



Unidad Xochimilco

División de Ciencias Biológicas y de la Salud
Departamento de Producción Agrícola y Animal
Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia

INFORME DE CONCLUSIÓN DEL SERVICIO SOCIAL

Nombre: Herrera Vergara Natalia

Matricula: 2152026743

INFORME DE CONCLUSIÓN

Profesionales Pecuarios de Morelos S.C; es un Organismo constituido como una sociedad Civil con personalidad jurídica y patrimonio propio, mismo que elabora, ejecuta recursos y acciones dictaminadas por el SENASICA en materia de sanidad, vigilancia epidemiológica, inocuidad y movilización.

Profesionales Pecuarios de Morelos S.C; fue constituido en la ciudad de Cuernavaca, Morelos ante la fe del Notario Público de No. 9 de la Primera Demarcación Notarial del Estado, Lic. José Antonio Acosta Pérez, mediante escritura Pública N° 23817, volumen 673 de fecha 04 de junio de 2014.

MISIÓN

Ejecutar las Campañas Zoosanitarias en el estado de Morelos mediante acciones y servicios sanitarios de calidad, para satisfacer las necesidades del sector pecuario, en beneficios de los productores, consumidores e industria.

VISIÓN

Ser un Organismo Auxiliar que atienda de manera oportuna y de calidad profesional las necesidades sanitarias y fomento de buenas prácticas en las actividades pecuarias logrando el reconocimiento de los productores, alcanzando la mejora continua de las actividades desarrolladas, siendo un referente a nivel nacional en el sector.

OBJETIVOS

Su Objetivo primordial es apoyar, atender y dar soporte a los productores en aspectos de fomento pecuario, salud animal, movilización e inocuidad, mediante acciones de asistencia técnica, capacitación y divulgación de tecnologías, favoreciendo la prevención, el control y la erradicación de enfermedades reguladas, así como la aplicación de las Buenas Practicas en beneficio de la industria pecuaria. Siendo su objetivo específico el conservar **y/o mejorar** el **estatus sanitario** de zonas o regiones pecuarias, además de aplicar medidas y/o sistemas de reducción de riesgo de contaminación en unidades de producción pecuarias, que favorecen la sanidad e inocuidad de los alimentos de origen animal.

De tal forma las actividades y acciones que se realizan:

- Vigilancia Epidemiológica
- Atención de reportes de sospecha de enfermedades de reporte obligatorio
- Seguimiento epidemiológico de enfermedades en Campañas
- Toma y envió de muestras
- Diagnósticos
- Capacitación a productores

- Establecimiento de Buenas Prácticas Pecuarias en UPP.
- Control de la Movilización e inspección en sitios.

INOCUIDAD AGROALIMENTARIA ACUÍCOLA Y PESQUERA

Sistemas de reducción de riesgos de contaminación en la producción y procesamiento primario en productos agrícolas, pecuarias, acuícolas y pesqueros.

Para poder contribuir dentro del programa nacional de desarrollo se establecen las líneas de acción de inocuidad pecuaria, principalmente en aquellos sectores estratégicos que tengan capacidad para la generación de empleo y competir en el mercado por contar con valor agregado a los productos de origen pecuario. Es por ello que la atención se realiza en aquellas unidades de extracto medio y bajo del sector, de bovinos en confinamiento, bovinos producción de leche, bovinos doble propósito, producción de miel, cabras producción de leche, ovinos en confinamiento, pollo de engorda, producción de huevo para plato, producción de carne de conejo, ovino en confinamiento y granjas porcícolas.

Entre los factores que pueden amenazar la inocuidad de un producto se encuentran los contaminantes químicos (hormonas, antibióticos, plaguicidas, pesticidas, etc.), biológicos (virus, bacterias, etc.), y físicos (pedazos de metal, astillas, plásticos, etc.). Estas características, junto con las organolépticas, comerciales y nutricionales, constituyen los requisitos básicos que deben considerarse para acceder a los diversos mercados porque brindan un alto grado de confianza al consumidor.

Actualmente, los productos pecuarios para consumo humano necesitan contar con una certificación sanitaria que garantice la calidad de sus productos y pueda asegurarles una participación competitiva y permanente en el mercado local, regional o municipal, para lograrlo es preciso que cada eslabón de la cadena agroalimentaria establezca controles y actividades que reduzcan al máximo los riesgos de contaminación. Debido a estas necesidades se debe implementar la atención a productores interesados, en llevar a cabo las buenas prácticas de producción pecuaria, para brindar una garantía a los consumidores y sobre todo salud para la población. El objetivo del programa de Inocuidad Pecuaria es lograr que productores de alimentos pecuarios del estado de Morelos conozcan la importancia de la inocuidad en los alimentos y logren la implementación de las Buenas Prácticas de producción y certificación en las mismas; logrando esta meta a través de las siguientes acciones de trabajo: Asistencia técnica, capacitación, toma de muestras para el monitoreo de contaminantes y complemento a la infraestructura.

Profesionales Pecuarios de Morelos S.C; dentro del programa de inocuidad pecuaria, busca ayudar a unidades productoras a adquirir su certificación de buenas

prácticas pecuarias, BPP, este proceso se realiza mediante visitas realizadas por los técnicos de Campo, las cuales se basan en la introducción del productor y trabajadores de la UP al programa dando a conocer las normativas y puntos específicos para la unidad productiva.; darles a entender el proceso que se lleva, posteriormente se continua con las visita de diagnóstico para especificar los puntos a favor y puntos en contra con los que cuenta la up , esto se califica mediante a la lista de buenas prácticas pecuarias en la producción de huevo para plato de la dirección general de inocuidad agroalimentaria acuícola y pesquera(dirección de inocuidad agroalimentaria, operación orgánica y plaguicidas de uso agrícola), posteriormente se realizan visitas de seguimiento para corroborar los avances de la up conforme los puntos en contra que pudiera obtener en la visita de diagnóstico, al finalizar y obtener una calificación arriba del 95% de aceptación se realiza una visita de pre auditoria para que el productor y los trabajadores de la up conozcan el proceso que se realizara por medio del organismo certificador para obtener su certificación; a la par de todo este proceso, se realizara la carpeta de la up con copia idéntica como evidencia de la certificación y todo el proceso; esta llevara todo los puntos claves, tanto documentos oficiales de la up y su registro, datos del representante legal, ubicación, diseño y distribución de la up, POE(s) y POES, dieta implementada y manejo de los animales, certificados y constancias de capacitaciones, fichas técnicas de químicos, detergentes, fármacos; todo lo utilizado en la up.

El servicio social en cuestión tubo como vinculo a la carrera, la capacidad de distinguir conceptos básicos de seguridad alimentaria de acuerdo al concepto de inocuidad pecuaria especificando procedimientos de bienes animal, trazabilidad, análisis de riesgos y evaluación de puntos críticos. Desarrollando visitas de auditoria basando los criterios con las listas de certificación elaboradas con base a las NORMAS OFICIALES MEXICANAS, la LEY FEDERAL DE SANIDAD, manuales de SENASICA y SAGARPA, aplicables para alcanzar la calidad de los alimentos desde el origen de estos.