internacionais, particularmente aqueles com grandes populações muçulmanas. Além de garantir a conformidade com os requisitos religiosos, a certificação Halal pode servir como um diferencial competitivo, evidenciando o compromisso da empresa com padrões rigorosos de qualidade e segurança alimentar. Estudos indicam que consumidores muçulmanos não só buscam produtos Halal por razões religiosas, mas também associam a certificação a altos padrões de higiene e segurança. Assim, a certificação Halal não apenas amplia o alcance de mercado das empresas, mas também fortalece sua reputação global, potencialmente aumentando a lealdade do cliente e as oportunidades de crescimento em mercados diversos.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este estudo detalhou o processo de obtenção da certificação Halal e seu impacto em uma empresa do setor alimentício e farmacêutico. A análise revelou que a certificação Halal não apenas abre portas para mercados internacionais, especialmente em países com grandes populações muçulmanas, mas também melhora a qualidade e segurança dos produtos, refletindo um compromisso com

padrões elevados. Além disso, a certificação fortalece a reputação da empresa, aumentando a confiança dos consumidores e, potencialmente, a lealdade à marca.

Os desafios enfrentados pela empresa incluem a adaptação dos processos de produção para cumprir rigorosamente os requisitos Halal, o que pode demandar investimentos significativos em treinamento e infraestrutura. No entanto, os benefícios superam os obstáculos, proporcionando vantagens competitivas no mercado global.

Além disso, a manutenção contínua da certificação requer monitoramento e melhoria constante dos processos produtivos, garantindo a conformidade com as normas Halal.

Em resumo, a certificação Halal se apresenta como um elemento estratégico crucial para empresas do setor alimentício e farmacêutico que buscam expandir seu alcance global, melhorar a qualidade de seus produtos e fortalecer sua posição no mercado, refletindo um compromisso com a diversidade e a qualidade.

REFERÊNCIAS

AGQ - **Capacitação Empresarial.** Disponível em :
<https://www.agq.com.br/Artigos/66/Artigo:-5-Razoes-para-Obter-a-Certificacao-Halal-Omar-Chahine--Consultor-AGQ> Acesso em :27/05/2024

ADEKUNLE, B. e FILSON, G. (2020). **Compreendendo o mercado de alimentos Halal: resolvendo informações assimétricas.** *Ética Alimentar*, 5 (1-2), 13 Disponível em: <https://doi.org/10.1007/s41055-020-00072-7> Acesso em: 29/05/2024

AGRIMEDIA. **Mercado Halal no Brasil segue em ascensão com negócios bilionários.** *Avicultura Industrial*, [S.l.], 25/10/2023. Disponível em:

XIII CONGRESSO DE TRABALHOS DE GRADUAÇÃO

Faculdade de Tecnologia de Mococa

Vol.8 N.1 A.2024

<https://www.agrimidia.com.br/avicultura-industrial/mercado-Halal-no-brasil-segue-em-ascensao-com-negocios-bilionarios/>. Acesso em :29/05/2024

ALCORÃO. Português. **Nobre Alcorão**. 2. ed. Tradução: Helmi Nasr. Madina Munawara, Reino da Arábia Saudita: Complexo do Rei Fahd para Impressão do Nobre Alcorão, 2014. Disponível em: https://www.islambr.com.br/wp-content/uploads/2019/03/alcorao_sagrado_helmi.pdf Acesso em :27/05/2024

BRASIL. Portaria n. 365, de 16 de julho de 2021. **Aprova o regulamento técnico de manejo pré-abate e abate humanitário e os métodos de insensibilização autorizados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento**. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, n. 138-A, p. 1, 23 jul. 2021, Edição 138-A, Seção 1, Extra A, p. 1. Disponível em: <https://www.in.gov.br/web/dou/-/portaria-n-365-de-16-de-julho-de-2021-334038845> Acesso em :27/05/2024

BUTT, M. M. Z. **Halal and Shariah Law**. Wiley Online Library, 3 jan. 2020. Disponível em: <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/9781118823026.ch2> Acesso em :27/05/2024

BUX, C.; VARESE, E.; AMICARELLI, V.; LOMBARDI, M. **Halal food sustainability between certification and blockchain: A review**. Sustainability, [s.l.], v. 14, n. 4, p. 2152, 2022. Disponível em: <https://www.mdpi.com/2071-1050/14/4/2152> Acesso em :27/05/2024

CROSBY. P.B. **Quality is Free**. New York: New American Library, 1979.

DEAN, J.; BOWEN, D. (1994). **Management Theory and Total Quality**: Improving Research and Practice Through Theory Development. Academy of Management Review, 19(3), 392- 418.

DEMING, W. E. (1986). **Out of the Crisis**. Cambridge, MA: Center for Advanced Engineering Study, Massachusetts Institute of Technology.
DEMING, William Edward. **Qualidade: A Revolução da Administração**. Rio de Janeiro: Marques-Saraiva, 1990.

FEIGENBAUM, A. V. (1986). **Total Quality Control**. New York: McGraw-Hill.
FEIGENBAUM, Armand V. **Controle da qualidade total**. São Paulo: Makron Books, 1994.

FLYNN, B. B., SCHROEDER, R. G., SAKAKIBARA, S. (1994). **A Framework for Quality Management Research and Associated Measurement Instrument**. Journal of Operations Management, 11(4), 339-366.

FOTOPOULOS, C., PSOMAS, E. (2009). **The Use of Quality Management Tools and Techniques in ISO 9001:2000 Certified Companies: the Greek case**. International Journal of Productivity and Performance Management, 58(6), 564-580.

HALAL, CIDIAL. **Certificação Halal**. Disponível em : <https://cdialHalal.com.br/wp-content/uploads/2024/05/SC-002-PT-rev.4-GSO-Abate-de-Bovinos.pdf> Acesso em :27/05/2024

ISHIKAWA, K. **TQC Total Quality Control**. In: MISHIMURA, M. **Estratégia e Administração da Qualidade**. São Paulo: IMC Internacional Sistemas Educativos, 1986.

ISLAM. Fátua 10887, de 24 de novembro de 2000. **O que é Haram no Islã e o que é Halal?** Islam Q&A, (Shayich Muhammad Saalih al-Munajjid), 24 nov. 2000. Disponível em: <https://islamqa.info/en/answers/10887/what-is-haram-in-islam-and-what-is-Halal> Acesso em :27/05/2024

ISLAM. Fátua 231261, de 24 de outubro de 2015. **A regra que diz que em princípio tudo é permitido**. Islam Q&A, (Shayich Muhammad Saalih al-Munajjid), 24 out. 2015. Disponível em: <https://m.islamqa.info/en/answers/231261/the-rule-that-says-that-in-principle-everything-is-permissible> Acesso em :27/05/2024

JURAN, J. M. (1989). **Juran on Leadership for Quality: An Executive Handbook**. New York: Free Press.

KAMALI, M. H. Halal e Tayyib comparados. In: KAMALI, M. H. **Shariah e a Indústria Halal**. London: Oxford Academic, 2021. p. 38-48. Disponível em: https://academic-oup-com.translate.goog/book/39928/chapter/340197633?_x_tr_sl=en&_x_tr_tl=pt&_x_tr_hl=pt-BR&_x_tr_pto=sc Acesso em :29/05/2024

Martins Peixoto, R. A. **Gestão da Qualidade na Indústria**. 2013. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Produção) - Universidade UNIPAC, Ano de defesa (se disponível). Disponível em: <https://ri.unipac.br/repositorio/wp-content/uploads/tainacan-items/282/283918/RAFAELA-AP.-MARTINS-PEIXOTO-GESTAO-DA-QUALIDADE-NA-INDUSTRIA-ENGENHARIA-DE-PRODUCAO-2013.pdf>. Acesso em: 27/05/2024
MOHD NAWAWI, MSA, ABU-HUSSIN, MF, FAID, MS, PAUZI, N., MAN, S. e MOHD SABRI, N. (2019). **O surgimento da indústria alimentar halal em países não muçulmanos: um estudo de caso da Tailândia**. *Jornal de Marketing Islâmico*, 11 (4), 917-931. Disponível em: <https://doi.org/10.1108/JIMA-05-2018-0082> Acesso em: 2/05/2024

MORTAS, M., AWAD, N. e AYVAZ, H. (2022). **Tecnologias de detecção de adulteração usadas para produtos alimentícios halal/kosher: uma visão geral**. *Descubra a comida*, 2 (1).Disponível em: <https://doi.org/10.1007/s44187-022-00015-7> Acesso em: 29/05/2024

MUFLIH, B. K.; AHMAD, N. S.; JAMALUDIN, M. A.; NORDIN, N. F. H. **The concept and component of contaminated animals** (Al-Jallalah Animals). *International Food Research Journal*, [s.l.], v. 24, n. 101, 2017. Disponível em: [http://www.ifrj.upm.edu.my/24%20\(07\)%202017%20supplementary/\(27\)%20R1.pdf](http://www.ifrj.upm.edu.my/24%20(07)%202017%20supplementary/(27)%20R1.pdf) Acesso em :29/05/2024

NOGUEIRA, J. C. **Mercado Halal no Brasil: desafios e oportunidades para empresas do setor alimentício**. 2022. 40 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Administração) - Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2022. Disponível em: https://repositorio.ufc.br/bitstream/riufc/71513/3/2022_tcc_jcnogueira.pdf Acesso em: 27/05/2024

OLIVEIRA, Otávio J. **Gestão da Qualidade: Tópicos Avançados**. São Paulo: Thomson, 2004.

OLYA, HGT e AL-ANSI, A. (2018). **Avaliação de risco de produtos e serviços halal: Implicações para a indústria do turismo**. *Gestão de Turismo*, 65, 279-291. Disponível em :<https://doi.org/10.1016/j.tourman.2017.10.015> Acesso em : 27/05/2024

PALADINI, Edson Pacheco et al. **Gestão da Qualidade: teoria e casos**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.

Pew Research Center. **The future of the global Muslim population**. Disponível em: <https://www.pewresearch.org/religion/2011/01/27/the-future-of-the-global-muslim-population/>. Acesso em: 27/05/2024.

QADER, G., SHAHID, Z.A., JUNAID, M., SHAIKH, I.M. and QURESHI, M.A. (2023), **"The role of diffusion of innovation theory towards the adoption of halal meat supply chain"**, *Journal of Islamic Marketing*, Vol. 14 No. 5, pp. 1211-1228. Disponível em: <https://doi.org/10.1108/JIMA-01-2021-0032> Acesso em: 30/05/2024

SCHROEDER, R. G.; MORRISON, J. R. **Three views of the design school**. *Strategic Management Journal*, [S.l.], v. 13, n. 5, p. 169-188, set. 1992. Disponível em: <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2012.04.005> Acesso em: 29/05/2024

The doubtful things between Halal and haram. Doha – Qatar. Islamweb.net, 23 maio 2018. Disponível em: [https://www.islamweb.net/eramadan/printarticle.php?id=38437\(=E](https://www.islamweb.net/eramadan/printarticle.php?id=38437(=E) Acesso em :29/05/2024