

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

**Inspección Sanitaria de Productos Cárnicos en Establecimientos Tipo
Inspección Federal**

Prestadora de Servicio Social:
Mariana Morales Silva
MATRICULA: 2192030847

Firma: 

ASESORES:

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



Firma: _____

EXTERNO: MVZ Jesús Gutiérrez García
Cédula Profesional: 4049084

Firma:  _____

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

Fecha de inicio y Término: del 02 de octubre del 2024 al 02 abril del 2025, cubriendo un total de 480 horas.

ÍNDICE

	Pág.
RESUMEN	ii
INTRODUCCIÓN	1
OBJETIVOS	3
DESCRPCIÓN ESPECIFICA DE LAS ACTIVIDADES REALIZADAS ...	3
OBJETIVOS Y METAS ALCANZADOS	4
DESCRIPCIÓN DEL VÍNCULO DE LAS ACTIVIDADES DESARROLLADAS CON LOS OBJETIVOS DE FORMACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS	4
CONCLUSIONES	5
BIBLIOGRAFÍA	5

RESUMEN

Durante la realización del servicio social en SENASICA, se llevaron a cabo diversas actividades enfocadas en la revisión y evaluación de la documentación de los establecimientos que ostenten o pretendan obtener la Certificación Tipo Inspección Federal (TIF), con el objetivo de garantizar la inocuidad y calidad de los productos o subproductos de origen animal para consumo humano. Se complementaron y aplicaron conocimientos sobre normatividad, inocuidad agroalimentaria y bienestar animal, fortaleciendo la formación y competencias profesionales del Médico Veterinario Zootecnista. Permitiendo contribuir a la salud pública, consolidando habilidades y juicios que permitan dictaminar acerca de la generación de alimentos inocuos para el consumo. Logrando desarrollar un amplio conocimiento para ser capaz de analizar riesgos y tomar decisiones aplicando medidas higiénicas y sanitarias orientadas a preservar la calidad de los productos de origen animal, procurando mantener tanto la salud animal, la inocuidad de los productos y subproductos de origen animal y con ello, preservar la salud pública. Siendo este un eje de estudio y trabajo específico de la medicina veterinaria resulta fundamental y de gran importancia para la sociedad garantizar productos inocuos y de calidad ya que el consumo de carne y subproductos de origen animal va en aumento y nos enfrentamos a nuevos desafíos como el cambio climático, la contaminación ambiental, la escasez de agua y alimentos de origen vegetal, a desastres naturales. Haciendo necesaria la producción y satisfacción de alimentos, sin poner en riesgo los recursos naturales ni el medio ambiente, evitando la sobreexplotación de estos y fomentando una producción sustentable.

Palabras clave: inocuidad, bienestar animal, Certificación Tipo inspección Federal, Salud Pública.

INTRODUCCIÓN

Las actividades de servicio social se realizaron en oficinas centrales del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA). Ubicado en Av. Insurgentes Sur 489, Piso 16, Col. Hipódromo, Alcaldía Cuauhtémoc, CDMX, C.P. 06100. El SENASICA tiene como misión regular, administrar y fomentar las actividades de sanidad, inocuidad y calidad agroalimentaria, reduciendo los riesgos inherentes en materia agrícola, pecuaria, acuícola y pesquera, en beneficio de las y los productores, consumidores/as e industria; con la visión de un SENASICA transformado y moderno, con un marco jurídico que procura seguridad sanitaria y facilitación del comercio, con una plataforma técnico-científica consolidada, que dé certeza con reconocimiento nacional e internacional.

La seguridad alimentaria de cualquier país está en manos del gobierno y en este sentido el objetivo Institucional del SENASICA es "Abastecer el mercado interno con alimentos de calidad, sanos y accesibles provenientes de nuestros campos y mares". Esta acción se complementa con otras actividades en las que se encuentran:

1. Regulación Sanitaria: Disponer del marco regulatorio de orden público e interés social en materia de sanidad e inocuidad agroalimentaria.
2. Protección Nacional: Evitar la introducción de plagas y enfermedades a través del control de la movilización de bienes a nivel nacional y de las mercancías importadas evitando la diseminación de plagas y enfermedades dentro del territorio nacional.
3. Combate de plagas y enfermedades: Conservar y mejorar las condiciones sanitarias de las regiones agrícolas, acuícolas y pecuarias del país, mediante programas y servicios de prevención, control y erradicación de plagas y enfermedades.
4. Inocuidad Agroalimentaria: Certificar o reconocer a nivel nacional sistemas de reducción de riesgos de contaminación para favorecer la oferta y disponibilidad de alimentos inocuos para el consumo de la población humana, así como la comercialización de bienes agrícolas, pecuarios, acuícolas y pesqueros.

5. Apoyo a las exportaciones: Coadyuvar en la ampliación de oportunidades para el comercio internacional de productos agropecuarios y acuícolas mexicanos.

6. Fomento a la Cultura Sanitaria Agroalimentaria: Orientar a la ciudadanía para lograr el consumo sano de productos agropecuarios y evitar riesgos a su salud.

Los Médicos Veterinarios Zootecnistas (MVZ) han sido los responsables de mantener la inocuidad y la calidad de los alimentos de origen animal que llegan a nuestras mesas, así se previenen y controlan enfermedades en la población humana y animal, somos los responsables de promover, capacitar y gestionar el bienestar animal, asegurando que se cumplan las buenas prácticas pecuarias, verificando el manejo adecuado e inocuo de los alimentos.

En el año 2022 el consumo mundial de carne osciló en poco más de 268.5 millones de toneladas, y se esperaba un aumento de las cifras para años futuros (COMECARNE, 2023). La Medicina Veterinaria y Zootecnia, se ha encargado de gestionar diversos campos relacionados con los animales destinados a la alimentación de la población humana. Lo que incluye la gestión adecuada del estado de salud de los animales durante el sacrificio y los procedimientos de seguimiento a lo largo de toda la cadena de producción para producir alimentos inocuos y de calidad (Wojtacka *et al.*, 2020).

Por lo tanto, el papel del MVZ ha sido fundamental para preservar la salud animal como la salud humana. Actualmente ha existido una oferta laboral en estas áreas, porque hay una creciente demanda de alimentos y no hay muchos MVZ que quieran dedicarse a estas áreas de estudio. Desafortunadamente, los MVZ se han enfrentado a dilemas éticos y morales, a numerosos y nuevos problemas en la protección del estado de salud de los animales, la aparición de enfermedades o la resistencia antimicrobiana a los fármacos usados y la realización de análisis de riesgos relacionados con los alimentos de origen animal.

Con la prestación de las actividades de servicio social logré contribuir a la Salud Pública, siendo responsable de promover y preservar la salud animal, analizando, cuestionando y solucionando problemas o situaciones relacionadas a la salud de los animales. Fui capaz de tomar decisiones y efectuar acciones

que influyeron de manera positiva en la sociedad, y se mantuvo la inocuidad y calidad alimentaria de los productos o subproductos de origen animal.

OBJETIVOS

- a) General: Se mantuvo la garantía de inocuidad de los productos cárnicos procedentes de establecimientos que ostentan la certificación Tipo Inspección Federal (TIF), y se dio seguimiento y evaluación de establecimientos TIF.
- b) Específico: Se mantuvieron los mecanismos regulatorios de establecimientos TIF, que favorecieran la salud humana, animal y la industria cárnica, aplicando la normatividad en la certificación TIF.

DESCRIPCION ESPECÍFICA DE LAS ACTIVIDADES REALIZADAS

A continuación, se mencionan las actividades realizadas durante el servicio social.

1. Apoyo en la revisión y análisis de información documental, regulación, normatividad, aprobación y certificación de establecimientos Tipo Inspección Federal.
2. Apoyo en la revisión de informes de las visitas que los Supervisores Estatales llevan a cabo en los Establecimientos Tipo Inspección Federal.
3. Revisión y análisis de las carpetas documentales en las actividades de matanza, corte, deshuese, inyección, almacenamiento y distribución de los productos y subproductos de origen animal de Establecimientos Tipo Inspección Federal, verificando que los procesos se realizaran con apego a la normatividad vigente en la materia, con la finalidad de mantener la calidad e inocuidad alimentaria.
4. Cumplimiento y análisis de la documentación requerida para la obtención de la Certificación o para la Ampliación de la certificación TIF en materia de cumplimiento normativo, como es: acta constitutiva y/o poder legal, plano arquitectónico, descripción de las actividades a las que se dedicará el establecimiento, descripción de las especificaciones técnicas de construcción, relación de los plaguicidas, programa de control de fauna nociva, programa de

procedimientos operacionales estándar de sanitización (POES), plan de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP), programa de trazabilidad y recupero de producto, programa de control de calidad, fichas técnicas de los materiales de empaque, proyectos de etiquetas, programa para la disposición de desechos o despojos y constancias de los Médicos Veterinarios Responsables Autorizados en el área de Establecimientos TIF (MVRATIF) que laboran en el establecimiento.

5. Apoyo en el análisis del cumplimiento de las Normas Oficiales Mexicanas respecto a los programas de Bienestar Animal implementados en Establecimientos Tipo Inspección Federal.

6. Consulta de las bases de datos de los Sistemas Informáticos que se manejan en la Dirección de Establecimientos Tipo Inspección Federal (directorio de establecimientos, directorio de MVRATIF).

OBJETIVOS Y METAS ALCANZADOS

Después de haber realizado las actividades consideradas en el desarrollo del servicio social, se han alcanzado los objetivos propuestos, se mantuvo la garantía de la inocuidad de los productos y subproductos cárnicos procedentes de establecimientos que ostentan la certificación TIF, y también se mantuvieron los mecanismos regulatorios para dichos establecimientos dando seguimiento a su certificación, favoreciendo la salud humana, animal, ambiental y la industria cárnica, aplicando la normatividad vigente en la certificación TIF y procurando una sola salud.

Logrando la meta de ampliar los conocimientos en el área de sanidad y calidad de los productos y subproductos de origen animal, siendo capaz de analizar riesgos y tomar decisiones que favorezcan a la salud pública.

DESCRIPCION DEL VÍNCULO DE LAS ACTIVIDADES A DESARROLLAR CON LOS OBJETIVOS DE FORMACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

En relación con el plan de estudios, este programa estuvo estrechamente relacionado con el contenido del módulo de "Calidad de los productos de Origen Animal", donde desarrollé habilidades y conocimientos para auditar el bienestar

animal, aplicar medidas higiénicas y sanitarias orientadas a preservar la calidad de los productos de origen animal, procurando mantener tanto la salud animal, la inocuidad de los productos y subproductos de origen animal y con ello, preservar la salud pública.

Siendo un eje de estudio y trabajo, que resultó fundamental y de gran importancia para la sociedad, ya que el consumo de carne y subproductos de origen animal va en aumento, sin embargo, también nos enfrentamos a nuevos desafíos como el cambio climático, la contaminación ambiental, la escasez de agua y alimentos de origen vegetal, a desastres naturales. Así que, tenemos que buscar la forma de producir y satisfacer la demanda de alimentos, sin poner en riesgo los recursos naturales ni el medio ambiente y evitando la sobreexplotación de los mismos, fomentando una producción sustentable.

Por lo cual, el plan de estudios de la carrera forma 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 (UAM, 2015).

CONCLUSIÓN

El servicio social realizado en SENASICA me permitió aplicar de forma práctica los conocimientos adquiridos durante la formación en Medicina Veterinaria y Zootecnia, contribuyendo directamente a la inocuidad y calidad de los productos y subproductos de origen animal provenientes de establecimientos TIF, fortaleciendo competencias clave a favor de la sanidad, regulación y bienestar animal. Esta experiencia representó un valioso espacio de aprendizaje y responsabilidad del MVZ, asegurando que los alimentos de origen animal sean inocuos para el consumo humano, reafirmando el compromiso con la salud animal, humana y ambiental.

BIBLIOGRAFÍA

1. Consejo Mexicano de la Carne (COMECARNE). (2023). Compendio estadístico. Consultado en: https://comecarne.org/wp-content/uploads/2023/05/Compendio-Estadistico-2023_COMECARNE.pdf
2. Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA). (2013). Inducción al Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria. Consultado en: <http://capacitacion.senasica.gob.mx/recursos/actividades/manual.pdf>
3. 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.
4. Wojtacka J., Beata W, Joanna S. (2020). Analysis of the Factors Influencing Veterinary Food Inspectors in Poland. *Animals* 10, no. 5: 884. <https://doi.org/10.3390/ani10050884>.