

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

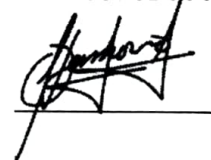
INFORME FINAL DE SERVICIO SOCIAL

Título del proyecto: Aprender actividades relacionadas con la certificación de establecimientos TIF.

Prestador de servicio: Moreno Cruz Mitzi Joana
Matrícula: 2193067553

Asesor interno: MVZ Francisco Héctor Chamorro Ramírez
Número económico: 32000

Firma:



Asesor externo: M. en C. Susana Arellano Chávez
Cédula profesional: 219990

Firma:



CCP A.C.

Lugar de realización: Organismo de Certificación de Establecimientos TIF, A.C. (OCETIF)

Fecha de inicio y término: del 24 de febrero al 24 de agosto del 2025, cubriendo un total de 480 horas.

ÍNDICE

RESUMEN	3
INTRODUCCIÓN	3
OBJETIVOS	5
Objetivo general:	5
Objetivos particulares:.....	5
DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA DE LAS ACTIVIDADES REALIZADAS	6
OBJETIVOS Y METAS ALCANZADOS	7
DESCRIPCIÓN DEL VÍNCULO DE LAS ACTIVIDADES DESARROLLADAS CON EL PLAN DE ESTUDIOS.....	8
CONCLUSIONES	8
BIBLIOGRAFÍA	9

RESUMEN

Mi servicio social fue realizado en el Organismo de Certificación de Establecimientos TIF, A.C. (OCETIF), el cual es una asociación dedicada a la verificación y certificación de procesos y productos de la industria alimentaria y pecuaria, por medio del cumplimiento de normatividad nacional e internacional aplicable. Las actividades se desarrollaron en las áreas de certificación de Buenas Prácticas Pecuarias (BPP), Certificación Tipo Inspección Federal (TIF), esquema de evaluación de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, por sus siglas en inglés HACCP y esquema de evaluación Global Markets, participando activamente en la revisión y análisis de evidencias documentales, apoyo en la identificación de no conformidades, auxiliar en preparación de presentaciones para subcomités, apoyo en la evaluación de planos de establecimientos TIF y apoyo en la logística de cursos. Asimismo, realicé investigaciones y materiales de apoyo e informativos sobre el proceso de certificación de los diferentes esquemas, procedimientos internos y otros temas como normatividad de sustentabilidad, acreditación de organismos ante la EMA y registro de marca ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI). Mis actividades incluyeron conocer la normatividad aplicable para las certificaciones y cómo estas conforman las listas de verificación para realizar evaluaciones. Además, apoyé en actividades administrativas como la revisión de expedientes, lo cual me ayudó a fortalecer mi comprensión sobre los requisitos para que una unidad de producción sea certificada, así como el apoyo en el proceso de certificación dentro del organismo y otras actividades como cotizaciones de servicio, elaboración de planes de auditoría y elaboración de certificados. También participé en el evento “Carrera por el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos” donde mi principal actividad fue realizar difusión sobre los diferentes esquemas de certificación que se manejan. Este servicio social me permitió fortalecer mis conocimientos relacionados con la calidad e inocuidad de los alimentos de origen animal, la normatividad sanitaria, la gestión documental, así como el trabajo en equipo. El servicio social en OCETIF, A.C. me presentó la oportunidad de aplicar y reforzar los conocimientos adquiridos en la licenciatura de Medicina Veterinaria y Zootecnia, contribuyendo al cumplimiento de la calidad, inocuidad y protección de la salud pública.

Palabras clave: evaluación, normatividad, conformidad.

INTRODUCCIÓN

Los organismos de certificación son entidades que se encargan de llevar a cabo la evaluación de la conformidad de la normatividad aplicable a distintos esquemas implementados en productos, procesos o servicios (ISO/IEC 17065, 2012). Esta evaluación de la conformidad consiste en determinar el grado de cumplimiento de lo establecido en la normatividad aplicable: Normas Oficiales Mexicanas, Normas

Mexicanas o Normas Internacionales. (EMA, s.f.). La inocuidad de los productos es consecuencia directa del cumplimiento de la normativa aplicable, ya que permite verificar que los productos y procesos evaluados cumplen con los requisitos establecidos para su consumo. El cumplimiento normativo contribuye a la reducción del riesgo sanitario asociado al consumo de productos provenientes de establecimientos no certificados, disminuyendo la probabilidad de transmisión de enfermedades como brucelosis, cisticercosis, entre otras zoonosis. (Gobierno de México, 2019).

En este contexto, el Organismo de Certificación de Establecimientos TIF, A.C. (OCETIF), es una asociación que se dedica a verificar y certificar los procesos de los establecimientos de la industria alimentaria. La estructura organizativa de OCETIF está encabezada por la presidencia y consejo directivo y Asamblea que representa la máxima autoridad institucional. A partir de ella, se encuentra la Dirección General encargada de coordinar las actividades estratégicas del organismo. Bajo esta dirección, se ubica la Gerencia Operativa, la cual se encarga de la supervisión directa de las áreas técnicas y administrativas, de la cual desprenden: Gestión y Calidad, responsable de asegurar el cumplimiento de los estándares internos y de la normatividad aplicable. Posteriormente se encuentran las Áreas de Certificación y de Inspección que integran los distintos servicios que ofrece OCETIF, entre estas incluyen: Unidades de Inspección: Salud Animal y Distintivo H, las cuales son dirigidas por gerentes técnicos; mientras que el organismo de Certificación incluye: Buenas Prácticas Pecuarias (BPP), Movilización de mercancías de mercancías reguladas y animales vivos, Safe Quality Food (SQF), y un área que integra HACCP, TIF y Global Markets, estas dirigidas por coordinadores, además, el OCETIF trabaja de la mano con personal técnico especializado que participa en los procesos de evaluación de la conformidad, integrando auditores e inspectores debidamente calificados. Los auditores se encargan de evaluar el cumplimiento de los requisitos normativos y del sistema de gestión mediante la revisión documental y el análisis técnico de los procesos, mientras que los inspectores realizan la verificación en sitio de las condiciones operativas e instalaciones del establecimiento.

En cuanto a las áreas en las que estuvo, las BPP son procedimientos que se aplican en las unidades de producción de bovino, porcino, ovino, caprino, aves y miel, con el fin de brindar un producto inocuo y de calidad al consumidor, esta certificación es de carácter obligatorio para que los establecimientos de Tipo Inspección Federal (TIF) dedicados a la matanza puedan recibir animales provenientes de estas unidades de producción. La certificación TIF es otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) y garantiza que los establecimientos dedicados al proceso de productos de origen animal comercializados cumplan con la normatividad sanitaria establecida, el objetivo principal de esta certificación es asegurar que los productos sean aptos para el

consumo (OCETIF, A.C. s.f). Asimismo, la metodología HACCP se basa en un sistema de naturaleza preventiva que garantiza la inocuidad de los alimentos por medio de análisis de posibles peligros en las diferentes etapas de producción, identificando puntos críticos de control y establecimiento medidas de prevención de peligros que puedan afectar la salud del consumidor (OCETIF, A.C. s.f.).

Durante el servicio social, participé específicamente en las áreas de BPP y la integración de HACCP, Global Markets y TIF, colaborando con los Coordinadores Jr., quienes son médicos veterinarios responsables de la operación de las coordinaciones y unidades de inspección.

OBJETIVOS

Objetivo general:

Auxiliar activamente en los procesos de evaluación y certificación de establecimientos de productos de origen animal en las áreas de HACCP, Global Markets, TIF y Buenas Prácticas Pecuarias, con el fin de fortalecer mis conocimientos y competencias en sistemas de gestión de calidad, inocuidad alimentaria y normatividad sanitaria.

Objetivos particulares:

1. Conocer la normatividad vigente aplicada para la certificación de establecimientos en los programas de BPP, HACCP, Global Markets, TIF, Movilidad de mercancías, Sanidad Animal, BPM y Distintivo H.
2. Comprender la verificación documental de establecimientos, mediante la revisión de expedientes, listas de verificación, evidencias fotográficas y seguimiento de no conformidades, conforme a los lineamientos establecidos por cada esquema.
3. Aprender las actividades administrativas relacionadas con la contratación de servicios, apertura de expedientes, elaboración de cotizaciones y seguimiento de procesos hasta la emisión del certificado, conforme a los lineamientos de cada esquema.
4. Comprender el diseño y elaboración de materiales informativos para la difusión de buenas prácticas, sanidad animal y normatividad aplicable, con énfasis en la producción pecuaria.

5. Aprender la organización y logística de actividades formativas como cursos, talleres o sesiones informativas relacionadas con los procesos de certificación en los que participe OCETIF.

DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA DE LAS ACTIVIDADES REALIZADAS

Durante el servicio social participé en dos áreas dentro del organismo: coordinación de Buenas Prácticas Pecuarias y la coordinación de TIF, HACCP y Global Markets.

Coordinación de Buenas Prácticas Pecuarias:

1. Apoyé en la realización de investigaciones de los temas: Gusano Barrenador del Ganado (*Cochliomyia hominivorax*), la importancia de la Certificación en Buenas Prácticas Pecuarias.
2. Apoyé en la conformación de 157 expedientes de la coordinación de BPP.
3. Auxilie en la evidencias fotográficas de evaluación en sitio de unidades de producción para certificación de BPP, conforme a la asesoría de la coordinación y lo que se menciona en los manuales correspondientes.
4. Apoyé en la identificación de no conformidades en informes, listas de verificación y fotografías para solicitud de aplicación de acciones correctivas a las unidades de producción, así como envío de evidencias de solventación.
5. Auxilie en la organización del curso "Buenas Prácticas en materia de bovinos"
6. Asistí al curso "Buenas Prácticas en materia de bovinos"
7. Auxilie en la realización del informe mensual sobre las certificaciones de BPP realizadas en el transcurso de los meses marzo y abril para su entrega a SENASICA.
8. Participe en actividades administrativas como: conformación de expedientes de médicos evaluadores, realización de cotizaciones para servicio, realización de planes de auditoría y notificaciones de evaluación, realización de presentaciones de evidencias para presentación en subcomités.
9. Asistí al curso "Bienestar en la producción de carne y huevo".

Coordinación TIF, HACCP y Global Markets:

10. Aprendí la conformación de las listas de verificación del esquema TIF basadas en la normatividad aplicable, principalmente la NOM-008-ZOO-1994, la NOM-009-ZOO-1994 y la NOM-030-ZOO-1995, así como lineamientos de SENASICA relacionados con la certificación de establecimientos Tipo Inspección Federal.

11. Auxilio a realizar evaluaciones documentales de establecimientos para certificación TIF, utilizando listas de verificación basadas en las normativas aplicables.
12. Apoyé a evaluar planos de establecimientos TIF conforme a la normatividad.
13. Apoyé en la elaboración de presentaciones de hallazgos de las evaluaciones documentales realizadas para su presentación en subcomités técnicos de certificación.
14. Asistí a subcomités con SENASICA para certificación TIF.
15. Asistí a capacitaciones dirigidas a médicos evaluadores del esquema TIF.
16. Realicé investigaciones y elaboré material de apoyo técnico de los temas: importancia de la certificación TIF, HACCP y Global Markets, normatividad de sustentabilidad (ISO 14000, ISO 14001, ISO 50001, entre otras), proceso de registro de marca ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI), procedimiento para obtener la acreditación como organismo de certificación ante la EMA, explicación del proceso de certificación TIF, HACCP y Global Markets.
17. Apoyé en la realización de cotizaciones para servicio de certificación TIF.

Además:

18. Participé en el evento oficial de SENASICA "Carrera por el día mundial de la inocuidad de los alimentos", realizando actividades de difusión y promoción de los servicios del organismo.
19. Asistí al subcomité de SQF enfocado en la evaluación de solventaciones implementadas para no conformidades de establecimientos.
20. Apoyé a la dirección operativa en actividades administrativas como: realización de cotizaciones y organización de oficios y documentos oficiales.

OBJETIVOS Y METAS ALCANZADOS

Durante el servicio social, se logró el cumplimiento de los objetivos planteados en las áreas de Buenas Prácticas Pecuarias, TIF, HACCP y Global Markets. Sin embargo, no fue posible cumplir con los objetivos en las áreas de Unidad de Inspección de Salud Animal, Distintivo H, SQF y movilización de mercancías reguladas, debido a que no fue posible la rotación prevista en el protocolo inicial. Sin embargo, las actividades y cumplimiento de los objetivos se concretaron en las áreas mencionadas anteriormente.

DESCRIPCIÓN DEL VÍNCULO DE LAS ACTIVIDADES DESARROLLADAS CON EL PLAN DE ESTUDIOS

Las actividades realizadas durante el servicio social se vinculan con los objetivos del plan de estudios de la Licenciatura en Medicina Veterinaria y Zootecnia. En primer lugar, se relacionan con el primer nivel (tronco general), cuyo objetivo es que el alumno desarrolle una actitud crítica, creativa e interdisciplinaria a través del manejo del método científico. Las actividades realizadas como la revisión de evidencias documentales, el análisis de no conformidades y la investigación de marcos normativos, me permitieron aplicar estas competencias al requerir el uso del pensamiento crítico, la búsqueda y análisis de información, así como la integración de conocimientos para los procesos de certificación.

Por otra parte, con el segundo nivel, etapa I (interacción animal-medio ambiente), las actividades realizadas se vincularon con el objetivo de que el alumno desarrolle competencias para preservar el bienestar animal en sus diversas modalidades, comprendiendo además la relación entre la producción pecuaria y el entorno. El vínculo se reflejó en la participación en cursos de bienestar animal y en la revisión de manuales de Buenas Prácticas Pecuarias, donde se reforzó la importancia de garantizar condiciones adecuadas para los animales dentro de los sistemas de producción, asegurando productos seguros inocuos para el consumidor.

Finalmente, se estableció un vínculo directo con el segundo nivel: etapa IV (producción animal y calidad de los productos de origen animal) donde se busca que el alumno refuerce competencias para auditar el bienestar animal, aplicar medidas higiénicas y sanitarias orientadas a preservar la calidad de los productos de origen animal. Donde mis actividades en la evaluación documental de establecimientos TIF, la revisión de listas de verificación, auxiliar en subcomités técnicos y la elaboración de materiales informativos relacionados con la normatividad sanitaria e inocuidad alimentaria representaron la aplicación práctica de estos objetivos.

CONCLUSIONES

La realización de mi servicio social en OCETIF, A.C. Me permitió reforzar mi formación académica con la práctica profesional en el ámbito de la certificación de establecimientos y productos de origen animal. Las actividades realizadas fortalecieron mis conocimientos en normatividad, calidad e inocuidad, así como requisitos para certificación.

Además de conocimientos técnicos, reforcé habilidades en gestión documental, elaboración de materiales informativos, evaluaciones documentales y de evidencias, detección de no conformidad y trabajo en equipo. La experiencia me

ayudó a reforzar mi capacidad de análisis, atención al detalle y organización, competencias que considero importantes para el ejercicio profesional.

Considero que este periodo representó un paso importante en mi desarrollo dentro de la carrera de Medicina Veterinaria y Zootecnia, brindándome herramientas y experiencia necesarias para contribuir al aseguramiento de la calidad e inocuidad de los alimentos de origen animal, y con ello a la protección de la salud pública.

BIBLIOGRAFÍA

- ISO/IEC 17065. (2012). Evaluación de la conformidad – Requisitos para organismos que certifican productos, procesos y servicios.
- Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (s.f.). Recuperado de: https://www.ema.org.mx/portal_v3/index.php/preguntas-frecuentes
- Gobierno de México. (2019). Certificación TIF. Recuperado de: <https://www.gob.mx/profeco/es/articulos/certificacion-tif#:~:text=CERTIFICACI%C3%93N%20QUE%20DATA%20DE%201947,permanente%20y%20de%20tiempo%20completo.>
- Organismo de Certificación de Establecimientos. OCETIF, AC. (s.f). Recuperado de: www.ocetif.org
- Universidad Autónoma Metropolitana Xochimilco. *Plan de estudios de la Licenciatura en Medicina Veterinaria y Zootecnia*. Recuperado de: <https://cbstmp.xoc.uam.mx/medicina-veterinaria-y-zootecnia/plan-y-programas-de-estudios/>