

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

**CONOCIMIENTO DE LAS ACTIVIDADES INHERENTES AL MÉDICO
VETERINARIO RESPONSABLE AUTORIZADO EN UN ESTABLECIMIENTO TIPO
INSPECCIÓN FEDERAL**

Prestadora de Servicio Social:
Gutiérrez Alatríste Fernanda Dominik
MATRICULA: 2182032928

ASESORES:
INTERNO: Peña González Esmeralda Mónica
No. Económico: 41632

Firma: 

EXTERNO: Gómez Araujo Juan Carlos
Cédula Profesional: 3222312

Firma: 

Lugar de realización: "CONSORCIO DE INDUSTRIAS Y ALIMENTOS, S. A. DE C. V." TIF 157 del Grupo ARCOSA.

Fecha de inicio y Término: del 22 de Abril al 22 de Octubre de 2024, cubriendo un total de 480 horas.

ÍNDICE

	Pág
RESUMEN	ii
INTRODUCCIÓN	1
OBJETIVOS	2
DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA DE LAS ACTIVIDADES REALIZADAS	3
OBJETIVOS Y METAS ALCANZADOS	5
DESCRIPCION DEL VÍNCULO DE LAS ACTIVIDADES DESARROLLADAS CON LOS OBJETIVOS DE FORMACION DEL PLAN DE ESTUDIOS	5
CONCLUSIONES	6
BIBLIOGRAFÍA	7

RESUMEN

Los establecimientos dedicados a la matanza, producción, transformación y almacenamiento de productos de origen animal deben apegarse a estrictas medidas higiénico-sanitarias para preservar la inocuidad de los productos. Los establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF) se encargan de realizar una inspección sanitaria permanente mediante la verificación de instalaciones y procesos de acuerdo con la normatividad nacional e internacional para garantizar la inocuidad de los alimentos. Esta inspección es realizada por un Médico Veterinario Responsable Autorizado Tipo Inspección Federal (MVRATIF) basándose en un Sistema Informático de Supervisión (SIS). El objetivo del servicio social fue identificar y realizar las actividades inherentes al MVRATIF en un establecimiento TIF bajo la supervisión del Médico responsable. Las principales tareas realizadas fueron la generación de Avisos de Movilización de Procedencia TIF bajo la supervisión del MVRATIF, inspecciones de la materia prima, producto terminado e instalaciones, así como el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura, almacenamiento, procedimientos de limpieza y desinfección que se desarrollan en el establecimiento mediante recorridos diarios. Se alcanzaron los conocimientos y competencias requeridas para las actividades y responsabilidades de un MVRATIF dentro de un establecimiento TIF, conocimiento y aplicación de códigos de entrada, salida y subcódigos del SIS, así como su interpretación y llenado de formatos. Además de relacionar los códigos de salida con los hallazgos encontrados durante los recorridos diarios, se obtuvo el conocimiento de los documentos utilizados para registrar hallazgos por el MVRATIF. Concluyendo que los MVRATIF tienen un papel importante dentro de los establecimientos TIF tanto para las empresas como coadyuvar con el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentario (SENASICA) para el cumplimiento normativo.

Palabras clave: Inocuidad, MVRATIF, SIS.

INTRODUCCIÓN

Las actividades de servicio social fueron realizadas en el establecimiento "CONSORCIO DE INDUSTRIAS Y ALIMENTOS, S. A. DE C. V." TIF 157 del Grupo ARCOSA. Ubicado en calle Carril No. 9, Col. San Felipe Terremotes, Alcaldía Iztapalapa, Ciudad de México, C. P. 09370, dedicado al corte, deshuese y reempaque de productos cárnicos de la especie aviar, bovina, caprina, cunícola, equina, ovina y porcina; almacén frigorífico de bienes de origen animal de las especies aviar, bovina, caprina, cunícola, equina, ovina y porcina, así como ovoproductos, lácteos y miel. Ahumado, horneado, inyección y marinado de la especie porcina (SENASICA, 2023a).

El establecimiento TIF 157 se certificó el 4 de agosto de 1994 (SENASICA, 2023a) y desde su creación tiene la misión de ser una empresa confiable cumpliendo con las expectativas de su servicio y brindar resultados con los más altos estándares en calidad, para así obtener una rentabilidad que beneficie el crecimiento de la organización, los colaboradores y clientes. Así mismo tiene la visión de convertirse en una cadena de suministro con temperatura controlada a nivel internacional, brindando soluciones integrales en los servicios de refrigeración industrial, almacenamiento y maquila, siempre comprometidos con sus valores.

Es Política de Calidad de Grupo ARCOSA, brindar a sus clientes servicios que satisfagan sus necesidades de almacenaje en temperaturas controladas, cumpliendo con los estándares de temperatura pactados, tiempos de atención, preservación e inocuidad de los productos, a través de la mejora continua del personal y sus procesos, buscando una mayor rentabilidad.

Las actividades desarrolladas en el establecimiento están en estricto apego a la ejecución de medidas higiénicas y sanitarias orientadas a preservar la calidad de los productos en apego a la normatividad nacional e internacional vigente, tanto para su

almacenamiento como para su producción, evitando la contaminación de los alimentos y con ello evitar perjudicar a la salud pública.

En este sentido los establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF) se encargan de realizar una inspección sanitaria permanente donde se verifica que las instalaciones y procesos cumplan con la normatividad indicada por la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER), para garantizar que los alimentos de origen animal sean inocuos (SADER, 2017). Esta inspección es realizada por un Médico Veterinario Responsable Autorizado en Establecimientos Tipo Inspección Federal (MVRATIF) por medio de un Sistema Informático de Supervisión (SIS), el cual verifica que se cumplan distintos lineamientos (SENASICA, 2023b). La importancia de la coadyuvancia del MVRATIF consiste en garantizar la calidad e inocuidad de los productos de origen animal a lo largo de su cadena de proceso y transformación, con el objetivo de disminuir Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA's) destinados al consumo por la sociedad (SAGARPA, 2012). En algunos países, estas enfermedades ocasionan grandes pérdidas de productividad, así como costos asociados al uso de los servicios de salud (Zúñiga y Caro, 2017), por lo que el MVRATIF aporta un gran beneficio a la sociedad coadyuvando con el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) por medio de las inspecciones preoperativas y operativas que realiza diariamente.

En este sentido la realización del servicio social tuvo por objetivo general realizar las actividades inherentes al Médico Veterinario Responsable Autorizado en un establecimiento Tipo Inspección Federal bajo la supervisión del MVRATIF del responsable del establecimiento.

Objetivos Particulares:

1. Identificar y colaborar en las actividades de coadyuvancia que desarrolla el MVRATIF en el establecimiento, bajo la vigilancia del médico responsable del mismo.

2. Realizar la programación mensual de las actividades, de acuerdo con la metodología descrita en el manual del Sistema Informático de Supervisión (SIS).
3. Realizar recorridos diarios para verificar el cumplimiento de los códigos de salida descritos en el manual SIS bajo la programación mensual.
4. Registrar las desviaciones que se encuentran en los recorridos y solicitar acciones correctivas.

DESCRIPCION ESPECÍFICA DE LAS ACTIVIDADES

Para el desarrollo de los objetivos propuestos se consideró la metodología descrita en el manual SIS, en donde se describen los criterios que deben cumplir los establecimientos TIF para el desarrollo e implementación de sus programas de minimización de riesgos de contaminación. Estos criterios se consideran de acuerdo con los códigos de entrada, códigos de salida y subcódigos de salida (SENASICA, 2023c), los cuales se ven reflejados en una programación (forma SIS 01 “cronograma de actividades”) el cual deberá realizarse dentro de los 5 últimos días del mes y posteriormente enviarlo al supervisor estatal vía correo electrónico (SENASICA, 2019).

Dentro de las actividades prevista durante la prestación del servicio social se realizaron las siguientes:

1. Apoyo en las inspecciones visuales de las instalaciones y el cumplimiento de las buenas prácticas de almacenaje con las que cuenta el establecimiento mediante recorridos diarios y la revisión constante de registros de acuerdo con la forma SIS 01 “cronograma de actividades”, en el cual están programadas todas las actividades de verificación previstas a realizar durante el mes en curso.
2. Apoyo en la inspección de los productos cárnicos al ingreso y salida de las instalaciones del establecimiento, la cual consistió en revisión de temperatura de la mercancía (congelación de -18°C y/o refrigeración de 0°C a 4°C), características organolépticas, condiciones de empaque (limpio, sin manchas de sangre, libre de partículas extrañas como astillas, insectos), empaque primario en óptimas condiciones (conservación de vacío), así mismo también se llevó a cabo la revisión de las unidades y su registro de limpieza (libre de plagas, vidrio, plástico duro, aromas, temperaturas).

3. Apoyo en la generación de Avisos de Movilización de Procedencia TIF y cierre de los mismos, bajo la supervisión del MVRATIF.
4. Apoyo en la generación de base de datos de documentos para facilitar la trazabilidad al MVRATIF de la mercancía que ingresa y sale del establecimiento (procedencia de TIF a TIF).
5. Apoyo en la revisión de la documentación que ampara la elaboración de etiquetas para el producto elaborado en el establecimiento, facilitando una trazabilidad para el MVRATIF.
6. Apoyo en la responsabilidad de la liberación del área de corte y deshuese con la finalidad de que las superficies de contacto directo y no contacto directo eviten una contaminación cruzada de los productos elaborados en el establecimiento.
7. Apoyo al MVRATIF en la búsqueda de información en el sistema de gestión de inventarios del establecimiento para la elaboración de oficios sobre incumplimiento de actividades o documentos con las que no cuenta el establecimiento.
8. Apoyo en la preparación del curso “Principios básicos de HACCP” impartido al personal de operaciones del establecimiento.
9. Apoyo en la revisión documental de los procedimientos del establecimiento para su verificación por medio del Sistema Informático de Supervisión, para dar cumplimiento normativo y certeza de la obtención de bienes de origen animal inocuos a lo largo de la cadena de procesamiento, transformación y almacenamiento.
10. Apoyo en el desarrollo de los informes de la forma SIS 15 “minuta de reuniones quincenales” en el cual, el establecimiento dio seguimiento a las observaciones realizadas por el MVRATIF durante sus recorridos diarios, así como las observaciones derivadas de las visitas de supervisión.
11. Apoyo en la gestión práctica y administrativa de la toma y envío de muestras para análisis microbiológicos e interpretación de resultados.
12. Apoyo en los recorridos de las visitas de supervisión por parte del SENASICA para conocer los fundamentos normativos de cada observación o área de oportunidad que presenta la empresa.
13. Apoyo en la programación del cronograma de actividades (forma SIS 01) misma que se realizó de manera aleatoria (Excel)
14. Apoyo al coordinador de médicos TIF grupo Arcosa en la revisión de Buenas Prácticas de Distribución (BPD) con la finalidad de verificar el cumplimiento del sistema de seguridad e higiene que tiene establecido la empresa.

OBJETIVOS Y METAS ALCANZADAS

Durante el periodo comprendido del servicio social se cumplió con los cuatro objetivos presentados.

Se identificó y colaboró en las actividades de coadyuvancia que se desarrollaron en conjunto con el MVRATIF del establecimiento y bajo su vigilancia, logrando alcanzar las competencias de las actividades y responsabilidades que tiene un MVRATIF dentro de un establecimiento Tipo Inspección Federal.

Se realizaron ejercicios de programación mensual de las actividades de verificación de acuerdo con la metodología descrita en el manual del Sistema Informático de Supervisión (SIS), donde se aprendieron los códigos de entrada, salida y subcódigos para elaborar dicha programación, así como su interpretación y llenado del formato.

Se realizaron recorridos diarios con el MVRATIF para la verificación del cumplimiento de los códigos de salida descritos en el manual SIS, bajo la programación mensual, donde se relacionaron los códigos de salida con los hallazgos durante los recorridos.

Se registraron las desviaciones que se encontraron en los recorridos y se solicitaron las respectivas acciones correctivas obteniendo el conocimiento de los documentos que se utilizan para registrar los hallazgos realizados por el MVRATIF, así como el correcto llenado de los mismos.

DESCRIPCION DEL VÍNCULO DE LAS ACTIVIDADES DESARROLLADAS CON LOS OBJETIVOS DE FORMACION DEL PLAN DE ESTUDIOS

Las actividades propuestas en el presente trabajo para su desarrollo durante el servicio social se vincularon de manera directa con los objetivos generales del plan de estudios en cuanto al desarrollo de las competencias inherentes al trabajo en equipo, sensibilidad ante el trabajo de los demás y adaptación a situaciones nuevas. Por otra parte, las actividades de supervisión, monitoreo y verificación de las actividades llevadas a cabo en el establecimiento se vincularon directamente con los

objetivos específicos de la UEA Calidad de los Productos de Origen Animal en cuanto a la aplicación de medidas higiénico sanitarias orientadas a la preservación de la calidad de los productos de origen animal y el cuidado de la salud pública (UAM, 2015).

CONCLUSIONES

Los MVRATIF tienen un papel importante dentro de los establecimientos Tipo Inspección Federal, ya que el conocimiento obtenido durante su formación académica y experiencia laboral puede coadyuvar con el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) para el cumplimiento normativo.

Los MVRATIF tienen diversas tareas dentro de los establecimientos que van desde la vigilancia de la limpieza de las áreas, hasta el conocimiento del Sistema Informático de Supervisión (SIS) para implementar los controles sanitarios que permitan obtener productos inocuos y de calidad.

Finalmente, los MVRATIF tienen la responsabilidad de verificar el cumplimiento de los procedimientos implementados en los establecimientos TIF e informar los incumplimientos con la metodología establecida en el SIS.

BIBLIOGRAFÍA

- Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER), (2017). ¿Sabes que es un Establecimiento Tipo Inspección Federal? Disponible en: <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/sabes-que-es-un-establecimiento-tipo-inspeccion-federal>
- Secretaría de agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA). (2012). MANUAL DE PROCEDIMIENTOS QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS, REQUISITOS Y MECÁNICA DE OPERACIÓN, QUE APLICARÁ LA DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA ACUÍCOLA Y PESQUERA (DGIAAP) PARA LA AUTORIZACIÓN DE MÉDICOS VETERINARIOS RESPONSABLES EN EL ÁREA DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (MVRATIF)
- Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA). (2023a). Sistema informático de supervisión (SIS). Criterios para el desarrollo, implementación y verificación de los programas de minimización de riesgos y bienestar animal en Establecimientos TIF.
- Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA). (2023b). SISTEMA INFORMÁTICO DE SUPERVISIÓN (SIS) Gestión de las actividades de verificación a realizar por el personal veterinario en establecimientos TIF
- Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA). (2019). Manual de supervisión del sistema Tipo Inspección Federal.
- Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA). (2023c). Dirección General de inocuidad agroalimentaria, acuícola y pesquera. Directorio de Establecimiento TIF. Actualizado al 15 de abril de 2024. https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/906863/DIRECTORIO_TIF_15-04-2024.pdf.
- 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.
- Zúñiga Carrasco, I. R., & Caro Lozano, J. (2017). Enfermedades transmitidas por los alimentos: una mirada puntual para el personal de salud. *Enfermedades infecciosas y Microbiología*, 37(3), 95-104.