

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

**Apoyo en la Gestión documental en el área de Distintivo H, Safe Quality Food
y Buenas Prácticas Pecuarias del OCETIF.**

Prestadora de Servicio Social:

Lesli Yuliana Alvarez Roussel

Matrícula: 2173027106

Firma:  _____

Asesor Interno:

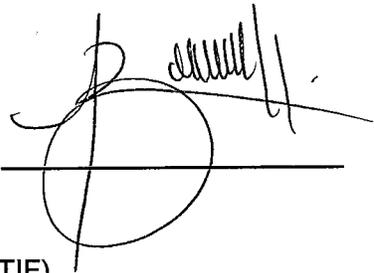
Dra. Esmeralda Mónica Peña González



Firma: _____

Asesor Externo:

MVZ. Mónica Berenice Ghenno Marchand

Firma:  _____

Lugar de realización:

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

Insurgentes Sur 950 Piso 5, Colonia Insurgentes San Borja Del Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 03100.

Fecha de inicio y término: 15 de Enero de 2024 al 15 de Julio de 2024.

ÍNDICE

| | Pág. |
|--|------|
| RESUMEN | ii |
| INTRODUCCIÓN | 1 |
| OBJETIVOS | 1 |
| DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA DE LAS ACTIVIDADES REALIZADAS..... | 2 |
| OBJETIVOS y METAS ALCANZADOS | 3 |
| DESCRIPCIÓN DEL VÍNCULO DE LAS ACTIVIDADES DESARROLLADAS CON LOS OBJETIVOS DE FORMACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS..... | 3 |
| RUSULTADOS Y CONCLUSIONES | 5 |
| RECOMENDACIONES | 6 |
| BIBLIOGRAFÍA | 6 |

RESUMEN

El servicio social es una actividad clave para los estudiantes de Medicina Veterinaria y Zootecnia, ya que les brinda la oportunidad de enfrentar problemas socialmente relevantes mientras contribuyen a su formación profesional. Por lo anterior, a lo largo de este informe se exponen las actividades realizadas en un periodo de seis meses de prestación de servicio social, que comprende del 15 de enero al 15 de julio de 2024, en las oficinas del Organismo de Certificación de Establecimientos TIF, A.C (OCETIF), Órgano de Coadyuvancia autorizado por el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA). Dichas actividades fueron supervisadas por los Coordinadores responsables bajo los Esquemas de Distintivo H, *Safe Quality Food* y Buenas Prácticas Pecuarias, servicios de certificación e inspección esenciales para garantizar la inocuidad y calidad de los productos de origen animal en México; esto mediante la colaboración entre el sector público y privado, intercambiando información con autoridades nacionales y organismos internacionales con ayuda de personal profesional, confiable e imparcial que garantice precisión y fiabilidad, a través de constante capacitación sobre los procedimientos de certificación y normatividad. Entre las tareas asignadas se incluyeron la recopilación documental, cierre de expedientes, gestión de bases de datos y el apoyo en la emisión de certificados, lo que permitió el desarrollo de habilidades teóricas de inspección, verificación y administración; competencias requeridas en el campo de la inocuidad alimentaria para fortalecer la integridad y confianza en los sistemas de certificación, asegurando que los productos agroalimentarios que elaboren y comercialicen las empresas certificadas cumplen con los estándares de calidad e inocuidad.

Palabras clave: Calidad, Inocuidad, Organismo de Certificación.

INTRODUCCIÓN

El servicio social, es el conjunto de actividades realizadas por los alumnos o egresados de la Universidad y tiene por objeto resolver problemas socialmente relevantes; la práctica de este, va más allá de contribuir a la formación académica y capacitación profesional del prestador, sino que busca producir beneficios a la sociedad y al Estado (Universidad Autónoma Metropolitana, 2021). Ante esto y bajo el precepto de que la prestación del servicio social es un requisito para la obtención del título profesional en la Licenciatura de Medicina Veterinaria y Zootecnia, se tiene que este proceso permitirá al egresado contribuir de forma significativa al concepto de “Una Sola Salud”, que reconoce la interdependencia entre la salud humana, animal y ambiental (WOAH, 2024).

Dentro de este marco, el Médico Veterinario Zootecnista desempeña un papel crucial dentro de los Organismos de Certificación (OC), pues colabora en la evaluación de procesos, servicios e instalaciones del gremio agropecuario, a fin de garantizar condiciones sanitarias adecuadas en las cadenas productivas pecuarias y de alimentos; asegurando el cumplimiento riguroso de las disposiciones de sanidad animal establecidas en la Ley Federal de Sanidad Animal, que incluyen Buenas Prácticas Pecuarias y de Manufactura. Su labor es esencial para prevenir, controlar y erradicar plagas y enfermedades que puedan afectar a la población, así como, reducir los riesgos de contaminación en la producción primaria y el procesamiento de bienes de origen animal. Además, contribuyen a la planeación, implementación y evaluación de actividades vitales para el funcionamiento de toda la cadena productiva, incluyendo la elaboración de planes de trabajo e identificación y análisis de riesgo sanitario. Por lo que, su conocimiento y experiencia es indispensable para que la verificación, certificación, diagnóstico y constatación se realice con personal capacitado, confiable e imparcial (SENASICA, 2017); y así garantizar que los OC puedan expedir certificados o dictámenes de verificación con precisión y fiabilidad, fortaleciendo la integridad y confianza en los sistemas de certificación. 

Por lo anterior, en el presente informe se detallan las actividades realizadas en la prestación del Servicio Social bajo la modalidad de actividades relacionadas con la profesión, el cual se llevó a cabo en las instalaciones del Organismo de Certificación de Establecimientos TIF, A.C (OCETIF) ubicado en Av. Insurgentes Sur 950, Insurgentes San Borja, Benito Juárez, Ciudad de México, Organismo de Coadyuvancia aprobado por el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA); asociación civil que tiene como misión satisfacer las necesidades de certificación e inspección de las cadenas productivas pecuarias y de alimentos, fomentando su desarrollo y crecimiento en el mercado nacional e internacional y que se proyecta como un socio estratégico, reconocido por la excelencia en prestación de sus servicios e impacto positivo que genera en la industria (OCETIF, 2022).

OBJETIVO GENERAL

Participar de forma activa y colaborativa, con apoyo de los coordinadores, en los programas específicos de certificación Distintivo H, SQF y BPP que brinda el

OCETIF, con el propósito de adquirir conocimientos prácticos, en base a situaciones reales, relacionados con la inocuidad y calidad agroalimentaria en México.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Aprender y gestionar actividades administrativas, al colaborar con el intercambio de información con las distintas Unidades Administrativas competentes en la materia de Inocuidad entre Sector Público y Privado.

Apoyar al área de Certificación de Distintivo H en la conformación y cierre de expedientes físicos y digitales correspondientes a los años 2023 y 2024 para obtener una gestión más efectiva de la información.

Realizar una revisión de la información existente en las bases de datos del área de Certificación SQF y Distintivo H, corrigiendo cualquier información incorrecta o desactualizada.

DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA DE LAS ACTIVIDADES REALIZADAS

Durante el periodo de servicio social, fui asignada como apoyo para dos esquemas del Organismo de certificación, Distintivo H y SQF (Safe Quality Food); esporádicamente brindé apoyo en el esquema de Certificación en Buenas Prácticas Pecuarias.

Capacitación

A fin de estar en posición de cumplir los objetivos establecidos, fue necesario realizar actividades a nivel teórico; ante esto recibí acompañamiento por parte de mis coordinadores y asesores, los cuales me brindaron los Procedimientos de Certificación establecidos para los servicios brindados en este organismo; además de orientación en las actividades y responsabilidades que tendría a lo largo de mi estadía.

Aunado a esto, tomé el curso en línea titulado "Formación para capacitadores y auditores en Buenas Prácticas Pecuarias, Buenas Prácticas de Manufactura y HACCP" impartido por el Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria (OIRSA); este se dividió en 3 módulos, repartido en 12 semanas de trabajo, iniciando el día 12 de febrero de 2024.

Conformación de Expedientes

Fui designada al apoyo de la Coordinación Distintivo H y BPP, en donde se me asignó la tarea de Integración y cierre de expedientes físicos y digitales de los Archivos de Trámites de los ejercicios 2023 y 2024 para ambos esquemas. Dichos expedientes fueron elaborados siguiendo la estructura requerida por normatividad; buscando garantizar la disponibilidad, integridad y localización de los documentos.

Manejo de bases de datos

Con el fin de mejorar la administración de la documentación, se hizo uso de la tecnología y se crearon bases de datos en Microsoft Excel, en donde concentré la información disponible en el archivo de trámite. A su vez, complementé las bases de datos ya existentes con la

información que se recibía en casos de Servicios activos. También elaboré bases de datos de clientes potenciales para los esquemas de SQF y BPP, donde se incluyeron datos de contacto como Razón social, dirección, correo electrónico y número telefónico.

Gestión de Información

Como parte del desarrollo de habilidades administrativas, colaboré con los Coordinadores de los distintos esquemas en la revisión y redacción de oficios, *emailing* masivo, notificaciones, envío de correos electrónicos en inglés y español; esto me permitió ampliar mi vocabulario, mejorar mi redacción y fomentó el trabajo en equipo.

Emisión de Certificados

En apoyo a la coordinación en Buenas Prácticas Pecuarias, se emitieron dictámenes y certificados de las unidades de producción que acreditaron la evaluación; cabe señalar que estas actividades fueron revisadas y autorizadas por coordinación antes de su formalización y envío.

OBJETIVOS Y METAS ALCANZADOS

Presentar mi servicio social en un Organismo de Certificación Autorizado me permitió tener un acercamiento al sector público a través del intercambio de información entre Autoridades Nacionales, como SENASICA y SECTUR, y organismos Internacionales como es el *Instituto SQF*, división de la FMI: Asociación de la Industria Alimentaria por sus siglas en inglés, encargado de la administración del Programa SQF; quienes son responsables de garantizar inocuidad y calidad de productos agroalimentarios mediante programas de certificación y gestión de calidad.

El conocer los distintos Procedimiento de Certificación, de acuerdo a su esquema, implica comprender la Normatividad, criterios de evaluación y la documentación necesaria para demostrar el cumplimiento de dichos estándares; a partir de esto me fue posible preparar y organizar expedientes que aseguraran la información requerida era precisa, completa y bien documentada; logrando así procesos administrativos del gremio agroalimentario y pecuario más eficientes, veraces, confiables y, en consecuencia, garantizar la inocuidad y calidad de los productos de origen animal que las empresas certificadas ofrecen al público.

Por esto, al término de la presentación de mi Servicio Social, mediante la integración de bases teóricas y gestión de trámites y/o servicios en la materia, pude consolidar los conocimientos obtenidos en mi formación académica en lo relacionado con la salud animal, la salud pública y ambiental bajo el concepto de "una sola salud", cumpliendo los objetivos planteados.

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

Las Buenas Prácticas Pecuarias son el conjunto de procedimientos que establecen estándares que garantizan el bienestar animal, buena alimentación y manejo, sanidad, calidad del agua, control de desechos y fauna nociva, no utilización de sustancias

prohibidas, sostenibilidad en producción animal, así como, higiene y salud del personal para minimizar el riesgo de contaminación; brindando al consumidor un producto higiénico y sano (OCETIF, 2022); los productores que siguen estos procedimientos pueden obtener una certificación que valide el cumplimiento de este para mejorar su reputación, abrir mercado y aumentar la confianza del consumidor en su producto. Existe un vínculo directo con los objetivos del plan de estudios en la Etapa I con el Módulo de Preservación del Bienestar Animal y la Etapa IV: Producción Animal y Calidad de los Productos de Origen Animal, ya que se tiene acceso al procedimiento y herramientas de evaluación, check list e informes de inspección los cuales establecen todas aquellas medidas sanitarias y de bienestar animal auditables de acuerdo al tipo de establecimiento a Inspeccionar el cual puede ser: Ganado Bovino de Engorda en Confinamiento, Producción de Leche en bovino, Producción de Pollo de Engorda, Producción de Granjas Porcícolas, Producción de Huevo para plato y Manejo y Envasado de Miel.

Al conocer y comprender el procedimiento para obtener la Certificación en BPP, englobando tanto los requisitos documentales, criterios de evaluación y soporte documental, se prepararon y organizaron expedientes completos y estructurados que, una vez enviados a las Autoridades competentes, en este caso, la Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera (DGIAAP) del SENASICA, permitieron que las Unidades de Producción que contrataron el servicio de certificación en OCETIF, obtuvieran su certificado de forma eficiente.

Por otra parte, el “Distintivo H” es el reconocimiento que otorga la Secretaría de Turismo avalado por la Secretaría de Salud, a los prestadores de servicios de alimentos y bebidas que cumplen con los estándares definidos por la NMX-F-605-NORMEX-2018 Alimentos: Manejo Higiénico en el Servicio de Alimentos Preparados para la Obtención de Distintivo H; el cual surgió con el propósito fundamental de disminuir la incidencia de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA's) en México desde 1990 (SECTUR, 2023).

La certificación Distintivo H en México juega un papel fundamental en la garantía de la inocuidad y calidad de los alimentos, ya que verifica la normativa aplicable y conlleva la implementación de Programas Prerrequisitos (PPR), incluyendo higiene del personal, limpieza y desinfección de instalaciones, manejo adecuado de residuos, control de plagas, entre otros y aplicación de Procedimientos Operativos Estandarizados (POES), elementos clave para la implementación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Críticos de Control (HACCP); prácticas estudiadas en la Etapa IV y el Módulo Calidad de los Productos de Origen Animal .

El establecimiento de estos controles y procedimientos específicos permite la adecuada manipulación, almacenamiento, transporte y exhibición de los productos, lo que contribuye a mantener su inocuidad y calidad desde su elaboración hasta su venta. Obtener este reconocimiento genera confianza en los consumidores, puesto que proporciona información transparente de que el establecimiento ha sido evaluado y reconocido por autoridades sanitarias, en este caso, un Médico Veterinario Zootecnista puede fungir como Inspector

sanitario certificado o como Consultor encargado de establecer el Sistema HACCP y brindar capacitación del personal que labora en los establecimientos (SECTUR, 2023).

En cuanto a la certificación SQF, esta proporciona una validación internacional de que un producto, proceso o servicio cumple con las normas internacionales reglamentarias y permite al productor dar garantía de que los productos que brinda han sido preparados y manejados con los más altos estándares de salubridad posibles (SQFI, 2023). Los Médico Veterinarios Zootecnistas como profesionales de la salud, desempeñan un papel importante en el proceso de cumplimiento y mantenimiento de la certificación, especialmente en áreas relacionadas con la inocuidad alimentaria, la calidad de los productos de origen animal y el cumplimiento de los estándares de higiene y manipulación segura de alimentos, estudiadas en la Etapa IV y el Módulo Calidad de los Productos de Origen Animal, fungiendo como auditores, revisores técnicos o capacitadores SQF.

Los auditores y revisores técnicos SQF, empleados dentro de un organismo de certificación como el OCETIF, forman parte del proceso de certificación SQF, siendo los encargados de recopilar evidencia para evaluar el cumplimiento del sistema de calidad y/o inocuidad alimentaria del sitio y realizando las evaluaciones *in situ* (SQFI, 2023).

Mientras que los capacitadores con licencia de SQF, brindan orientación a aquellas empresas que recién comienzan con el programa SQF; impartiendo capacitaciones a los profesionales de inocuidad alimentaria para que puedan desarrollar o mejorar el plan de calidad y/o inocuidad de sus instalaciones. De igual manera, los MVZ pueden fungir como consultores de SQF, quienes brindan orientación a los sitios que buscan certificación sin administrar el programa SQF del sitio (SQFI, 2023).

RESULTADOS Y CONCLUSIONES

La labor que realiza el OCETIF como aliado estratégico entre autoridades, mercado y consumidor mediante la Evaluación de la Conformidad en materia agroalimentaria, es de suma importancia ya que a través de la certificación, amplía la apertura al mercado nacional e internacional al asegurar que se cumplen con los estándares de calidad y seguridad dictados por la normatividad, evitando sanciones legales, contribuyendo a la operatividad sostenible y protegiendo la salud del consumidor.

Los Médico Veterinarios Zootecnistas como profesionales de la salud, desempeñan un papel fundamental en el proceso de cumplimiento y mantenimiento de las certificaciones; desde su papel como responsables en una Unidad de Producción Primaria o Plantas de proceso hasta su participación directa en Organismos de Certificación como auditores, revisores técnicos o capacitadores.

Inscribir mi Servicio Social en un programa externo a la Universidad además de formarme, me permitió tener un panorama más amplio de lo que es el mundo laboral; durante mi estancia en este Organismo de Certificación adquirí destrezas y nuevas herramientas que me permitirán defender mi trabajo con fundamentos y seguir contribuyendo al cuidado de una sola salud a través de la Inocuidad y Calidad de los alimentos.

RECOMENDACIONES

Al concluir el periodo de servicio, se detectaron áreas de oportunidad como son: la implementación de bases de datos y aplicación de respaldos de información para no perder la trazabilidad de la documentación.

Además, se recomienda impartir capacitación en la Gestión del resguardo de la información documental o electrónica, así como, capacitación en Protección de Datos Personales y Clasificación de la Información, debido a que se maneja información de Personas físicas o Información confidencial de las Industrias; si bien se firman Documentos de confidencialidad y Conflicto de Interés, deben existir protocolos en el manejo de este tipo de información.

Como último punto, haría la recomendación a la Universidad de una mayor difusión y acompañamiento por parte de la Coordinación de Servicio Social, referente a los Organismos e Instituciones en las que existe un convenio para la Prestación del Servicio Social, así como el proceso que conlleva su acreditación.

REFERENCIAS

Ley Federal de Salud Animal. 2007. Última reforma publicada DOF: 21/05/2024. <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LFSA.pdf>

Organismo de Certificación Tipo Inspección Federal, A.C. (OCETIF). 2022. Organismo de Certificación Tipo Inspección Federal, A.C. *Nosotros*. <https://www.ocetif.org/>

Safe Quality Food Institute. 2023. Nuestro Programa: ¿Qué es SQF? <https://www.sgfi.com/es-mx>

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA). 2017. Módulo de Aprobación de Órganos de Coadyuvancia. Gobierno de México. <https://www.gob.mx/senasica/documentos/modulo-de-aprobacion-de-organos-de-coadyuvancia-111409>

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA). 2019. Manual de Supervisión del Sistema tipo Inspección Federal. Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera. Gobierno de México. https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/518549/manual_TIF23.pdf

Secretaría de Turismo, 2023. Manejo Higiénico de los Alimentos "Distintivo H". Dirección General de Certificación Turística. Gobierno de México. https://sistemas.sectur.gob.mx/sectur/acciones_programas/2023/dgct/Revista_Digital_Distintivo_H.pdf

Universidad Autónoma Metropolitana, 2021. Reglamento de Servicio Social a Nivel Licenciatura. https://vinculacion.uam.mx/documentos/SS_Reglamento.pdf

Universidad Autónoma Metropolitana, 2016. Plan y Programas de Estudio para la Licenciatura en Medicina Veterinaria y Zootecnia. <https://cbstmp.xoc.uam.mx/medicina-veterinaria-y-zootecnia/plan-y-programas-de-estudios/>

World Organization for Animal Health (WOAH), 2024. "Una Sola Salud: Riesgos sanitarios mundiales y desafíos del mañana". Disponible en: <https://www.woah.org/es/que-hacemos/iniciativas-mundiales/una-sola-salud/#:~:text=%C2%ABUna%20sola%20salud%C2%BB%20resume%20un,riesgos%20para%20la%20salud%20mundial>.