



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

INFORME DE CONCLUSIÓN

“Actividades relacionadas con programas y proyectos de la verificación e inspección de mercancías agroalimentarias de movilización, importación y exportación”.

Prestador de servicio social: Garcia Díaz Juan Fernando
Matricula: 2173063148

ASESORES

Interna: Dra. Peña González Esmeralda Mónica
No. Económico: 41632

Firma:  _____

Externo: MVZ Edgar Arturo Soria Landeros
Cédula profesional: 7311630

Firma:  _____

Lugar de realización: Servicio Nacional de Sanidad Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) Oficinas Centrales.

Fecha de inicio y Terminó: del 02 de mayo al 02 de noviembre cubriendo un total de 480 horas.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	3
OBJETIVOS	3
DESCRIPCIÓN ESPECIFICA DE LAS ACTIVIDADES REALIZADAS.....	4
DESCRIPCIÓN DEL VÍNCULO DE LAS ACTIVIDADES DESARROLLADAS CON LOS OBJETIVOS DE FORMACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS.....	5
CONCLUSIÓN.....	6
REFERENCIAS.....	7

INTRODUCCIÓN

La prestación del servicio social se llevó a cabo en la dirección general de Inspección Fitozoosanitaria ubicada dentro de las oficinas centrales del Servicio Nacional de Sanidad Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) en Av. Insurgentes Sur 489, Hipódromo, Cuauhtémoc, 06100 Ciudad de México, CDMX.

El Servicio Nacional de Sanidad Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) es un Órgano Administrativo Desconcentrado de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER) que se encarga del orden sanitario para poder proteger los recursos agrícolas, acuícolas, y pecuarios de plagas y enfermedades de importancia cuarentenaria y económica (SENASICA, 2016), así como de 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 poder facilitar el comercio nacional e internacional de bienes de origen vegetal y animal, y poder abastecer el mercado interno con alimentos de calidad, sanos y accesibles.

Todo esto se realiza mediante la planeación de sistemas, estrategias y métodos, para mantener, mejorar y optimizar el sistema de inspección fitozoosanitario, acuícola y pesquero en puertos, aeropuertos, fronteras, Puntos de Inspección Federal e Inspección Interna y Puntos de Verificación, además se encargan de dirigir y asegurar que los programas y estrategias conduzcan al mejoramiento y optimización de los recursos asignados para el logro de los objetivos y las metas en materia de inspección de mercancías, productos y subproductos en las Oficinas de Inspección de Sanidad Agropecuaria y Puntos de Verificación (SADER, 2020).

OBJETIVOS

Objetivo general

Realizar actividades vinculadas o relacionadas con lo visto en el plan de estudios de la carrera de Medicina Veterinaria y Zootecnia durante el tiempo de prestación del servicio social en el proyecto “Actividades relacionadas con programas y proyectos de la verificación e inspección de mercancías agroalimentarias de movilización, importación y exportación” del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA).

Objetivo específico

Brindar apoyo en la realización de actividades técnicas tendientes a colaborar con la generación de programas y proyectos para minimizar el riesgo de introducción de plagas y enfermedades exóticas o bajo campaña que pretenden ser movilizadas, importadas o exportadas, coordinando actividades de gestión y operación.

DESCRIPCIÓN ESPECIFICA DE LAS ACTIVIDADES REALIZADAS

Las actividades que se llevaron a cabo durante el proyecto “Actividades relacionadas con programas y proyectos de la verificación e inspección de mercancías agroalimentarias de movilización, importación y exportación” fueron:

1. Se realizó la revisión documental para trámites relacionados con verificación en origen y Contraseña de calidad zoosanitaria para los usuarios confiables en importación (UCON).
2. Se llevó a cabo la búsqueda de información referente a importación comercial de productos zoo, para aplicarlo en la actualización o corrección de las guías para importación comercial y turística disponibles tanto para usuarios como el para personal encargado.
3. Se trabajo con las guías de importación y manuales del centro de adiestramiento canino (CEACAN), modificando puntos innecesarios o desactualizados.
4. Se realizaron visitas acompañado de médicos oficiales a plantas y establecimientos TIF para evaluar las instalaciones, así como visitas a puntos de inspección, aeropuertos y oficinas de dictaminación y documentación para observar el desempeño del personal (médicos veterinarios autorizados).
5. Se revisaron evaluaciones aplicadas a personal TEA (tercer especialista autorizado) para renovación de contrato o licencia.
6. Recepción de notas informativas de urgencia referentes a importación de productos de origen animal por detección de enfermedades (peste porcina, fiebre aftosa, influenza aviar, etc.) que representarían un riesgo al introducir dichas mercancías a en nuestro país.
7. Se revisaron los resultados de laboratorio de pruebas aplicadas a productos de origen animal en el portal “SINALAB” para corroborar la información registrada por los usuarios en las bases de datos correspondientes a cada establecimiento Tipo Inspección Federal (TIF).
8. Se planificaron las visitas a las plantas o establecimientos con certificación TIF en las que se llevaran a cabo las evaluaciones para otorgar el certificado para aprobación de contraseña UCON
9. Se revisaron y modificaron los anexos de la Guía Operativa para el control de movilización nacional de productos Fito y Zoo.
10. Se registraron volantes referentes a las nuevas actualizaciones y renovaciones de contraseñas UCON y verificaciones en origen en el apartado de control de gestión
11. Se formo parte de diversos cursos de capacitación para reforzar y adquirir nuevos conocimientos referentes a inocuidad de los alimentos, así como actualizaciones en los procedimientos de inspección y aplicación de normas oficiales mexicanas ZOO.
12. Se tomaron cursos relacionados a las principales enfermedades de origen animal.
13. Se comprendieron los acuerdos establecidos para contraseña UCON y trazabilidad.

14. Se trabajo con indicadores MIR para obtener estadísticas de la cantidad de retenciones, retornos y destrucciones de mercancías importadas de origen animal en los últimos 5 años.
15. Notificaciones mediante oficios referentes a la autorización de plantas TIF (previamente visitadas) para el otorgamiento de contraseña UCON.
16. Se formó parte de la 31 reunión anual del Consejo Técnico Consultivo Nacional de Sanidad Animal (CONASA) en los temas:
 - Inocuidad de los alimentos
 - Pandemias, desafíos para una salud
 - Movilización y Rastreo de animales, productos y subproductos
 - Laboratorios de diagnóstico en Sanidad Animal
17. Búsqueda de información referente a la elaboración de depósitos de basura con cal para justificación de ciertos puntos establecidos en la guía para la elaboración de dichos depósitos con desperdicios provenientes de retenciones comerciales de productos zoo en aeropuertos, puertos y fronteras.
18. Actualización del anexo número 41 “Requisitos para la Movilización de Frutos Hospederos de Moscas de la Fruta” de la guía para el control de movilización nacional.
19. Se me capacito para poder realizar dictámenes de permisos para realizar la importación y exportación de mercancías.
20. Se realizaron diagramas de flujo para ilustrar los Manuales “Obtención de la contraseña de calidad zoonosanitaria para los usuarios confiables en la importación” y “Verificación en Origen”.
21. Asistencia en reuniones de trabajo en TEAMS (redacción de los puntos más importantes mencionados en la reunión en Word) para realizar minutas sobre acuerdos tratados en las mismas.

DESCRIPCIÓN DEL VÍNCULO DE LAS ACTIVIDADES DESARROLLADAS CON LOS OBJETIVOS DE FORMACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

La carrera de Medicina veterinaria y Zootecnia tiene como objetivo formar profesionales con actitudes, aptitudes y conocimientos orientados a ejercer competencias integrales derivadas de los campos ocupacionales inherentes a la salud, el bienestar y la producción animal, así como a la salud pública y la preservación ambiental, de este modo, de manera general podemos relacionar las actividades que se realizaran en el SENASICA, debido a que dicho órgano administrativo en materia se encarga principalmente de regular y verificar que se ofrezcan productos y subproductos de origen animal que sean de calidad y seguridad alimenticia para la población, así como evitar la introducción de plagas y/o enfermedades controladas en nuestro país.

Para poder realizar las actividades zoonositarias, lo cual incluye de manera general todo aquello referente o perteneciente a la limpieza de los animales o productos de origen animal enfocado principalmente en la aplicación de estrategias que permitan controlar y/o erradicar plagas y enfermedades que afecten a la producción ganadera de nuestro país o la introducción de enfermedades por medio de aeropuertos o puntos de inspección y fronteras, es necesario de los conocimientos adquiridos durante la Etapa II: Formación Médico Clínica I, en donde se vieron temas relacionados con la interpretación de lesiones anatomopatológicas y diagnóstico clínico, además de ser necesario retomar y tener en cuenta todo lo visto durante la Etapa III: Formación Médico Clínica II, con los módulos de clínica de enfermedades sistémicas y toxicológicas, así como enfermedades infecciosas y parasitarias y su importancia para la salud pública.

Para poder coadyuvar en la elaboración y desarrollo de procedimientos de verificación, inspección y certificación de mercancías agropecuarias de importación, así como el desarrollo de nuevos procesos e instrumentos que permitan la facilitación de la importación son necesarios los temas vistos durante la Etapa IV: Producción Animal y Calidad de los Productos de Origen Animal, específicamente todo aquello relacionado con la calidad de los productos de origen animal y sistemas de producción animal.

Por último, todo lo referente a las actividades relacionadas con métodos o procesos de producción de alimentos (productos de origen animal) como la realización de pruebas, la inspección, certificación, muestreo, evaluación de riesgo, estudios en materia de empaque y etiquetado, así como la supervisión del traslado y sobrevivencia de dichos productos se vieron durante el módulo de calidad de los productos de origen animal, siendo este último uno de los más importantes para poder llevar a cabo dichas actividades que comprenden la evaluación de los productos que son importados y saber si cumplen de manera física y administrativa con los requerimientos para confirmar que se tratan de productos inocuos y de calidad.

CONCLUSIÓN

Se logró cumplir con el objetivo general y específico del presente proyecto de servicio social, ya que, durante el período de 480 horas correspondientes a duración de la prestación se realizaron todas aquellas actividades que estuvieran relacionadas directamente con la carrera de medicina veterinaria y zootecnia, además se recibió una capacitación con la que se obtuvieron conocimientos necesarios para poderlos aplicar en temas relacionados con importación comercial y turística de mercancías de origen animal, verificación en origen y contraseña UCON.

Al estar involucrado directamente con la actualización de guías, revisión documental y evaluaciones realizadas a establecimientos TIF comprendí la importancia de la inocuidad, así como del cumplimiento las guías operativas proporcionadas por el SENASICA para el cumplimiento de las normas oficiales mexicanas con las que se asegura que los productos,

mercancías o bienes de origen animal no representen ningún tipo de riesgo tanto a la salud animal como humana.

REFERENCIAS

- 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.
- SADER. 2020. Manual de Procedimientos del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria. SENASICA. México.
- SENASICA. 2016. Inducción al Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA). Manual de contenido. México. Disponible en: <http://capacitacion.senasica.gob.mx/recursos/actividades/manual.pdf>