

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA UNIDAD XOCHIMILCO
DIVISIÓN DE CIENCIAS BIOLÓGICAS Y DE LA SALUD
DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN AGRÍCOLA Y ANIMAL
LICENCIATURA EN MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA**

Informe final de Servicio Social

Coadyuvar en las funciones de la DGIAAP del SENASICA.

Prestador de Servicio Social:

Cynthia Anaid Orocio Ortega

Matrícula: 2183070726

Asesor Interno

Dr. González Sánchez José Fernando

No. económico: 30011

Firma _____

Asesor Externo

MMVZ. Ramírez Martínez Marduk Ismael

Cédula Profesional 7400552

Firma _____

**Lugar de realización: SENASICA, ubicado en Insurgentes Sur No. 489,
Col. Hipódromo, Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06100, Ciudad de México.**

**Fecha de inicio y término: 01 de marzo de 2024 al 02 de septiembre de
2024**

Índice

Resumen.....	3
1. Introducción.....	4
2. Marco teórico.....	5
3. Objetivo general.....	6
3.1 Objetivos específicos	6
4. Metodología.....	6
5. Actividades realizadas	7
6. Metas y objetivos alcanzados	9
7. Resultado	9
8. Conclusiones	11
9. Recomendaciones	11
10. Bibliografía.....	11

Resumen

La creciente preocupación de los consumidores por adquirir alimentos inocuos y de alta calidad, resalta la importancia de implementar buenas prácticas de manufactura en establecimientos de distribución de alimentos. Estas prácticas se enfocan en controlar y reducir los peligros biológicos, químicos y físicos durante la producción, principalmente enfermedades de transmisión alimentaria, que causan millones de casos de morbilidad y miles de muertes cada año a nivel mundial. El objetivo del presente trabajo fue coadyuvar en la administración de la DETIF, en colaboración con la DGIAAP, para optimizar procesos internos. Se llevó a cabo asistiendo durante 6 meses a la oficina central del SENASICA, donde se realizaron actividades como traducción de documentos, transferencia de datos de informes de auditorías de establecimientos TIF, elaboración de guías de mensajería, búsqueda de información bibliográfica sobre enfermedades, revisión de documentos y registro de oficios, elaboración de oficios de comisión y comprobación de viáticos, acompañamiento a visita de supervisión a establecimiento TIF y recopilación de listas de asistencia de personal en establecimientos. Los procesos administrativos se llevaron a cabo de manera adecuada y en cumplimiento con la normatividad vigente, lo que garantiza la seguridad de los establecimientos autorizados. El SENASICA, mediante la DETIF, regula la calidad e inocuidad en los establecimientos TIF, lo que permite comprender la importancia del sistema TIF y la aplicación de normativas que garantizan la inocuidad de los bienes de origen animal para consumo humano.

Palabras clave: TIF, Normatividad, Inocuidad, Consumo

1. Introducción

El Servicio Nacional de Sanidad Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) es un Órgano Administrativo Desconcentrado de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación orientado a realizar acciones de orden sanitario para proteger los recursos agrícolas, acuícolas y pecuarios de plagas y enfermedades de importancia cuarentenaria y económica, así como regular y promover la aplicación y certificación de los sistemas de reducción de riesgos de contaminación de los alimentos y la calidad agroalimentaria de éstos, para facilitar el comercio nacional e internacional de bienes de origen vegetal y animal (SENASICA, s.f.^b).

Para cumplir con estas tareas en la oficina central del SENASICA, la Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria Acuícola y Pesquera (DGI AAP), a través de la Dirección de Establecimientos Tipo Inspección Federal (DETIF), se encarga de asegurar la inspección de bienes de origen animal para la mejora de su calidad; la vigilancia del bienestar animal durante el proceso de matanza, la verificación y supervisión de programas para minimizar riesgos y de esta manera, obtener productos seguros para el consumo humano (DGI AAP, 2023).

Misión

Proteger la agricultura nacional a través de la aplicación de medidas de sanidad, inocuidad y calidad agroalimentaria, para contribuir a la seguridad alimentaria, al bienestar de productores y consumidores, así como al desarrollo de las cadenas productivas.

Visión

Un Senasica renovado con reconocimiento nacional e internacional, generador de valor hacia la sociedad mediante la mejora continua de nuestras plataformas técnico-científicas, legal y administrativas que contribuye al abasto nacional y a la facilitación del comercio agroalimentario.

Marco teórico

Los Médicos Veterinarios (MV) desempeñan un papel fundamental en los establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF), donde se encargan de verificar que los productos cárnicos destinados al consumo humano sean producidos de manera higiénica y bajo óptimas condiciones de inocuidad. Esto se logra mediante la capacitación de Médicos Veterinarios Oficiales y Médicos Veterinarios Responsables Autorizados (MVRA), quienes aseguran el cumplimiento de la normativa y la correcta inspección antes y después de la matanza. Estas inspecciones son cruciales para garantizar el bienestar animal y detectar animales no aptos para el consumo. Además, emiten documentos oficiales que certifican el cumplimiento de las normativas y se recopila información para implementar acciones correctivas en los establecimientos TIF (SENASICA, 2020; SENASICA, s.f.^a). De esta manera contribuyen a la protección de la salud pública (SENASICA, 2017).

Durante mucho tiempo, se han realizado esfuerzos continuos para proporcionar alimentos inocuos y de calidad a los consumidores. La prioridad ha sido controlar y reducir la presencia de peligros biológicos, químicos y físicos durante la producción de alimentos, especialmente las enfermedades de transmisión alimentaria (ETA's), responsables de aproximadamente 600 millones de casos de morbilidad y alrededor de 420,000 muertes anuales a nivel mundial (Zanetta *et al.*, 2022). A pesar de la disminución en el número de casos reportados de ETA's, según el Sistema Nacional de Vigilancia Epidemiológica, México registró en 2022, un total 3 millones 457 mil 964 casos de enfermedades infecciones intestinales, con más de 23 mil casos por intoxicación alimentaria bacteriana (INAPAM, 2023). Esto resalta la persistencia de casos en consumidores de alimentos de origen animal debido a la falta de inocuidad alimentaria desde su producción hasta su consumo (ADAFSA, 2019; Odetokun *et al.*, 2022).

Estudios recientes destacan la creciente preocupación de los consumidores por adquirir alimentos inocuos y de alta calidad (Olivas *et al.*, 2017; González y García, 2022). Bukachi *et al.* (2021), enfatizando la importancia de las buenas prácticas de manufactura en establecimientos de distribución de alimentos.

La Licenciatura en Medicina Veterinaria y Zootecnia proporciona a los MVZ el conocimiento y la formación necesarios para abordar diversos aspectos de la sanidad animal y la salud pública. Desde la prevención de enfermedades hasta la gestión de la producción de alimentos de origen animal de alta calidad, así como el control sanitario de estos para asegurar su consumo.

2. Objetivo general

Coadyuvar en la parte administrativa de la DETIF en colaboración con la Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera (DGIAAP) para optimizar el funcionamiento eficaz de los procesos internos.

2.1. Objetivos específicos

- Análisis de los procedimientos administrativos y aplicación de la normatividad para la exportación de productos y subproductos de origen animal para consumo humano.
- Revisar los procedimientos administrativos que se aplican para la autorización de exportación de establecimientos TIF.
- Aplicar las tareas administrativas, como la gestión de oficios, incluyendo su recepción, registro y distribución adecuada dentro de la organización.

3. Metodología

Se tradujeron documentos oficiales ingresados al área de Equivalencia y Armonización, del inglés al español; y traducción de cortesía del español al inglés para otros países los cuales son anexados a sus oficios respuesta.

Se apoyó en la revisión de redacciones y transferencia de datos de informes de auditorías.

Se apoyó en la elaboración de guías de mensajería para realizar envíos a establecimientos TIF, Supervisores en otros estados y área metropolitana y/o Embajadas.

Se realizó búsqueda bibliográfica sobre la presencia de la Influenza Aviar de Alta Patogenicidad y Enfermedad de Newcastle en México, así como los posibles métodos de inactivación que podrían implementarse y medidas preventivas y los demás solicitados por la dependencia, utilizando las diferentes bases de datos, scopus, pubmed, elsevier, y la biblioteca biduam.

Se brindó apoyo en el registro y control de solicitudes de usuarios (volantes) y oficios, así como posibles correcciones para la entrega de documentación a las diferentes áreas, además se colaboró en su cierre en el Sistema de Gestión.

Se coadyuvó en la elaboración de oficios de comisión y en la validación de documentación requerida para la comprobación de gastos de viáticos del personal adscrito a la dirección de Establecimientos TIF, y la entrega de documentación para su trámite.

Se realizó acompañamiento a una visita de supervisión de un establecimiento TIF.

Se apoyó en la recopilación de listas de asistencia de personal adscrito en establecimientos TIF.

4. Actividades realizadas

Durante el período de prestación de servicio social, las actividades que se realizaron fueron:

- Se apoyó en la traducción de documentos oficiales, donde el proceso de traducción incluye la revisión del documento original en inglés, y la conversión de términos técnicos al español de manera precisa, y la adaptación de palabras para mantener el sentido y el contexto original.
- Se colaboró con la transferencia de datos de informes de auditorías, asegurándose que todos los datos fueron registrados correctamente y que el informe final refleje con exactitud las observaciones de la auditoría.

- Se apoyó en la elaboración de guías de mensajería para realizar envíos a establecimientos TIF, Supervisores o Embajadas, que incluye la preparación de etiquetas, la documentación necesaria para el envío, y asegurar que los envíos se realicen en tiempo y forma.
- Se asistió en la búsqueda de información bibliográfica sobre la presencia de la Influenza Aviar de Alta Patogenicidad y Enfermedad de Newcastle en México, así como los posibles métodos de inactivación que podrían implementarse y medidas preventivas, en bases de datos científicas y reportes oficiales para recopilar información actualizada sobre la prevalencia y los reportes de estas enfermedades en México.
- Se apoyó en el registro de solicitudes de usuarios tanto de volantes como de oficios, este proceso incluyó el seguimiento desde su solicitud hasta su cierre en el Sistema de Gestión.
- Se contribuyó a la revisión de documentos ingresados al área, donde se realizó una lectura crítica, poniendo especial énfasis en la coherencia de la información y la precisión de los datos. Se utilizaron herramientas de verificación ortográfica para garantizar la calidad del documento final. Como resultado de esta revisión, se identificaron y corrigieron errores, inconsistencias en los datos y ambigüedades en la redacción, mejorando significativamente la claridad y precisión de los documentos.
- Se elaboraron oficios de comisión y se coadyuvó en la comprobación de los viáticos asignados a las comisiones, asegurando que los fondos destinados fueran suficientes y adecuados para cubrir todos los gastos relacionados con los objetivos encomendados. Posteriormente, se llevó a cabo una revisión y comprobación de los gastos incurridos, donde se verificaron cada uno de los recibos y la documentación presentada, con el fin de garantizar que cada gasto entrará dentro de lo solicitado para la entrega al área correspondiente.
- Se realizó acompañamiento durante una visita de supervisión a un establecimiento Tipo Inspección Federal (TIF). Esta actividad tuvo como objetivo asegurar que las operaciones del establecimiento cumplan con la normatividad. Durante la visita, se revisaron diversos aspectos del proceso, así como las condiciones de higiene y manejo de los productos.

- Se apoyó en la recopilación de las listas de asistencia del personal adscrito en establecimientos TIF, asegurando que todos los registros se mantuvieran organizados, con el fin de garantizar un control. Además, se llevaron a cabo seguimientos para la corrección de cualquier defecto.

5. Metas y objetivos alcanzados

Mediante conocimiento teórico que se basó en revisión de documentos ingresados al área se adquirió la comprensión de la aplicación de la normatividad en establecimientos TIF, desde la certificación TIF hasta la autorización de exportación.

Además, durante la estancia en el SENASICA, se adquirieron herramientas clave para el ámbito laboral, como la adaptabilidad, el trabajo en equipo, la iniciativa, la creatividad y el compromiso. Asimismo, la capacidad para trabajar bajo presión y el uso de nuevas tecnologías para optimizar el desempeño en el entorno profesional.

6. Resultados

Se tradujeron un total de 10 documentos oficiales, cada documento fue revisado para asegurar la precisión del contenido original. La traducción de estos documentos facilitó el entendimiento entre el establecimiento interesado y el país a exportar.

Además, se apoyó en la revisión de redacciones y transferencia de datos de 2 informes de auditorías de establecimientos TIF, en donde se aseguró que la información fuera coherente y exacta con la documentación original para la emisión de su respuesta.

Durante el servicio, se colaboró en la elaboración de 30 guías de mensajería para facilitar el envío de documentos a diversos destinatarios, incluidos establecimientos TIF, Supervisores en diferentes estados y áreas metropolitanas, así como Embajadas, lo cual facilitó su recepción de estos para agilizar los trámites y optimización de los tiempos de respuesta.

Adicionalmente, se apoyó en la investigación y recopilación de información sobre la Influenza Aviar y la Enfermedad de Newcastle, enfocándose en su control y medidas preventivas implementadas en los establecimientos TIF. Esto es crucial debido a que estas enfermedades presentan un riesgo en la inocuidad de los alimentos. Como resultado, esto apoyó el cumplimiento de los requerimientos que solicitan los países a exportar.

Entretanto, se optimizó el proceso de gestión de los documentos ingresados, desde el momento de la recepción hasta su registro en los sistemas correspondientes para su distribución en las áreas pertinentes, lo cual aseguró un seguimiento eficiente de los documentos.

En cuanto al análisis de los procesos administrativos, se enfocó en la correcta aplicación de la normatividad vigente, que se utiliza para determinar el cumplimiento o no, en los procesos de certificación TIF, ampliación o autorización de exportación de establecimientos, se concluyó que los procesos administrativos se llevan a cabo de manera adecuada y en cumplimiento con la normatividad vigente, lo que garantiza la seguridad de los establecimientos autorizados.

Además, la elaboración de oficios de comisión y la validación de documentación requerida para la comprobación de gastos de viáticos del personal adscrito a la dirección de Establecimientos TIF, así como la entrega de documentación para su trámite, dio soporte a que los médicos pudieran realizar el cumplimiento de sus funciones inherentes a su cargo tales como supervisión y monitoreo sanitario en diversos estados y países.

Después de haber realizado el acompañamiento a la visita de un establecimiento TIF, se determinó que no cumplía con la solventación de observaciones previamente realizadas, con respecto al SIS 11 (Prerrequisitos) en cuanto a los códigos A3 y A6.

En cuanto a la recopilación de las listas de asistencia del personal adscrito en establecimientos TIF, se garantizó su organización y control para asegurar la precisión en el pago de nómina y el seguimiento de las actividades laborales.

7. Conclusiones

El SENASICA, a través de la DETIF, lleva a cabo la implementación y regulación de las actividades de sanidad, calidad e inocuidad en los establecimientos TIF. El trabajo realizado permitió adquirir un conocimiento sobre el sistema TIF y su importancia, comprendiendo la aplicación de la normatividad en los procedimientos administrativos que garantizan la inocuidad de los bienes de origen animal destinado al consumo humano.

8. Recomendaciones

Aprovechar la experiencia para desarrollar las habilidades técnicas para poder llevarlo a la práctica y también tener actitud abierta respecto al aprendizaje continuo para poder adaptarse y así, sea útil para el desarrollo profesional.

9. Bibliografía

- Abu Dhabi Agriculture and Food Safety Authority [ADAFSA]. (2019). Hygiene Practices in Slaughterhouses. <https://www.adafsa.gov.ae/Documents/Hygiene%20Practices%20in%20Slaughterhouses%20COD%202020%20april%20update%20upload.pdf>
- Bukachi, S. A., Ngutu, M., Muthiru, A. W., Lépine, A., Kadiyala, S., & Domínguez-Salas, P. (2021). Consumer perceptions of food safety in animal source foods choice and consumption in Nairobi's informal settlements. *BMC Nutr*, *7*, 35. <https://doi.org/10.1186/s40795-021-00441-3>
- Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria Acuícola y Pesquera. (2023). Sistema Informático de Supervisión (SIS). Criterios para el desarrollo, implementación y verificación de programas de minimización de riesgos y bienestar animal en Establecimientos TIF. Gobierno de México.
- González-Enríquez, L. R., & García-Pérez, E. (2022). Implementación de un sistema de gestión de calidad e inocuidad alimentaria en una comercializadora de alimentos. *ConCiencia Tecnológica*, 63.

- Instituto Nacional de Personas Adultas Mayores [INAPAM]. (2023). Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) tienen mayor riesgo de contraerlas las personas adultas mayores. Gobierno de México. <https://www.gob.mx/inapam/es/articulos/las-enfermedades-transmitidas-por-alimentos-eta-tienen-mayor-riesgo-de-contraerlas-las-personas-adultas-mayores>
- Odetokun, I. A., Aforalanmi, Z. M., Nuhu, A. A., Borokinni, B. O., Ghali-Mohammed, I., Cisse, H. & Alhaji, N. B. (2022). Knowledge and self-reported food safety practices among meat consumers in Ilorin, Nigeria. *Dialogues Health*. doi: 10.1016/j.dialog.2022.100039
- Olivas, J., Díaz, L., Munguía, J., Molina, R., y Hernández, J. (2017). Indicadores de calidad en carne de cerdo de diferentes centros comerciales de Ciudad Obregón, Sonora. *Nacameh*, 11:50-57.
- Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria. (2017). Los veterinarios nos protegen a todos. Gobierno de México. <https://www.gob.mx/senasica/articulos/los-veterinarios-nos-protegen-a-todos>
- Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria. (2020). Autorización de Médicos Veterinarios responsables en establecimientos TIF. Gobierno de México. <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/autorizacion-de-coadyuvancia-mvra>
- Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria. (2021). Manual de procedimientos para la coordinación de la actividad exportadora de bienes de origen animal, desde Establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF). Gobierno de México.
- Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria. (2023). Establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF). Gobierno de México. <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/establecimientos-tipo-inspeccion-federal-tif#:~:text=Un%20Establecimiento%20Tipo%20Inspecci%C3%B3n%20Federal,origen%20animal%20para%20consumo%20humano>.

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria [SENASICA]. (s.f.^a). Sistema de Inspección Veterinaria. Gobierno de México. <https://sistemasssl.senasica.gob.mx/SIV/>

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria [SENASICA]. (s.f.^b). Inducción al Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA). Manual de Contenido.

<http://capacitacion.senasica.gob.mx/recursos/actividades/manual.pdf>

Zanetta, L. D., Mucinhato, R. M. D., Hakim, M. P., Stedefeldt, E., & da Cunha, D. T. (2022). What Motivates Consumer Food Safety Perceptions and Beliefs? A Scoping Review in BRICS Countries. *Foods*; 11(3):432. <https://doi.org/10.3390/foods11030432>