



**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE
MÉXICO**

**FACULTAD DE ESTUDIOS SUPERIORES
CUAUTILÁN**

TRABAJO PROFESIONAL

**PROCEDIMIENTOS Y ACTIVIDADES QUE SE
REALIZAN EN EL AEROPUERTO INTERNACIONAL
“BENITO JUÁREZ” DE LA CIUDAD DE MÉXICO,
TERMINAL 1, SALA “E” Y LA IMPORTANCIA DEL
APOYO DE LA UNIDAD CANINA EN LA INSPECCIÓN
FITOZOOSANITARIA**

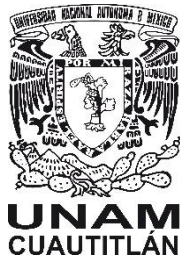
QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE:

MÉDICA VETERINARIA ZOOTECNISTA

P R E S E N T A

MARÍA DE LOURDES SOLÍS GONZÁLEZ

ASESORA DRA ESPERANZA GARCÍA LÓPEZ



**REVISADO POR: DIRECTOR DE INSPECCIÓN EN
PUERTOS, AEROPUERTOS Y FRONTERAS DR. RUBÉN
GAONA LÓPEZ**

CUAUTILÁN, ESTADO DE MÉXICO, 2023



Universidad Nacional
Autónoma de México

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

Biblioteca Central



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

Índice

Objetivos.....	3
Introducción.....	4
Fundamento Teórico.....	6
Descripción, impacto y relevancia del trabajo profesional (procedimientos llevados a cabo y actividades realizadas); de los binomios presentes en el aeropuerto y apoyo de la unidad canina durante la inspección fitozoosanitaria.....	39
Conclusiones.....	85
Glosario	86
Referencias Bibliográficas.....	95
ANEXO 1 LISTADO DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS AGROALIMENTARIOS PARA SU IMPORTACIÓN TURÍSTICA.....	99
ANEXO 2 FORMATO DE APS DE TEA Y OSAAP.....	104
ANEXO 3 FOLLETO DEL AICM : CREDENCIAL DE IDENTIFICACION AEROPORTUARIA	107
ANEXO 4 ETIQUETA: SUJETO A INSPECCIÓN FITOZOOSANITARIA.....	109
ANEXO 5 FOLLETO DE SENASICA: GUÍA RÁPIDA PARA INGRESAR A MÉXICO	110

Objetivos

Objetivo General.

- Debido a la existencia de enfermedades exóticas, plagas y malezas cuarentenadas en los diferentes países que son introducidas a México, por medio de diversos productos y subproductos de origen animal, vegetal, acuícola y pesquero, presentes en el equipaje de los usuarios que arriban al Aeropuerto Internacional “Benito Juárez” de la Ciudad de México Terminal 1 Sala “E”; se les da a conocer las atribuciones y competencia de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación -SAGARPA- (actualmente SADER) y del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA); así como las responsabilidades y obligaciones de los Oficiales de Sanidad Agropecuaria Acuícola y Pesquera (OSAAP) y Órganos de Coadyuvancia (Terceros Especialistas Autorizados-TEA-), además de los procedimientos y actividades que se realizan en el aeropuerto por los OSAAP y TEA con el fin de evitar la introducción de enfermedades exóticas, plagas y malezas cuarentenadas, las cuales, generan un impacto negativo en el sector agropecuario.

Objetivo Particular.

- Explicar la importancia de la formación, entrenamiento y resultados de Manejadores y Unidad Canina para llevar a cabo el procedimiento de Inspección Fitozoosanitaria en las mercancías reguladas presentes en el equipaje de los usuarios con el fin de evitar la introducción de enfermedades exóticas, plagas y malezas cuarentenadas.

Introducción

Debido a que mi desempeño profesional se realizó en la pasada administración pública del país (iniciando mi estancia profesional el 16 de octubre de 2017 y finalizando el 16 de abril de 2018), haré referencia a SAGARPA en lugar de la actual Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER).

SAGARPA, sector productor de alimentos de origen agrícola, pecuario, pesquero y acuícola, es una Dependencia del Poder Ejecutivo Federal que tiene a su cargo el ejercicio de las atribuciones que le asigna la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal. SAGARPA se apoya en SENASICA, que es un órgano administrativo desconcentrado jerárquicamente es subordinado al cual le es otorgado atribuciones específicas además de atender acuerdos y lineamientos (1). Además de contar con autonomía técnica, operativa y de gestión.

Para la mayor eficacia y debida atención del despacho de los asuntos de la competencia de SAGARPA, esta le confiere a SENASICA atribuciones en materia de sanidad vegetal, animal, acuícola y pesquera, inocuidad agroalimentaria, producción orgánica y de bioseguridad de los organismos genéticamente modificados y derivados de la biotecnología, a fin de reducir los riesgos en la producción agropecuaria y en la salud pública, fortalecer la productividad agropecuaria y facilitar la comercialización nacional e internacional de las mercancías reguladas y coadyuvar con las instancias de seguridad nacional. y SENASICA, a través de sus unidades administrativas, planea y conduce sus acciones conforme a los fines, programas, estrategias, políticas, acuerdos, instrumentos y acciones que le determina el secretario de SAGARPA.

En el manual de organización de SENASICA se tiene determinada la estructura organizacional y funciones de las unidades subalternas en las que se apoya (2) como es la Dirección en jefe y siete direcciones generales. Siendo la Dirección General de Inspección Fitozoosanitaria (DGIF) una de ellas, se desprende la Dirección de Puertos, Aeropuertos y Fronteras (DPAF) la cual se divide en: 1) Subdirección de Puertos y Aeropuertos y 2) Subdirección de Fronteras (3), siendo puntos de ingreso tanto comercial como turístico al país. El Aeropuerto Internacional “Benito Juárez” de la Ciudad de México (AICM) Terminal

1 Sala “E”, es un punto de ingreso turístico en el que se ve incrementado el riesgo de introducción de mercancías reguladas que puedan llevar consigo plagas o enfermedades que no existen en el territorio nacional, por lo que se estableció un sistema de protección sanitario para minimizar los factores de riesgo involucrados en la internación de estos productos regulados. (4)

En este punto de ingreso existe una Oficina de Inspección de Sanidad Agropecuaria (OISA), donde se realiza la Inspección Fitozoosanitaria del equipaje de los usuarios procedentes de diferentes partes del mundo, el cual representa un riesgo fitozoosanitario. La OISA cuenta con Médicos Veterinarios Zootecnistas (MVZ), Ingenieros Agrícolas, Biólogos (5) (OSAAP o TEA) quienes realizan funciones de verificación, vigilancia, validación e inspección fitozoosanitaria además de emitir certificados zoosanitarios de exportación e importación de animales de compañía (perros y gatos). Debido a la afluencia de usuarios, se cuenta con diferentes métodos para la detección de mercancías reguladas, como por ejemplo el binomio, integrado por un TEA (manejador) que trabaja en conjunto con una Unidad Canídea, que proviene del Centro Nacional de Adiestramiento y Desarrollo de la Unidad Canina (CENADUC). (6)

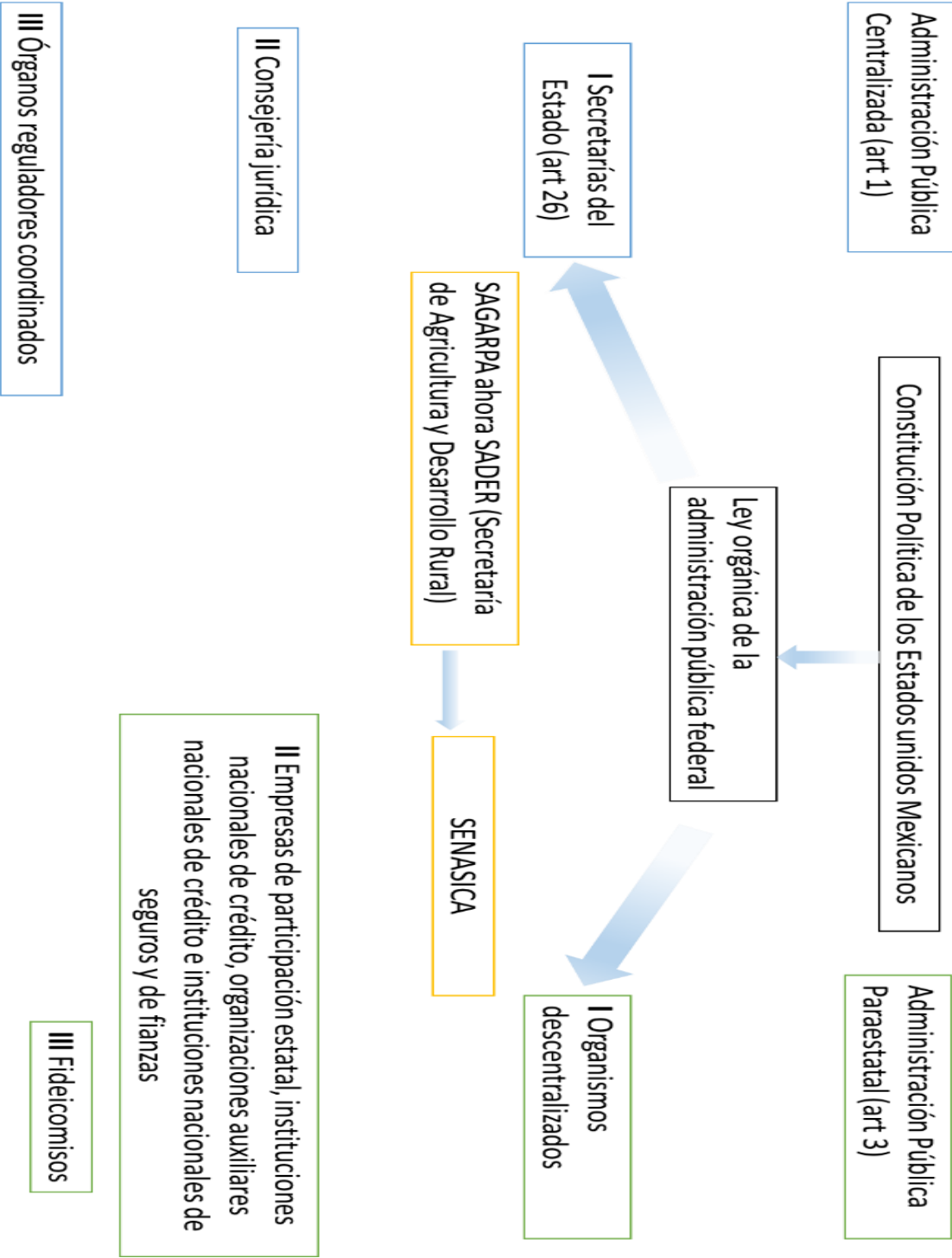
Fundamento Teórico

La Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos menciona que el Supremo Poder de la Federación se divide para su ejercicio en Legislativo, Ejecutivo y Judicial. El Poder Ejecutivo es depositado en el presidente de los Estados Unidos Mexicanos (7) en donde la Oficina de éste, las Secretarías de Estado, la Consejería Jurídica del Ejecutivo Federal y los Órganos Reguladores Coordinados conforman la Administración Pública Centralizada. (8) los cuales tienen atribuciones y despachan los negocios del orden administrativo del poder ejecutivo y se auxilian de entidades de la administración pública paraestatal (organismos descentralizados, empresas de participación estatal, instituciones nacionales de crédito, organizaciones auxiliares nacionales de crédito, instituciones nacionales de seguros y de fianzas y los fideicomisos) (Cuadro 1. Estructura orgánica de la Administración Pública Centralizada y de la Administración Pública Paraestatal) Con base en lo anterior, SAGARAPA es una de las 19 Secretarías y Dependencia del Poder Ejecutivo Federal, la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal en materia de sanidad animal, vegetal, acuícola, pesquera y alimentaria delega las siguientes funciones: (8)

1. Vigilar el cumplimiento y aplicar la normatividad en materia de sanidad animal y vegetal; fomentar los programas y elaborar normas oficiales de sanidad animal y vegetal; atender, coordinar, supervisar y evaluar las campañas de sanidad, así como otorgar las certificaciones relativas al ámbito de su competencia.
2. Proponer el establecimiento de políticas en materia de asuntos internacionales y comercio exterior agropecuarios.
3. Expedición de las normas oficiales mexicanas que correspondan al sector pesquero.
4. Asegurar la adecuada distribución, comercialización y abastecimiento de los productos de consumo básico de la población de escasos recursos, con la intervención que corresponda a las Secretarías de Economía y de Bienestar.
5. Contribuir a la seguridad alimentaria, garantizando el abasto de productos básicos. (8)

De manera general SAGARPA tiene entre sus objetivos aprovechar las ventajas competitivas del sector agropecuario, integrar las actividades del medio rural a las cadenas productivas del resto de la economía y estimular la colaboración de las organizaciones de productores con programas y proyectos propios, al igual que *“promover el desarrollo integral del campo y de los mares del país que permita el aprovechamiento sustentable de sus recursos, el crecimiento sostenido y equilibrado de las regiones, la generación de empleos atractivos que propicien el arraigo en el medio rural y el fortalecimiento de la productividad y competitividad de los productos para consolidar el posicionamiento y la conquista de nuevos mercados, atendiendo a los requerimientos y exigencias de los consumidores”* y *“que se cuente con una Sociedad Rural que goce de calidad de vida atractiva y con diversidad de oportunidades de desarrollo, así como con un Sector Agroalimentario y Pesquero rentable y sustentable que ofrezca alimentos accesibles, sanos y de calidad a sus habitantes”*. (9)

Cuadro1. Estructura orgánica de la Administración Pública Centralizada y de la Administración Pública Paraestatal. (8)



SENASICA

Antecedentes

El origen de SENASICA se remonta al año de 1900, cuando se crea la Comisión de Parasitología Agrícola; en 1927 se constituye la Oficina Federal para la Defensa Agrícola, formulando la Ley Federal de Plagas; el Reglamento de Policía Sanitaria Agrícola y diversas cuarentenas que constituyeron los primeros ordenamientos jurídicos de las actividades fitosanitarias. (3)

Hasta el año de 1992, las tareas encargadas en combinar los esfuerzos a nivel internacional para combatir la introducción de plagas y enfermedades entre los países, eran desempeñadas por las Direcciones Generales de Sanidad Vegetal, Salud Animal y Protección Forestal. En julio de 1993, hay un reordenamiento y queda integrada como Coordinación Ejecutiva de Inspección Fitozoosanitaria Internacional en Puertos, Aeropuertos y Fronteras (CEIFI). (3)

En septiembre de 1995, se crea la Dirección General de Inspección Fitozoosanitaria en Puertos, Aeropuertos y Fronteras, que suple a la CEIFI. En ésta se refuerzan los métodos de control para evitar la posible internación de productos y subproductos de origen animal, vegetal y forestal que constituyeron un riesgo fitozoosanitario al sector agropecuario del país, en el marco de la apertura comercial. (3)

El 10 de julio de 2001, se promulga el Reglamento Interior de SAGARPA y queda establecido como tal SENASICA adquiriendo nuevas atribuciones y conservando la misma estructura. Posteriormente, el día 21 de julio de 2016 en el DOF se publica su Reglamento Interior. (3)

Al respecto, y para apoyar de manera importante el desarrollo de las metas y programas institucionales, el Órgano Administrativo Desconcentrado cuenta con Especialistas Agropecuarios “A”, “B” y “C”, así como Supervisores Estatales y Supervisores en Línea, quienes, con el desempeño de sus actividades, contribuyen de manera significativa

al cumplimiento de las funciones encomendadas a cada Dirección General donde se encuentran adscritos.

En el momento de mi estancia, el SENASICA cuenta con 1 Dirección en Jefe, 6 Direcciones Generales, 1 Unidad de Promoción y Vinculación, 1 Unidad de Coordinación y Enlace, 32 Direcciones de Área, 8 Representaciones Regionales, 80 Subdirectores de Área, 165 Jefaturas de Departamento, 12 Coordinaciones, 7 Secretarías Técnicas y 1 Secretaría Particular.

Le compete regular y vigilar que los animales, vegetales, sus productos o subproductos que se importan, movilizan o exportan del territorio nacional, no pongan en riesgo el bienestar general; constata la calidad e inocuidad de productos en materia agropecuaria, acuícola y pesquera, justificando con ello que la federación faculte al personal oficial para ejercer actos de autoridad.

También protege los recursos agrícolas, acuícolas y pecuarios de plagas y enfermedades de importancia cuarentenaria y económica. Además, regula y promueve la aplicación y certificación de los sistemas de reducción de riesgos de contaminación de los alimentos y la calidad agroalimentaria de estos, para facilitar el comercio nacional e internacional de bienes de origen vegetal y animal.

Legislación

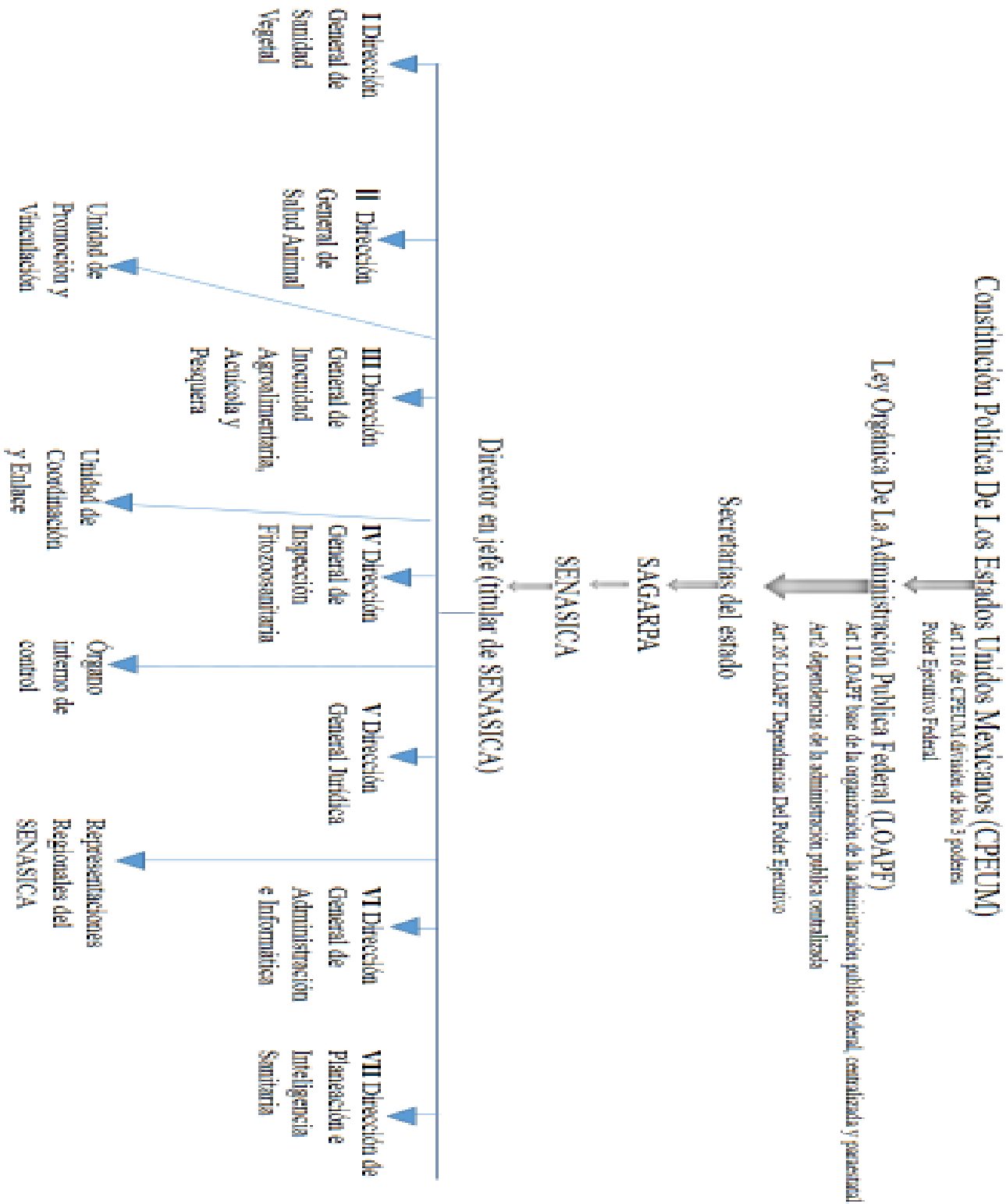
El Reglamento Interior de SENASICA (DOF: 21/07/2016) y su Manual de Organización (septiembre, 2017., versión 06,) son parte de la legislación de dicho órgano. (2)

A través de sus unidades administrativas conforme a su Reglamento Interior planea y conduce acciones conforme a los fines, programas, estrategias, políticas, acuerdos, instrumentos y acciones que determine el secretario de SAGARPA; el personal de SENASICA se conduce preservando en todo momento los principios de legalidad, responsabilidad, respeto a los derechos humanos y sus garantías, confidencialidad, lealtad, transparencia, eficiencia, coordinación, cooperación y equidad de género, que deben cumplir en términos de las disposiciones que regulan el servicio público. (3)

Estructura Orgánica

El director en jefe es el Titular del SENASICA y ostenta originalmente su representación; quien será nombrado y, en su caso, removido por el secretario de SAGARPA, en términos de las disposiciones jurídicas aplicables el cual contará con las unidades administrativas siguientes: 7 direcciones generales, Unidad de Coordinación y Enlace, Unidad de Promoción y Vinculación, Representaciones Regionales y un órgano interno de control. (Cuadro 2. Organigrama de la estructura orgánica de SENASICA). (3)

Cuadro 2. Organigrama de la estructura orgánica de SENASICA (3)



Las Direcciones Generales del SENASICA están a cargo de un Director General. En el caso de la Dirección General de Inspección Fitozoosanitaria (DGIF) existe el director general de Inspección Fitozoosanitaria quien tiene las siguientes facultades: (3)

- I.** *“Establecer la comprobación del cumplimiento de los requisitos de las mercancías reguladas por SAGARPA dentro del ámbito de competencia del SENASICA, a través de inspecciones, verificaciones, certificaciones y, en general, cualquier acto de vigilancia en los puntos de ingreso y tránsito por el territorio nacional.*
- II.** *Establecer la atención y resolución de los trámites de inspección y vigilancia, incluyendo los que se promuevan a través de medios electrónicos, para la importación, exportación y movilización nacional de mercancías reguladas por SAGARPA.*
- III.** *Emitir los certificados para importación en los puntos de ingreso al país, de movilización en el territorio nacional, para exportación y reexportación, así como para el tránsito internacional de mercancías reguladas por SAGARPA.*
- IV.** *Establecer la constitución, operación, regulación, organización, evaluación y supervisión de la instrumentación e implementación del Servicio Oficial de Seguridad Zoosanitaria y su equivalente en otras materias.*
- V.** *Disponer la aplicación, cuando sea determinada por la unidad administrativa competente, de la prohibición de la importación, exportación, reexportación, tránsito internacional y, en su caso, verificación en origen, de mercancías de riesgo fitosanitario o zoonosanitario.*
- VI.** *Establecer la implementación, dirección, coordinación y fomento de programas y proyectos de inspección, a través del uso de tecnologías de la información y métodos que no impliquen la apertura de embarques o embalajes de mercancías.*
- VII.** *Autorizar y establecer la coordinación y supervisión de las instalaciones en las que se lleven a cabo acciones de inspección y vigilancia fitozoosanitaria, así como*

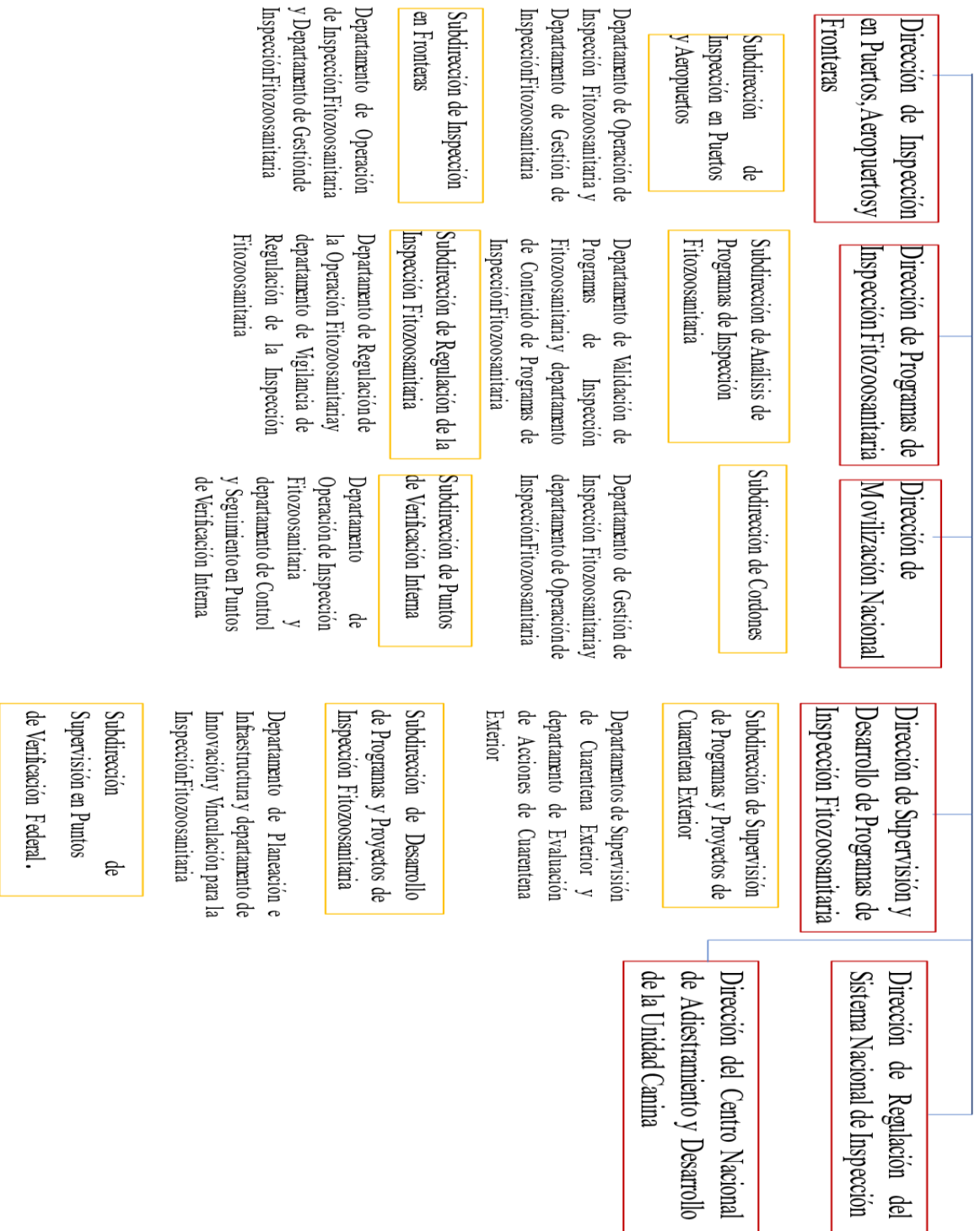
evaluar la operación de éstas, lo anterior, en el ámbito de competencia del SENASICA.

VIII. *Establecer la ejecución de las directrices para la estandarización, actualización y mejora del Servicio de Inspección Fitozoosanitaria.*

IX. *Determinar la generación y validación de la información necesaria para las estrategias interinstitucionales e intersectorial en el control de la importación, exportación, reexportación, tránsito internacional, verificación en origen y movilización nacional de las mercancías reguladas por la Secretaría.” (3)*

La DGIF cuenta con una secretaria técnica, 5 direcciones, subdirecciones y departamentos. (Cuadro 3. Organigrama de la estructura orgánica de DGIF). (3)

Dirección General de Inspección Fitozoosanitaria secretaria técnica



Cuadro 3. Organigrama de la estructura orgánica de DGIF (3)
Dirección de Inspección de Puertos, Aeropuertos y Fronteras (DIPAF)

Tiene como objetivo el “Prevenir la introducción y diseminación de plagas y enfermedades al país mediante la determinación de programas, políticas y estrategias que se implementan operativamente en la inspección, verificación y certificación de mercancías agropecuarias, acuícolas y pesqueras, así como en materia de organismos genéticamente modificados, orgánicos, sus productos y subproductos, pesqueros, y de movilización nacional, en las Oficinas de Inspección de Sanidad Agropecuaria, en los Puntos de Verificación e Inspección Federal y en los Puntos de Verificación e Inspección Interna”. (3)

Con el fin de evitar la introducción y diseminación de enfermedades exóticas, plagas y malezas cuarentenadas provenientes de los diferentes países a través del acceso de los diferentes productos regulados transportados dentro de las pertenencias (equipaje) de turistas en el aeropuerto, como punto de ingreso internacional, la DIPAF tiene como funciones: (3)

1. Planear sistemas, estrategias y métodos, para mantener, mejorar y optimizar el sistema de inspección fitozoosanitario, acuícola y pesquero en aeropuertos.
2. 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 agropecuarias, acuícolas y pesqueras en las OISAS.
3. Determinar los mecanismos de coordinación operativa con las dependencias de la Administración Pública Federal, así como con organismos nacionales e internacionales involucrados con la sanidad animal, acuícola y pesquera, y vegetal, para proveer y difundir las disposiciones, regulaciones y normatividad en los procesos de importación/exportación de sus productos y subproductos.
4. Disponer la aplicación de la prohibición de la importación, exportación, reexportación de mercancías de riesgo fitosanitario o zoosanitario
5. Establecer la constitución, operación, regulación, organización, evaluación y supervisión de la instrumentación e implementación del Servicio Oficial de Seguridad Zoosanitaria y su equivalente en otras materias. (3)

Inspección en Aeropuertos

SENASICA, a través de su personal adscrito en la OISA, ubicadas en los aeropuertos internacionales, tienen como objetivo *“evitar que al país se introduzcan plagas o enfermedades que afectan a los animales, vegetales e inclusive al ser humano, mediante la inspección fitozoosanitaria que permite la verificación del cumplimiento de la regulación sanitaria establecida para la importación de mercancías de origen agrícola y de animal”*. (3)

Las actividades de inspección fitozoosanitaria y de medidas sanitarias que realiza el personal oficial adscrito a las OISA (OSAAP/TEA) en los aeropuertos internacionales en modalidad turística, son:

1. Inspección de las mercancías reguladas para su importación por el SENASICA, que portan los viajeros procedentes de vuelos del extranjero en sus equipajes y bolsos, y que son para su consumo personal.
2. Retención a los viajeros de las mercancías que no cumplen con la regulación y procedimientos establecidos, con objeto de evitar el riesgo sanitario, para su posterior destrucción.
3. Aplicación de medidas sanitarias específicas, como lo es: colocar tapetes sanitarios, con desinfectantes a la salida del avión o a la entrada de la sala de recepción de pasajeros. También en su caso el asperjar con sustancias desinfectantes, mercancías o artículos que pudieran ser portadores de un riesgo fitozoosanitario.
4. Supervisión del manejo de desembarco de desechos de los alimentos (comisariato) que se sirve a los pasajeros, de su separación (escamoche) para colocar en recipientes aislados para evitar contaminación, y de su destrucción.
5. Evitar que se desembarquen mercancías o productos de riesgo fitosanitario o zoosanitario.
6. Destruir mediante incineración y, en su caso, verificar que las mercancías retenidas o que los desechos de comisariatos de riesgo fitosanitario, se destruyan adecuadamente

7. Expedir certificados zoosanitarios tanto de importación (a mascotas, ya sean perros o gatos, que cumplen con la regulación para poder ser internados al país) como de exportación igualmente a mascotas que cumplen con los requisitos que pide el país de destino para poder ser llevados fuera del país. (10)

La “Guía Turística para la Detección e Inspección de Mercancías Reguladas por la SAGARPA, Transportadas Por Personas y/o Vehículos Que Pretenden Ser Introducidas Al Territorio Comercial Sin Fines Comerciales” (Versión 00, Modificación 00, Marzo 2018). La Guía turística es un documento no oficial que funge como apoyo tanto para un OSAAP o TEA, quienes suelen consultarlo de manera rápida al momento de la inspección porque ahí se encuentra el Listado de Productos y Subproductos agroalimentarios para su importación turística (11) ANEXO 1 LISTADO DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS AGROALIMENTARIOS PARA SU IMPORTACIÓN TURÍSTICA.

La guía es aplicada a los usuarios que lleven consigo o puedan transportar mercancías reguladas por la SAGARPA en sus maletas o bolsas de mano, pero bajo ninguna circunstancia se debe utilizar este documento como fundamento jurídico porque sólo es utilizado como apoyo al momento de la inspección para agilizar la misma.

En cuanto a la difusión y modificaciones posteriores de la Guía, se realizará a nivel central y nacional a través de la DGIF por medios electrónicos.

Dirección del Centro Nacional de Adiestramiento y Desarrollo de la Unidad Canina

Su objetivo es: *“Dirigir y autorizar las acciones orientadas al fortalecimiento del programa de la Unidad Canina, a la Capacitación del personal Oficial del SENASICA en las diversas técnicas de entrenamiento canino, para la detección de productos y subproductos agropecuarios, como herramienta de inspección y vigilancia, en puertos, aeropuertos, fronteras y Puntos de Verificación e Inspección Federal, Oficinas del SENASICA, a fin de evitar el ingreso y la movilización ilegal de mercancías reguladas dentro del territorio nacional”*, por ello, ésta dirección tiene como funciones: (3)

1. *“Determinar y coordinar el establecimiento de programas de capacitación para la conformación de las Unidades Caninas, en coordinación con las Áreas de Inspección, con la finalidad de proveer a los puertos, aeropuertos, fronteras y Puntos de Verificación e Inspección Federal, de una unidad de apoyo en la detección y marcaje de productos y subproductos regulados para prevenir la introducción y diseminación de plagas en el país.*
2. *Definir los criterios y procedimientos de adquisición y selección de los binomios sensores (caninos) para la generación de Unidades Caninas cuyo desempeño en la Detección de Productos Agropecuarios de riesgo sea eficaz, de acuerdo a los requerimientos y normatividad del Servicio de Inspección, con la finalidad de fortalecer las acciones de inspección y detección de riesgo fitozoosanitario.*
3. *Contribuir con las Direcciones de Movilización Nacional y de Inspección en Puertos, Aeropuertos y Fronteras en la asignación de los binomios sensores en puntos de ingreso y movilización, de conformidad con las necesidades del Servicio de Inspección Fitozoosanitaria, con el propósito de programar las actividades de adiestramiento canino que permitan realizar eficientemente el Proceso de Inspección y Vigilancia.*
4. *Aprobar la programación de las visitas de verificación, que llevará a cabo el personal oficial del SENASICA, a los binomios sensores que operan en los distintos puntos de ingreso y movilización, con base en la detección de necesidades, para evaluar la ejecución del Programa de la Unidad Canina en materia de Inspección y Vigilancia Fitozoosanitaria.*
5. *Autorizar y dirigir los Programas de Medicina Preventiva de los Caninos que serán entrenados en el CENADUC, así como de los que están adscritos a las OISAS y Puntos de Verificación e Inspección Federal, mediante el análisis de las necesidades detectadas, con la finalidad de que cuenten con las condiciones de salud que les permitan un entrenamiento adecuado en la detección de productos agropecuarios de riesgo y una operación efectiva en las actividades de inspección y vigilancia fitozoosanitaria.*
6. *Establecer los planes y programas inherentes al desempeño de los binomios sensores, a través del análisis de los reportes de actividades recibidos en el CENADUC, con*

el propósito de proponer acciones de mejora en los procesos y actividades de readiestramiento canino y capacitación del personal oficial y prevenir la introducción y diseminación de plagas en el país.

- 7. Dirigir y autorizar las técnicas de entrenamiento canino, relativa a Procedimientos de Inspección y Vigilancia de Mercancías Agropecuarias, Acuícolas y Pesqueras, con el propósito de concentrar la información que facilite las actividades que desarrolla el SENASICA a nivel nacional en materia de Seguridad Sanitaria.*
- 8. Aprobar los Programas del Programa de Retiro de los Binomios Sensores, mediante el análisis y establecimiento de los procedimientos y Lineamientos para tal efecto, con la finalidad de asegurar las mejores condiciones posibles para los caninos que dejan de formar parte del sistema de inspección.*
- 9. Definir y organizar conjuntamente con la Unidad de Promoción y Vinculación, la producción de material de difusión, dirigido a la población, entidades públicas, privadas y sociales, mediante la selección e identificación de la información sujeta a difusión al público en general, con el fin de dar a conocer las acciones del Programa de la Unidad Canina y fomento de una conciencia sanitaria en el país.*
- 10. Organizar la Programación para la Participación de personal oficial de la Unidad Canina, en actividades relacionadas con la vinculación al usuario y la Cultura Sanitaria, tales como entrevistas, reportajes, así como participación de los binomios sensores, en ferias, exposiciones ganaderas, exhibiciones, demostraciones, entre otros que coadyuve con el plan de comunicación establecido en el plan rector del SENASICA.” (3)*

A fin de apoyar y agilizar la inspección de equipajes y mercancías de los pasajeros que transitan por los puertos, aeropuertos, fronteras y puntos de movilización nacional, el SENASICA, a través de la DGIF, implementó el Programa de la Unidad Canídea teniendo como objetivo evitar la introducción o dispersión de plagas y enfermedades exóticas que puedan afectar el patrimonio agropecuario nacional además del estatus sanitario. De igual manera se crea la Escuela Canina (teniendo como sede el Centro Nacional de Adiestramiento y Desarrollo de la Unidad Canina (CENADUC)) con el objetivo formar unidades caninas de alto nivel en detección olfatoria que cumplan con este fin. (12)

Previo al inicio de operación de la Escuela Canídea, la DGIF contaba con 17 unidades canídeas porque en el 2010, el personal oficial de esta dirección se capacitó en el *National Detector dog training Center en Atlanta, EUA*; no obstante, hasta diciembre de 2017, se han formado veinte generaciones, encontrándose en operación 119 unidades canídeas conformadas por 111 canídeos y 119 manejadores. (13)

En los últimos dos años, las Unidades Canídeas del SENASICA han detectado productos con más de 400 plagas entre las que destacan por su importancia cuarentenaria para el país: el gorgojo khapra (*Trogoderma granarium*) que afecta los granos, la mosca mexicana de la fruta (*Anastrepha ludens*), mosca del Mediterráneo (*Ceratitis capitata*) y mosca del caribe (*Anastrepha suspensa*) que afectan las frutas. (14)

Los beneficios de la utilización de Unidades Canídeas en el sistema de inspección son:

- Efectividad en la detección e intercepción de productos que ponen en riesgo la sanidad agropecuaria de México.
- Eliminación de discrecionalidad en la detección de productos.
- Revisión del equipaje con mayor rapidez.
- Disminución de conflictos y desconfianza de los pasajeros, sistema más amigable con el usuario.
- Promoción de la Cultura Sanitaria Agroalimentaria. (12)

El proyecto de unidad canídea inicio en 2007, en los aeropuertos de la Ciudad de México y Quintana Roo, posteriormente este mismo proyecto se implementó en la OISA y en Puntos de Verificación e Inspección Federal (2008 y 2009). En 2011 es cuando inicia la operación del CENADUC en Tecámac, Estado de México y en 2012 se inaugura. (13)

Las instalaciones fueron desarrolladas por la Facultad de Arquitectura de la UNAM en una superficie de 15,111 m², su infraestructura cuenta con un simulador de sala aeroportuaria con banda móvil y sonido ambiental; así como un simulador de un punto de inspección Federal. En él se puede adiestrar a 42 canídeos y capacitar de 42 a 72 oficiales de inspección por año. (13)

Para poder aspirar a manejador de unidad canídea (binomio), se puede postular el interesado, por medio del envío de su Currículum Vitae al Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA). La convocatoria sale 2 veces al año en la página del SENASICA. Todos los aspirantes a manejadores deben de tener el título de licenciatura, tales como MVZ, Biología o Ingeniería Agrícola. A los aspirantes se les realiza un examen de diagnóstico, donde deben obtener como calificación aprobatoria 8, 9 y 10. (15)

Posteriormente (si es aprobado el examen de diagnóstico), se realiza una estancia en el CENADUC de 45 días con viáticos pagados, donde se debe cumplir un código de conducta y ética junto con reglas internas con un horario de lunes a domingo las 24 h del día para completar su formación como manejadores aunque se les permiten, después de acabar con las actividades del Centro, unas horas para que los manejadores las empleen en lo que quieran pero, como el programa es muy extenso, generalmente ningún manejador las invierte en actividades fuera del Centro y prefieren descansar en esas horas. Dentro de las instalaciones realizan actividades como: (16)

1. Aseo personal
2. Actividades de adiestramiento
3. Exámenes teórico-prácticos
4. Limpieza de las jaulas de los canídeos
5. Paseos con los canídeos
6. Durante tres días seguidos, deben estar con varias unidades canídeas y saber manejarlas; de no hacerlo bien, también corren el riesgo de ser descalificados.
7. Los aspirantes a manejadores se levantan a las 6 am; pasean a los caninos y comienzan a convivir con ellos.
8. De 9 am a – 12 del día reciben las clases teóricas en los salones
9. De 12 am a 6 pm es la práctica de lo visto en las clases teóricas

En el CENADUC hay un jefe de oficina, aproximadamente 6 entrenadores y de 4 a 5 MVZ.

Durante todo el tiempo que dura la estancia (45 días), son calificados los aspirantes a manejadores y en cualquier momento pueden ser descalificados; les van señalando las cosas

que deben corregir, las cualidades o debilidades para también corregirlas, el tono de voz que manejan con los caninos, el apego y si al finalizar la primera semana no ven las aptitudes necesarias para ser un manejador, los descalifican (también se toma en cuenta si son extrovertidos junto con el que muestren sus emociones).

Les aplican exámenes teórico- prácticos de los módulos que van viendo al finalizar la semana y en el tiempo de práctica les mencionan algunas cosas a los aspirantes como:

- no pueden regañar al canino de forma violenta
- no pueden tensar la cuerda
- guiar al canídeo como los entrenadores les enseñan a los manejadores

Se busca establecer el apego entre unidad canina y manejador y al mismo tiempo se maneja el desapego con los instructores.

Las calificaciones aprobatorias son de 8, 9 y 10 y todos los exámenes realizados deben ser aprobados.

Respecto a la parte teórica (que corresponde al 30% del tiempo del día), está conformada por seis módulos con su respectivo manual:

- Módulo 1. Comprende cuidados y medicina preventiva y su objetivo general es dar a conocer a los manejadores los cuidados y medicina preventiva que deben ser aplicados a los caninos, para mantenerlos saludables y en buen estado.
- Módulos 2: Contiene una descripción de los sentidos del canino (vista, oído, tacto, gusto y especialmente olfato), porque le permite al manejador un mejor entendimiento de los procesos de entrenamiento; por ejemplo, el uso de premios (alimento) en el trabajo de condicionamiento o asociación de aromas, objetivo a identificar durante la inspección fitozoosanitaria.
- Módulo 3: Refiere el comportamiento del canino y como interpretarlo para la detección y corrección de problemas en la detección de aromas de productos

regulados durante la inspección fitozoosanitaria la cual debe hacer de manera eficaz.

- Módulo 4: Trata del entrenamiento canino con el objetivo de que los manejadores sean quienes desarrollen habilidades y técnicas de manejo canino, para la detección de productos agropecuarios, adicionando nuevos aromas a la memoria olfativa y realizar ejercicios de reforzamiento del entrenamiento.
- Módulo 5: Es sobre la atención a pasajeros en OISA refiriéndose a la capacidad de atender de manera eficiente a los pasajeros que se les revisa el equipaje por medio del marcaje.
- Módulo 6: Versa sobre “La difusión del canino” y tiene como objetivo general que los manejadores caninos canalicen a los medios de comunicación información correcta acerca del trabajo de la unidad canina.

Sin embargo, la condición para iniciar en forma la estancia, es la lectura y aprobación de un examen de diagnóstico de todos los manuales para después estudiarlos con detalle.

En la parte práctica (que corresponde al 70% del tiempo del día), realizan todas las actividades que los entrenadores les indican y aplican la información vista en la clase de teoría y, durante las actividades, todos los entrenadores observan a los manejadores; así, para que los manejadores puedan aprobar el examen práctico, les dan la última semana sólo para dedicarse al entrenamiento con la unidad canídea. (16)

Dos semanas antes de que termine la estancia, les asignan la unidad canídea con la que van a trabajar siempre. Una forma de conformarla con su respectivo manejador consiste en hacer que el canídeo se siente, luego se suelta y el manejador puede hablarle o tocarlo y, si el canídeo se queda más de seis segundos con él, se dice que éste lo ha elegido.

Una vez que se aprueban los exámenes tanto teórico como práctico; entonces oficialmente los aspirantes pasan a ser manejadores de unidad canídea y forman lo que llaman

un binomio. Aunque también cabe la posibilidad de formar un trinomio (dos manejadores con una unidad canina). (16)

Unidades canídeas

Antes de su llegada al aeropuerto se revisa su procedencia, características que deben poseer (con un rango de edad de ocho meses a dos años, para que se mantengan activos un tiempo promedio de 8 a 10 años) y razas consideradas (labrador/pastor belga malinois/criollos). Los perros pueden provenir de: (17)

- a) Albergues caninos
- b) Donación de particulares
- c) Compra directa en criaderos
- d) Antirrábicos

De los 111 caninos de la DGIF que se encuentran operando, 5 fueron adquiridos por medio de compra, 41 por donación de particulares, 60 fueron recuperados de albergues caninos y 5 de antirrábicos.

Se busca que los canídeos cuenten con las siguientes características: (18)

- Sociable con otros perros y con la gente, porque estarán en contacto con personas.
- Gusto por jugar con otros perros y con la gente, porque estarán en contacto con personas.
- Que tengan desarrollado su olfato de forma natural.
- Que no sean miedosos
- Que sean glotones o tengan gusto por la comida

Una vez seleccionados los canídeos se trasladan al CENADUC donde se califican aptitudes, se constata su estado de salud y se inicia una etapa de cuarentena en la que se

mantienen en observación y se programan exámenes médicos para constatar su óptimo estado.

Son asignados a un MVZ para que les realice un examen físico general junto con los siguientes estudios:

- Urianálisis
- Biometría Hemática
- Química Sanguínea (29 elementos)
- Examen General de Orina
- Coproparasitoscópicos (Faust o flotación seriado)

Todos los canídeos (hembras y machos) se esterilizan para evitar que se desconcentren al momento en que una hembra entra en estro y así evitar que pierdan el interés en su búsqueda de alimentos en el equipaje, bolsas grandes y mochilas de los usuarios que arriban al país. Son alimentados con la marca de croquetas Hill's adulto.

Los canídeos que hayan cumplido con las pruebas de aptitud, actitud y de salud, se trasladan al área de alojamiento donde inician su entrenamiento en donde a través del juego comienza la búsqueda de su juguete o botanas dentro de cajas de cartón (material suave), para incrementar su gusto de explorar y detectar lo que más les gusta. Posteriormente esos premios son reemplazados por frutas y cárnicos, así como las cajas por maletas de material más grueso, con la finalidad de que afinen más su olfato. La sustitución de cajas se realiza en forma progresiva hasta completar el 100% en incluir la variedad de tamaños y materiales de las maletas; así mismo, se reduce la concentración de aromas que se les colocan. Si el perro tiene la capacidad de encontrar los productos con baja concentración y en maletas de material grueso, se considera que ha terminado su etapa de entrenamiento.

Hay diferentes etapas por las que pasa en canídeo durante su formación como Unidad Canídea como son:

1. Entrenamiento canídeo para la detección de 5 aromas básicos: cítricos, manzana, cerdo, res y mango

2. Entrenamiento canídeo en obediencia básica: orden de búsqueda, posiciones de sentado, quieto y abajo (90 días de adiestramiento)
3. Impartición de cursos de capacitación del personal manejador (30 días por el cambio de mando al nuevo manejador)
4. Impartición de cursos de actualización del personal manejador (15 días)
5. Reentrenamiento canídeo (15 días)

Los entrenadores tienen este proceso con los canídeos que son, una vez adiestrados y entrenados, unidades canídeas, antes de que llegue el manejador y, posteriormente, manejan el desapego.

OISA

Al verse en incremento el riesgo para la introducción de plagas y enfermedades que no existen en el territorio nacional, surge la necesidad de habilitar la infraestructura que facilite el intercambio de productos agropecuarios en puertos, aeropuertos y fronteras, siendo ésta infraestructura la OISA, (19) contando con diferentes funciones y con el objetivo de minimizar e impedir el riesgo de ingreso de productos agroalimentarios portadores de plagas y enfermedades que pudieran afectar la producción de alimentos de origen animal y vegetal en México así como poner en riesgo su estatus las cuales cuentan con diversos profesionistas (MVZ, Biólogos, Ingenieros Agrícolas), que realizan las funciones de verificación, vigilancia, validación, inspección y certificación fitozoosanitaria, acuícola y pesquera; y los responsables de éstas coordinan a más de 900 técnicos profesionales que conforman la primera línea de vigilancia sanitaria, porque inspeccionan que la entrada de pasajeros nacionales e internacionales en carreteras, aeropuertos y puertos cumplan con los requisitos sanitarios establecidos. (20)

En cuanto a plagas cuarentenadas de mayor riesgo fitosanitario, SENASICA, a través de la Dirección General de Sanidad Vegetal, mantiene en operación el Programa de Vigilancia Epidemiológica Fitosanitaria (PVEF), con estrategias operativas que tienen la finalidad de detectar oportunamente la incursión de estas. Actualmente, se realiza la

vigilancia activa de 37 plagas de mayor riesgo fitosanitario, mismas que fueron seleccionadas a través de un proceso de priorización, el cual, considera factores como probabilidad de entrada, de establecimiento, de dispersión y la magnitud de las posibles consecuencias económicas en un área definida. (21)

Listado de plagas bajo vigilancia epidemiológica fitosanitaria (22)

Gusano de la mazorca (*Helicoverpa armigera*)
Gusano Oriental de la Hoja (*Spodoptera litura*)
Clorosis variegada de los cítricos (*Xylella fastidiosa subsp. pauca*)
Leprosis de los cítricos (*Citrus leprosis virus*)
Mancha negra de los cítricos (*Guignardia citricarpa*)
Cancro de los cítricos (*Xanthomonas citri*)
Escarabajo ambrosia del laurel rojo (*Xyleborus glabratus*)
Complejo Escarabajo Barrenador Polífago (*Euwallacea sp.- Fusarium euwallaceae*)
Fusariosis de las musáceas (*Fusarium oxysporum f.sp. cubense raza 4 Tropical*)
Marchitez bacteriana del plátano (*Xanthomonas campestris pv. musacearum*)
Moko del plátano (*Ralstonia Solanacearum raza 2*)
Cogollo racimoso del banano (*Banana bunchy top virus*)
Carbón parcial del trigo (*Tilletia indica*)
Roya negra del tallo del trigo (*Puccinia graminis f.sp. tritici*)
Fusariosis de la piña (*Fusarium guttiforme*)
Enfermedad de Pierce (*Xylella fastidiosa subsp. fastidiosa*)
Palomilla europea de la vid (*Lobesia botrana*)
Palomilla marrón de la manzana (*Epiphyas postvittana*)
Palomilla oriental de la fruta (*Grapholita molesta*)
Pudrición Negra de la Vid (*Guignardia bidwellii*)
Roya de la Vid (*Phakopsora euvtis*)
Tortricido anaranjado (*Argyrotaenia franciscana*)
Palomilla del tomate (*Tuta absoluta*)
Roya del cafeto (*Hemileia vastatrix*)
Pudrición del cogollo (*Phytophthora palmivora*)

Picudo rojo de las palmas (*Rhynchophorus ferrugineus*)
Palomilla del nopal (*Cactoblastis cactorum*)
Escoba de bruja del cacao (*Moniliophthora perniciosa*)
Palomilla gitana (*Lymantria dispar*)
Gorgojo khapra (*Trogoderma granarium*)
Cochinilla rosada (*Maconellicoccus hirsutus*)
Mosca del vinagre de alas manchadas (*Drosophila suzukii*)
Roya asiática de la soya (*Phakopsora pachyrhizi*)
Falso gusano de la fruta (*Thaumatotibia leucotreta*)
Picudo de la raíz (*Diaprepes abbreviatus*)
Mosca de la fruta del durazno (*Bactrocera zonata*)
Chinche marmolada (*Halyomorpha halys*)

Listado de países bajo vigilancia epidemiológica zoonosanitaria por enfermedad

- FIEBRE AFTOSA: África, América del Sur, Asia, Israel, Rusia, Turquía, Uruguay.
- ENCEFALOPATÍA ESPONGIFORME DE LOS BOVINOS: Alemania, Austria, Bélgica, Canadá, República Checa, Dinamarca, Eslovaquia, España, USA, Francia, Grecia, Irlanda, Israel, Italia, Japón, Luxemburgo, Países Bajos, Polonia, Portugal, Reino Unido, Suecia, Suiza,
- ENFERMEDAD VESICULAR DEL CERDO: Italia, Rusia.
- FIEBRE PORCINA CLÁSICA: África, Alemania, América del Sur, Asia, Centro América, Corea, Cuba, República Dominicana, Eslovaquia, Francia, Haití, Hungría, Italia, Luxemburgo, Rumania, Rusia.
- INFLUENZA AVIAR: África, Alemania, América del Sur, Asia, Austria, Bélgica, Canadá, Centro América, Corea, República Checa, Dinamarca, Eslovaquia, España, USA, Francia, Grecia, Hungría, Irlanda, Italia, Japón, Luxemburgo, Malta, Noruega, Países Bajos, Polonia, Portugal, Reino Unido, Rumania, Rusia, Suecia, Suiza, Turquía.

- ENFERMEDAD NEWCASTLE: África, América del Sur, Asia, Austria, Belice, Centro América, Corea, Dinamarca, Francia, Grecia, Haití, Israel, Japón, Luxemburgo, Reino Unido, Rumania, Rusia, Suecia, Turquía.
- ENFERMEDAD HEMORRÁGICA VIRAL DE LOS CONEJOS: África, Alemania, Asia, Australia, Austria, Bélgica, Corea, República Checa, España, USA, Francia, Grecia, Hungría, Irlanda, Italia, Japón, Luxemburgo, Nueva Zelanda, Países Bajos, Polonia, Portugal, Reino Unido, Rumania, Rusia, Suecia, Suiza, Uruguay. (23)

Órganos de Coadyuvancia

Para que haya una verificación, certificación, diagnóstico y constatación debe haber personal capacitado, confiable e imparcial. Así que SENASICA establece en el Módulo de Aprobación de Órganos de Coadyuvancia, los requisitos, especificaciones, criterios y el procedimiento para su aprobación, así como regular sus funciones y responsabilidades, para que garanticen que los servicios que presten, sean realizados por personas con competencia técnica. (24) (25)

La Ley Federal de Sanidad Animal (LFSA) y su Reglamento son parte del sustento jurídico de enuncia a los órganos de coadyuvancia, y hace referencia a la Postulación, Funciones, Responsabilidades y Obligaciones de los OSAAP y TEA.

La LFSA menciona en el Título Noveno a “Los Órganos de Coadyuvancia” en el Capítulo III: De las Personas Aprobadas y Autorizadas los artículos 144, 145, 146, 148, 149 y 151 que mencionan:

“Las personas físicas o morales interesadas en operar como órganos de coadyuvancia, deberán solicitar y obtener de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación la aprobación o autorización correspondiente conforme a los siguientes términos: (26)

I. *Corresponde a la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación otorgar aprobaciones por materias específicas para operar como:*

a) *Organismos de certificación*

b) *Unidades de verificación*

Una misma persona podrá obtener una o varias de las aprobaciones a que hacen referencia los incisos a) y b), de la presente fracción;

II. *La Secretaría podrá otorgar la autorización a las personas físicas que lo soliciten, para que operen como terceros especialistas autorizados, a fin de que coadyuven con la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, o con los organismos de certificación, unidades de verificación o laboratorios de pruebas aprobados. Los terceros especialistas emitirán un informe de resultados.”(26)*

“La Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación promoverá cursos de capacitación y de formación de profesionales en las actividades sujetas a aprobación o autorización de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación y que requieran conocimientos específicos relacionados con la sanidad animal o de buenas prácticas pecuarias.” (26)

“Los profesionistas autorizados, deberán estar permanentemente actualizados y aprobar los exámenes de conocimientos y cumplir con los requisitos. “ (26)

“En ningún caso las personas aprobadas o autorizadas, podrán directa o indirectamente certificar, verificar, emitir dictámenes de prueba, o evaluar la conformidad o el cumplimiento de normas oficiales mexicanas, normas mexicanas y normas internacionales, a sí mismas, a iniciativa propia, o cuando tengan un interés directo.” (26)

“Para otorgar cualquiera de las aprobaciones la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación formará comités de evaluación en materia de sanidad animal o buenas prácticas pecuarias, integrados por profesionistas calificados y con experiencia en los campos de las ramas específicas.” (26)

Los OSAAP y/o TEA tienen como responsabilidades, de acuerdo a la LFSA, pero, aplicable a la inspección fitozoosanitaria en el aeropuerto, las siguientes:

- I. Prestar los servicios veterinarios que se regulan en la Ley Federal de Sanidad Animal y su Reglamento y en su caso, las normas oficiales que se expidan sobre el particular*
- II. Avisar a la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación cuando conozcan sobre la presencia de una enfermedad exótica o de notificación obligatoria, o sobre casos de contaminación a los bienes de origen animal*
- III. Avisar a la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación sobre la importación, comercialización, publicidad, uso o aplicación de productos para uso o consumo animal que no estén registrados, o no cuenten con autorización, o presenten residuos tóxicos, microbiológicos o contaminantes que no sean acordes con las normas oficiales mexicanas y demás disposiciones de sanidad animal aplicables*
- IV. Presentar a la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación informes sobre los certificados zoosanitarios, dictámenes de verificación o de pruebas que emitan, en la forma y plazos que determine el Reglamento de la Ley Federal de Sanidad Animal*
- V. Servir como órganos de coadyuvancia de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación en la aplicación de políticas, estrategias, programas oficiales de control y mecanismos de coordinación en materia de sanidad animal*
- VI. Cumplir con las demás obligaciones a su cargo, reguladas en la Ley Federal de Sanidad Animal y en las disposiciones que de ella deriven.” (26)*

En cuanto al Reglamento de LFSA, el Título Noveno, Capítulo IV De las Personas Autorizadas, la información se encuentra en los artículos 311, 312,313, 316, 318 – 323.
(27)

La Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) certifica a la Unidad de Verificación y ésta, es quien certifica al TEA, el cual sólo puede ser MVZ, Biólogo o Ingeniero Agrícola / Agrónomo para poder realizar actividades auxiliares a SAGARPA.

Los TEA son constantemente capacitados y para ello deben de tomar cuatro cursos (generalmente en línea) y dentro de éstos hay obligatorios y opcionales. También existen Diplomados, siendo ambos gratuitos y deben acreditarse con una calificación de 8 (ocho); de no aprobar el curso, se deberá repetir hasta aprobarlo.

Registro de actividades de unidad de verificación

El Reglamento de la LFSA establece en su artículo 318 que “*los médicos veterinarios responsables autorizados, los profesionales autorizados y los terceros especialistas autorizados deberán enviar a la Secretaría informes de actividades en los formatos y tiempos que se establezcan en las disposiciones de sanidad animal específicas.*” (27) Así se realizan informes de las actividades y resultados tanto de la OISEA como del TEA (informe mensual) donde se reportan los productos regulados retenidos.

Cada vez que un OSAAP o TEA retienen en la sala “E” de arribos internacionales del aeropuerto, una mercancía regulada, les dan a los usuarios o pasajeros un Aviso Preventivo Sanitario (APS) (ANEXO 2 FORMATO DE APS DE TEA Y OSAAP), en original que es de color blanco y ellos guardan el de color verde para hacer su reporte. Para llenar el APS, los TEA recopilan la siguiente información; número de vuelo, procedencia del mismo, número y vigencia del pasaporte, la sala y la terminal donde se lleva a cabo la retención del producto.

Los datos que incluye su informe mensual es: el numero consecutivo de APS (que corresponde con la fecha en que se inicia el mes), fecha (la que registraron en su primer APS), OISA (en este caso es AICM T1), actividad desempeñada (en este caso sería vigilancia),

nombre del TEA, la clave del TEA, el folio del APS, tipo de arribo (es internacional), dictamen del TEA de Unidad de Verificación, nombre del pasajero, el tipo de producto retenido ya sea de origen vegetal, animal o acuícola:, descripción de mercancía, origen, procedencia, cantidad, unidad de medida (usan la unidad de medida: pieza), detectado por (Personal oficial de Aduana, Máquina de RX, Unidad Canina), tipo de transporte, número de pasajeros y observaciones.

Dicho informe se realiza conservando el formato ya establecido y se debe mandar a oficinas centrales el último día del mes; de no ser así, se les levanta un reporte y al tercer reporte se despide al TEA.

LFSA y su Reglamento

Son atribuciones de SAGARPA “Prevenir la introducción al país de enfermedades y plagas que afecten a los animales y ejercer el control zoonosológico en el territorio nacional sobre la movilización, importación, exportación, reexportación y tránsito de animales, bienes de origen animal y demás mercancías reguladas.”(26) Y para que sea aplicable lo anterior, referente a prevenir la introducción de enfermedades y plagas, que puedan estar presentes en las mercancías reguladas (productos/subproductos de origen animal/vegetal/acuícola y pesquero) dentro del equipaje de los turistas que sean retenidas, se enuncia el siguiente artículo de LFSA:

“Artículo 45: Cuando en el punto de ingreso al país, las mercancías reguladas no reúnan los requisitos de la Hoja de Requisitos Zoonosológicos o las disposiciones de sanidad animal aplicables, la Secretaría de acuerdo con el nivel de riesgo que representen, podrá ordenar:

I El retorno al país o lugar de origen o procedencia

II El acondicionamiento, tratamiento o

III La destrucción”(26)

Y así, se procede a realizar cualquiera de las opciones que convenga al usuario, con el fin de no internar la mercancía regulada al territorio nacional. Referente a la forma de

proceder, respecto a las mercancías reguladas, se cuentan con demás artículos y fracciones que sustentan la forma de operar en las OISAS en materia de inspección zoosanitaria modalidad turística, los cuales son:

Inspección y Certificación de Mercancías

Artículo 6 fracciones I,II,III y IV de la LFSA

Artículo 16 fracciones VI y VII de la LFSA

Artículo 24 fracciones I,II,III,IV,V,VI,VII,VIII LFSA

Artículos 25-53 LFSA

Artículos del Reglamento: 34,35,36,37,39,40,41,51,52,60,67,70

Retención de Mercancías

Artículo 6 fracciones XXII y LXIII de la LFSA

Artículo 45 de la LFSA

Artículos 2,51,59 párrafo primero, 60, 72 párrafos primero y segundo y 80 del Reglamento de la LFSA

Destrucción de Mercancías

Artículo 45 de la LFSA

Artículos 38, 47, 49, 72 y 74 del Reglamento de la LFSA

Ley Federal de Sanidad Vegetal (LFSV) y su Reglamento

Al igual que se tiene la LFSA para referirse a los productos y subproductos de origen animal, se tiene la LFSV que indican el sustento jurídico para proceder frente al tránsito de mercancías reguladas de origen vegetal, los cuales son:

“Artículo 7: Son atribuciones de SAGARPA en materia de Sanidad Vegetal:

Fracción XVIII: Prevenir la introducción al país de plagas que afecten a los vegetales, sus productos o subproductos y ejercer el control fitosanitario en la movilización nacional, importación y exportación de vegetales, sus productos o subproductos y agentes causales que problemas fitosanitarios.

Fracción XXI: Ordenar la retención, disposición o destrucción de vegetales, sus productos o subproductos, viveros, cultivos, siembras, cosechas, plantaciones, empaques, embalajes y semillas, en los términos y supuestos indicados en Ley Federal de Sanidad Vegetal, su Reglamento, las NOM´s y demás disposiciones legales.

Fracción XXVIII: Organizar, operar y supervisar en los puertos aéreos, marítimos y terrestres, la verificación e inspección de vegetales, productos o subproductos que puedan representar un riesgo fitosanitario.” (28)

Inspección y Certificación de Mercancías

Artículos 2,5,7,9,19,23,24,26 y 54 de la LFSV (28)

Artículos 4,30,54,55,58,59,60,78,163,166,167 Y 172 del Reglamento de la LFSV (29)

Retención de Mercancías

Artículo 7 fracción XXI de la LFSV

Artículos 19 y 30 de la LFSV (28)

Artículos 2 y 64 del Reglamento de LFSV (29)

Destrucción de Mercancías

Artículos 19 y 30 de la LFSV (28)

Artículos 2,65,78 y 82 del Reglamento de la LFSV (29)

Ley General de Pesca y Acuicultura Sustentable

Y, por último, se cuenta con el sustento jurídico (artículos y fracciones) que da pie a la forma de proceder con mercancías reguladas de origen acuícola y pesquero, son:

Artículos 103, 104, 105 fracciones I y II, 109 fracción V, 111, 112, 113, 114 y 124.

Dentro de la normativa que apoya la introducción de plagas, enfermedades exóticas y su monitoreo se cuenta con:

- Acuerdo mediante el cual se dan a conocer en los Estados Unidos Mexicanos las enfermedades y plagas exóticas y endémicas de notificación obligatoria de los animales terrestres y acuáticos. Estatuto. Primera sección. (DOF 2018)
- Acuerdo por el que se declara a los Estados Unidos Mexicanos como país libre de Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB) Estatuto. (DOF 2016)
- Acuerdo por el que se declara a los Estados Unidos Mexicanos como país libre de la Peste Equina Africana (PEA). Estatuto. DOF: 26/12/2016
- Acuerdo por el que se declara a los Estados Unidos Mexicanos como país libre de Perineumonía Contagiosa Bovina (PCB). Estatuto. (DOF 2016)
- Acuerdo por el que se declara a los Estados Unidos Mexicanos como país libre de la Peste de los Pequeños Rumiantes (PPR). Estatuto. (DOF 2016)
- Acuerdo por el que se declara al territorio de los Estados Unidos Mexicanos como zona libre de la peste porcina africana. Estatuto (DOF 2018)
- Acuerdo por el que se establecen las medidas de emergencia para prevenir la introducción de la fiebre aftosa a los Estados Unidos Mexicanos por los brotes recientemente ocurridos en diversos países del mundo. Estatuto (DOF 2001)

Y Normas Oficiales Mexicanas:

- NOM-0015-FITO-1995, Por la que se establece la cuarentena exterior para prevenir la introducción de plagas del cocotero (1997)
- NOM-011-FITO-1995, Por la que se establece la cuarentena exterior para prevenir la introducción de plagas de los cítricos. (1996)
- NOM-014-FITO-1995, Por la que se establece la cuarentena exterior para prevenir la introducción de plagas del algodón. (1996)
- NOM-016-FITO-1995, Por la que se establece la cuarentena exterior para prevenir la introducción de plagas de la caña de azúcar. (1996)
- NOM-017-FITO-1995, Por la que se establece la cuarentena exterior para prevenir la introducción de plagas del trigo. (1996)
- NOM-018-FITO-1995, Por la que se establece la cuarentena exterior para prevenir la introducción de plagas del maíz. (1996)

- NOM-043-FITO-1999, Especificaciones para prevenir la introducción de malezas cuarentenarias a México. (2000)
- NOM-076-FITO-1999, Sistema preventivo y dispositivo nacional de emergencia contra las moscas exóticas de la fruta. (2000)
- PROYECTO de Modificación de la Norma Oficial Mexicana NOM-013-FITO-1995, Por la que se establece la cuarentena exterior para prevenir la introducción de plagas del arroz. (abril de 2011).

Descripción, impacto y relevancia del trabajo profesional (procedimientos llevados a cabo y actividades realizadas); de los binomios presentes en el aeropuerto y apoyo de la unidad canina durante la inspección fitozoosanitaria

La sala E del Aeropuerto Internacional “Benito Juárez” de la Ciudad de México (AICM), está dividida en tres subsalas (E1, E2, E3) donde hay un Jefe de turno (responsable de las actividades igualmente de cualquier conflicto mientras el jefe de la OISA está ausente). En la sala E1 arriban los vuelos internacionales procedentes de Centroamérica, Suramérica y Cuba; en la sala E2 circulan tripulación (capitán, pilotos, copilotos, azafatas) y los usuarios con vuelos de conexión a otros países (en terminal 1 en otra sala o en terminal 2) dejando las maletas documentadas por su aerolínea en la banda en conexión) y, finalmente en la sala E3 arriban los vuelos procedentes de Estados Unidos, Canadá y Europa.

El aeropuerto está abierto las 24 horas del día los 365 días del año así que el personal de SENASICA maneja tres turnos (de 6am-2pm, 2pm-10pm y 10pm-6am). En las tres salas hay mesas de inspección fitozoosanitaria, por lo general en la sala E1 hay de 3-4 personas, en (2 TEA, un jefe de turno y un operativo OSAAP) y un binomio integrado por un TEA y una unidad canina de raza labrador o cruce de labrador; en la sala E2 hay un TEA y en sala E3 hay 3-4 personas (TEA, uno o dos oficiales y un binomio). Tanto los jefes de turno como los OSAAP se mueven de sala a sala y procuran estar en todos los vuelos realizando inspecciones, apoyando a los TEA con los usuarios, resolviendo sus dudas, proporcionando la información de fácil comprensión, evitando confusiones o conflictos, reteniendo mercancía regulada y generando APS. (DOF, 2012)

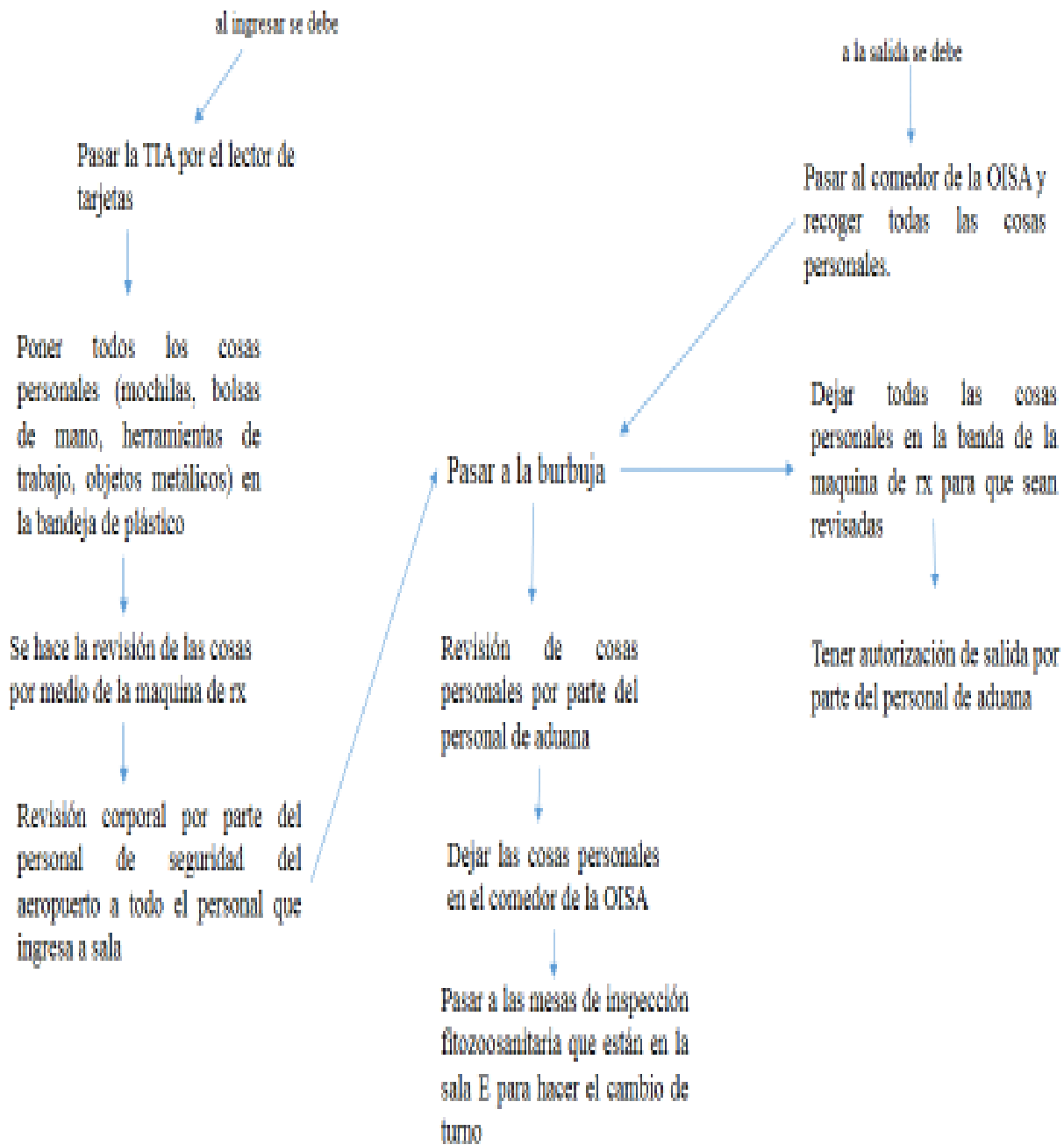
Todo el personal debe portar la identificación denominada Tarjeta de Identificación Aeroportuaria (TIA) (ANEXO 3 FOLLETO DEL AICM : CREDENCIAL DE IDENTIFICACION AEROPORTUARIA) la cual se debe de pasar por un lector de tarjetas antes de ingresar a la sala, se dejan las cosas personales y objetos de valor además de cosas metálicas en un recipiente de plástico o bandeja al personal de seguridad, la cual pasará por la banda para ser inspeccionada en la máquina de rayos X; el personal que ingresa a la sala, debe de pasar por un marco detector de metales y por último una persona de seguridad revisa

a quien ingresa de cabeza a pies para cerciorarse de que no se oculte ningún objeto punzocortante o ajeno a las herramientas de trabajo.

Después de ingresar por la zona de revisión (donde se pasan las cosas por la máquina de RX) se debe de dirigir a una parte de la sala que le llaman “la burbuja”; en esta parte de la sala están las mesas de inspección de aduana (SHCP-SAT) y la banda que conecta con otra máquina de RX, para que aduana reconozca al personal que ingresa. En todo momento se debe cumplir con reglas estipuladas dentro de la sala del aeropuerto.

Una vez terminado el horario laboral, el personal del AICM presente en las diferentes salas que ha terminado su turno de trabajo, debe colocar sus pertenencias en la banda que está en “la burbuja” que conecta con la máquina de rayos RX y esperar a que se le dé la autorización por parte del personal de aduana; de lo contrario se hace acreedor a una llamada de atención. (Cuadro 4. Procedimiento para la entrada y salida a Sala E del AICM).

Cuadro 4. Procedimiento para la entrada y salida a Sala E del AICM



Los OSAAP y TEA se encuentran uniformados e identificados para ofrecer el servicio de verificación, inspección y certificación fitosanitaria, zoonosanitaria, acuícola y pesquera (2) (30) además de utilizar el equipo de protección necesario que es: una navaja o cúter (para cortar flejes o maletas que estén empleadas), guantes en donde la parte orientada hacia la palma de la mano tiene un ligero revestimiento de plástico engomado y el resto es de tela, una linterna, un chaleco de seguridad verde o amarillo con franjas reflejantes de noche, sus APS, bolígrafo, tener a la vista su credencial identificación y TIA (de lo contrario el personal de seguridad del AICM) puede reportarlos o hacerles llamada de atención). El personal oficial y coadyuvante de la OISA, debe presentarse indicando su nombre y mostrando su identificación oficial además de explicarle el motivo de su intervención.

Para la retención de un producto o mercancía que no cumpla con los requisitos sanitarios o que no esté permitido su ingreso al país, se debe elaborar APS, del cual existen diferentes copias de los folios, en TEA por ejemplo existen 4 hojas o papeletas:

- Usuario: el Original (de color blanco)
- TEA: color Verde (usada por TEAS),
- Expediente: color Rosa (usada para iniciar captura)
- Producto: Amarilla (es para identificar el producto retenido)

En los Oficiales existen tres hojas o papeletas:

- Usuario: Original (blanca)
- Expediente: Rosa
- Producto: Amarilla.

Si el usuario no solicita el acta de retención, solo se le entrega el APS; si requiere acta de retención se le invita a pasar a la oficina donde se le elabora el acta y se le entrega.

Se utiliza el programa de Certificación Turística (CERTUR) como herramienta tecnológica para la emisión de APS, Actas de Retención, Actas de Destrucción, Actas de Comisariato, Certificados de Importación Turísticos, Actas de Inspección y formato de

remisión de muestra para diagnóstico; si este programa llegara a fallar, se reporta al Jefe de la OISA y se debe también comunicar a oficinas centrales.

Todos los documentos oficiales generados son firmados por el personal Oficial, el único documento oficial que respalda los productos que se retuvieron durante la inspección del equipaje de los usuarios es el Acta de Retención, misma que debe elaborarse con la siguiente información: el nombre del pasajero, país de origen o de precedencia de la mercancía, descripción de la mercancía, cantidad, peso (expresado en kg), fecha, número de pasaporte. Si hubiere negativa del usuario para firmar el Acta de Retención del producto regulado, se debe de asentar este hecho en el documento porque así queda claro para el usuario de qué se le está reteniendo y porqué, asimismo, sirve como respaldo para el personal de SENASICA que está procesando el documento en ese momento evitando que el usuario manifieste que no se le notificaron las razones o en su defecto, servir para algún mal manejo o uso de la información por parte del usuario hacia el personal de la OISA.

SENASICA no es responsable sí durante el tiempo que permanece la mercancía retenida sufre algún daño físico o deterioro; por ejemplo, por fermentación de quesos frescos o artesanales; sin embargo, dentro de las instalaciones se cuenta con una bodega, que cuenta con dos refrigeradores grandes, un congelador y anaqueles para poder poner los productos regulados retenidos y así evitar el mayor maltrato o deterioro posibles. Se debe realizar un historial de todos los productos retenidos, así como de la documentación oficial emitida (APS, acta de retención, destrucción o retorno).

Al encontrar productos regulados y que no cumplen con las disposiciones son retenidos y se inutilizan en presencia del usuario. En primera instancia se seccionan, después se introducen en una bolsa de plástico y se rocían con un producto químico llamado azul de metileno; se atomizan tiñéndolos para hacerlos tóxicos y por último se colocan en los biocontenedores correspondientes (se hace uso de este procedimiento cuando se detecte que la retención puede ser conflictiva).

Cuando se detecta en el equipaje del usuario presencia de tierra (equipo o instrumentos de uso veterinario o agrícola y/o calzado de trabajo) se asperja usando un

desinfectante de amplio espectro (tiene aroma a limón) formulado con una mezcla en base a cuaternarios de amonio, diluyendo una parte del producto en 10 partes de agua.

Al personal diplomático no se le exige de la inspección en aeropuertos, siempre y cuando haya motivos para ello y que su equipaje contenga mercancías cuya importación esté prohibida por la legislación. Usando como apoyo para el marcaje del equipaje a la Unidad Canídea, máquina de RX u observación directa. Esta inspección se efectúa en presencia del agente diplomático o de su representante autorizado.

Cuando se presentan conflictos con el pasajero, el personal oficial y coadyuvante de la OISA, solicita la intervención de la Policía Federal o personal de Aduana, para el seguimiento correspondiente.

Dentro de los productos regulados prohibidos se encuentran las vasijas selladas con cemento (traídas generalmente por personas de nacionalidad cubana o francesa de religión Yoruba que en su interior tiene presencia de plumas, uñas de animales, tierra de panteones o de algún otro lugar, restos de huesos o piezas de animales como aves, cabras, borregos). Aunque se permite el ingreso de 1 a 40 Ikinés (semillas utilizadas en ceremonias con un significado místico utilizadas en la religión Yoruba).

Procedimiento de Inspección Fitozoosanitaria

En la Inspección fitozoosanitaria se hace una revisión del equipaje de los usuarios que llegan en diferentes vuelos provenientes de otros países, con la finalidad de retener mercancías reguladas que representen un riesgo fitozoosanitario de origen animal, vegetal, acuícola y/o pesquero usando como apoyo la guía turística. (31)

Una vez que el usuario está con su maleta en la mesa de inspección, se verifica si el producto cuenta con empaque íntegro (envoltura) que contenga los datos de trazabilidad válidos tales como: (origen, procedencia, lote, planta autorizada y demás especificaciones etc.), que el presente etiquetado sea en español, inglés o algún otro idioma entendible (italiano, portugués, francés) que esté presente el sello de la autoridad sanitaria correspondiente; (32) que no sea de elaboración artesanal y al cumplir con los requisitos, se permite el acceso. Si no cumple, entonces se realiza la retención de los alimentos, productos o subproductos de origen vegetal o animal y para el caso del grupo de vegetales se realiza la disección para buscar plaga viva o muerta; de llegar a encontrar algún espécimen se procede a depositarlo en un tubo de ensaye con alcohol y se identifica dicha muestra para su envío.

Al encontrar alimentos regulados y determinar que no es permitido su ingreso, o se detectaron inconsistencias o los productos no provienen de una planta autorizada por SAGARPA, se le explica al usuario que se le hará una retención de los productos porque su introducción pone en riesgo la sanidad del país, explicación que dependerá del producto retenido. Posteriormente se le da un comprobante de la retención del producto (APS); después el producto se embolsa y se deposita en el contenedor que está en cada sala, para después pasar por ellos y hacer el acta de retención y de destrucción. Si el usuario desea que sea de manera formal, se le invita a pasar a la oficina de la sala y se le imprime un documento oficial con autorización de un OSAAP.

El llenado del APS consiste en poner la siguiente información: fecha, nombre del pasajero, correo electrónico y domicilio del usuario (si desea darlo), producto retenido, país de origen de la mercancía, país de procedencia de la mercancía, cantidad, unidad de medida (expresada siempre en kg, sólo en el reporte mensual se expresa en pieza), dictamen (el cual es: no cumple con los requisitos fitozoosanitarios/fitosanitarios o zosanitarios para su importación turística), la forma en que fue detectado el producto regulado (observación directa, personal oficial de aduana, entidad federal, declarado, máquina de RX, Unidad Canina), nombre del verificador o TEA, firma del verificador, clave del verificador, número de vuelo, número de pasaporte y vigencia del mismo.

En el caso del equipaje sobrevolado, cuando la inspección se lleve a cabo sin la presencia del propietario, ésta debe realizarse en presencia de las autoridades de Aduana, representantes de la Aerolínea y Personal Oficial y coadyuvante de la OISA, si se encontrara alguna irregularidad entonces se solicita al personal de la aerolínea que pase a la oficina para la elaboración del Acta de Retención, misma que es entregada en original y copia, con la finalidad de que sea compartida con el dueño. En todos los casos, se debe realizar el Acta de Retención específica correspondiente, otorgando al propietario el periodo establecido por la normatividad para el cumplimiento de la regulación correspondiente. En equipaje sobrevolado se dan 10 días hábiles para que el pasajero retorne sus productos a su país de origen u otro país. El expediente para equipaje sobrevolado que elabora la OISA, incluye los datos (y foto) de la etiqueta donde se puede corroborar el nombre del pasajero, vuelo, procedencia y destino final, además de fotografías de la mercancía retenida, APS y copia de identificación del representante de la aerolínea.

Las formas utilizadas en la detección de mercancías reguladas en equipaje son: (31)

- *Aduana Imperceptible antes Declaración aduanal*

Al pasajero se le da un formato en donde se le pide haga su declaración aduanal, indicando que artículos o mercancías lleva consigo, hay un punto en donde se refiere a los alimentos o preparaciones alimenticias que lleva consigo (productos de origen vegetal/animal). Este documento no es oficial pero, es candidato a inspección por parte del personal de aduana. En el caso de que llevara en su equipaje mercancía regulada (alimentos), el personal de SENASICA lleva a cabo una inspección de todo el equipaje.

- *Máquina de Rayos X: Marcaje de maletas*

El personal de ambas dependencias (SAGARPA – SENASICA; SAT – ADUANA) se coloca en el área del carrusel exterior, donde se revisa todo el equipaje a través de equipos de rayos X. La detección de mercancía regulada se lleva a cabo con el uso de máquinas de rayos X (4 en total). El personal de aduana es el único que tiene permitido su uso e informa al personal de SENASICA que equipaje se debe marcar colocando una etiqueta adherible de color naranja (puede variar el color) en el código de barras de la maleta, con el objetivo de

evitar que el usuario quite la marca y pase a inspección sanitaria. La manera de percatarse si al equipaje contiene alimentos, ya sea productos regulados o no, se ven en la pantalla artículos de color naranja denso/naranja claro que indican presencia de cosas orgánicas, el verde denso indica presencia de sal o algún tipo de grano, azúcar o arena.

El momento oportuno para salir a marcar a pista es cuando en los monitores que están en bandas (total 12), se ven maletas debajo del nombre del vuelo del país que va a arribar. Las maletas procedentes de países de Centroamérica, Suramérica y Cuba siempre son revisadas por la máquina de RX, a diferencia de los vuelos procedentes de Europa, debido a un número más alto de carritos con equipaje (20-25) así que la forma de revisarlos es haciendo una selección aleatoria.

- *Observación Directa*

En salas, desde que los usuarios toman sus maletas de las bandas y se dirigen al personal de Aduana, hasta cuando llegan al personal de SENASICA, se les observa si llevan algún alimento, principalmente, en las manos o si van comiendo. Si es así, se les invita a pasar a la mesa de inspección, o simplemente en el momento se les aborda diciendo que no está permitido su ingreso y se les invita a depositar el alimento en los contenedores que se encuentran en la sala.

Otra forma que tiene el personal de SENASICA de percatarse de la presencia de productos regulados o alimentos es porque los pasajeros que son inspeccionados por el personal de Aduana, muchas veces llevan consigo alimentos o preparaciones alimenticias así que el usuario es canalizado al personal de SENASICA para una inspección que solo le compete a ella y se determina qué alimentos pueden o no ingresar al país.

- *Declarado al SENASICA*

El usuario declara directamente a SENASICA traer alimentos o preparaciones alimenticias, posterior a esto se inspeccionan y revisan dichos alimentos.

Revisiones aleatorias

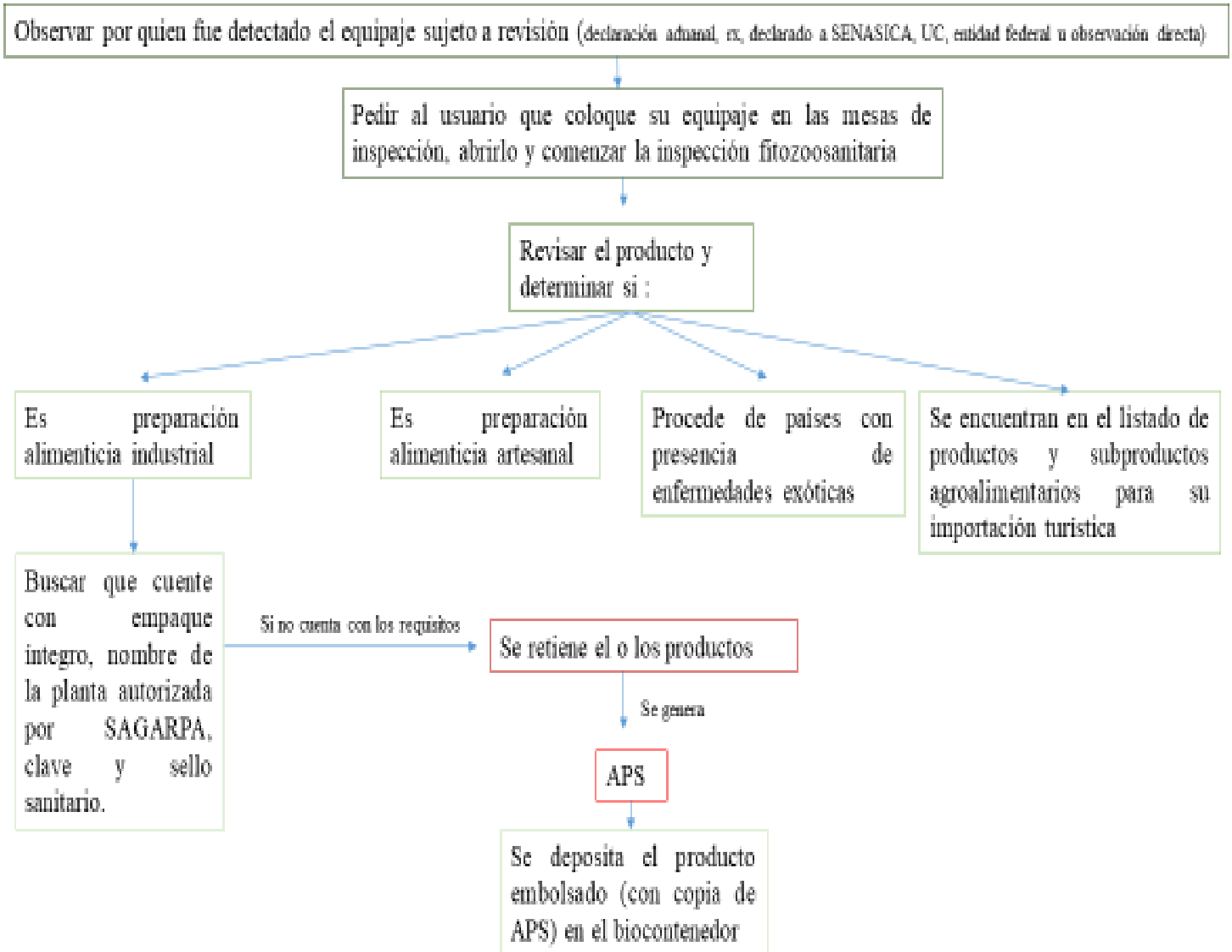
- Se debe acercarse uno al usuario, no confrontarlo, sino más bien lateralmente.
- Saludo: Buenos días, Buenas tardes, Buenas noches, dependiendo.
- Se hacen diversas preguntas para saber si lleva alimentos en su equipaje, tales como:
 1. ¿Lleva algún alimento con usted o en su equipaje?
 2. ¿Algún bocadillo de la aerolínea?
 3. ¿Alguna fruta fresca como plátano, manzana, mandarina, pera, naranja etc....o
verdura/vegetal como lechuga, zanahoria, pepinos?
 4. ¿Lleva algún tipo de cárnico como jamón, salchicha, salami etc..., carne fresca ya sea
de res, borrego, pollo?
 5. ¿Lleva consigo algún tipo de lácteo como crema, queso fresco, mantequilla?
 6. ¿Algún tipo de alimento preparado que contenga cárnicos, lácteos o mariscos?
 7. ¿De dónde es su vuelo?
 8. ¿Lleva consigo algún tipo de semilla como frijol, arroz, haba, lenteja, café en grano?

Dependiendo de la respuesta se inspecciona o no la maleta del usuario; se hacen retenciones o no de los productos regulados que se hayan encontrado y se le permite retirarse.

Lo anteriormente mencionado se encuentra resumido en el Cuadro 5 Procedimiento de inspección fitozoosanitaria.

Cuadro 5 Procedimiento de inspección fitozoosanitaria. (31)

PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN FITOZOOSANITARIA



Unidades Caníneas: Actividades en el aeropuerto

Llegada al aeropuerto como binomio o trinomio

Las unidades caníneas que ya son asignadas para trabajar con un manejador en el AICM que van a terminal 1 o terminal 2, son trasladadas del CENADUC pero si van a otro punto, por ejemplo, a la frontera, entonces salen del aeropuerto en modalidad de pasajeros,

los manejadores revisan a cuantas unidades caninas van a trasladar y demás personas que van en el trayecto para otorgar los viáticos.

Se requiere de un periodo de adaptación de aproximadamente 15 días para evitar en las actividades de inspección un retraso debido a la diferencia entre el ambiente del CENADUC (ambiente simulado) y AICM (existen diferentes aromas y la afluencia de gente es mayor).

Actividades diarias en aeropuerto entre manejadores y unidades caninas (inspección diaria de perreras y transportadoras, cuidados básicos de los caninos, alimentación y recreación)

El AICM cuenta con diez unidades caníneas con diez manejadores y entre todos realizan las actividades haciendo un rol como:

- Alimentación de las unidades caníneas
- Paseo de las unidades caníneas
- Desahogo de las unidades caníneas (consiste en que el caníneo debe defecar y orinar siempre antes de iniciar con el trabajo en salas).
- Lavado de cubetas.
- Lavado de platos de comida.
- Lavado del alojamiento de las unidades caníneas
- Lavado de jaulas o kennel.
- Baño de las unidades caníneas

Al tener que trabajar un gran número de vuelos en tan poco tiempo, se asigna a una persona para que apoye a los manejadores en dichas actividades.

Otra actividad realizada es la recreación al sacar a los caníneos del ambiente donde trabajan; ésta debe ser al menos una vez al mes y como existe una carga excesiva de trabajo para ambos, cada manejador opta por llevarse a su canino en su día de descanso por lo general a un parque ya conocido.

Los manejadores deben también hacer un reforzamiento y eliminación de olores cada una o dos semanas, el cual consiste en poner maletas con productos positivos y negativos; en los positivos se premia y en negativos no; eso para evitar que marquen negativos como por ejemplo: dulces, chocolates, ropa sucia. Este reforzamiento lo hacen en un tiempo comprendido entre 15 y 20 minutos en el tiempo laboral cuando hay oportunidad de hacerlo, debido a la ausencia de vuelos y disponibilidad de ese tiempo.

Actividades realizadas antes de iniciar la inspección fitozoosanitaria en salas

El manejador realizará una inspección física del canídeo con el fin de identificar lesiones o alteraciones, que puedan poner en riesgo su salud; si se llegara a detectar alguna alteración o lesión, se precederá a informar al responsable de la OISA, y éste, a su vez, al área médica de la Escuela Canina del SENASICA, para determinar los pasos a seguir. Si fuese una urgencia, es decir, si el canino tuvo una herida dentro de salas o en el trayecto del lugar donde está su transportadora (en pista) hacia salas, el manejador de manera inmediata deberá atenderlo porque es parte de su entrenamiento como manejador y debe salvaguardar su salud usando primeros auxilios, por lo menos hasta que pueda ser trasladado para una atención más específica, por eso es importante identificar un cambio de conducta. Debe también verificar que, dentro del área de trabajo no se encuentren objetos que puedan afectar la integridad del canídeo, desechos en el piso que dificulten la distinción o discriminación de aromas o presencia de otros animales que puedan ser distractores.

Durante el tiempo en que se llevan a cabo las actividades de inspección, el manejador debe mantener en todo momento al canino sujeto con la correa para evitar incidentes con los pasajeros o con otros animales presentes en el lugar de trabajo, se debe considerar períodos de descanso (30 minutos de trabajo y 10 de descanso promedio) que permitan su recuperación olfativa, ya que la presencia de estímulos olfatorios por períodos largos conduce a una fatiga olfatoria. Lo anterior dependerá de la carga de trabajo y de las condiciones del canídeo.

El manejador prepara la ración de alimento después de realizado el trabajo; los premios son utilizados durante la jornada laboral (utilizados como reforzamiento positivo es

la búsqueda de alimentos) independientemente de que los productos regulados se retengan o se liberen porque se premia el haberlos identificado.

El manejador debe trabajar continuamente la motivación del canino a través de ejercicios de reforzamiento, juegos o premios, con la finalidad de que inicie sus actividades de forma entusiasta, alegre y contento y que no le cause ninguna aversión, disgusto o haya de por medio una distracción que entorpezca la búsqueda de mercancía regulada.

Inspección fitozoosanitaria en salas con apoyo de la Unidad Canídea

Unidad Canina

La Unidad Canídea se coloca, en el área de recolección de equipaje para realizar la revisión de las maletas, con la finalidad de detectar productos regulados para su posterior inspección. Cuando marque una maleta, se coloca una etiqueta de color por lo general verde (ANEXO 4 ETIQUETA: SUJETO A INSPECCIÓN FITOZOOSANITARIA) para su posterior inspección.

El binomio se encuentra en salas siempre que es anunciada la llegada de algún vuelo, en cuanto el carrusel interior, en sala, comienza a moverse; se dirigen a la banda porque este movimiento indica que las maletas comenzarán a salir.

El manejador le indicará al canídeo que se suba a la banda y que comience a olfatear las maletas que van saliendo, la forma de indicar que contiene algún alimento o productos/subproducto de origen animal o vegetal es cuando el canídeo se sienta arriba de la maleta y al preguntarle el manejador: ¿dónde?; el canídeo señala con su pata la maleta también hay un cambio de comportamiento como es el que mueve la cola más rápido, rasca la maleta o comienza a meter mucho la nariz en el equipaje, incluso si el usuario va caminando y lleva alimento en la mochila, el canino se levanta y con ambas manos señala la mochila. Inmediatamente el manejador identifica la maleta con la etiqueta y así el usuario es candidato a inspección fitozoosanitaria, independientemente que dicho equipaje haya sido marcado antes con la etiqueta color naranja de la máquina de rx.

Una vez terminada la inspección de las maletas de la banda, los manejadores les indican a los caninos olfatear maletas de mano o bultos o bolsas de mano grandes con el fin de identificar aromas que indiquen que llevan consigo productos regulados.

Cuando el canídeo realice el marcaje de algún equipaje, el manejador se presentará mencionando su nombre y mostrando su identificación oficial ante el usuario y le informará la función de la Unidad Canídea, se le cuestionará si en su equipaje transporta alguna mercancía de origen vegetal, animal o acuícola, de ser posible se llevará a cabo la revisión en ese momento. (31)

Les dan a los manejadores canídeos cada dos o tres meses entre 200 y 300 etiquetas y con ellas deben de trabajar todo ese tiempo hasta que les vuelvan a dar más; el tiempo y número de etiquetas es variable porque depende de cuantas lleguen y cada cuando lleguen. El jefe de la OISA es quién manda a hacerlas, pero es SENASICA quien le da la autorización y el recurso para hacerlo.

El personal oficial y coadyuvante de la OISA, en la mesa de revisión, solicitará al usuario información sobre las mercancías agropecuarias que porta en su equipaje, prendas de vestir o que recientemente haya transportado en éstos, con la finalidad de identificar el aroma detectado por el canino, emitiendo posteriormente el dictamen correspondiente derivado de la inspección física del producto. (31)

Si confirma que trae consigo productos regulados, el manejador le solicitará amablemente abrir el equipaje, bolsas de mano, bultos, mochilas marcados por el canídeo, para su revisión y determinar si hay retención (se genera APS y si quiere documento oficial se otorga un acta de retención) o no. Si niega traer consigo productos agropecuarios, se le indica que sólo se va a corroborar el marcaje del canino. (31)

Finalizada la inspección se le proporciona al usuario material informativo (ANEXO 5 FOLLETO DE SENASICA: GUÍA RÁPIDA PARA INGRESAR A MÉXICO).

En marcajes a equipajes en ausencia del pasajero (equipaje en tránsito, sobrevolado, sobrante de equipaje, etc.) o bien cuando no es posible la inspección inmediata de los mismos,

debe de identificarse con el sello sanitario para su posterior revisión en presencia del pasajero o un representante de la aerolínea y las autoridades de la Aduana en las mesas de inspección.
(31)

El reforzamiento y eliminación de olores es muy importante porque de eso dependen los marcajes que hagan en las maletas, bolsas de manos, mochilas del usuario. La frecuencia de esta actividad debe ser en horarios de trabajo cada vez que se tenga tiempo o no haya vuelos y de no poder realizarse con esta frecuencia entonces al menos una vez por semana.

Consiste básicamente en poner maletas con productos positivos y negativos; si marca una maleta con contenido positivo, se premia; y si marcó el equipaje con producto negativo, no se premia para no reforzarle ese aroma e írselo quitando. Cada manejador va conociendo o conoce a su canídeo siempre estando atentos al momento de la inspección del equipaje y el tipo de marcaje.

La forma de premiar a las unidades canídeas es con alimento con sabor agradable para él, o con caricias y manejando un tono de voz muy dulce y agradable por parte del manejador que generalmente le dice: “muy bien”, y la forma de no premiar a los caninos es tensando la correa, cambiando el tono de voz o encerrarlo en su transportadora además de no darle premios.

Un marcaje se vuelve positivo cuando la unidad canídea marcó una maleta o equipaje que durante la inspección se encuentra un producto regulado, cuando eso pasa, se le enseña al canídeo lo encontrado en la maleta, se le premia, se le vuelve a enseñar y se le pide que señale los productos o alimento regulado y se le vuelve a premiar.

Un marcaje se vuelve falso cuando el equipaje marcado como sospechoso de llevar consigo un producto o alimento regulado al momento de la inspección hay ropa sucia, zapatos con tierra, dulces, chocolates y demás que no sea mercancía regulada. En ese caso, no se premia al canino para no reforzar ése aroma.

Un marcaje es positivo liberado cuando producto regulado puede ingresar al país bajo ciertas especificaciones, por ejemplo, un queso madurado proveniente de España con envasado y etiquetado con sello sanitario.

A los canídeos se les brinda servicio médico veterinario a través de un programa de medicina preventiva que incluye elaborar reportes del estado de salud mensual del canídeo, un reporte trimestral de la condición corporal con fotografías y un reporte del estado de salud semestral; todos ellos elaborados por los manejadores, con base en las observaciones hechas durante las horas de vuelos trabajado en salas y los días de recreación, incluso durante el tiempo que los manejadores conviven con los caninos en horas no laborales.

Datos generales de las unidades caninas (Cuadro 6 Datos generales de las unidades caníneas)

Cuadro 6 Datos generales de las unidades caníneas

Datos Generales		Porcentaje
Sexo	Macho	70%
	Hembra	30%
Raza	Labrador	60%
	Golden Retriever	10%
	Pastor Belga Malinois	10%
	Criollo	20%
Edad	3 años	30%
	4 años	10%
	5 años	20%
	6 años	30%
	7 años	10%
Color	Amarillo	50%

	Dorado	10%
	Negro	10%
	Crema	20%
	Rojo carbonado	10%

Unidad Canina	Peso promedio anual
EL	32.91Kg
ET	30.83Kg
F	29.63kg
G	31.15kg
HA	27.75kg
HE	31.5kg
HU	23.89kg
IL	28.06kg
IN	31.33kg
J	31.68kg

El peso de las unidades caninas es registrado mensualmente por sus respectivos manejadores; la unidad canina HE tiene sólo un registro debido a que en el último mes del año 2017 fue incorporado al aeropuerto en la inspección en salas. La condición corporal registrada fue de 3 (en escala del 1 al 5) para todas las unidades caninas durante todo el año de 2017.

En cuanto al consumo diario de alimento junto con los premios (Cuadro 7 Porcentaje de la población canina que maneja el consumo diario de alimento y premios (g) total al día) varía debido a que cada manejador lo maneja como considera necesario, en donde se apoyan principalmente en la actividad física o en el número de maletas detectadas o marcadas.

Cuadro 7 Porcentaje de la población canina que maneja el consumo diario de alimento y premios (g) total al día

Consumo diario de alimento y premios (g)	Porcentaje
450	30%
400	40%
350	10%
300	20%

Se maneja un total de 350g de alimento y 50 g en premios de consumo diario por unidad canina, pero los manejadores utilizan diferentes proporciones como se muestra en el Cuadro 8 Consumo diario de alimento (g) y consumo diario de premios (g) de las unidades caninas, ración establecida con base en el peso, función zootécnica, además de otro aspecto como es la esterilización.

Cuadro 8 Consumo diario de alimento (g) y consumo diario de premios (g) de las unidades caninas

Consumo diario de alimento (g)	Consumo diario de premios (g)
300	100
350	50
275	75
400	50
150	150
200	100
350	100

Padecimientos y enfermedades de las unidades canídeas ocurridas durante 2017

Los padecimientos y enfermedades presentes en los canídeos en el Cuadro 9 Enfermedades y padecimientos expresado en porcentaje presentes en las unidades canídea; restringen algunas veces su función de identificar maletas con productos regulados, porque necesitan asistencia médica y un tratamiento que les ayude a combatir la enfermedad y así tener su atención enfocada únicamente a en búsqueda de productos regulados. Los manejadores caninos anotan sus observaciones mensualmente y es aquí donde dan a conocer este tipo de problemas.

Cuadro 9 Enfermedades y padecimientos expresados presentes en las unidades caníneas

Enfermedades y padecimientos	Porcentaje presente en unidades caninas
Enfermedad parodontal grado 2	40%
Diarreas	30%
Vómitos	30%
Displasia de cadera o degeneración coxofemoral	20%
Prurito intenso por alergia alimenticia	10%
Melanosis bilateral en cavidad bucal	10%
Claudicaciones (origen desconocido)	10%
Conjuntivitis	10%
Fracturas consolidadas	10%
Laceraciones (en distintas zonas)	10%
Hernia umbilical	10%
Otitis	10%

Los manejadores han identificado problemas médicos y no médicos presentes en las unidades caninas como se ve en el Cuadro 10 Problemas médicos y no médicos presentes en unidades caninas; que afectan de manera negativa en su desempeño durante la inspección fitozoosanitaria y otros que, aunque no afectan tanto su desempeño, están presentes.

Cuadro 10 Problemas médicos y no médicos presentes en unidades caninas

Problemas médicos y no médicos presentes en unidades caninas	Observaciones del manejador
Displasia de cadera o degeneración coxofemoral	Presentación de cojera en la unidad canina en donde hay días que es demasiado notorio y se cansa rápido, el dolor no le permite caminar por más tiempo y la actividad va disminuyendo.
Vómito y diarrea	Presencia de vómitos en sala de la unidad canina que se observa molesta, muy triste y decaída, sin interés en la búsqueda.
Efecto secundario (dolor) en la zona de aplicación de la vacuna	La unidad canina al agacharse se quejaba bastante, el dolor en la zona de aplicación le duró aproximadamente 4 días.
Falta de recreación	Desde que llegó del CENADUC no ha tenido recreación la unidad canina, sólo una vez en aproximadamente 7 meses, debido a que el Jefe de Oficina canceló las recreaciones, la unidad canina se nota dispersa.
Cambio de rol de turno	El cambio de rol de turno hace que la unidad canina se note muy cansada
Abrasionas leves en la punta de la cola y diferentes partes de la cabeza	Debido a que fue cambiada a una jaula (unión de dos jaulas pequeñas con un alambre) más pequeña en donde apenas cabe recostada y al

	parecer la herida en la cabeza la provocó el alambre que se usó para unir las jaulas
Fractura consolidada	Muestra dolor en extremidades posteriores después del reposo.

Desparasitación interna, externa y vacunación

Para la desparasitación interna se utilizan diferentes productos como el Cardomec, Endogard, Drontal, Total Full y Heartgard. Para la desparasitación externa se utiliza Bravecto y Frontline. Ambas desparasitaciones se llevan a cabo entre los meses de abril y mayo y nuevamente en diciembre manejándose cada 6 meses, aunque sólo el 60% de los caninos se desparasitaron en tiempo y forma debido a que del 40% restante: 10% se desparasitó antes de lo previsto, 10% se incorporó a finales del año, 10% se dejó la fecha pendiente y del 10% restante no se tiene registro lo que puede indicar que no se le administraron ni la desparasitación interna ni la externa.

La aplicación de la vacuna contra Rabia y Bordetella se realizó en el mes de diciembre mientras que la séxtuple se efectuó en el mes de octubre, siendo así la vacunación anual.

Alimentación

En cuanto a la alimentación, como ya se indicó, se alimentan con croquetas la marca Hill's adulto; la cantidad depende de lo que diga el área médica del CENADUC, pero sin haber prescripción médica o alguna instrucción médica, es de 225 gramos de croquetas por ración, son dos raciones lo que da un total de 450 gramos diarios más 50 gramos, cantidad que no se debe exceder y que vendrían siendo los premios dados durante la inspección fitozoosanitaria en salas.

Se lleva un control médico de cada unidad canídea y si hay algún problema de salud se da alimento especial ya sea medicado o de prescripción, pero sólo si hay algún problema de salud; como ejemplo, se le puede prescribir el weight control, Urinario, alimento con

condroitina, si se encuentra alguna alergia alimentaria un hipoalergénico. Se hace una proyección de gastos cada 6 meses.

Informe diario de manejadores

La información del reporte diario de actividades se vacía en una hoja de Excel de formato predeterminado que consiste en llenar los espacios con la siguiente información:

- Fecha
- El vuelo trabajado
- El número de pasajeros atendidos
- Si el origen del producto fue fitosanitario, zoonosanitario o acuícola
- El número de marcajes de producto regulado positivo
- El número de piezas de productos regulados liberados
- De los productos revisados agregar el número de productos retenidos y liberados
- El origen del producto retenido (país de origen o procedencia)
- Número de retenciones especificando si el origen es fitosanitario, zoonosanitario o acuícola, folios y peso expresado en kilogramos correspondientes.
- El número de marcaje negativo y el producto encontrado.
- Tiempo trabajado en el vuelo expresado en minutos
- Numero de marcajes totales

Esta información debe registrarse a diario, por vuelo trabajado, con un fin principalmente estadístico y soportar así los informes semanales, mensuales, trimestrales, semestrales y anuales en donde también los entrenadores ven la efectividad y productividad de los canídeos además de saber si está trabajando bien, con interés, atención, sin distractores o aburrimiento. A partir de todos los datos recabados se genera información base para poder mejorar el reforzamientos del canino, suprimir o agregar olores, volver su nariz más ágil, rápida y de fácil discriminación de entre todo el banco de olores que diariamente está presente en cada persona, usuario, maleta, mochila, bolsas de mano que en un inicio confundía a la unidad canina y hacía que se aumentara la dificultad e inseguridad para poder realizar un marcaje.

Derivado de las retenciones que se originaron a raíz de los marcajes por unidad canídea, la generación de los APS correspondientes, su acta de retención, acta de destrucción, toma y envío de muestras al laboratorio y, finalmente los resultados de todo este procedimiento, se ha impedido el ingreso de plagas como Gorgojo Khapra, Mosca del Caribe y Mosca del Mediterráneo, Fiebre Aftosa, Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB) y PPA, entre otras al territorio nacional. Como se muestra en el Cuadro 11 Resultados de plagas cuarentenadas detectadas por unidades caninas del 2017 en la OISA del AICM terminal 1 sala E; siendo una detección difícilmente detectada de manera natural por el ser humano.

Cuadro 11 Resultados de plagas cuarentenadas detectadas por unidades caninas del 2017 en la OISA del AICM terminal 1 sala E (33)

Fecha de Inspección	Mes reportado	Producto	Plaga detectada	Clasificación de plaga (Insecto, maleza, virus, hongo, bacteria, nematodo)	Tipo de Plaga (especie no reportada para México, interés cuarentenario, plaga reglamentada)
24/01/2017	ENERO	CHÍCHAROS A GRANEL	<i>Avena Fatua, Galeopsis tetrahit, Galium spurium, Polygonum convolvulus</i>	MALEZA	IMPORTANCIA CUARENTENADA/MALEZAS REGULADAS EN LA NOM-043 (<i>Polygonum convolvulus</i> y <i>Galeopsis tetrahit</i>) Y ESPECIE NO PRESENTE EN MÉXICO (<i>Galium spurium</i>)
31/01/2017	ENERO	ALPISTE	<i>Echinochloa crus-galli, Polygonum convolvulus, Brassica napus, Galium spurium</i>	MALEZA	IMPORTANCIA CUARENTENADA/MALEZAS REGULADAS EN LA NOM-043 (<i>Polygonum convolvulus</i>) Y ESPECIE NO PRESENTE EN MÉXICO (<i>Galium spurium</i>)
31/01/2017	ENERO	LINAZA	<i>Avena Fatua, Polygonum convolvulus, Polygonum lapathifolium, Brassica napus</i>	MALEZA	IMPORTANCIA CUARENTENADA/MALEZAS REGULADAS EN LA NOM-043 (<i>Polygonum convolvulus</i>) Y ESPECIE NO PRESENTE EN MÉXICO (<i>Galium spurium</i>)
07/02/2017	FEBRERO	FRUTA FRESCA (MANGO VERDE)	<i>Anastrepha sp.</i>	INSECTO	IMPORTANCIA CUARENTENARIA /INSECTOS REGULADOS EN LA NOM-023-FITO-1995 Y NOM-075-FITO-1997 (<i>Anastrepha sp</i>)
26/02/2017	FEBRERO	LINAZA A GRANEL	<i>Polygonum lapathifolium, Linum usitatissimum, Brassica napus, Avena sterilis, Polygonum convolvulus, Lolium temulentum, Lithospermmun arvense</i>	MALEZA	IMPORTANCIA CUARENTENADA/MALEZAS REGULADAS EN LA NOM-043 (<i>Polygonum convolvulus</i> y <i>Lithospermmun arvense</i>)

26/02/2017	FEBRERO	LINAZA A GRANEL	<i>Polygonum lapathifolium, Brassica napus, Polygonum convolvulus, Galium spurium</i>	MALEZA	IMPORTANCIA CUARENTENADA/MALEZAS REGULADAS EN LA NOM-043 (<i>Polygonum convolvulus</i>) Y ESPECIE NO PRESENTE EN MÉXICO (<i>Galium spurium</i>)
01/04/2017	ABRIL	FRUTA FRESCA (GUAYABA)	<i>Anastrepha suspensa</i>	INSECTO	IMPORTANCIA CUARENTENARIA/INSECTO NO REPORTADO PARA MÉXICO (<i>Anastrepha suspensa</i>)
04/04/2017	ABRIL	SEMILLAS DE MOSTAZA A GRANEL	<i>Setaria viridis, Polygonum convolvulus, Brassica campestris, Cirsium arvense</i>	MALEZA	IMPORTANCIA CUARENTENADA/MALEZAS REGULADAS EN LA NOM-043 (<i>Polygonum convolvulus</i>)
10/04/2017	ABRIL	FRUTA FRESCA	<i>Ceratis capitata</i>	INSECTO	IMPORTANCIA CUARENTENARIA/INSECTO NO REPORTADO PARA MÉXICO (<i>Ceratis capitata</i>)
04/05/2017	MAYO	ALPISTE A GRANEL	<i>Polygonum convolvulus, Galeopsis tetrahit, Galium spurium, Avena fatua, Brassica napus, Sinapis arvensis, Echinochloa crus-galli</i>	MALEZA	IMPORTANCIA CUARENTENADA/MALEZAS REGULADAS EN LA NOM-043 (<i>Polygonum convolvulus</i> y <i>Galeopsis tetrahit</i>) Y ESPECIE NO PRESENTE EN MÉXICO (<i>Galium spurium</i>)
03/05/2017	MAYO	LINAZA A GRANEL	<i>Polygonum convolvulus, Galium spurium, Avena fatua, Brassica napu, Polygonum lapathifolium, Lens culinaris, Phalaris canariensis</i>	MALEZA	IMPORTANCIA CUARENTENADA/MALEZAS REGULADAS EN LA NOM-043 (<i>Polygonum convolvulus</i>) Y ESPECIE NO PRESENTE EN MÉXICO (<i>Galium spurium</i>)
07/05/2017	MAYO	LINAZA A GRANEL	<i>Panicum miliaceum, Polygonum convolvulus, Galium spurium, Brassica napu, Polygonum lapathifolium</i>	MALEZA	IMPORTANCIA CUARENTENADA/MALEZAS REGULADAS EN LA NOM-043 (<i>Polygonum convolvulus</i>) Y ESPECIE NO PRESENTE EN MÉXICO (<i>Galium spurium</i>)
08/05/2017	MAYO	FRUTA FRESCA (GUAYABAS)	<i>Anastrepha suspensa</i>	INSECTO	IMPORTANCIA CUARENTENARIA/INSECTO NO REPORTADO PARA MÉXICO (<i>Anastrepha suspensa</i>)
14/05/2017	MAYO	FRUTA FRESCA (GUAYABA)	<i>Anastrepha obliqua</i>	INSECTO	IMPORTANCIA CUARENTENARIA /INSECTOS REGULADOS EN LA NOM-023-FITO-1995 y NOM 075-FITO-1997 (<i>Anastrepha obliqua</i>)
25/05/2017	MAYO	CHÍCHAROS A GRANEL (ARVEJA)	<i>Polygonum convolvulus, Avena fatua, Brassica napu</i>	MALEZA	IMPORTANCIA CUARENTENADA/MALEZAS REGULADAS EN LA NOM-043 (<i>Polygonum convolvulus</i>)
03/06/2017	JUNIO	LINAZA A GRANEL	<i>Lithospermum arvense, Bromus catharticus, Bidens pilosa, Brassica raba, Rapistrum rugosum, Lolium temulentum</i>	MALEZA	IMPORTANCIA CUARENTENADA/MALEZAS REGULADAS EN LA NOM-043 (<i>Lithospermum arvense</i>)
05/06/2017	JUNIO	LINAZA EMPAQUETADA	<i>Polygonum convolvulus, Lolium perenne</i>	MALEZA	IMPORTANCIA CUARENTENADA/MALEZAS REGULADAS EN LA NOM-043 (<i>Polygonum convolvulus</i>)

22/06/2017	JUNIO	BOTONES CON SEMILLA DE VARA DE SAN JOSÉ	<i>Berginus tamarisci, Endothrnia hebesana</i>	INSECTO	IMPORTANCIA CUARENTENARIA/INSECTO NO REPORTADO PARA MÉXICO (<i>Berginus tamarisci, Endothrnia hebesana</i>)
03/07/2017	JULIO	FRUTA FRESCA (GUAYABA)	<i>Anastrepha obliqua</i>	INSECTO	IMPORTANCIA CUARENTENARIA /INSECTOS REGULADOS EN LA NOM-023-FITO-1995 y NOM 075-FITO-1997 (<i>Anastrepha obliqua</i>)
12/07/2017	JULIO	LENTEJA EMPAQUETADA	<i>Polygonum convolvulus</i>	MALEZA	IMPORTANCIA CUARENTENADA/MALEZAS REGULADAS EN LA NOM-043 (<i>Polygonum convolvulus</i>)
12/07/2017	JULIO	LINAZA A GRANEL	<i>Galium spurium, Sinapis arvensis, Brassica napus, Bidens pilosa</i>	MALEZA	IMPORTANCIA CUARENTENADA/ESPECIE NO PRESENTE EN MÉXICO (<i>Galium spurium</i>)
12/07/2017	JULIO	GRANOS GUN ULUN	<i>Trogoderma granarium</i>	INSECTO	IMPORTANCIA CUARENTENARIA /INSECTO REGULADO EN LA NOM-005-FITO-1995 (<i>Trogoderma granarium</i>)
19/07/2017	JULIO	LINAZA A GRANEL	<i>Phalaris canariensis, Pnicum miliaceum Polygonum convolvulus, Galium spurium, Brassica napu, Polygonum lapathifolium</i>	MALEZA	IMPORTANCIA CUARENTENADA/MALEZAS REGULADAS EN LA NOM-043 (<i>Polygonum convolvulus</i>) Y ESPECIE NO PRESENTE EN MÉXICO (<i>Galium spurium</i>)
24/07/2017	JULIO	LEGUMINOSAS S/I	<i>Braconidae, Callosobruchus chinensis</i>	INSECTO	IMPORTANCIA CUARENTENARIA/INSECTO NO REPORTADO PARA MÉXICO (<i>Callosobruchus chinensis</i>)
04/08/2017	AGOSTO	LENTEJAS EMPAQUETADAS	<i>Polygonum convolvulus, Avena fatua, Malva parviflora, Sinapis alba, Coriandrum sativum</i>	MALEZA	IMPORTANCIA CUARENTENADA/MALEZAS REGULADAS EN LA NOM-043 (<i>Polygonum convolvulus</i>)
08/08/2017	AGOSTO	LINAZA EMPAQUETADA	<i>Galium spurium, Brassica napu</i>	MALEZA	IMPORTANCIA CUARENTENADA/ESPECIE NO PRESENTE EN MÉXICO (<i>Galium spurium</i>)
21/08/2017	AGOSTO	FENEGRECO A GRANEL	<i>Cuminum cyminum, Silybum marianum, Melilotus sulcatus</i>	MALEZA	IMPORTANCIA CUARENTENADA/MALEZAS REGULADAS EN LA NOM-043 (<i>Silybum marianum</i>)
22/08/2017	AGOSTO	CHÍCHAROS A GRANEL	<i>Polygonum convolvulus, Avena fatua, Malva parviflora, Brassica napus, Thlaspi arvense, Setaria viridis</i>	MALEZA	IMPORTANCIA CUARENTENADA/MALEZAS REGULADAS EN LA NOM-043 (<i>Thlaspi arvense y Polygonum convolvulus</i>)
26/08/2017	AGOSTO	LINAZA EMPAQUETADA	<i>Polygonum convolvulus, Galium spurium, Convolvulus arvensis, Lappula echinata</i>	MALEZA	IMPORTANCIA CUARENTENADA/MALEZAS REGULADAS EN LA NOM-043 (<i>Polygonum convolvulus</i>) Y ESPECIE NO PRESENTE EN MÉXICO (<i>Galium spurium</i>)
29/08/2017	AGOSTO	FRUTA FRESCA (GUAYABAS)	<i>Anastrepha obliqua</i>	INSECTO	IMPORTANCIA CUARENTENARIA /INSECTOS REGULADOS EN LA NOM-023-FITO-1995 y NOM 075-FITO-1997 (<i>Anastrepha obliqua</i>)
01/09/2017	SEPTIEMBRE	FRUTA FRESCA (MANGOS)	<i>Anastrepha obliqua</i>	INSECTO	IMPORTANCIA CUARENTENARIA /INSECTOS REGULADOS EN LA NOM-023-FITO-1995 y NOM 075-FITO-1997 (<i>Anastrepha obliqua</i>)

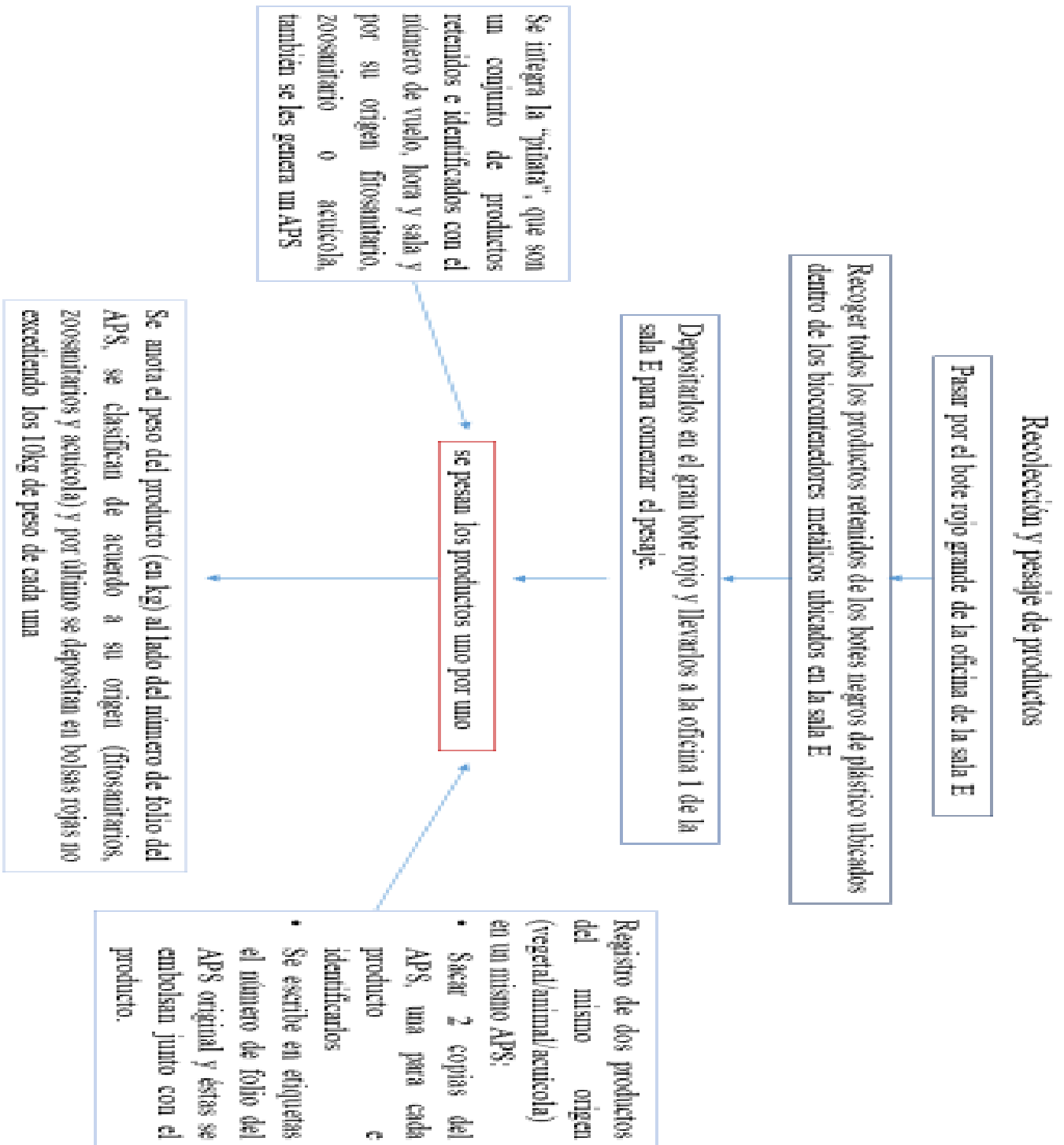
14/09/2017	SEPTIEMBRE	LINAZA EMPAQUETADA	<i>Helianthus annuus,</i> <i>Setaria pumila subsp</i> <i>pumila, Polygonum</i> <i>convolvulus, Brassica</i> <i>napu, Polygonum</i> <i>lapathifolium</i>	MALEZA	IMPORTANCIA CUARENTENADA/MALEZAS REGULADAS EN LA NOM-043 (<i>Polygonum convolvulus</i>)
17/09/2017	SEPTIEMBRE	SEMILLAS S/I	<i>Cuscuta spp,</i> <i>Echinochola crus-galli</i>	MALEZA	IMPORTANCIA CUARENTENADA/MALEZAS REGULADAS EN LA NOM-043 (<i>Cuscuta spp</i>)
19/09/2017	SEPTIEMBRE	CHÍCHAROS A GRANEL	<i>Avena Fatua, Galeopsis</i> <i>tetrahit, Polygonum</i> <i>convolvulus, Malva</i> <i>parviflora, Brassica</i> <i>napus, Cirsium arvense,</i> <i>Amaranthus spp</i>	MALEZA	IMPORTANCIA CUARENTENADA/MALEZAS REGULADAS EN LA NOM-043 (<i>Polygonum convolvulus</i> y <i>Galeopsis</i> <i>tetrahit</i>)
24/09/2017	SEPTIEMBRE	CHÍCHAROS A GRANEL	<i>Malva parviflora,</i> <i>Brassica napus, Avena</i> <i>Fatua, Polygonum</i> <i>convolvulus</i>	MALEZA	IMPORTANCIA CUARENTENADA/MALEZAS REGULADAS EN LA NOM-043 (<i>Polygonum convolvulus</i>)
24/09/2017	SEPTIEMBRE	LINAZA EMPAQUETADA	<i>Malva parviflora, Avena</i> <i>Fatua, Cirsium arvense</i>	MALEZA	IMPORTANCIA CUARENTENARIA/ MALEZA REGULADA EN LISTA DE PLAGAS REGLAMENTADAS DE MÉXICO (<i>Irrsium arvense</i>). CORRECCIÓN DE ESTATUS Memorandum 152901.
05/10/2017	OCTUBRE	FRUTA FRESCA (GUAYABA)	<i>Anastrepha sp.</i>	INSECTO	IMPORTANCIA CUARENTENARIA /INSECTOS REGULADOS EN LA NOM-023- FITO-1995 Y NOM-075-FITO-1997 (<i>Anastrepha sp</i>)
14/10/2017	OCTUBRE	LINAZA A GRANEL	<i>Polygonum convolvulus,</i> <i>Convolvulus arvensis,</i>	MALEZA	IMPORTANCIA CUARENTENADA/MALEZAS REGULADAS EN LA NOM-043 (<i>Polygonum convolvulus</i>)
16/10/2017	OCTUBRE	LINAZA DORADA A GRANEL	<i>Brassica napus, Galium</i> <i>spurium, Echinochola</i> <i>crus-galli</i>	MALEZA	IMPORTANCIA CUARENTENADA/ ESPECIE NO PRESENTE EN MÉXICO (<i>Galium</i> <i>spurium</i>)
17/10/2017	OCTUBRE	CASTAÑAS	<i>Clydia latiferreana</i>	INSECTO	IMPORTANCIA CUARENTENARIA/ESPECIE NO PRESENTE EN MÉXICO (<i>Clydia</i> <i>latiferreana</i>)
24/10/2017	OCTUBRE	CASTAÑAS FRESCAS	<i>Clydia splendana</i>	INSECTO	IMPORTANCIA CUARENTENARIA/ESPECIE NO PRESENTE EN MÉXICO (<i>Clydia</i> <i>splendana</i>)
26/10/2017	OCTUBRE	LINAZA A GRANEL	<i>Polygonum</i> <i>lapathifolium, Galium</i> <i>spurium, Setaria viridis</i>	MALEZA	IMPORTANCIA CUARENTENADA/ MALEZA REGULADA EN LA LISTA DE PLAGAS REGLAMENTADAS DE MÉXICO (<i>Polygonum lapathifolium</i>) Y ESPECIE NO PRESENTE EN MÉXICO (<i>Galium spurium</i>)
28/10/2017	OCTUBRE	TRIGO A GRANEL	<i>Lithospermum arvense</i>	MALEZA	IMPORTANCIA CUARENTENARIA/MALEZA REGULADA EN LISTA DE PLAGAS REGLAMENTADS DE MÉXICO (<i>Lithospermum arvense</i>)
28/10/2017	OCTUBRE	CASTAÑAS FRESCAS	<i>Clydia splendana</i>	INSECTO	IMPORTANCIA CUARENTENARIA/ESPECIE NO PRESENTE EN MÉXICO (<i>Clydia</i> <i>splendana</i>)

31/10/2017	OCTUBRE	FRUTA FRESCA (GUAYABAS)	<i>Anastrepha obliqua</i>	INSECTO	IMPORTANCIA CUARENTENARIA /INSECTOS REGULADOS EN LA NOM-023-FITO-1995 y NOM 075-FITO-1997 (<i>Anastrepha obliqua</i>)
01/10/2017	OCTUBRE	CHÍCHAROS A GRANEL	<i>Avena Fatua, Brassica napus, Galium spurium, Polygonum convolvulus, Thlaspi arvense</i>	MALEZA	IMPORTANCIA CUARENTENADA/ MALEZA REGULADA EN LA LISTA DE PLAGAS REGLAMENTADAS DE MÉXICO (<i>Polygonum lapathifolium</i> y <i>Thlaspi arvense</i>) Y ESPECIE NO PRESENTE EN MÉXICO (<i>Galium spurium</i>)
03/11/2017	NOVIEMBRE	FRUTA FRESCA (MANZANA)	<i>Anastrepha sp</i>	INSECTO	IMPORTANCIA CUARENTENARIA /INSECTOS REGULADOS EN LA NOM-023-FITO-1995 Y NOM-075-FITO-1997 (<i>Anastrepha sp</i>)
04/11/2017	NOVIEMBRE	CHÍCHAROS A GRANEL	<i>Avena Fatua, Brassica napus, Galium spurium, Polygonum convolvulus, Thlaspi arvense, Setaria viridis, Malva parviflora, Polygonum lapathifolium</i>	MALEZA	IMPORTANCIA CUARENTENADA/ MALEZA REGULADA EN LA LISTA DE PLAGAS REGLAMENTADAS DE MÉXICO (<i>Polygonum lapathifolium, Polygonum convolvulus</i> y <i>Thlaspi arvense</i>) Y ESPECIE NO PRESENTE EN MÉXICO (<i>Galium spurium</i>)
06/11/2017	NOVIEMBRE	LINAZA A GRANEL	<i>Brassica napus, Galium spurium, Polygonum convolvulus, perenne lapathifolium, Lolium</i>	MALEZA	IMPORTANCIA CUARENTENADA/ MALEZA REGULADA EN LA LISTA DE PLAGAS REGLAMENTADAS DE MÉXICO (<i>Polygonum lapathifolium, Polygonum convolvulus</i>) Y ESPECIE NO PRESENTE EN MÉXICO (<i>Galium spurium</i>)
12/11/2017	NOVIEMBRE	TRIGO A GRANEL	<i>Galium aparine, Convolvulus arvensis, Agrostemma githago</i>	MALEZA	IMPORTANCIA CUARENTENADA/ MALEZA REGULADA EN LA LISTA DE PLAGAS REGLAMENTADAS DE MÉXICO (<i>Agrostemma githago</i>)
21/11/2017	NOVIEMBRE	LINAZA AGRANEL	<i>Polygonum convolvulus, Setaria viridis</i>	MALEZA	IMPORTANCIA CUARENTENADA/ MALEZA REGULADA EN LA LISTA DE PLAGAS REGLAMENTADAS DE MÉXICO (<i>Polygonum convolvulus</i>)
29/11/2017	NOVIEMBRE	FRUTA FRESCA (MANGO)	<i>Anastrepha obliqua</i>	INSECTO	IMPORTANCIA CUARENTENARIA /INSECTOS REGULADOS EN LA NOM-023-FITO-1995 y NOM 075-FITO-1997 (<i>Anastrepha obliqua</i>)
01/12/2017	DICIEMBRE	LINAZA EMPAQUETADA	<i>Brassica napus, Polygonum convolvulus, Avena Fatua, Medicago lupulina</i>	MALEZA	IMPORTANCIA CUARENTENADA/ MALEZA REGULADA EN LA LISTA DE PLAGAS REGLAMENTADAS DE MÉXICO (<i>Polygonum convolvulus</i>)
08/12/2017	DICIEMBRE	LINAZA EMPAQUETADA	<i>Polygonum convolvulus, Brassica napus, Polygonum lapathifolium, Galium spurium, Vaccaria hispana</i>	MALEZA	IMPORTANCIA CUARENTENADA/ MALEZA REGULADA EN LA LISTA DE PLAGAS REGLAMENTADAS DE MÉXICO (<i>Vaccaria hispana, Polygonum lapathifolium, Polygonum convolvulus</i>) Y ESPECIE NO PRESENTE EN MÉXICO (<i>Galium spurium</i>)

14/12/2017	DICIEMBRE	LINAZA A GRANEL	<i>Rumex acetosella,</i> <i>Melilotus indicus,</i> <i>Lithospermum arvense,</i> <i>Brassica campestris,</i> <i>Amaranthus spp, Bidens</i> <i>pilosa</i>	MALEZA	IMPORTANCIA CUARENTENARIA / MALEZA REGULADA EN LA LISTA DE PLAGAS REGLAMENTADAS DE MÉXICO (<i>Lithospermum arvense</i>)
30/12/2017	DICIEMBRE	LINAZA EMPAQUETADA	<i>Brassica napus,</i> <i>Polygonum convolvulus</i>	MALEZA	IMPORTANCIA CUARENTENADA/ MALEZA REGULADA EN LA LISTA DE PLAGAS REGLAMENTADAS DE MÉXICO (<i>Polygonum convolvulus</i>)

Una vez terminada la inspección fitozoosanitaria, se hace la recolección de los productos retenidos como se muestra en el cuadro 12 Recolección y pesaje del producto, se inicia captura de la información de los APS como se muestra en el cuadro 13 Captura del APS en el programa CERTUR; y por último la elaboración del acta de retención y destrucción como se muestra en el cuadro 14 Procedimiento para la Generación de las Actas de Retención y de Destrucción. Se elabora el acta de retención – retorno como se muestra en el Cuadro 15 Procedimiento para la Generación del Acta de Retención y Retorno, si es que el usuario decide retornar los productos retenidos a su país de origen

Cuadro 12 Recolección y pesaje de productos (31)



Antes del cierre de turno se debe elaborar “el acta”. Por ejemplo, para el turno de la mañana se empezaba a recolectar desde las 6 am y “se cierra el acta” (así le llaman) a las

11:00 o 12:00 del día, quiere decir que después de esa hora, los productos retenidos ya no entran dentro del acta de la mañana y se quedan para que a quien le toque hacer “el acta” en la tarde los recoja. En el turno de la tarde “se cierra el acta” a las 20:00 y en el turno nocturno se cierra a las 24:00 hrs.

Captura del APS en el programa CERTUR

Se inicia con la captura de los datos del usuario en el programa CERTUR (nombre, apellidos, número de pasaporte, vigencia, país de origen, país de procedencia, sexo, dirección/correo y teléfono).

Después seleccionar la opción "Aviso Preventivo" e ingresar el número de pasaporte que previamente se capturó.

Ingresar el resto de la información

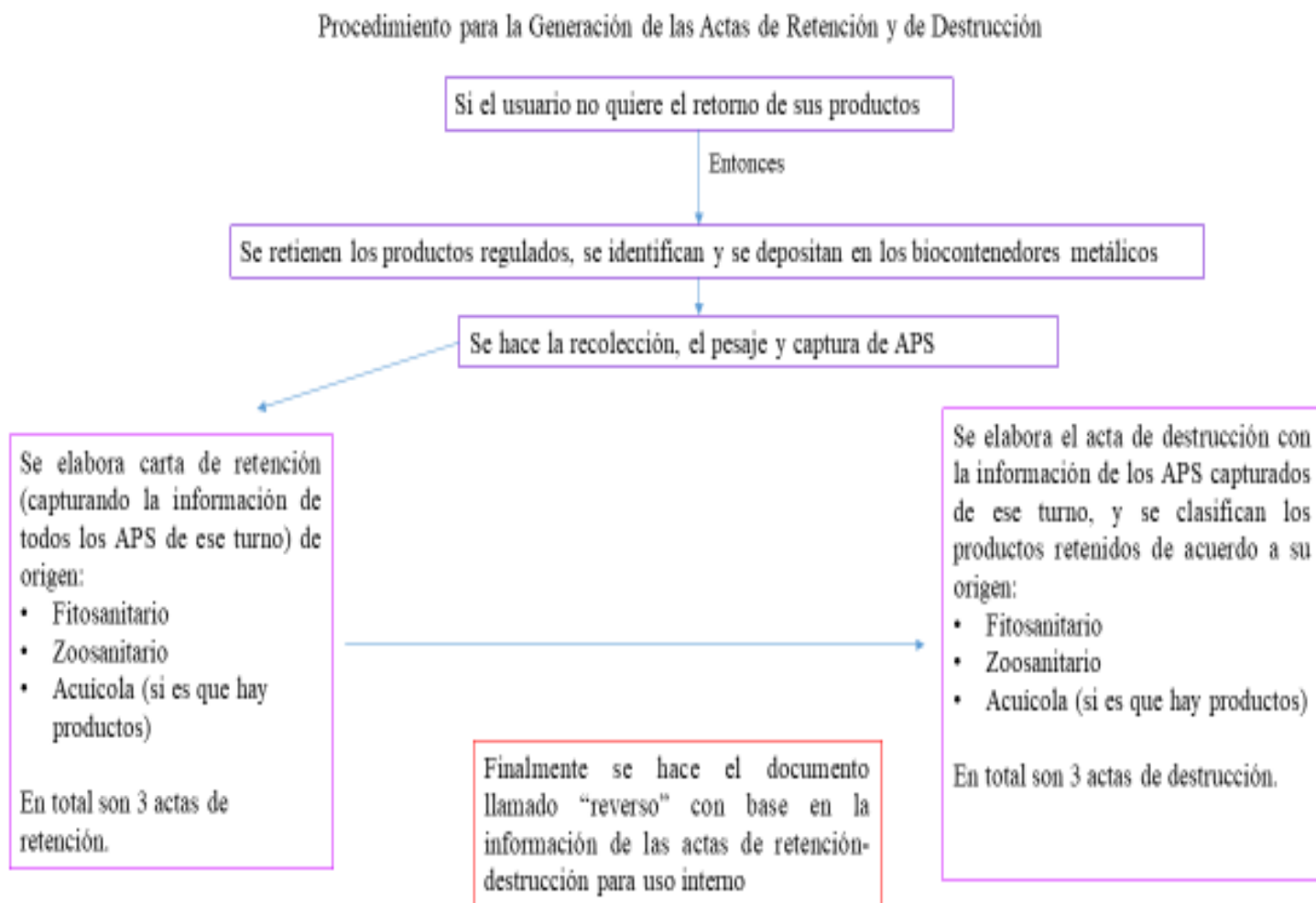
1. País de origen y de procedencia.
2. Origen del producto (si en Fito, Zoo o Acuicola).
3. Tipo del producto (va de acuerdo con una clasificación que está en el programa, por ejemplo: preparación alimenticia, productos cárnicos, productos lácteos, alimento para perro, frutas frescas, semillas, granos)
4. El producto (nombre, # de folio, vuelo, iniciales de quien elaboró el APS y nombre de la UC (si ese fue le método de detección).
5. Dictamen
6. Por quién fue detectado (observación directa, personal oficial de Aduana, rayos X, Unidad Canina, entidad federativa)

Se da "aceptar" y se genera un folio del APS (se anotan los últimos 5 dígitos a un lado del número de folio de la papeteta del APS.

Cuadro 13 Captura del APS en el programa CERTUR

El dictamen que se pone en el llenado de la información que pide el programa es con base en la modalidad que se infrinja, por ejemplo: si infringe en Sanidad Animal deberá escribirse “No cumple con los puntos 2 y 7 del ACDO 03/09/2012 DOF y puede escribirse también el OFICIO 1187/2013 (para bocadillos); si infringe en Sanidad Vegetal será “No cumple con los puntos 5 y 10 del ACDO 03/09/2012 DOF y por último si infringe en Sanidad Acuícola “No cumple con los puntos 3 y 8 del ACDO 03/09/2012 DOF. (34)

Cuadro 14 Procedimiento para la Generación de las Actas de Retención y de Destrucción



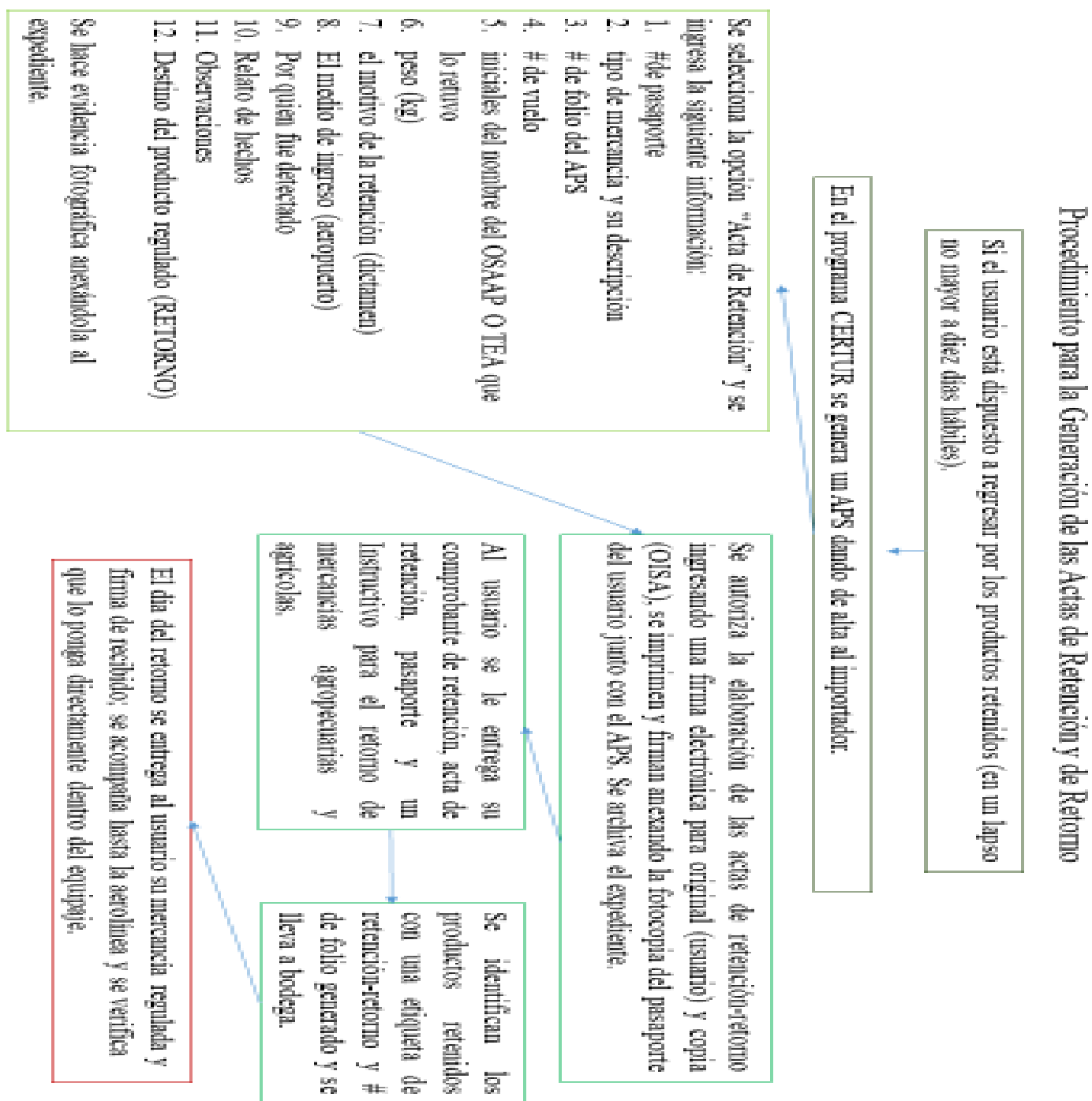
La información solicitada en el formato diseñado en el programa CERTUR para la elaboración de las Actas de retención y de destrucción es el número de folio, nombre del

pasajero, país de origen, producto, cantidad, ámbito (fito, zoo o acuícola), el método por el que fue detectado, ya sea unidad canina, observación directa, máquina de Rayos X, u otro) y tipo de oficial que detectó, OSAAP o TEA.

Se deben imprimir ambas actas y debe haber dos testigos; figurando como primer quien elaboró el acta (TEA) y como segundo, la persona que está en la Oficina de la Sala E 1. Así mismo, el documento debe incluir todos los productos retenidos e ingresar las firmas electrónicas, tanto en el acta circunstanciada (de retención) como en el acta de destrucción.

También debe agregarse al Acta de Retención el número de pasajeros, el número consecutivo de la misma, el peso total del producto retenido, que es la suma de todos los productos contenidos en la bolsa (expresado en kg), el turno en que se elaboró dicha Acta (matutino, vespertino o nocturno) y, finalmente, el número de bolsas ocupadas por el producto (Ejemplo: 1 de 5, 2 de 5) La diferencia que hay entre el Acta de Retención y el Acta de Destrucción es que a esta última debe de agregarse la siguiente información: nombre y firma del testigo de incineración y el nombre y firma del testigo de entrega de producto en bodega. El personal que labora en el horno incinerador acopia todas las bolsas que se generaron de los productos retenidos en la OISA del AICM. El objetivo principal en la elaboración del documento llamado “Reverso” es para hacer un informe semanal y mensual de todas las actas y es información de uso interno.

Cuadro 15 Procedimiento para la Generación del Acta de Retención y Retorno



Una vez terminados los procedimientos anteriores, las bolsas que contiene todo el producto retenido de origen vegetal para su posterior incineración, es llevado a un pequeño

laboratorio ubicado dentro de la OISA para su revisión, toma y envío de muestra entomológica al Centro Nacional de Referencia Fitosanitaria, en Tecámac, Edo. de México.

Se hace revisión de granos que son pasados por un tamizador para poder ver si cae plaga u algún animal vivo o semilla de maleza (en el caso particular de la quinoa y chíá, se extiende sobre una hoja blanca que esta sobre la mesa y se extiende la semilla de la chíá o quinoa, para observar mejor si hay presencia de semillas de maleza o de algún organismo vivo), en caso de tener hallazgos, la muestra (ya sea animal o vegetal) se pone en un tubo de ensaye con alcohol con el número de folio del APS y se fotografía junto con el producto APS.

Con la nuez de castilla o alguna otra que tenga corteza que sea difícil de abrir, se coloca el cuchillo en un extremo y se gira éste, de tal manera que se pueda romper la cáscara y se pueda revisar la semilla intacta.

En las flores se inspecciona el envés (cara inferior o abaxial de la lámina o limbo de la hoja de una planta) porque ahí suelen esconderse o encontrarse los organismos vivos además de sacudirse.

Para el caso de frutas como manzanas, peras, naranjas, mandarinas se abren de lado a lado, por enmedio, sin hacer uso de objeto cortante inspeccionando el cuerpo o en semillas de la fruta pues en esas zonas suelen alojarse las larvas. En plátanos es difícil encontrar algún espécimen debido al contenido de almidón.

Los productos con azul de metileno ya no se muestrean, porque ya está inactivado el virus y/o bacterias.

Se lleva un registro con la información de todo el producto muestreado (usuario, producto, vuelo, lugar de origen, procedencia, fecha en que expira el pasaporte, número de pasaporte, número de folio del APS, peso del producto, folio de acta de retención y su consecutivo, folio de acta de destrucción y su consecutivo, tipo de producto (fito), producto, quién lo retuvo (TEA, OSAAP), y quién lo detectó (máquina de RX, Unidad Canina, personal oficial de Aduana, Observación Directa) y fecha).

Las muestras son enviadas al Centro Nacional de Referencia Fitosanitaria, en Tecámac, estado de México sin costo alguno salvo en embarques de \$800.00 (ochocientos pesos 00/100 N), finalmente se hace un reporte de los resultados y número d oficio.

Otras actividades llevadas a cabo en el AICM es la aspersión de desinfectante en aviones como medida sanitaria, la emisión del certificado zoosanitario de importación y exportación de animales de compañía (solo perros y gatos) realizadas por parte del OSAAP y TEA.

En cuanto a la aspersión en aviones se debe salir a pista portando un chaleco antireflejante y hacer uso de la TIA para poder salir de la sala. Una vez afuera hay que subir unas escaleras colocadas a un costado el avión el cual está conectado a un pequeño túnel, que a su vez está conectado con la puerta de salida del avión y al edificio que conduce a los pasajeros a inmigración. Se asperja un área pequeña justo en la puerta de salida del avión, que tiene la función de tapete sanitario, se humedece lo suficiente para que se impregne el calzado de los pasajeros al pasar por él. Se espera a que todos los pasajeros salgan.

Los primeros en pasar son el personal de Aduana y ellos son los que indican el momento en que se puede ingresar al interior del avión, una vez adentro se pregunta el menú, posterior a eso se revisa la parte de atrás del avión y se asperja los restos de alimentos, (charolas, platos, contenedores, bocadillos) y basura excepto el horno y contenedores flejados. Por la parte de enfrente se debe asegurar que no haya alimentos para asegurarnos de que no haya algún residuo de alimento. Una vez terminado el procedimiento se regresa a salas dando al personal de vigilancia el nombre de las personas que salen o entran a pista, número de TIA, actividades realizadas y la dependencia a la cual prestan sus servicios.

Referente a la emisión del certificado zoosanitario de exportación (CZE, documento oficial expedido por la SAGARPA o por los organismos de certificación acreditados y aprobados en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, actualmente derogada y reemplazada con la Ley de infraestructura de la calidad) se hace constar el cumplimiento de las disposiciones de sanidad animal. (35)

Los usuarios que viajan a diferentes partes del mundo con sus mascotas deben de cumplir con los requisitos que pide el país de su destino. Se debe conocer el país de destino para saber qué requisitos pide éste porque hay ciertas particularidades como por ejemplo, EUA y Canadá no piden el CZE expedido por SENASICA y la unión europea pide el anexo II o carnet europeo o pasaporte europeo de la mascota a diferencia del Colombia, que pide en la redacción del certificado de salud de la mascota la leyenda: no presenta tumoraciones, heridas frescas o en proceso de cicatrización, ni signo alguno de enfermedades cuarentenables o transmisibles ni presencia de ectoparásitos, en vez de algún chip de identificación. Los requisitos para cada país son diferentes. Para hacer la consulta en línea de dichos requisitos se debe abrir la página de SENASICA en el enlace que diga: Módulos de consulta y sistemas informáticos y dirigirse a otro enlace con el título “Sistema Nacional de Certificados de Exportación” y después al Módulo de Consulta de Requisitos para la Exportación, (36) finalmente se debe proporcionar la siguiente información:

- grupo (de las opciones se debe seleccionar animales)
- especie (canino o felino)
- mercancía (perros o gatos)
- función (seleccionar compañía)
- país (país de destino del usuario)

Se dar click en la opción de “detalle” y se despliegan todos los requisitos que debe llevar el usuario a la ventanilla de SENASICA en el AICM. Si el usuario no lo busca en línea y se dirige directamente a las instalaciones, entonces la información se entrega impresa.. Hay dos etapas para poder realizar el trámite que son: (36)

- Entrega de documentos (los requisitos que pide el país de destino, certificado de salud expedido por un MVZ con su cédula profesional, pasaporte del usuario, cartilla de vacunación (todo en original y copia).

Una vez entregada la documentación en ventanilla sin irregularidades se inicia con la captura de los datos de la o las mascotas (máximo 2) que llevará el CZE en el Sistema Nacional de Certificados de Exportación (SINACERT WEB).

Cuando hay irregularidades en la documentación se les expide a los usuarios una carta exponiendo los motivos del porqué no procede la elaboración del documento quedándose una copia de esta carta en la oficina como respaldo de la negativa.

Una vez impreso el CZE se le pide a un OSAAP que verifique los datos e información, su firma y sello (ésta es la primera firma que se da al documento), se archivan las copias en la carpeta que está rotulada con el nombre de “Certificados de Exportación” y el original se da al usuario.

- Revisión de mascotas: es la segunda etapa que consiste en la realización de un examen físico general de las mascotas poniendo especial atención en que no presente tumoraciones, heridas frescas o en proceso de cicatrización, ni signo alguno de enfermedades infecciosas o transmisibles o presencia de ectoparásitos. Si llegara a notar alguna irregularidad en la inspección física, se cancela el CZE y no se permite viajar a la mascota sino se le pide a un OSAAP que dé la segunda firma al documento del usuario y copia archivada para autorizar el viaje.

Por último, la persona que se encuentre en turno en la oficina deben reunir la siguiente información:

- folio del certificado de exportación
- fecha
- nombre de la persona que elaboró el CZE
- nombre del usuario
- observaciones
- especie y/o producto
- cantidad (# de animales)
- pago
- origen -colonia
- delegación – estado
- nombre del oficial que firma
- tipo de pasajeros

Hay usuarios que realizan la revisión documental en otra OISA y la revisión física en el AICM, misma que también se encuentra archivada en la oficina.

Para la elaboración del Certificado Zoosanitario de Importación (CZI) que la igual que el CZE, es un documento oficial expedido por SENASICA en el que se hace constar el cumplimiento de los requisitos para poder ingresar a la o las mascotas a territorio mexicano.

La forma de saber los requisitos que pide México para ingresar mascotas, es por medio de la página web principal de SENASICA, en la opción: “Información para Turistas”.

El usuario deberá contactar al personal de SENASICA para que realice un CZI. Además de realizar un examen general se pide:

1. Registro de la mascota en el Programa Mascota Viajero Frecuente, o bien, el Certificado de buena salud (emitido en una hoja con el membrete de la clínica veterinaria y que no supere los 15 días respecto a su fecha de emisión) y/o
2. Carnet de vacunación (o equivalente) con el nombre y dirección del dueño de la mascota.

A través de estos documentos, el MVZ que valoró a la mascota deberá certificar:

- a) Que la mascota ha sido vacunada contra la rabia, indicando la fecha de aplicación (quedan exentos de este requisito los animales de tres o menos meses de edad).
- b) Que en un período que no supere los seis meses hacia atrás, a la mascota se le aplicó un tratamiento contra parásitos internos y parásitos externos.
- c) Que en la revisión clínica la mascota se encontró clínicamente sana y libre de parásitos externos.

En caso de presentar un Certificado de Salud emitido por la autoridad sanitaria del país de origen o procedencia; éste deberá estar debidamente firmado por un Médico Veterinario Oficial, si no refiere una vigencia, su fecha de emisión no podrá superar los 15 días.

En caso de no contar con el Certificado de buena salud y/o carnet de vacunación de la mascota, se deben de solicitar los servicios de un Médico Veterinario de su elección para cumplir con lo señalado en los incisos a), b) y c).

Si la mascota se encuentra en tratamiento por lesiones y/o infecciones en la piel como sarna, dermatomicosis, dermatofitosis, alopecias o similares, se debe de presentar ante el personal oficial o coadyuvante SENASICA el diagnóstico y tratamiento del Médico Veterinario, que se debe de emitir en papel membretado y con el número de su cédula profesional o equivalente; en original y fotocopia.

El cumplimiento de lo establecido en este documento no exime al importador de presentar documentos ni de, cumplir con trámites y/o procedimientos requeridos por otras autoridades.

Se debe de presentar a la mascota en una transportadora limpia se retirará para su eliminación, la cama desechable y/o materiales similares como pañal, periódico, aserrín, trapos u otros contenidos en la transportadora, así como juguetes, golosinas u otros objetos elaborados con ingredientes de origen bovino que acompañen a la mascota y se realizará la desinfección mediante aspersion de la transportadora de la mascota.

Únicamente se permite el ingreso de la ración de alimento balanceado considerada para el día del arribo. Se le recuerda que en México se dispone de este tipo de alimentos que cuentan con el Registro y Autorización de SAGARPA-SENASICA. Si el usuario envía a su mascota documentada como carga, él tiene que verificar los requisitos en la aerolínea de su elección y debe considerar la necesidad de utilizar los servicios de un agente aduanal para su liberación ante la Aduana.

En el AICM solo tiene acceso las personas que están autorizadas e identificadas con la TIA y en caso particular de SENASICA, al trabajar en las instalaciones, cuenta con un amplio acceso a las diferentes áreas porque su trabajo es la inspección fitozoosanitaria del equipaje de los pasajeros provenientes de los vuelos internacionales, con el fin de evitar un ingreso de alguna enfermedad, plaga inexistente o exótica al país salvaguardando el sector

agrícola, pecuario, acuícola y pesquero que es el sustento de producción de alimentos para toda la población mexicana y con ello, se brinda protección a la flora y fauna endémica.

Con esta barrera (personal de SENASICA) presente en los diferentes puntos de ingreso internacional) que impide la introducción de estas plagas, malezas, microorganismos patógenos para toda la diversidad animal y vegetal del país se evita pérdidas de alimentos en campo, en sistemas de producciones o impacto negativo (desequilibrio) en los ecosistemas.

El personal que ejecuta las medidas sanitarias, permiten un tránsito de productos adecuado y seguro minimizando riesgos fitozoosanitarios, son capaces de discriminar la posible amenaza que se alberga entre todo el flujo de pasajeros y de sus pertenencias ayudando a mantener el *estatus* sanitario del país

Si se internara alguna enfermedad o plaga no presente en el país, no sólo habría un impacto económico negativo sino una reducción de los animales, productos o subproductos que resulten implicados dependiendo de la gravedad o la cantidad de agentes patógenos que hayan cruzado la franja fronteriza y hayan pasado las barreras y medidas sanitarias; por lo tanto y para poder llevar un control y orden se debe de seguir con procedimientos (contando con apoyos como la guía turística además de la legislación nacional), que no solo eviten lo anterior sino que satisfagan los objetivos principales que son mantener el *estatus* sanitario.

Se debe mantener el respeto hacia diferentes creencias religiosas (por ejemplo, usuarios con inclinación a la religión Yoruba o Santería que llevan consigo vasijas selladas con contenido orgánico), pero siempre anteponer la adecuada inspección fitozoosanitaria.

En el caso particular de la detección de mercancías reguladas por binomios, aunque también evitan la introducción de plagas y/o malezas y/o enfermedades exóticas, se convierten en unos de los métodos de detección más eficiente por ser los canídeos un grupo especializado en la búsqueda de estos productos ubicados dentro de las pertenencias/equipaje de los usuarios además de ser un acercamiento amigable.

Los binomios son una forma rápida y ágil de detección debido a la afluencia de usuarios y equipajes al poseer un olfato educado con aromas específicos (enriquecidos y

reforzados constantemente) y un mínimo de error en la detección porque se le resulta fácil la discriminación.

El titubeo, confusión, duda o pérdida de interés por parte de la unidad canídea es presentada durante el periodo de adaptación a su llegada al aeropuerto, después, difícilmente reinciden.

Por otro lado, el manejador al mostrarle al canino la actividad de búsqueda como algo agradable y divertido, logrará lo haga con mucho gusto, emoción, agilidad, entusiasmo, euforia, agrado y tendrá mayor disposición al iniciar la búsqueda de aromas.

La recreación también juega un papel importante en el canino porque le ayuda a despejarse, no sentirse abrumado, estresado, aburrido, ansioso, castigado o forzado a realizar la actividad de olfatear el equipaje y aunque ése sea el objetivo y haya sido educado, no se debe forzar sino reforzar comportamientos deseados en ellos y enriquecer el trabajo que han realizado en el tiempo que llevan en el aeropuerto trabajando.

La forma en que ayudan las características deseables en las unidades canídeas como el ser sociable hace que se facilite la búsqueda de alimento y al mismo tiempo hay una interacción positiva entre el canídeo y el usuario porque en vez de generarse miedo, agresividad u hostilidad habrá confianza (la mayoría de las veces) y los usuarios se mostrarán permisivos, dispuestos, tranquilos y con cierto agrado/afecto lo que le facilita a ésta el poder olfatear y llevar a cabo la búsqueda de productos regulados o alimentos junto con cierto consentimiento por parte del usuario.

Al momento de la retención del producto regulado, se cuenta como documento no oficial el APS como comprobante de la retención debido a que el usuario generalmente está en desacuerdo de entregar alimentos que son parte de sus pertenencias.

Ya sea el OSAAP o el TEA, le deben una explicación que sustente la retención junto con hacerle ver y explicar el riesgo que representan éstos para la sanidad del país otorgándole dos opciones: destrucción o retorno de los productos.

La principal función de generar las Actas de retención es la de hacer constar que una mercancía regulada para su importación al país no cumple con la normativa aplicable vigente y por tal motivo queda bajo resguardo de la autoridad (si es que el usuario está en desacuerdo con su destrucción) porque comprometan la sanidad del país al representar un riesgo sanitario. La problemática principal es que los artículos retenidos suelen tener un valor sentimental o emocional, así que muchos usuarios deciden el retorno, generándose el acta de retorno. Para que no sufran un deterioro mayor se cuenta con una bodega donde hay congeladores, refrigeradores o anaqueles, y donde se les designa un lugar pero, nunca salen de la OISA y eso es lo más importantes. Claro que al momento del retorno hay vigilancia y se cumple la parte administrativa pero, queda establecido que está prohibido el ingreso de la mercancía regulada al territorio nacional. Respecto a esto, si el usuario no quiere el retorno, la finalidad de generar el Acta de Destrucción es que no solo no cumple con la normativa vigente sino que son productos regulados que serán destruidos, utilizado en el aeropuerto el método de incineración así se asegura que todo microorganismo o ser vivo quede totalmente aniquilado.

Al realizar el hallazgo de algún organismo vivo o muerto presente en los productos regulados, se está evitando el ingreso de dicho espécimen al territorio nacional y se está evitando una plaga o microorganismo patógeno que actúe de manera negativa en el sector agropecuario y con su posterior estudio obtener un resultado confiable. El fin es evitar que se internen plagas, malezas, insectos que no existen en México y que no deberían estar presentes en ningún cultivo, sistema de producción o área marítima. Hacer un banco de datos para saber que enfermedades hay presentes en los demás países para generar mejores estrategias que eviten su ingreso.

Es de suma relevancia el tener identificado el mes reportado, el producto retenido, en dónde se detectó el espécimen, porque medio fue la detección (unidad canina, máquina de rayos X, inspección aleatoria, observación directa, u otra), el país de origen del producto regulado retenido, la plaga detectada en la muestra y su clasificación (si es insecto, maleza, virus, hongo, bacteria, nematodo) y el tipo de plaga (si es una especie no reportada para México,

si es de interés cuarentenario o plaga reglamentada) porque da un panorama más amplio sobre lo que se puede enfrentar.

Es importante saber la vestimenta con la que se debe salir a pista y las rutas que se deben tomar dentro de las posiciones en donde llegan los aviones por seguridad propia, debido al movimiento y actividades en pista, respetar las señalizaciones que están marcadas en el suelo con líneas de color amarillo, rojo o blanco.

Llegar unos minutos antes del arribo del avión para poder tener asperjado el tapete sanitario antes de que descendan los usuarios con el fin de eliminar los microorganismos de su país de origen que pudieran llevar en la suela de los zapatos y evitar la diseminación de éstos y riesgo sanitario.

La problemática respecto a la inutilización de los comisariatos es con el personal de limpieza, Duty Free e incluso con Tripulación en el momento de realizar el procedimiento de aspersión por lo que es necesario informarles que el motivo del procedimiento de aspersión es para evitar el ingreso de alimentos que representan un riesgo fitozoosanitario para el sector agropecuario del país y si es necesario, un documento oficial en donde se sancione a las personas que continuamente interfieran con el desempeño del personal de SENASICA, no solo con las preparaciones alimenticias sino con el tiempo requerido para realizar el procedimiento (porque en varias ocasiones la tripulación apaga todas las luces del interior del avión y el personal de SENASICA debe hacer uso de iluminación artificial como la pantalla o linterna del celular). De igual forma, señalar que se evite sustraer los alimentos para consumo personal (ya sea dentro del avión o en su domicilio) o combinarlos con el resto de la basura.

Es necesario hacer cumplir los requisitos que pide el país de destino con el fin de proteger de enfermedades (ya sea de origen bacteriano, viral o parasitario) que puedan tener las mascotas que salen de México y viceversa, porque cada país tiene diferente *estatus* sanitario y deben protegerse del ingreso de enfermedades inexistentes en su país puesto que los CZE y CZI funcionan como documento oficial que avala la buena salud de la mascota.

Es muy importante que las personas que llegan a México deban interesarse por los requisitos que el país pide para que puedan ingresar con sus mascotas, porque así se evita que puedan adquirir las enfermedades propias del país además de minimizar el tiempo de espera en sala porque al tenerlos siempre en su transportadora, si hay periodos largos de espera en espacios limitados, hay presencia de estrés, sed, hambre y todo ellos afecta negativamente sobre las mascotas.

Conclusiones

Debido a la existencia de enfermedades exóticas, plagas y malezas cuarentenadas en los diferentes países que son introducidas a México, por medio de diversos productos y subproductos de origen animal, vegetal, acuícola y pesquero, presentes en el equipaje de los usuarios que arriban al AICM Terminal 1 Sala “E”; es indispensable conocer el trabajo que desempeña el personal que labora en el AICM como lo son los Oficiales de Sanidad Agropecuaria Acuícola y Pesquero y Tercer Especialista Autorizado, porque los procedimientos y actividades descritos en el presente trabajo que se realizan, son con el fin de evitar la introducción de enfermedades exóticas, plagas y malezas cuarentenadas, las cuales, generan un impacto negativo en el sector agropecuario.

El apoyo de la unidad canídea (formación y entrenamiento) durante la inspección fitozoosanitaria ha resultado ser eficaz, rápida, segura. Asimismo, amigable y de confianza con el usuario puesto que, como resultado del envío de muestras de los productos retenidos detectados por estos canídeos, se cuenta con un listado de Tipo de Plaga (especie no reportada para México, interés cuarentenario, plaga reglamentada) que fue detectada gracias al olfato educado de estos canídeos bajo la dirección de su manejador. Todo ello representa un esfuerzo y trabajo que suele ser imperceptible para el resto de la población del territorio nacional y turistas.

Glosario

Acta: Documento oficial en el que se hace constar los resultados de la inspección que realiza la Secretaría para verificar el cumplimiento de las disposiciones establecidas en la Ley Federal de Sanidad Animal.

Acta de comisariato: Documento oficial que expide la autoridad para hacer constar el acto de revisión, recolección y destino final de los alimentos, desechos orgánicos y residuos de vuelos internacionales o de conexión que arriben al país.

Acta de destrucción: Documento oficial que expide el personal oficial del SENASICA, para hacer constar que una mercancía regulada para su importación al país o el comisariato fue destruida mediante incineración, relleno sanitario u otra forma que se disponga.

Acta de retención: Documento oficial fundado y motivado que expide el personal oficial del SENASICA para hacer constar que una mercancía regulada para su importación al país no cumple con la normativa aplicable vigente y por tal motivo queda bajo resguardo de la autoridad, hasta que se dictaminen oficialmente las medidas cuarentenarias que correspondan.

Actividades de sanidad animal: Aquéllas sujetas a los procedimientos establecidos en las disposiciones de sanidad animal, que desarrollan SAGARPA o las personas físicas o morales, en términos de lo establecido en Ley Federal de Sanidad Animal.

Acto de autoridad: Acto que realiza el personal oficial del SENASICA con estricto apego a las atribuciones que la normativa le confiere; mediante el cual emite resoluciones respecto de casos concretos y a través del cual impone obligaciones emanadas de la normatividad a los particulares.

Acuerdo que establece la clasificación y codificación de mercancías: Documento publicado en el DOF en que se establece las mercancías reguladas por la SAGARPA para su importación.

Aviso Preventivo Sanitario (APS): Documento pre-impreso o emitido por el CERTUR, que se entrega al usuario cuando se retiene algún producto regulado, con el cual, si lo desea, puede solicitar el documento oficial (Acta de Retención) que formaliza el acto de autoridad.

Basura: Todos aquellos materiales que sean considerados como desecho y que por tanto deban ser eliminados.

Basura Inorgánica: Todos aquellos materiales que no provienen de algún ser vivo sino que son producto de un proceso industrial o no natural.

Basura Orgánica: Todos aquellos desechos biológicos que hayan formado parte de un ser vivo o bien, que estuvieron vivos por sí solos.

Bienes de origen animal: Todo aquel producto o subproducto que es obtenido o extraído de los animales incluyendo aquellos que han estado sujetos a procesamiento y que puedan constituirse en un riesgo zoonosario.

Biocontenedor: Recipiente debidamente identificado en el que se depositan productos y subproductos de origen animal, vegetal, acuícolas o pesqueros, retenidos precautoriamente, por no cumplir con la normativa aplicable vigente para su internación legal al país.

Certificación: procedimiento por el cual se asegura que un producto, proceso, sistema o servicio se ajusta a las normas o lineamientos o recomendaciones de organismos dedicados a la normalización nacionales o internacionales.

Certificado Sanitario Internacional: Documento oficial en el que se hace constar el cumplimiento de los requisitos establecidos en los Módulos de Requisitos Fitosanitarios, zoonosarios, acuícolas y pesqueros, en las normas oficiales mexicanas o en disposiciones sanitarias.

Certificado zoonosario: Documento oficial expedido por SAGARPA o los organismos de certificación acreditados y aprobados en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, en el que se hace constar el cumplimiento de las disposiciones de sanidad animal.

Certificado Zoosanitario para Importación: Documento oficial en el que se hace constar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Hoja de Requisitos Zoosanitarios, en las normas oficiales mexicanas o en disposiciones de salud animal, mediante el cual se autoriza la introducción de mercancías reguladas por riesgo zoonosanitario en Ley Federal de Sanidad Animal., del punto de ingreso al país a un punto de destino específico en territorio nacional.

CERTUR: Sistema informático de uso obligatorio, utilizado para el procedimiento de certificación turística y el control de mercancías de origen animal, vegetal, acuícola y pesquero que ingresan por las Oficinas de Inspección de Sanidad Agropecuaria.

Comisariato: Proceso de revisión, selección y determinación del destino final de los alimentos, desechos y residuos que forman parte del menú que ofrecen las aerolíneas a los pasajeros en el trayecto de un vuelo internacional o de conexión.

Destrucción: Medida de sanidad aplicada por SAGARPA, por la que se inhabilita una mercancía que se pretende introducir a México o movilizar en el territorio, y que no cumple con la regulación aplicable y/o representa un riesgo sanitario.

Dictamen: Es la resolución acerca del cumplimiento (documental y/o físico) de una mercancía con respecto de la normatividad fitosanitaria, zoonosanitaria y acuícola y con la cual se determina si procede su ingreso al país.

Dictamen de Verificación: Documento expedido por SAGARPA o unidad de verificación acreditada y aprobada, en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización o por un tercero especialista autorizado en el que se hace constar el resultado de la verificación del cumplimiento de las disposiciones de sanidad animal o de reducción de riesgos.

Enfermedad o plaga de Notificación Obligatoria: Aquella enfermedad o plaga exótica o endémica que por su capacidad de difusión y contagio representa un riesgo importante para la población animal o su posible repercusión en la salud humana y que debe ser reportada obligadamente sin demora a SAGARPA.

Estatus zoosanitario: Condición que guarda un país o una zona o área geográfica respecto de una enfermedad o plaga de los animales;

Equipaje sobrante o sobrevolado: Es el equipaje que por la capacidad de carga del avión o por causas imputables a la aerolínea, no es posible enviarlo en el mismo vuelo del pasajero y tiene que ser programado en otro.

Escamoteo: Separación de los residuos orgánicos de los inorgánicos (plásticos, embalajes, envases y contenedores) que traen los comisariatos o retenciones.

Franja fronteriza: Territorio comprendido entre la línea divisoria internacional y la línea paralela ubicada a una distancia de veinte kilómetros hacia el interior del país.

Hoja de Requisitos Zoosanitarios: Documento mediante el cual SAGARPA da a conocer al importador los requerimientos a cumplir para la importación de mercancías reguladas por la Ley Federal de Sanidad Animal., tendientes a asegurar el nivel adecuado de protección que considere necesario para la protección de la salud animal en el territorio nacional.

Incineración: Proceso de destrucción de las mercancías de origen orgánico que representan un riesgo para el sector agropecuario, ordenado por personal oficial, para realizarse en instalaciones del SENASICA o a través de un tercero, por medio de altas temperaturas hasta reducir la mercancía a cenizas.

Informe de resultados: Documento expedido por un laboratorio oficial, aprobado o autorizado, que contiene los resultados u otra información derivada de los mismos, obtenidos de las pruebas o análisis realizados. Dicho documento será signado por el médico veterinario o profesionalista del área afín responsable.

Inspección: Acto que realiza SAGARPA para constatar mediante la verificación el cumplimiento de la Ley Federal de Sanidad Animal y de las disposiciones que de ella deriven.

Laboratorio autorizado: Persona moral autorizada por la SAGARPA, para prestar servicios relacionados con el diagnóstico a fin de determinar la presencia o ausencia de una enfermedad o plaga de los animales o de constatación de productos para uso en animales o

consumo por éstos, conforme a las disposiciones de sanidad animal, así como para expedir informe de resultados.

Mascota: Para efectos de este ordenamiento es un animal doméstico de compañía (perros y gatos).

Médico veterinario: Persona física con cédula profesional de médico veterinario o médico veterinario zootecnista, expedida en el territorio nacional por la Secretaría de Educación Pública.

Médico veterinario oficial: Profesionista de la medicina veterinaria asalariado por la Secretaría.

Médico veterinario responsable autorizado: Profesionista autorizado por SAGARPA, para prestar sus servicios de coadyuvancia y emisión de documentos en unidades de producción, establecimientos que industrializan o comercializan productos biológicos, químicos, farmacéuticos, plaguicidas o alimenticios para uso en animales o consumo por éstos, laboratorios autorizados, establecimientos TIF destinados al sacrificio y procesamiento, u otros que determine SAGARPA, para garantizar que se lleve a cabo lo establecido en las disposiciones que derivan de la Ley Federal de Sanidad Animal.. Dicho profesionista fungirá como responsable ante SAGARPA.

Medidas cuarentenarias: Disposiciones aplicables a la mercancía, determinadas por personal oficial y derivadas del proceso de análisis documental y físico, pudiendo ser retención, retorno, acondicionamiento o destrucción.

Medida Zoosanitarias: Disposición para prevenir, controlar o erradicar la introducción, radicación o propagación de una plaga o enfermedad; y de los riesgos provenientes de aditivos, contaminantes, toxinas u organismos causantes de enfermedades y daños que afecten a los animales.

Mercancía regulada: Es una mercancía que por el riesgo que representa para la sanidad o la salud humana, por su origen, procedencia, uso, etc., no se permite su ingreso al país.

Mercancía regulada: Animales, bienes de origen animal, productos para uso o consumo animal, equipo pecuario usado, artículos y cualesquier otros bienes relacionados con los animales, cuando éstos presenten riesgo zoonosológico.

Mercancía prohibida: Es todo objeto, bien o producto que por su naturaleza, condición, características peculiares, uso o destino final, debe cumplir necesariamente determinados requisitos específicos en su control y fiscalización para permitir su ingreso o salida del país y su comercialización en el territorio nacional. Una mercancía prohibida puede tratarse como mercancía restringida a la vez o viceversa. Esto es determinado por norma expresa, sea por excepción, mandato o autorización expresa del sector competente.

Método: la forma de realizar una operación del proceso, así como su verificación;

Muestra: Porción extraída de un todo que conserva la composición del mismo y a partir de la cual se pretende conocer la situación del todo del que procede mediante la realización de estudios o análisis.

Notificación: Comunicación escrita, verbal o electrónica a las autoridades zoonosológicas competentes nacionales sobre la sospecha o existencia de una enfermedad transmisible o de otra naturaleza, en uno o más animales, señalando los datos epidemiológicos relevantes en forma suficiente y necesaria para su identificación, localización y atención correspondiente.

OISA: Oficina de Inspección de Sanidad Agropecuaria.

Oficina de Inspección de Sanidad Agropecuaria: Instalación dependiente de SAGARPA ubicadas en puntos de entrada al país, en puertos marítimos, aeropuertos y fronteras.

Órgano de coadyuvancia: Persona física o moral aprobada o autorizada por SAGARPA para prestar sus servicios o coadyuvar con ésta en materia de sanidad animal o de buenas prácticas pecuarias en bienes de origen animal.

OSAAP: Oficial de Sanidad Agropecuaria, Acuícola y Pesquera.

Plaga: Presencia de un agente biológico en un área determinada, que causa enfermedad o alteración en la sanidad de la población animal

Prevención: Conjunto de medidas zoonosanitarias basadas en estudios epidemiológicos, que tienen por objeto evitar la introducción y radicación de una enfermedad.

Profesional autorizado: Profesionista con estudios relacionados con la Sanidad Animal para coadyuvar con la Secretaría en el desarrollo de los programas de extensión y capacitación que en la materia instrumente; en la ejecución de las medidas zoonosanitarias y de buenas prácticas pecuarias que establezca el dispositivo nacional de emergencia de salud animal, así como en la prestación de los servicios veterinarios que se determinan en la Ley Federal de Sanidad Animal y su Reglamento.

Punto de ingreso: Lugar, oficina o aduana de entrada al país ubicado en puerto, aeropuerto o frontera en la que esté establecida una Oficina de Inspección de Sanidad Agropecuaria y por la que ingresa la mercancía a territorio nacional.

Recinto Fiscalizado Estratégico: Inmueble ubicado dentro de un recinto fiscal, concesionado a un particular para que preste los servicios de manejo, almacenaje y custodia de mercancías, de conformidad con lo señalado en las disposiciones aduaneras;

Retención: Acto que ordena SAGARPA con la finalidad de asegurar temporalmente productos o subproductos en donde exista la presunción o representen un riesgo sanitario.

Retención: Acto que ordena SAGARPA con el objeto de asegurar temporalmente animales, bienes de origen animal, desechos, despojos, productos químicos, farmacéuticos, biológicos o alimenticios para uso en animales o consumo por éstos, considerados como de riesgo zoonosanitario.

Relleno sanitario: Disposición de las mercancías de origen orgánico e inorgánico que hayan estado en contacto con éstas, llevándolas al basurero municipal, para los efectos de esta guía como medida de bioseguridad, dichas mercancías deben ser enterradas mínimo a un metro de profundidad, posteriormente se debe colocar sobre los residuos una capa de aproximadamente 20 cm de Hidróxido de Calcio y recubrirse con tierra.

Riesgo zoonosario: La probabilidad de introducción, establecimiento o diseminación de una enfermedad o plaga en la población animal, así como la probabilidad de contaminación de los bienes de origen animal o de los productos para uso o consumo animal, que puedan ocasionar daño a la sanidad animal o a los consumidores.

Sanidad animal: La que tiene por objeto preservar la salud, así como prevenir, controlar y erradicar las enfermedades o plagas de los animales.

SAGARPA: Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.

Tapete sanitario: Material que permite impregnarse con un líquido desinfectante autorizado por la Secretaría, mismo que se coloca en la salida de aeronaves, o embarcaciones procedentes de algún país donde se presenta una alerta sanitaria por el brote de alguna enfermedad, o que procedan de algún país con la presencia de enfermedades cuarentenarias para México; lo anterior a fin de desinfectar el calzado de los pasajeros y así minimizar el riesgo de su introducción de plagas y enfermedades.

Tercero Especialista Autorizado (TEA): Persona física autorizada por la Secretaría para auxiliar a la misma o a las personas aprobadas por ésta, como coadyuvantes en la verificación y certificación de las disposiciones legales emitidas en las materias competencia del SENASICA.

Terceros especialistas: Persona moral o médicos veterinarios o profesionistas en materias afines autorizados por la Secretaría y quienes auxiliarán a la misma o a los organismos de certificación o unidades de verificación o laboratorios de prueba.

Unidad canina (UC): Equipo integrado por uno o dos manejadores y un perro adiestrado para detectar mediante el olfato, mercancías agropecuarias, acuícolas y pesqueras.

Usuario: Pasajeros, tripulantes o peatones que porten o puedan portar mercancías reguladas por la SAGARPA en sus maletas, bolsas de mano, prendas de vestir, en la cajuela o cualquier compartimento de vehículos.

Verificación: Constatación ocular, revisión de documentos o comprobación mediante muestreo y análisis de laboratorio oficial, aprobado o autorizado, que compruebe el cumplimiento de lo establecido en la Ley Federal de Sanidad Animal, su Reglamento.

Referencias Bibliográficas

- (1) DOF: Reglamento interior de la SAGARPA. Secretaría de gobernación, México. 25 de abril de 2012.
- (2) Reglamento interior de SENASICA. Capítulo 1 Ámbito de la competencia. 24 de febrero de 2020.
- (3) Manual de organización de *SENASICA*. *SAGARPA*. México. Septiembre de 2017.
- (4) SENASICA. Acciones y programa. Inspección fitozoosanitaria en puntos de ingreso al país para evitar la dispersión de plagas y enfermedades en territorio nacional. www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/inspeccion-fitozoosanitaria (consultado en abril de 2018).
- (5) *SENASICA*. Acciones y programas. Actividades del servicio de inspección. www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/actividades-del-servicio-de-inspeccion-100947 (consultado en mayo del 2018)
- (6) SENASICA. Documentos. Directorios de infraestructura de inspección. www.gob.mx/senasica/documentos/directorios-de-infraestructura-de-inspeccion (consultado en mayo de 2018).
- (7) Constitución Política De Los Estados Unidos Mexicanos. Título Tercero. Capítulo I De la División de Poderes. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 5 de febrero de 1917.
- (8) DOF. Ley orgánica de la administración pública federal. Secretaría de Gobernación. México, 29 de diciembre de 1976.
- (9) SAGARPA. ¿qué hacemos? www.gob.mx/que-hacemos (consultado en mayo de 2018)
- (10) Inspección en aeropuertos
<https://www.gob.mx/senasica/documentos/inspeccion-en-aeropuertos-111186>.(consultado en el 2019)
- (11) Anexo 01. Listado de productos y subproductos agroalimentarios para su importación turística.(www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/298912/Permitidas_y_prohibidas.pdf) (consultado en 2018)

- (12) Centro de Adiestramiento Canino. <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/unidad-canina-cenaduc>. (consultado en 2019)
- (13) Historia y desarrollo del Centro de Adiestramiento Canino
<https://www.gob.mx/senasica/documentos/historia-y-desarrollo-de-la-escuela-canina?state=published>. (consultado en 2019)
- (14) Resultados del uso de unidades caninas
<https://www.gob.mx/senasica/documentos/resultados-del-uso-de-unidades-caninas?state=published>. (consultado en 2019)
- (15) Procesos de selección de manejadores
<https://www.gob.mx/senasica/documentos/procesos-de-seleccion-de-manejadores?state=published>. (consultado en 2019)
- (16) Proceso de capacitación de manejadores
<https://www.gob.mx/senasica/documentos/proceso-de-capacitacion-de-manejadores?state=published>. (consultado en 2019)
- (17) Adopta un perro <https://www.gob.mx/senasica/documentos/adopta-un-perro?state=published>. (consultado en 2019)
- (18) Proceso de selección de caninos
<https://www.gob.mx/senasica/documentos/procesos-de-seleccion-de-caninos?state=published>. (consultado en 2019)
- (19) Fichas técnicas de SENASICA
<https://prod.senasica.gob.mx/SIRVEF/FichasTecnicasV2.aspx>. (consultado en 2019)
- (20) Pérez Toledo Leticia Jacqueline. 2013. *Procesos de importación de mercancía agropecuaria por vía turística en la sala E, Terminal 1 del aeropuerto internacional de la Ciudad de México*. Tesis de licenciatura. Universidad Nacional Autónoma de México.
- (21) Módulo de Aprobación de Órganos de Coadyuvancia
<https://www.gob.mx/senasica/documentos/modulo-de-aprobacion-de-organos-de-coadyuvancia-111409>. (consultado en 2019)
- (22) Inspección Fitozoosanitaria <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/inspeccion-fitozoosanitaria>. (consultado en 2019)

- (23) Sistema Nacional de Inspección <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/actividades-del-servicio-de-inspeccion-100947>. (consultado en 2019)
- (24) Plagas bajo vigilancia activa
<https://prod.senasica.gob.mx/SIRVEF/VigilanciaActivaV2.aspx>. (consultado en 2019)
- (25) Acuerdo por el que se establecen los requisitos y especificaciones para la aprobación de órganos de coadyuvancia en la evaluación de la conformidad de las disposiciones legales competencia de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación a través del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria. Estatuto. (DOF 2014).
- (26) Ley Federal de Sanidad Animal. Ley Pub. Estatuto. (DOF 2007)
- (27) Reglamento de la Ley Federal de Sanidad Animal. Estatuto. (DOF 2018).
- (28) Ley Federal de Sanidad vegetal. Ley Pub. Estatuto. (DOF 1994).
- (29) Reglamento de la Ley Federal de Sanidad Vegetal. Estatuto. Estatuto. (DOF 2016).
- (30) Aviso por el que se da a conocer la página electrónica en la que se encontrará el Código de Conducta del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria, Órgano Administrativo Desconcentrado de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación. (DOF 2016)
- (31) Guía Turística para la Detección e Inspección de Mercancías Reguladas por la SAGARPA, Transportadas Por Personas y/o Vehículos Que Pretenden Ser Introducidas Al Territorio Comercial Sin Fines Comerciales. Versión 00, Modificación 00, Marzo 2018.
- (32) Sistema de información de consulta de plantas
<https://sistemasssl.senasica.gob.mx/PlantaAcreditada/>.(consultado en 2019)
- (33) Base de datos de la OISA. (consultado en 2018)
- (34) Acuerdo que establece la clasificación y codificación de mercancías cuya importación está sujeta a regulación por parte de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, a través del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria. Estatuto. (DOF 2012).

- (35) Sistema nacional de certificados de exportación
<https://sistemasssl.senasica.gob.mx/sinacertwebWeb/>.(consultado en 2019)
- (36) Módulo de consulta de requisitos zoonosanitarios para la exportación
<https://sistemasssl.senasica.gob.mx/sinacertwebWeb/pages/publico/consultaRequisitosExportacion.xhtml>. (consultado en 2019)

ANEXO 1 LISTADO DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS AGROALIMENTARIOS PARA SU IMPORTACIÓN TURÍSTICA.

Anexo 01. Listado de Productos y Subproductos Agroalimentarios para su Importación turística.

VEGETALES, SUS PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS	PERMITIDOS PARA SU IMPORTACIÓN TURÍSTICA
---	--

Está permitido el ingreso, realizando solo inspección ocular de aquellos productos enlistados en el punto CUARTO del ACUERDO que establece la clasificación y codificación de mercancías, cuya importación está sujeta a regulación por parte de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, a través del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria, siempre y cuando estén libres de plagas y se presenten en cantidades para su uso y consumo personal. Tales como:

- Almendras sin cascara
- Avellanas sin cascara
- Café tostado
- Cereales **paletizados**
- Especias (vainilla, canela, clavo, nuez moscada, macis, amomos, cardamomos, anís, cilantro, hinojo, jengibre, azafrán, cúrcuma, tomillo, hojas de laurel, curry, etc.)
- Frutas deshidratadas (sin semilla)
- Harinas de cereales, oleaginosas y legumbres
- Hierbas medicinales (exclusivamente secas)
- Hortalizas deshidratadas
- **Ikines** (40 piezas máximo uso personal – nota informativa 76/2014:
- Nueces de **cajú**, nogal, cajuil o marañón sin cascara
- Pistaches secos (salados)
- Tabaco deshidratado. El cumplimiento con la secretaría, no exime de cumplir con otras autoridades
- Yerba mate seca

<p>Prod. ctos prohibidos:</p> <ul style="list-style-type: none"> *Tierra o suelo *Vasijas o artículos con contenido de origen vegetal <p>Se prohíbe el ingreso de ma era turística de los productos que se enlistan a continuación, si el importador no cumple co los r quisitos que se des riben: en la siguiente liga. (https://sistemassal.senasica.gob.mx/mcrfi/)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Material propagativo (s millas, bulb s, esquejes, yemas, estac s, etc.) • Flores, plantas, verdura y frutas frescas. • Granos (maíz, frijol, arroz, quinua, trigo, ajonjolí, girasol, alubia, lenteja, etc.) • Café y tab co verde • Castañas frescas <p>NOTA: Esta lista es enunciativa, más no limitativa.</p>	
--	--

Se realizará inspección al 100% de la mercancía, debiendo estar libres de plagas cuarentenarias, y en caso de encontrar orificios de insectos o evidencia de plaga viva, la totalidad de las semillas será retornada o destruida. Contenedores con tierra, follaje, semillas, granos, y cualquier resto o residuos vegetales (oficio 1900.01.01.02.03/10846 23-Sep-14) medidas fitosanitarias, entre otros, etc.

PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL PARA CONSUMO HUMANO

Consideraciones para su ingreso de los siguientes productos:

- ✓ Deben venir con empaque íntegro, etiquetados en español, inglés o algún otro idioma entendible (italiano, portugués, francés, etc.) y con sello de la autoridad sanitaria.
- ✓ Deben proceder de países que cuentan con combinación de requisitos zoonosanitarios en el MCRZI: <https://sistemasssl.senasica.gob.mx/mcrz/moduloConsulta.jsf>.
- ✓ Para el caso de países afectados por Fiebre aftosa (FA), serán aceptables únicamente si provienen de plantas autorizadas que se encuentran en el SICPA: <https://sistemasssl.senasica.gob.mx/PlantaAcreditada/>
- ✓ No se permiten productos artesanales.

PRODUCTOS LÁCTEOS:

Producto	Cantidad	Consideraciones
Quesos madurados	Hasta 3 kg. por familia,	Podrá venir en cualquier presentación siempre y cuando la suma no supere la cantidad permitida. Países permitidos:
Mantequilla	Hasta 1 kg. por familia	
Crema	Hasta 1 kg. por familia	
Yogurt	Hasta 1 litro o kg. por familia, o 12 bebidas de 12 oz c/u	Alemania, Australia, Austria, Bélgica, Bielorrusia, Canadá, Chile, Costa Rica, Dinamarca, España, Estados Unidos de América, Francia, Irlanda, Italia, Letonia, Lituania, Noruega, Nueva Zelandia, Países Bajos, Panamá, Polonia, Reino Unido de la Gran Bretaña e Irlanda del Norte, Puerto Rico, Singapur, Suecia, Suiza, Ucrania
Leche líquida pasteurizada o ultra-pasteurizada	Hasta 1 galón por familia	
Leche condensada	Hasta 1 lt. o 3 latas o tetrapack de 12 fl oz. por familia	
Leche en polvo	Hasta 2 kg por familia. Puedo venir en uno o varios empaques siempre y cuando no supere el peso permitido	Países permitidos (++ con plantas autorizadas): ++Argentina ++Uruguay ++Perú
Leche maternizada enlatada o empaquetada y etiquetada (formula láctea)	Hasta 5 kg por familia	Debe venir en empaque íntegro y etiquetado. Sin embargo, se permite la entrada de envases de leche abiertos o en porciones individuales únicamente si acompañan al lactante

PRODUCTOS CARNICOS:

Producto	Cantidad	Países permitidos:
Jamón serrano o paletas maduradas provenientes de plantas autorizadas por SAGARPA	Hasta 5 kg si son paquetes individuales o 1 paleta (entera y en su empaque original) por familia	Canadá, España, EUA, Italia y Francia
Embutidos madurados de cerdo provenientes de plantas autorizadas por SAGARPA	Hasta 5 kg por familia en un solo empaque o en varios siempre y cuando no supere el peso permitido	Canadá, España, EUA e Italia
Embutidos procesados térmicamente de ave y cerdo empaquetados y etiquetados con sello de la autoridad sanitaria correspondiente	Hasta 5 kg por familia en un solo empaque o en varios siempre y cuando no supere el peso permitido	Alemania, Chile, Dinamarca, Canadá, España, EUA e Italia
Carne de res seca empaquetada y etiquetada	Hasta 500 gr por familia	Australia, Canadá, Chile, EUA, Nueva Zelandia, Panamá y Japón
Carne de pavos o pollos ahumados	Hasta 6 kg o de 1 a 3 piezas por familia, siempre y cuando no supere el peso permitido.	Chile, EUA y Canadá
Paté de cualquier especie enlatado o envasado y etiquetado	Hasta 1 kg o 5 piezas de 12 oz, por familia	Alemania, Canadá, España, EUA, Francia.
Preparaciones alimenticias totalmente procesadas con contenido cárnico de cualquier especie (excepto origen rumiante), incluyendo alguno (s) de los siguientes insumos: ovoproductos, miel y productos lácteos, empaquetadas y etiquetadas. Ejemplos: pastas rellenas, chesacake, pie de queso, patés (foie-gras, mousse, paté parfait). No se permite para productos que contengan carne de bovino o similares, ejemplo: albóndigas, lasaña, raviolos etc.	Hasta 4 kg por familia	Canadá, Chile, España, EUA Francia, Guatemala e Italia
Miel natural envasada	1 lt o 64 fl oz, por familia	Brasil, EUA y Francia.

PRODUCTOS PARA CONSUMO ANIMAL:

Producto	Cantidad	Países permitidos:
Alimentos balanceados secos y húmedos empaquetados y etiquetados. Sin contenido de origen rumiante. (Para mascotas, perros y gatos)	Un bulto de 50 lb por familia o su equivalente en kg (22). Podrá presentarse en un solo empaque o hasta en dos siempre y cuando no supere la cantidad permitida. A granel se acepta solo lo correspondiente a la ración del día acompañado de la mascota	Canadá, EUA, Francia, Australia, Hungría y Nueva Zelanda
Golosinas de origen animal empaquetadas y etiquetadas. Sin contenido de origen rumiante. (Para mascotas, perros y gatos)	Hasta 10 lb o 5 kg por persona o familia. A granel se acepta solo lo correspondiente a la ración del día acompañado de la mascota	EUA, Canadá y Chile

Productos prohibidos:	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Carne fresca de cualquier especie ✓ Alimento balanceado para cualquier especie (excepto para perros y gatos). ✓ Alimento balanceado para perro y gato <u>con carne de ovino, ovino y caprino</u> ✓ Sándwiches, bocadillos, tortas, emparedados, hamburguesas, pizzas, etc., con contenido cárnico y lácteo en empaque íntegro, ni sello sanitario de la autoridad competente. ✓ Productos farmacéuticos, químicos y biológicos para uso o consumo animal, ni <u>quiellos</u> que sean señalados con fines terapéuticos o de investigación. ✓ Quesos frescos ✓ No se permiten productos de elaboración casera o artesanal ✓ Pollo tipo <u>camero</u> ✓ Productos de piel sin curtir ✓ <u>Vestijas</u> o artículos con contenido de <u>origen animal</u> ✓ Indumentaria con huesos, piel y plumas de animales ✓ Artesanías de cuerno o hueso tallado o pulido ✓ Trofeos de <u>caza</u> (montados, frescos, salados, otros) ✓ <u>Cualquier especie animal</u> (excepto perros y gatos) regulada ✓ <u>Contenedores</u> con animales, restos de animales (sangre, plumas, huesos, despojos, otros) ✓ Indumentaria y accesorios de torero, charrería y monta de toros, cuando <u>presente</u> sangre o restos de tejidos de animales; excepto se permitirá su ingreso cuando se presenten completamente limpio y desinfectado y previo tratamiento profiláctico en el punto de ingreso 	

PRODUCTOS DE ORIGEN ACUÍCOLA



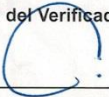


Producto	Cantidad	Consideraciones
Pescado fresco en cualquier presentación (entero, fileteado o en trozos), congelado o enhielado	Permitido el ingreso para consumo personal	Debidamente empacado para consumo personal, en conservación adecuada en hielera con refrigerantes y/o hielo sin escurrimientos o derrames
Pescado en cualquier presentación (entero, filete o en trozos) seco, liofilizado cocido o ahumado		Debidamente empacado para consumo personal. Sin signos de descomposición, ni plagas presentes
Pescado enlatado o en frasco (paté, músculos, etc.) Con etiqueta, que indique el tipo de pez del que está elaborado, fecha de caducidad o consumo preferente		Todos los países y especies (incluye hueva de pescado, caviar)
Productos de pescado en otras presentaciones (salsa, hueso seco, chicharrón, etc.)		Todos los países y especies (incluye hueva de pescado, caviar)
Calamar, pulpo, *caracol, pepino de mar y ostiones, frescos en cualquier presentación (entero, fileteado o en trozos), congelado o enhielado.		Debidamente empacado para consumo personal, en conservación adecuada en hielera con refrigerantes y/o hielo sin escurrimientos o derrames *Regulación en conjunto con PROFEPA
Calamar, pulpo, *caracol, pepino de mar en cualquier presentación, seco, liofilizado cocido o ahumado		Debidamente empacado para consumo personal, en conservación adecuada en hielera con refrigerantes y/o hielo sin escurrimientos o derrames *Regulación en conjunto con PROFEPA
Productos de calamar, pulpo, *caracol, pepino de mar y ostión en otras presentaciones (salsa, chicharrones, etc.)		Alimentos preparados listos para consumo humano *Regulación en conjunto con PROFEPA
Ostión seco, en salmuera, ahumado		Debidamente empacado para consumo personal. Sin signos de descomposición, ni plagas presentes
Todos los crustáceos cocidos en cualquier presentación (entero, cola, patas, etc.)		Debidamente empacado para consumo personal, en conservación adecuada en hielera con refrigerantes y/o hielo sin escurrimientos o derrames
Productos de mariscos en otras presentaciones (salsa, condimentos, aderezos, chicharrón, etc.)		Alimentos preparados listos para consumo humano
Combos de diferentes mariscos (mariscadas) combinados crudos y/o cocidos.		Debidamente empacado para consumo personal, en conservación adecuada en hielera con refrigerantes y/o hielo sin escurrimientos o derrames
Algas marinas cualquier presentación, en fresco, seco, salmuera, etc.		Alimentos preparados listos para consumo humano

Productos prohibidos:

- ✓ Crustáceos vivos, crudos y secos
- ✓ Productos acuícolas para consumo animal
- ✓ Peces
- ✓ Tortugas vivas
- ✓ Productos de origen acuático regulados en el estado y/ en descomposición y/o presencia de otras plagas o insectos.

ANEXO 2 FORMATO DE APS DE TEA Y OSAAP

 <small>SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA</small>	 SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA SENASICA
DIRECCIÓN GENERAL DE INSPECCIÓN FITOZOOSANITARIA	
Oficina de Inspección Sanitaria Agropecuaria en:	
AICM SALA E T1	
AVISO PREVENTIVO SANITARIO	
	Folio: 297214
Fecha:	20/02/18 / 08:41
Nombre del pasajero:	Pasajeros varios
Correo electrónico:	No proporcionar
Producto:	Bocadillos c/ jamón / Fruta Fresca
País de origen de la mercancía:	USA
País de procedencia de la mercancía:	USA
Cantidad:	1.500 Kg
Unidad de medida:	Kilogramos
Dictamen:	No cumple con los requisitos FITOZOOSANITARIOS para su importación turística
Detectado por:	OBSERVACIÓN DIRECTA <input checked="" type="checkbox"/>
AA2545	SAT _____ ENTIDAD FEDERAL _____ DECLARADO _____ RX _____ UC _____
Aprobación:	UV-140915-09-IMPC-001
Nombre Verificador / TEA:	Ing. Ana E. Pérez Ramírez
Firma del Verificador / TEA	Clave del Verificador / TEA
	TEA-050716-09-IMTN-235
El producto aquí consignado puede representar un riesgo para el patrimonio agropecuario, acuícola y pesquero mexicano, favor de pasar a la oficina de Inspección Sanitaria Agropecuaria donde se le indicará lo legalmente procedente, en caso de no hacerlo, el producto será destruido.	
Usuario	



DIRECCIÓN GENERAL DE INSPECCIÓN FITOZOOSANITARIA

Oficina de Inspección Sanitaria Agropecuaria en:

AICM Sala E T1

DA9539435 AVISO PREVENTIVO SANITARIO

14/Jun/20

Folio: 339006

Fecha: 25/02/18 / 14:35
Nombre del pasajero: Single Guangzhou
Correo electrónico: _____
Producto: Palla
País de origen de la mercancía: China
País de procedencia de la mercancía: China
Cantidad: 2 piezas
Unidad de medida: piezas
Dictamen: No cumple requisitos sanitarios para su importación turística
Detectado por: OBSERVACION DIRECTA
SAT
180 ENTIDAD FEDERAL
DECLARADO
RX
UC Indra

Aprobación: UV-140915-09-IMPC-001

Nombre Verificador/TEA: Sánchez Alquicira Joel Jonathan

Firma del Verificador/TEA

Clave del Verificador/TEA

TEA-210218-09-IMR-018

El producto aquí consignado puede representar un riesgo para el patrimonio agropecuario, acuícola y pesquero mexicano, favor de pasar a la oficina de inspección Sanitaria Agropecuaria donde se le indicará lo legalmente procedente, en caso de no hacerlo, el producto será destruido.

Usuario



DIRECCIÓN GENERAL DE INSPECCIÓN FITOZOOSANITARIA
Oficina de Inspección de Sanidad Agropecuaria en: **AICM Sala E Internacional CDMX**

AVISO PREVENTIVO SANITARIO

Folio: **NO 2980** Fecha/hora: **13/12/2017**
Pasajero: **20110 Encarnacion** Nacionalidad/Origen: **PERU** Sexo: **F**
No. Pasaporte: **216114378** Vigencia: **17/08/14** Tipo: **F** :
Producto y Cantidad: **Grupos varios y Chile**
Origen/Procedencia: **Peru** Vuelo: **LAN 2972** Dictamen: **Destrucción**
Detectado por:

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
O	S	E	D	RX	UC	

 OSAAP : **JMQJ**
Tamarindo

O: Observación directa, S: SAT, E: Entidad Federal, D: Declarado, RX: Rayos X, UC: Unidad Canina
El producto aquí consignado puede representar un riesgo para el patrimonio agropecuario, acuícola y pesquero mexicano, favor de pasar a la Oficina de Inspección de Sanidad Agropecuaria donde se le indicará lo legalmente procedente, en caso de no hacerlo en el momento, el producto será destruido. Información: oisalematala@senasica.gob.mx Tel: 01 (55) 5905-1000 ext. 52170 a 52174

ANEXO 3 FOLLETO DEL AICM : CREDENCIAL DE IDENTIFICACION AEROPORTUARIA

GENERALIDADES

Toda persona que preste sus servicios en el aeropuerto o vehículo que transite, deberá contar con una TIA vigente, que le autorice el acceso a la zona específica correspondiente.

INDICACIONES PARA SU USO Y PORTACIÓN

- Es responsabilidad del titular de la TIA conocer su uso y cumplimiento de las medidas de seguridad, el desconocimiento del contenido de este folleto o del uso no exentará de la sanción correspondiente.
- Es obligatorio portar la TIA y mantenerla visible en la parte externa de la ropa, de la parte pectoral hacia los hombros o bien en la zona externa de los brazos. No se permite portarla de manera distinta.
- Al portar la TIA se debe tener cuidado de que ningún objeto cubra su visibilidad, tales como: identificaciones, chalecos, etiquetas, etc.
- Cada vez que el personal de Seguridad o alguna Autoridad le solicite la TIA deberá mostrarla.
- El portar la TIA no lo exenta de la revisión en la entrada o salida de alguna de las áreas restringidas del aeropuerto.
- El mal uso de la TIA será sancionado por la autoridad aeroportuaria de acuerdo a la normatividad vigente.
- Se debe notificar por escrito, cualquier situación con la TIA.


EN CASO DE EXTRAVÍO / ROBO DE LA TIA

- Reportarlo inmediatamente a la Gerencia de Identificación Aeroportuaria a fin de que se desactive y evitar el mal uso.
- Levantar Acta en el Ministerio Público, certificarla y entregar una copia a la Gerencia de Identificación Aeroportuaria y cubrir el importe por "baja no devuelta".

CONSULTAS

Las disposiciones y formatos relacionados con la TIA se encuentran en la siguiente dirección electrónica:


www.aicm.com.mx/negocios/tramites



**DIRECCIÓN GENERAL ADJUNTA
DE OPERACIÓN**













SUBDIRECCIÓN DE SEGURIDAD

**GERENCIA DE IDENTIFICACIÓN
AEROPORTUARIA**



**RECOMENDACIONES Y USO DE
TARJETA DE IDENTIFICACIÓN
AEROPORTUARIA**

2018 -2021

TARJETAS DE IDENTIFICACIÓN AEROPORTUARIA	ÁREAS DE ACCESO	DESCRIPCIÓN ÁREA DE ACCESO	PUNTOS DE INSPECCIÓN DE SEGURIDAD TERMINAL I														
			SUE ALFA	A1	A2	BP	D	E1	E3	GP	JP	R-02	R-04	R-05	R-06	R-07	R-08
	SUE AREA MOV	PISTAS, CALLES DE RODAJE, PLATAFORMA DE AVIACIÓN COMERCIAL, VIALIDADES INTERNAS, HANGARES, AZOTEA, SALAS DE ÚLTIMA ESPERA NACIONAL E INTERNACIONAL, SALAS DE RECLAMO DE EQUIPAJE NACIONAL E INTERNACIONAL, ÁREA PÚBLICA Y PERÍMETRO DEL AEROPUERTO.	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑
	SUE PLAT VIAL	PLATAFORMA DE AVIACIÓN COMERCIAL Y VIALIDADES INTERNAS, AZOTEA, SALAS DE ÚLTIMA ESPERA NACIONAL E INTERNACIONAL, SALAS DE RECLAMO DE EQUIPAJE NACIONAL E INTERNACIONAL, ÁREA PÚBLICA.	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑
	SUE	SALAS DE ÚLTIMA ESPERA NACIONAL E INTERNACIONAL, SALAS DE RECLAMO EQUIPAJE NACIONAL E INTERNACIONAL, ÁREA PÚBLICA.	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑							
	SUE NAC	SALAS DE ÚLTIMA ESPERA NACIONAL, RECLAMO DE EQUIPAJE NACIONAL, ÁREA PÚBLICA.	↑	↑	↑	↑	↑										
	SUE INT	SALAS DE ÚLTIMA ESPERA INTERNACIONAL, RECLAMO DE EQUIPAJE INTERNACIONAL, ÁREA PÚBLICA.						↑	↑	↑	↑						
	AREA MOV	PISTAS, CALLES DE RODAJE, PLATAFORMA DE AVIACIÓN COMERCIAL, HANGARES Y AZOTEA, ÁREA PÚBLICA.											↑	↑			↑
	AREA MOV RE	PLATAFORMA DE AVIACIÓN COMERCIAL Y VIALIDADES INTERNAS, HANGARES, AZOTEA Y SALAS DE RECLAMO DE EQUIPAJE NACIONAL E INTERNACIONAL, ÁREA PÚBLICA.	↑					↑	↑		↑	↑	↑	↑	↑	↑	↑
	RECLAMO DE EQUIPAJE	RECLAMO DE EQUIPAJE NACIONAL E INTERNACIONAL, ÁREA PÚBLICA.	↑					↑	↑								
	RECLAMO DE EQUIPAJE NACIONAL	RECLAMO DE EQUIPAJE NACIONAL, ÁREA PÚBLICA.	↑														
	RECLAMO DE EQUIPAJE INTERNACIONAL	RECLAMO DE EQUIPAJE INTERNACIONAL, ÁREA PÚBLICA.						↑	↑								
	AREA PUBLICA	ÁREA PÚBLICA.															
	HANGARES	PLATAFORMA DE HANGARES Y ÁREA PÚBLICA.															

ANEXO 4 ETIQUETA: SUJETO A INSPECCIÓN FITOZOOSANITARIA



ANEXO 5 FOLLETO DE SENASICA: GUÍA RÁPIDA PARA INGRESAR A MÉXICO



中文

日本語

DEUTSCH

FRANÇAIS

ENGLISH

ESPAÑOL

Para ingresar desde cualquier parte del mundo

En MÉXICO, contamos con autoridades que resguardan tu seguridad y la del país.

Es importante que a tu llegada vía aérea, marítima o terrestre, cumplas con los procedimientos, trámites o restricciones que te sean indicados para agilizar tu ingreso.

Al ingresar al país NO debes evadir la revisión por parte de las autoridades, ni presentar documentos falsos y SÍ debes contar y presentar todos los documentos que te sean requeridos.

Independientemente del resultado del semáforo, la autoridad aduanera, de así requerirse, está facultada para revisar el equipaje dentro y fuera de las terminales*.

Estas son las autoridades que te requerirán información a tu llegada:



SEGOB INM	<p>¿Qué documentos debo portar?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Credencial para votar con fotografía (INE) • Pasaporte • Cédula de identificación ciudadana • Cédula de identificación personal • Matrícula consular • Carta de naturalización o certificado de nacionalidad mexicana <p>Informes: www.inm.gob.mx Tel. (55) 5387-2400</p>
SHCP SAT/ ADUANA	<p>¿Qué debo hacer al pasar por la Aduana?</p> <p>El personal de la Aduana te orientará sobre tus derechos y obligaciones como pasajero.</p> <p>http://www.sat.gob.mx/aduanas/pasajeros/paginas/default.aspx</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mercancías que puedes ingresar a México. http://www.sat.gob.mx/aduanas/pasajeros/Paginas/Mercancia_ingresar_Mexico.aspx • Mercancías que NO puedes ingresar a México. http://www.sat.gob.mx/aduanas/pasajeros/Paginas/Mercancia_no_ingresa_Mexico.aspx
SAGARPA SENASICA	<p>¿Qué productos me revisan?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Productos de origen animal, vegetal (semillas y/o granos incluidos genéticamente modificados) y acuícolas. <p>Mayor información en: http://www.senasica.gob.mx/?id=602</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mascotas. Mayor información en: http://www.senasica.gob.mx/?id=623 Informes: www.senasica.gob.mx o escribe a: atencionciudadana@senasica.gob.mx Tel. (55) 5905-1000 / 01 800 9879879 Quejas • Denuncias: Órgano Interno de Control en el SENASICA Tel. (55) 5905 1000, ext: 51648 / (55) 3871 8300, ext: 20385
SEMARNAT PROFEPA	<p>¿Qué productos me revisan?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Flora, fauna y artículos o sustancias dañinas al medio ambiente. <p>Informes: ww.profepa.gob.mx Tel. (55) 5449-6300</p>
CNS POLICÍA FEDERAL	<p>¿Qué NO debo de transportar?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Armas, narcóticos, sustancias prohibidas, ejemplares o productos y subproductos de una especie forestal, de flora y fauna silvestre sujetos a protección especial, mercancías sin autorización, monumentos sin permiso del INAH o determinadas sumas de dinero no declaradas. <p>Informes: ww.cns.gob.mx Tel. (55) 1103-6000</p>

• SEGOB Secretaría de Gobernación - INM Instituto Nacional de Migración.
 • SHCP Secretaría de Hacienda y Crédito Público - SAT Servicio de Administración Tributaria - Administración General de Aduanas.
 • SAGARPA Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación - SENASICA Servicio Nacional de Sanidad, Nutrición y Calidad Agroalimentaria.
 • SEMARNAT Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales - PROFEPA Procuraduría Federal de Protección al Ambiente.
 • CNS Comisión Nacional de Seguridad - POLICÍA FEDERAL.

Requisitos para / Request to
Productos de origen animal y vegetal / Products of origin animal and vegetable **Mascotas / Pets**



Descarga tu app de LECTOR QR


FUNDAMENTO JURÍDICO
 El Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), es un órgano administrativo desconcentrado de la SAGARPA, que aplica y verifica el cumplimiento de las disposiciones en materia de sanidad animal y vegetal para evitar la introducción de plagas y enfermedades en todos los puertos, aeropuertos, fronteras y puntos internos de nuestro país, con fundamento en los artículos 35, fracciones IV y XXII de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 5, 6, fracciones I, III, LVII y LXVI, 24, 71, 126 y 128 de la Ley Federal de Sanidad Animal; 3, 6, 7, fracciones XVIII y XXVIII, 23, 24, 26, 54 y 55 de la Ley Federal de Sanidad Vegetal; 103, 111, 113 y 114 de la Ley General de Pesca y Acuicultura Sustentables; 3, fracción III y 49 fracciones I, III y VI del Reglamento Interior de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación; así como en el "Acuerdo que establece la clasificación y codificación de mercancías cuya importación está sujeta a regulación por parte de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación".


Quejas • Denuncias
 Órgano Interno de Control en el SENASICA
 +52(55) 5905 1000, ext: 51648
 +52(55) 3871 8300, ext: 20385

Dudas sobre:
 • Campañas Fito o Zoonositarias
 • Movilización de Productos Agroalimentarios y Mascotas
www.sagarpa.gob.mx **01 800 987 9879** www.senasica.gob.mx

"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".

SAGARPA
 SECRETARÍA DE AGRICULTURA,
 GANADERÍA, DESARROLLO RURAL,
 PESCA Y ALIMENTACIÓN

 **SENASICA**
 SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
 INOCUIDAD Y CALIDAD
 AGROALIMENTARIA

Te invitamos a disfrutar de un

 lleno de colores, sabores, cultura y diversión

BIENVENIDO
WILLKOMMEN
WELCOME
BIENVENUE
 歡迎光臨
 ようこそ

GUÍA RÁPIDA PARA INGRESAR A MÉXICO