

UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA  
UNIDAD XOCHIMILCO  
DIVISION DE CIENCIAS BIOLÓGICAS Y DE LA SALUD  
DEPARTAMENTO DE PRODUCCION AGRICOLA Y ANIMAL  
LICENCIATURA EN MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA

## INFORME DE CONCLUSION

**Verificación y supervisión de las actividades desarrolladas en los  
procesos para la obtención de productos elaborados en Comercializadora  
Pisis S.A de C.V**

Presentadora de Servicio Social:  
Lilia Alvarez Becerril  
MATRICULA: 2162031229

ASESORES:

**INTERNO:** Dra. Esmeralda Mónica Peña González

No. Económico: 41632

Firma:  \_\_\_\_\_

**EXTERNO:** MVZ Ivan Wiedemann Guerrero

Cédula Profesional: 11874591

Firma:  \_\_\_\_\_

Lugar de realización: Comercializadora Pisis S.A de C.V

Fecha de inicio y Término: del 26 de Junio del 2023 al 26 de Diciembre del 2023,  
cubriendo un total de 480 horas.

## **INTRODUCCIÓN**

Se realizaron actividades en Comercializadora Pisis S. A. de C. V., con dirección en calle Sabadel 224 – 10, San Nicolas Tolentino, Iztapalapa, 09850, CDMX, para el desarrollo de las actividades de servicio social se consideró un periodo de 6 meses, con inicio el 26 de Junio del 2023 y con finalización el 26 de Diciembre del 2023.

La industria de los alimentos es dinámica conllevando a que los procesos realizados en las empresas sean cumplidos bajo normas nacionales e internacionales, en este caso la Comercializadora Pisis S.A de C.V se distingue por apegar a la normatividad y legislación vigente aplicada a la inocuidad y calidad de los procesos de cada producto elaborado, razón por la que aunque no se encuentra adscrita actualmente en el directorio de Establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF) registrados por el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA, 2023) busca cumplir con los estándares que le permitan la comercialización adecuada de los bienes de origen animal de la especie bovina.

En México actualmente existen dos tipos de establecimientos los que están regulados por la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER) a través del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA, 2022), donde aparte de realizarse la matanza de animales, también se procesan (corte y deshuese), transforman y almacenan (frigoríficos) los bienes de origen animal para el consumo humano (DOF, 2012a). El Sistema TIF está conformado por la Secretaría, los médicos veterinarios responsables autorizados (MVRATIF), así como establecimientos que cuenten con certificación TIF, esta certificación tiene beneficios a la industria cárnica para movilización de productos de origen animal para consumo humano dentro y fuera del país, ya que los establecimientos TIF son las únicas instalaciones que pueden exportar este tipo de productos (DOF, 2012b).

Por otra parte, hay que especificar que los establecimientos que no cuentan con esta certificación están supervisados por la Secretaría de Salud a través de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) y sus representaciones estatales a través de la Ley General de Salud, el

Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios; las Normas Oficiales Mexicanas NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-194-SSA1-2004. Aplicable a Establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio, por mencionar algunas (COFEPRIS, 2023).

En cualquiera de los dos esquemas de verificación se requiere de las competencias del Médico Veterinario Zootecnista quien es el profesional responsable de las actividades de inspección, verificación y coadyuvancia con las Secretarías en relación con la vigilancia sanitaria de los bienes de origen animal por esta razón el objetivo de la prestación del servicio social es vincular al estudiante con la industria alimentaria en la que desarrollará actividades relacionadas con la profesión veterinaria en el contexto de inspección y verificación de los procedimientos y/o procesos relacionados con los bienes de origen animal en lo relacionado con la inspección y verificación de procedimientos, obtención de productos con inocuidad y calidad así como el manejo de personal y toma de decisiones con el fin de obtener experiencia y poder continuar los procesos pertinentes para titulación de acuerdo a la Ley General de Profesiones (Consejo Divisional de CBS, 2022).

### **DESCRIPCION ESPECÍFICA DE LAS ACTIVIDADES REALIZADAS**

- Se realizaron actividades de supervisión de la implementación de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento POES, en instalaciones, equipos y utensilios que se usaron en el procesamiento de productos de origen animal.
- Las actividades relacionadas con la implementación de los Programas Prerrequisitos y del sistema HACCP se supervisaron previo y durante el procesamiento de los productos que se procesan en la empresa.
- Inspección de materia prima de origen animal para la entrada a la planta.
- Se realizaron actividades de inspección de producto terminado, tales como generar documentación, inspección de condiciones de transporte t almacenamiento, llenado de formatos, monitoreo e inspección de cumplimiento de análisis microbiológico.

- Supervisión de concentraciones en soluciones químicas para limpieza y desinfección.
- Supervisión de la toma y colecta de muestras para análisis, realizando hisopados para determinación microbiológica de superficies y alérgenos.

### **DESCRIPCION DEL VÍNCULO DE LAS ACTIVIDADES A DESARROLLAR CON LOS OBJETIVOS DE FORMACION DEL PLAN DE ESTUDIOS**

Estas actividades están relacionadas y vinculadas con algunas de las Unidades de Enseñanza Aprendizaje UEA's, entre ellas y con mayor relación Calidad de los Productos de Origen Animal de tal manera que al realizar el servicio social se implementó, ejecutó y aplicaron los conocimientos y enseñanzas adquiridas en el módulo como los sistemas de gestión de la inocuidad como análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP por sus siglas en inglés), procedimientos operativos estandarizados de sanitización (POES), programas prerrequisitos (PPR), trazabilidad y buenas prácticas de manufactura (BPM), de igual manera, la realización de las actividades contribuyó a reforzar y aplicar leyes, reglamentos y normas publicadas en el Diario Oficial de Federación que garantizan la sanidad de productos y procesos realizados en el establecimiento (UAM,2015).

### **BIBLIOGRAFÍA**

- Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios. 2023. Marco normativo para alimentos. <https://www.gob.mx/cofepris/accionesyprogramas/marco-normativo-para-alimentos>
- Diario Oficial de la Federación. 2012. Ley Federal de Sanidad Animal; última reforma publicada en el Diario Oficial de la Federación el 07-06-2012. <https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/118761/LFSA.pdf>
- Diario Oficial de la Federación. 2012. Reglamento de la Ley Federal de Sanidad Animal; nuevo reglamento publicado en el Diario Oficial de la Federación el 21-05-2012. [https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/118762/Reg\\_LFSA.pdf](https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/118762/Reg_LFSA.pdf)

- Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria SENASICA. 2023. Directorio de Establecimientos TIF. Accesado el 22 de junio de 2023: <https://www.gob.mx/senasica/documentos/directorio-deestablecimientos-tif-del-25-de-marzo-de-2022?state=published>
- Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria SENASICA. 2022. Establecimientos Tipo Inspección Federal. Accesado el 22 de junio de 2023: <https://www.gob.mx/senasica/acciones-yprogramas/establecimientos-tipo-inspeccion-federal-tif>
- Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria SENASICA. Establecimientos Tipo Inspección Federal. 2022.
- Consejo Divisional de CBS. Lineamientos para prestación y acreditación del Servicio Social en la división de Ciencias Biológicas y de la Salud de la Unidad Xochimilco. Celebrado y aprobado el 7 de Abril del 2022.
- Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Xochimilco. 2015. Plan de Estudios de la Licenciatura en Medicina Veterinaria y Zootecnia presentado en la sesión 366 del consejo Universitario y aprobado en el acuerdo 378.1 punto 12 de la sesión 378 del consejo Universitario llevado a cabo el 16 y 17 de abril del 2015.