

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

"Evaluación del Bienestar Animal en el sacrificio de animales de abasto en el establecimiento Rastro Municipal de Querétaro TIF 412"

Prestadora de servicio social:
Jackeline Tolentino Alvarado
Matricula: 2152027311

Asesora interna.
Esmeralda Mónica Peña González
No. Económico: 41632

FIRMA:  _____

Asesor Externo:
José Luis Rangel Medina
CP.: 4945369

FIRMA.  _____

Lugar de realización: "Rastro Municipal de Querétaro TIF 412" (Proyecto 100% presencial)

Fecha de inicio y termino: 12 de Septiembre del 2022 al 12 de Marzo del 2023

INTRODUCCIÓN

El servicio social se realizó en el Rastro Municipal de Querétaro TIF 412 ubicado sobre la carretera a Chichimequillas en el km 8.5 en la localidad de San José el Alto, Querétaro, Qro. Se selecciono este establecimiento por contar con la certificación “Tipo Inspección Federal” el cual es un reconocimiento que otorga la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA). Los beneficios que ofrece el Rastro Municipal TIF 412 van desde proporcionar carne en condiciones higiénicas y sanitarias para el consumo de la población, controlar la introducción de animales a través de la autorización legal, realizar una adecuada comercialización, logra un buen aprovechamiento de los subproductos, realizar la matanza de animales de abasto protegiendo el Bienestar Animal y otorgando el sello TIF es un símbolo de calidad e inocuidad a nivel Nacional e Internacional.

Un establecimiento TIF está regulado por instituciones como el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) que ayudan a instalar un estatus zoonosanitario para prevenir, controlar y erradicar plagas y enfermedades para evitar afectaciones en la salud pública y la economía nacional (SENASICA, 2022).

La certificación TIF se originó en 1947 a raíz de la fiebre aftosa en México, a causa de esto todos los animales que sean de abasto deben ser evaluados y aprobados para consumo humano, esto nos ayudara a reducir el riesgo a la salud pública. Este reconocimiento lo otorga la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural a través de SENASICA a las empresas que se dedican al sacrificio y al procesamiento de carne en México y que cuenten con instalaciones adecuadas y cumplan con las normas de higiene e inocuidad de los productos cárnicos (PROFECO, 2019).

El Municipio de Querétaro a través de la Secretaría de Servicios Públicos Municipales realiza la planeación, ejecución, administración y control de los servicios públicos entre los que se encuentra el establecimiento Rastro TIF 412 que cumple con los requerimientos que garantizan la obtención de productos cárnicos higiénicos y sanitarios, realización de la matanza protegiendo el bienestar animal, control de la introducción de animales sanos para poder comercializar y suministrar carne para consumo humano (Parejo, 2018).

El Médico Veterinario es el encargado de inspeccionar diferentes aspectos que van desde verificar que las actividades durante el matanza, el almacenamiento y el transporte de productos y subproductos se realicen conforme a la normatividad nacional vigente, verificar que todos los procesos dentro de las instalaciones de matanza se realicen como lo indican los procedimientos con el fin de disminuir los riesgos de contaminación (DGIAPP, 2021).

El Rastro Municipal TIF 412 ofrece la oportunidad de conocer las instalaciones y el funcionamiento de las tres líneas de procesos de matanza (Bovina, Porcina y Ovina) mediante visitas supervisadas y guiadas por personal de este, lo cual sirve como primer acercamiento para estudiantes cuya licenciatura está vinculada con estas

actividades como la Medicina Veterinaria. También cuenta con la posibilidad de realizar el Servicio Social en cualquier área, dependiendo de lo que esté relacionado con la carrera del alumno solicitante, cuenta con área de médicos veterinarios, área de calidad, área de registro y resguardo de ganado.

El objetivo de realizar el Servicio Social en este establecimiento fue poner en práctica los conocimientos obtenidos a lo largo de la formación académica, desarrollar actividades propias de un médico veterinario responsable autorizado en establecimientos TIF y contribuir con los intereses y objetivos de este establecimiento cumpliendo con lo descrito en las normas vigentes aplicables.

DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA DE LAS ACTIVIDADES REALIZADAS

Para las actividades realizadas se empezó por monitorear el desembarque de los animales asegurando que el personal contara con la herramienta de trabajo necesaria para el arreo de los animales (sonajas o banderas) y en todo momento cuidando que no golpearan, gritaran o empujaran a los animales, una vez que los animales descendían de los transportes éstos eran dirigidos hacia los corrales de descanso; en esas instalaciones se llevaba a cabo la inspección *ante mortem* evaluando a los especímenes en estática y dinámica evaluando el comportamiento, los movimientos, posibles lesiones o secreciones estas actividades están basadas en lo solicitado por la normatividad vigente aplicable a los establecimientos TIF, en caso de encontrar un animal sospechoso de enfermedades, lesionados o asoleados éstos fueron dirigidos a un corral de sospechosos que esta apartado del resto de los corrales, si se determinaba que el animal manifestaba sufrimiento por alguna lesión se llevaba al área de caídos para realizar un sacrificio de emergencia.

También se realizó el monitoreo de bienestar animal, iniciando con el acarreo de los animales durante el recorrido hacia el cajón de aturdimiento en el que los animales debe transitar tranquilos evitando al máximo situaciones de estrés, el siguiente punto de verificación es durante el aturdimiento en esta etapa la supervisión consistía en verificar el buen estado y funcionamiento del instrumento de aturdimiento antes de que ingresara el primer animal, una vez que se determina su buen funcionamiento y se aturdió el animal se revisaba que el punto de aturdimiento fuera correcto y que ya no existieran signos de conciencia como reflejo ocular, vocalizaciones, respiración rítmica, arqueo del lomo, en caso de que el animal no colapsara de forma inmediata se realizaba un segundo disparo de emergencia y si ya no presentaba signos de conciencia se procedía al desangrado cuidando que el tiempo del aturdimiento al desangrado no excediera los 60 segundos que establece la NOM-033-SAG/ZOO-2014 y posteriormente esperar de 30 segundos a 2 minutos de desangrado para proceder a trabajar el cadáver.

Otra actividad fue la evaluación del impacto del bienestar animal en la canal, se realizaba una inspección visual de las canales identificando lesiones, número de lesiones, tamaño, ubicación y profundidad, si se encontraban lesiones se procedía a trimear la lesión e identificar la causa raíz de las lesiones para prevenir y evitar que se presenten en el futuro inmediato ya que las lesiones demeritan la calidad del

producto y al retirar la lesión se ocasionan pérdidas económicas para el productor al restar peso a la canal para acondicionarla y salga al mercado sin dichas lesiones que impactan en los consumidores al momento de la compra de carne.

La verificación de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) fue otra actividad que consistía en verificar la limpieza de las diferentes áreas de trabajo, equipos y herramientas de trabajo, esto garantizaba que existían medidas de limpieza efectivas y se podía realizar la desinfección de dichas áreas, equipos o utensilios y con esta actividad reducir significativamente los contaminantes que pudieran afectar al producto. Si se llegaban a encontrar desviaciones o no conformidades en los POES se solicitaba al personal responsable de la ejecución realizara la acción correctiva que consistía en identificar la irregularidad y repetir el procedimiento de lavado y desinfección.

Para la entrega de productos y subproductos se realizaba el monitoreo de la temperatura de canales y vísceras para esto se utilizaba un termómetro que se ajustaba previamente antes de su uso y se elegía una canal o víscera aleatoriamente y se introducía el termómetro durante 1 minuto asegurando que estos productos se encuentren a una temperatura menor de 4°C y se registraba en el formato de monitoreo de temperaturas para poder ser entregados como parte de la evidencia requerida por las autoridades de supervisión del establecimiento, una vez que se aseguraba la temperatura del producto se hacía una revisión de los documentos que amparaban que se había realizado la limpieza del vehículo, posteriormente se determinaba la temperatura del vehículo y enseguida se realizaba la inspección visual del vehículo para descartar la presencia de cualquier contaminante o realizar acciones correctivas, en el caso de no haber encontrado contaminantes, se sanitizaba el vehículo y se procedía a realizar la carga.

DESCRIPCIÓN DEL VÍNCULO DE LAS ACTIVIDADES DESARROLLADAS CON EL OBJETIVO DE FORMACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS.

Las actividades desarrolladas estuvieron relacionadas con los objetivos del plan de estudios ya que se buscó formar y adquirir actitudes y conocimiento para poder ejercer competencias en el campo profesional referente a la salud pública, el bienestar animal, la calidad e inocuidad de productos de origen animal (UAM-UX, 2015).

Así mismo se consolidó la formación crítica y autocrítica pudiendo adaptar y aplicar conocimiento con los compañeros de las diferentes áreas de trabajo en el rastro, lo cual permitió seguir y constituir procedimientos para resolver las problemáticas que se presenten en el día a día y así proporcionar información y soluciones que ayudaron en asuntos cotidianos y críticos para mantener la inocuidad y calidad de los bienes de origen animal, contribuir socialmente en la disminución de contaminantes como parte del compromiso del establecimiento ante la población aledaña a las instalaciones.

La consolidación en la preparación profesional también estuvo relacionada con el desarrollo del comportamiento ético y manejo de la responsabilidad de dirección de actividades, manejo del personal operativo, así como toma de decisiones como médico veterinario responsable de establecimientos TIF.

La integración como equipo de apoyo en un establecimiento tipo inspección federal y saber aprovechar la libertad de desarrollar habilidades propias del MVZ es una excelente oportunidad para abrirse camino a adquirir conocimiento, aprender a trabajar en equipo con las diferentes áreas que conforman y hacen funcionar el establecimiento, hacer relaciones que nos ayuden a encontrar ofertas de trabajo y así mismo aportar beneficios para impulsar y lograr los intereses del rastro.

REFERENCIAS

Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera DGIAAP. (2021). Evaluación al desempeño del médico veterinario en establecimientos Tipo Inspección Federal. Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria.

Procuraduría Federal del Consumidor PROFECO. (2019). Certificado TIF. Obtenido de <https://www.gob.mx/profeco/articulos/certificaciontif#:~:text=Fue%20a%20ra%C3%ADz%20de%20la,y%20aprobado%20para%20consumo%20humano.>

Parejo, J. (2018). Modernización y equipamiento del rastro TIF Municipal. Obtenido de https://municipiodequeretaro.gob.mx/wp-content/uploads/2019/08/14_lb-rastro-tif_compressed.pdf

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria. (2022). Acciones para mejorar el estatus zoonosario del país. Obtenido de <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/acciones-estrategicasde-salud-animal#:~:text=En%20el%20tema%20de%20sanidad,acu%C3%ADcola%20y%20pesquero%3B%20adem%C3%A1s%20de>

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.