



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

FACULTAD DE MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA

“MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA COORDINACIÓN
DE LA ACTIVIDAD EXPORTADORA DE BIENES DE ORIGEN
ANIMAL, DESDE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN
FEDERAL (TIF)”

T E S I S

Que para obtener el título de:

MÉDICO VETERINARIO ZOOTECNISTA

Presenta:

ARMANDO CORRALES OLMEDO

Asesores:

Dra. LAURA OLIVIA ARVIZU TOVAR

Dr. ORBELÍN SOBERANIS RAMOS



Ciudad Universitaria, CDMX

2022



Universidad Nacional
Autónoma de México



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.

Ciudad de México, 2 y 29 de abril de 2022

Mi estimado Armando...

No sé cuánto tiempo ha pasado, ni sé qué estes haciendo en estos momentos, esperó que muchas de nuestras metas estén cumplidas y estemos soñando nuevas aventuras, pero si en estos momentos estás pasando por una crisis existencial, donde nos hemos preguntado si en verdad tiene sentido todo ¡Calma amigo!, recuerda “La vida es tan bella como tú la quieras ver” y estoy seguro de que pronto te estarás riendo de todo y entenderás el porqué de las cosas.

Hoy tengo que escribir los agradecimientos de nuestra tesis y me siento muy contento y bendecido porque son tantas personas a las que tenemos que dar las gracias, pero también un poco confuso porque no sé por dónde empezar, así que aprovechando esta carta recordaremos juntos a todas las personas que han formado parte importante de nuestra vida.

La vida nos colocó en una familia que está muy lejos de ser perfecta, pero aun así la amo y la quiero; Ya perdí la cuenta de los pleitos y formas de pensar tan extremadamente diferentes con nuestro hermano, pero en los momentos más difíciles siempre ha estado a nuestro lado, siempre nos apoyó y ayudó con nuestras tareas, proyectos, problemas... etc., es un hecho que sin él nunca hubiera terminado la carrera o en su caso no tendría tan buenas calificaciones; También amo y agradezco a la vida que hasta el día de hoy mi abuela materna me esté acompañando, no tengo idea de que está hecha, pero admiró que ha pasado por tantas situaciones tan difíciles y tenga tantas ganas de vivir, solo esperó que un día ya no tenga miedo a decir lo que piensa y quiere, también no hay día que no extrañe a mi abuelo materno, a veces me gusta imaginar que a mi edad actual tenga una conversación con él y me platique de todas sus experiencias y viajes que cuando éramos un niño no pudimos apreciar.

No sé si un día nuestro padre llegue a leer esto, pero también le doy las gracias, porque en un principio se preocupó por mi educación, me enseñó a amar mi universidad e hizo todo lo posible porque entrará a ella, aunque después no le interesó que la terminará, aun así, le damos las gracias por que fue parte importante, para que el día de hoy pueda escribir esto.

La vida y el destino sabían que nuestro padre no nos iba a acompañar por mucho tiempo, por eso nos mandó al pilar más importante en nuestra vida, la mujer más hermosa, la más valiente que cuando nos abraza no existen los problemas, que una tarde o noche de plática con ella hace que entremos en razón y con su voz hace que podamos seguir adelante, gracias mamá por absolutamente todo, te amo, es un placer compartir este momento contigo, mi carrera y formación personal y profesional es un reflejo de ti.

Por último, le agradezco al miembro de nuestra familia más importante, un angelito de cuatro patas y llena de pelos que ha destrozado nuestra casa, pero que la ha llenado de amor, risas, ladridos y es una de las razones por las cuales nunca abandone esta carrera.

Así mismo agradezco a mis padrinos que son parte importante en mi vida y me brindaron todo su apoyo en mis prácticas profesionales.

También le doy las gracias a la familia que elegí, esas amigas y amigos que nos han acompañado hasta el día de hoy, algunos ya nos les habló y solo se de sus vidas gracias a las redes sociales, la gran mayoría tampoco les hablo a diario, pero sé que cuando nos veamos, vamos a estar platicando, riendo, contando recuerdos e historias como si el tiempo no hubiera pasado.

Gracias a todas mis amigas y amigos de mi hermoso CCH Sur, gracias por hacer de esta etapa la mejor de mi vida, si hoy pudiera pedir un deseo, sin duda alguna sería volver, pero con ustedes, de otra forma nunca podría volver a caminar por ese lugar.

Gracias a mis amigas y amigos de mi facultad, fue un placer estudiar, reír, estresarme, soñar, llorar, comer, dormir, chismear, viajar, temer, trabajar con ustedes, gracias por acompañarme, fueron ustedes mi motor principal para seguir con esto, una parte de cada uno de ustedes forma parte de mi ética y crecimiento profesional, las y los quiero mucho.

Gracias a todas las doctoras y doctores de la facultad que compartieron conmigo una parte de su experiencia, también agradezco a las doctoras y doctores de la SAEETIF en especial al subdirector y a la jefa de departamento, así mismo a mi tutora y asesora de tesis, ya que creyeron y confiaron en mí, gracias por que literalmente este proyecto lo hice con ayuda de ustedes y son un reflejo de lo que quiero ser como MVZ y persona.

Recuerdo que muchos profesores siempre nos decían que teníamos que saber de todas las especies, porque terminando la carrera no íbamos a saber en qué lugar encontraríamos trabajo y tenían toda la razón, yo encontré trabajo en PILARES Muyuguarda y es aquí donde conocí a las personas clave que me están acompañando en la etapa final de esta aventura, gracias amigas y amigos, por apoyarme, por compartirme sus experiencias, por las risas y chismes, por las hamburguesas y las porras, por vivir juntos los buenos y malos momentos del PILARES, ustedes son la parte que me faltaba para completar esta experiencia y es un placer compartirla con ustedes.

Como puedes ver a lo largo de nuestra vida hemos estado acompañado de personas muy especiales y el día de hoy que hemos cumplido una de tantas metas y al escribir esta carta y observar nuestro alrededor me doy cuenta de que fue gracias a mí familia, amigos y nuestro esfuerzo que nos han permitido vivir este día y como escuche una vez, es el mejor sentimiento del mundo.

Estoy emocionado por escribir las nuevas experiencias que aún falta por vivir y contar.

Te mando un abrazo enorme, te quiero.

Atentamente, Armando de 26 años

Agradecimientos

Este trabajo fue elaborado gracias al apoyo y a la colaboración de los integrantes de la Dirección de Establecimientos TIF, particularmente de la SAEETIF:

- ❖ MVZ MMVZ. Marduk Ismael Ramírez Martínez- Subdirector de área.
- ❖ MVZ. Judith Jauregui Aquino- Jefa de departamento.
- ❖ MVZ. Iván Etzallí García Cano- Jefe de departamento.
- ❖ MVZ. Irma Laura Barrera Corona- Certificadora de Establecimientos TIF.
- ❖ MVZ. Perla Alejandra Mendoza Reyes- Certificadora de Establecimientos TIF.
- ❖ MVZ. Jessica Aranza Herrera Fuentes- Médico Veterinario Oficial.
- ❖ MVZ. Fausto Canseco Naranjo- Médico Veterinario Oficial.
- ❖ MVZ. Juan Pablo Villegas Yañez- Veterinario Oficial en Inspección de Exportaciones.

Trabajo realizado con el apoyo del Programa UNAM- DGAPA- PAPIIME PE205819: Diseño e instrumentación de estrategias para el fortalecimiento del proceso de enseñanza- aprendizaje y el desarrollo de destrezas y habilidades, en la aplicación del Marco Legal en Medicina Veterinaria y Zootecnia, bajo la dirección de:

- ❖ Dra. Laura Olivia Arvizu Tovar
- ❖ Dr. Orbelín Soberanis Ramos

Índice

Resumen	6
Introducción.....	7
Justificación.....	8
Objetivo general.....	10
Objetivos específicos	10
Alcance del manual.....	10
Procedimiento.....	11
Antecedentes	17
El Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) en México	17
SENASICA en la actualidad	18
Certificación Tipo Inspección Federal (TIF)	20
Historia del Sistema TIF.....	21
Ley y Reglamento para la industrialización sanitaria de la carne.....	21
Actualización de la legislación aplicable a los establecimientos TIF.....	22
El Sistema TIF en la actualidad.....	23
Principales actividades de los Médicos Veterinarios Oficiales.....	27
Principales funciones de los supervisores de los establecimientos TIF.....	29
Manuales administrativos.....	30
Marco conceptual	32
Abreviaturas	42
Marco jurídico.....	44
Marco jurídico nacional.....	44
Marco jurídico supletorio.....	46
Referentes internacionales.....	47
Resultados.....	48
Conclusiones.....	53
Referencias bibliográficas	55

Resumen

CORRALES OLMEDO ARMANDO, Manual de procedimientos para la coordinación de la actividad exportadora de bienes de origen animal, desde establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF), (bajo la dirección de Dra. Laura Olivia Arvizu Tovar y Dr. Orbelín Soberanis Ramos).

En las actividades de exportación de bienes de origen animal, México debe cumplir con los requisitos que establece cada país, para tal efecto, el SENASICA a través de la SAEETIF, tiene la tarea de revisar las disposiciones legales nacionales e internacionales vigentes, en materia de inocuidad y exportación de bienes de origen animal, para establecer los parámetros de referencia de la normativa mexicana con la normativa de los países con los que México tiene o busca tener un intercambio comercial.

En este contexto se propone la creación en estructura, de la Subdirección de Armonización y Equivalencia de Establecimientos TIF (SAEETIF); y, en consecuencia, se identifica la necesidad de realizar el presente proyecto para la unificación de los criterios al interior de la institución y con los establecimientos TIF.

Introducción

Un establecimiento Tipo Inspección Federal (TIF) abarca desde una instalación de sacrificio de animales de abasto, almacenes frigoríficos e industrializadoras de bienes de origen animal, los cuales son objeto de inspecciones sanitarias permanentes, por parte de Médicos Veterinarios Oficiales, para verificar que las instalaciones, procesos y productos cumplan con las regulaciones en materia de sanidad e inocuidad de alimentos (SENASICA, 2021).

Al cumplir con estas disposiciones, la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER), a través del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), les otorga una Certificación que implica una serie de beneficios a la industria cárnica, porque facilita la movilización de productos dentro del país y del mismo modo, abre la posibilidad del comercio internacional, ya que los establecimientos TIF son los únicos elegibles para exportar, debido a que el Sistema TIF es el único reconocido por las autoridades competentes de los países con los que México tiene intercambio comercial (SENASICA, 2021).

En la actualidad bajo el sistema TIF se exportan productos como: miel, carne fresca o congelada con o sin hueso de las especies bovina, ovina, caprina, equina, porcina y aviar, de igual manera vísceras comestibles, subproductos como: sangre, cuero, hueso y manteca; y alimentos procesados como: carnitas, chicharrón, carnes ahumadas, madurados, precocidos, embutidos y comidas preparadas (SENASICA, 2021).

Justificación

La exportación de bienes de origen animal de los establecimientos TIF es una de las principales atribuciones que tiene la Subdirección de Armonización y Equivalencia de Establecimientos TIF (SAEETIF) del SENASICA; al ser estas exportaciones una contribución importante a la economía nacional.

Como ejemplo de lo anterior, en 2019 aumento la producción de carne de bovino, cerdo y ave, ocasionando que las exportaciones crecieran a 461.7 mil toneladas, lo que representó un valor comercial de 2260.8 millones de dólares, en comparación con 2018 que los volúmenes de exportación fueron de 379.7 mil toneladas, con un valor comercial de 1897.6 millones de dólares, por ende, en 2019 la exportación de productos cárnicos fue de 21.6% mayor, con un aumento de 19.1% en su valor comercial (GCMA, 2019).

Los volúmenes de exportación de carne de bovino fueron de 235.6 y 271.5 mil toneladas en 2018 y 2019, respectivamente, lo que represento un valor comercial de 1326.8 y 1508.6 millones de dólares en 2018 y 2019, respectivamente, por ende, en 2019 la exportación de carne de bovino fue 15.2% mayor, con un aumento de 13.7% en su valor comercial (GCMA, 2019).

Por otro lado, los volúmenes de exportación de carne de porcino fueron de 140.5 y 185.1 mil toneladas en 2018 y 2019, respectivamente, lo que represento un valor comercial de 567.8 y 748.3 millones de dólares en 2018 y 2019, respectivamente, por ende, en 2019 la exportación de carne de porcino fue 31.7% mayor, lo que representa un aumento en su valor comercial de 31.8% (GCMA, 2019).

En el caso de la carne de ave los volúmenes de exportación fueron de 3560 y 5159 mil toneladas en 2018 y 2019, respectivamente, lo que represento un valor comercial de 3040 y 3954 millones de dólares en 2018 y 2019, respectivamente, por ende, en 2019 la exportación de carne de ave fue 44.9% mayor, lo que representa un aumento en su valor comercial de 30.1% (GCMA, 2019).

A pesar de la pandemia ocasionada por el COVID-19 en el año 2020, hay un aumento en los volúmenes de exportación de productos cárnicos con 581.4 mil toneladas, equivalente a un valor comercial de 2656.8 millones de dólares, lo que representa que las exportaciones crecieron un 25.9%, con un aumento comercial de 17.5%, en comparación con el año 2019 (GCMA, 2020).

En 2020 batieron récord las exportaciones de carne de bovino y porcino con 301.8 y 276.1 mil toneladas, respectivamente, lo que representa un valor comercial de 1685.2 y 969 millones de dólares, respectivamente, por ende, las exportaciones de carne de bovino crecen un 11.1% y su valor comercial se incrementa un 11.7%, en el caso de las exportaciones de carne de porcino suben un 49.1% y su valor comercial sube un 29.5%, en comparación con el año 2019 (GCMA, 2020).

Para el caso de la carne de ave sus volúmenes de exportación en 2020 fueron de 3566 mil toneladas, equivalente a un valor comercial de 2579 millones de dólares, lo que representa que las exportaciones caen un 30.9% y su valor comercial desciende a 34.8%, en comparación con el año 2019 (GCMA, 2020).

En este contexto la Dirección de Establecimientos TIF propone la creación en estructura, de la Subdirección de Armonización y Equivalencia de Establecimientos TIF (SAEETIF); y, en consecuencia, se identifica la necesidad de realizar el presente proyecto para la unificación de los criterios al interior de la institución y con los establecimientos TIF; al mismo tiempo, comunicar claramente los mismos al personal oficial encargado de la certificación de los bienes de origen animal.

Objetivo general

Desarrollar y establecer los procedimientos que establezcan los criterios de coordinación de la actividad exportadora de los establecimientos TIF, desde la Subdirección de Armonización y Equivalencia de Establecimientos Tipo Inspección Federal (SAEETIF) que pertenece a la Dirección de Establecimientos Tipo Inspección Federal (DETIF) del SENASICA, para mejorar la comunicación interna de la institución y la que se tiene con el personal oficial externo y otros usuarios; a fin de optimizar los tiempos de respuesta en los procesos de exportación.

Objetivos específicos

1° Recopilar y actualizar los procedimientos administrativos y técnicos de la Subdirección de Armonización y Equivalencia de Establecimientos Tipo Inspección Federal (SAEETIF), para darlos a conocer al interior de la institución.

2° Fundamentar técnicamente los procedimientos internos, que se llevan a cabo en la Dirección de Establecimientos Tipo Inspección Federal dentro de la SAEETIF.

3° Mejorar la comunicación en las actividades de exportación, entre la Dirección de Establecimientos TIF, el personal oficial de los establecimientos TIF y coadyuvante foráneo encargados de la logística de exportación, así como usuarios del SENASICA, para una mayor fluidez de los procesos.

4° Servir como manual de inducción para cuando se reciban nuevos integrantes al equipo de trabajo; de tal manera, que el nuevo compañero/a conozca las actividades administrativas que debe realizar, así como el fundamento técnico y procedimientos transversales que se llevan a cabo en el área de la DETIF.

Alcance del manual

Este manual aplica al personal de la Subdirección de Armonización y Equivalencia de Establecimientos Tipo Inspección Federal (SAEETIF) que pertenece a la Dirección de Establecimientos Tipo Inspección Federal (DETIF), para el desempeño de sus funciones.

Procedimiento

Para realizar el presente manual se va a trabajar con el personal oficial de la Subdirección de Armonización y Equivalencia de Establecimientos Tipo Inspección Federal (SAEETIF).

Hasta el mes de mayo del 2020 el equipo de trabajo de la SAEETIF está conformado por 7 Médicos Veterinarios Zootecnistas de los cuales 2 son jefe de departamento y 1 es el subdirector de área, cada uno tiene a su cargo un grupo de países con los que México tiene intercambio comercial y desempeñan actividades enfocadas a la exportación de bienes de origen animal.

Para comenzar con la elaboración del manual se va a trabajar con el subdirector de la SAEETIF el MVZ. Marduk Ismael Ramírez Martínez, el objetivo es enlistar y agrupar las actividades y funciones que tienen a su cargo cada integrante del equipo de trabajo.

En el cuadro 1, se enlistan cada una de las actividades que tienen a su cargo el personal de la SAEETIF:

Cuadro 1. Organización de actividades en la SAEETIF (Fuente propia, 2021)

Personal de la SAEETIF	Actividades asignadas
MVZ. Marduk Ismael Ramírez Martínez Subdirector de área	1) Coordinación y seguimiento de auditorías a terceros países 2) Coordinación y seguimiento de auditorías al sistema de inspección de cárnicos mexicano 3) Temas relevantes de la DETIF 4) SIPOT
MVZ. Judith Jáuregui Aquino Jefe de departamento	1) Coordinación y seguimiento de auditorías a terceros países 2) Coordinación y seguimiento de auditorías al sistema de inspección de cárnicos mexicano 3) Temas relevantes de la DETIF 4) SIPOT

	<p>5) SIGE</p> <p>6) Pago de derechos</p>
<p>MVZ. Iván E. García Cano</p> <p>Jefe de departamento</p>	<p>1) Gestión y entrega de material de exportación</p> <p>2) Embarques de China</p> <p>3) Embarques de Rusia</p>
<p>MVZ. Irma L. Barrera Corona</p>	<p>1) Análisis y seguimiento de autorizaciones de exportación</p> <p>2) Control de establecimientos TIF exportadores</p>
<p>MVZ. Perla A. Mendoza Reyes</p>	<p>1) Análisis y seguimiento de autorizaciones de exportación</p> <p>2) SICPA</p>
<p>MVZ. Aranza J. Herrera Fuentes</p>	<p>1) Análisis y seguimiento de autorizaciones de exportación</p> <p>2) Seguimiento de embarques retenidos</p>
<p>MVZ. Fausto Canseco Naranjo</p>	<p>1) Asignación de claves a los sistemas electrónicos de CZE</p> <p>2) Sustitución de CZE</p> <p>3) Shipping Mark</p> <p>4) Informes mensuales</p> <p>5) Embarques de China</p>

Debido a la pandemia ocasionada por el COVID-19, a través de videollamadas, llamadas telefónicas y correo electrónico, se va a trabajar con cada integrante del equipo de trabajo de la SAEETIF, cada uno me va a platicar sobre las actividades que tienen asignadas como: ¿qué es?, ¿por qué se hace?, ¿quién es el responsable de realizarla?, los pasos para poder realizarlas, las direcciones y subdirecciones involucradas, así como el personal oficial que participa, los documentos como: oficios, atentas notas, respuestas por correo electrónico, llamadas telefónicas, firmas... etc. que se deben elaborar, los tiempos de respuestas, los cambios que se han realizado, los cambios que se pretenden realizar y sus experiencias en cada una de las actividades.

Como se mencionó anteriormente en la mayoría de las actividades que se realizan en la subdirección se requiere elaborar ciertos documentos oficiales, estos se van a recopilar y con ayuda de los médicos, la jefa de departamento y el subdirector se van a actualizar y posteriormente se anexarán al manual de procedimientos.

Muchas de las actividades que realiza el personal de la SAEETIF están directamente relacionadas con actividades que realizan personal oficial de otras direcciones y subdirecciones, en estos casos para confirmar o actualizar la forma en la que se realizan dichas actividades, los médicos de la SAEETIF se van a comunicar directamente (vía electrónica o telefónica) con la dirección o subdirección correspondiente, una vez terminada dicha comunicación, el personal de la SAEETIF se va a confirmar o actualizar la información.

Se va a elaborar en formato Word las tablas de procedimiento del manual, las cuales contiene el nombre de la actividad, el número de pasos, el responsable de llevar a cabo dicha actividad, la descripción de la actividad y la columna de notas.

Con toda la información recabada se van a requisitar los formatos de procedimiento del manual.

En el cuadro 2, se detalla la tabla del procedimientos del manual:

Cuadro 2. Formatos de procedimiento (Fuente propia, 2021)

Actividad			
No.	Responsable	Descripción	Notas
1			
2			
3			
4			

La información de las tablas de procedimiento tiene que explicarse de forma clara y precisa, todos los verbos tienen que estar en tiempo presente y no se va a colocar nombres y datos del personal oficial (correos electrónicos).

Cuadro 3. Ejemplo 1 (Fuente propia, 2021)

Actividad			
Colocación de marcas de envío (Shipping Mark)			
No.	Responsable	Descripción	Notas
6	Personal de la SAEETIF	<p>Reprogramación del shipping mark:</p> <p>Se da respuesta al correo electrónico de la solicitud de shipping mark que envió el establecimiento TIF y se menciona que se tiene que hacer una reprogramación.</p>	<p>Posibles causas de una reprogramación:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Falta de disponibilidad de la OISA. ❖ Error en los datos de la solicitud.

Cuando en las actividades se describan pasos realizados por personal oficial de otras direcciones, subdirecciones o personal oficial de los establecimientos TIF en la columna de notas se va a colocar la leyenda “*El personal oficial de la SAEETIF debe verificar que se cumpla en tiempo y forma con el punto descrito previamente*”, como se detalla en el cuadro 4.

Cuadro 4. Ejemplo 2 (Fuente propia, 2021)

Actividad			
Colocación de marcas de envío (Shipping Mark)			
No.	Responsable	Descripción	Notas
5	Personal de la SIPYA	<p>5.1° Se comunica con la OISA, para consultar si puede realizar el shipping mark en la fecha y hora que se estipulo en la solicitud.</p>	<p><i>“El personal oficial de la SAEETIF debe verificar que se cumpla en tiempo y forma con el punto descrito previamente”.</i></p>

Los formatos de procedimiento se van a enviar por correo electrónico al personal de la SAEETIF, para que realicen las observaciones y correcciones.

Cuando el personal de la SAEETIF determine que las observaciones y correcciones han sido solventadas, los formatos se van a enviar al correo electrónico del subdirector para que nuevamente vuelva a checar los procedimientos.

Posteriormente se van a realizar sesiones de videollamadas con el subdirector, la jefa de departamento, el personal con el que se trabajo dicha actividad y personal que asigne el subdirector (personal que desconoce cómo se lleva a cabo dicho procedimiento), el propósito es revisar nuevamente los procedimientos, hacer los cambios necesarios, que el personal con el que no se trabajo dicha actividad, lea otros procedimientos y los pueda entender, así mismo se va a recabar todos los documentos que van a servir como ejemplos y anexos al manual.

Todos los Word, Excel, PDF, presentaciones y correos electrónicos que sirven como ejemplos y formatos se van a subir a una plataforma oficial (Sistema de Seguimiento de Direcciones Generales [SDG]), para que se puedan copiar las ligas que dan acceso a estos documentos y se coloquen en el manual, el objetivo es que el manual sea más práctico y cuando el personal requiera elaborar un documento solo lo descargue del manual y actualice los datos.

Se procederá al diseño y elaboración del manual de procedimientos, el cual va a contener:

- ❖ Portada, índice y membretes del SENASICA
- ❖ Introducción
- ❖ Justificación
- ❖ Objetivos
- ❖ Alcance
- ❖ Criterios por considerar
- ❖ Antecedentes
- ❖ Marco conceptual
- ❖ Marco jurídico
- ❖ Temas del manual (Procedimientos)
- ❖ Referencias bibliográficas

El director de la DETIF el MVZ. Jorge Paredes Pérez y la directora de la DGIAAP la Q.F.B. Amada Vélez Méndez van a hacer revisión final y la autorización del manual de procedimientos.

A continuación, se enlistan los temas del manual:

1. Actividades previas a las auditorias por parte de los países con los que México tiene intercambio comercial.
2. Asignación de claves para los sistemas electrónicos de emisión de CZE (VDMCE, SINACERTWEB y TRACES).
3. Autorización de exportación de plantas en el extranjero, Países sin equivalencia en el Sistema de Inspección Veterinaria.
4. Colocación de marcas de envío (Shipping Mark).
5. Elaboración de transmisiones.
6. Elaboración de retransmisiones.
7. Gestión de volantes (solicitudes) en el Sistema de Gestión Electrónica (SIGE).
8. Recepción de informes mensuales de Certificados Zoosanitarios de Exportación (CZE).
9. Registro de información en el Sistema de Portales de Obligaciones de Transparencia (SIPOT), Actualización o validación de la información.
10. Registro de información en el Sistema de Portales de Obligaciones de Transparencia (SIPOT), Envío de oficios de autorización de exportación.
11. Registro de pagos de derechos (Certificado Zoosanitario de Exportación [CZE]).
12. Registro de pagos de derechos (Visitas de auditoria para exportar).
13. Registro de plantas extranjeras en el Sistema de Información de Consulta de Plantas Autorizadas (SICPA).
14. Retención de contenedores por la autoridad sanitaria del país importador.
15. Solicitud de materiales de exportación (CZE Forma 15 y 16, hojas de seguridad y sellos de exportación).
16. Solicitud de materiales de exportación (Flejes oficiales y chips de radiofrecuencia).
17. Sustitución de Certificados Zoosanitarios de Exportación (CZE).

Antecedentes

El Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) en México

En el año 1900 se creó la Comisión de Parasitología Agrícola, esto marcó el inicio de las actividades de sanidad, inocuidad y calidad agroalimentaria en México, la cual elaboró la Ley de Plagas en el año 1924, en 1927 recibe el nombre de Oficina Federal para la Defensa Agrícola, posteriormente se transformó en la Dirección General de Defensa Agrícola adscrito a la Dirección General de Agricultura, atendiendo los aspectos de sanidad vegetal (Vidales TJO, 2012).

En el año 1933 se creó la Oficina de Sanidad Animal, la cual se transformó en departamento en el año 1938, dependiendo de la Dirección General de Ganadería, este departamento contaba con seis secciones, la de Médicos Veterinarios Regionales, Puertos y fronteras, Campaña y legislación consultiva, Etiología de las enfermedades, Epizootiología y la de Control de productos biológicos (Vidales TJO, 2012).

En el año 1940 se creó la Ley de Sanidad Fitopecuaria en los Estados Unidos Mexicanos (SENASICA, 2021).

Por acuerdo presidencial en 1952 el Departamento de Sanidad Animal, se transforma en Dirección General de Sanidad e Higiene Pecuaria, misma que en 1956 modificó su nombre a Dirección General de Sanidad Animal y para el año 1964 la Dirección General de Defensa Agrícola cambió su nombre a Dirección General de Sanidad Vegetal (López JAB, 2015).

En el año 1993 se crean las Leyes Federales de Sanidad Animal y Sanidad Vegetal, mismas que se modificaron en 2007 (SENASICA, 2021).

El 12 de abril de 1996, se publicó en el DOF el reglamento interior de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, en el cual se establece la creación de la Comisión Nacional de Sanidad Agropecuaria (CONASAG) como órgano administrativo desconcentrado, conformado por cuatro direcciones generales, las cuales eran Sanidad Vegetal, Salud Animal, Inspección Fitozoosanitaria en Puertos, Aeropuertos y Fronteras y la de Administración y Finanzas (Vidales TJO, 2012).

Debido a que el control sanitario es la principal actividad de la Secretaría de Salud, más que prevenir la introducción de enfermedades al país, el 10 de julio del 2001 se publica en el DOF el reglamento interior de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA), en el cual la Comisión Nacional de Sanidad Agropecuaria (CONASA) cambia de nombre a Servicio Nacional de Sanidad Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (Vidales TJO, 2012).

SENASICA en la actualidad

Es instituido por mandato en la Ley de Desarrollo Rural Sustentable, publicada en el DOF el 7 de diciembre del 2001 y reconocida por el Consejo de Seguridad Nacional como “Instancia de Seguridad Nacional” el 26 de abril del 2012 (SENASICA, 2021).

Este servicio se encarga de proteger los recursos agrícolas, pecuarios, acuícolas y pesqueros de plagas y enfermedades que puedan causar daño a la población, para lograr esto, regula, administra y fomenta actividades de sanidad, inocuidad y calidad agroalimentaria en establecimientos y procesadoras de bienes de origen animal o vegetal (SENASICA, 2021).

También regula y promueve la aplicación y certificación de los sistemas de reducción de riesgos de contaminación en los alimentos, así como la calidad agroalimentaria, con el objetivo de facilitar el comercio nacional e internacional, todo esto en beneficio de los productores, los consumidores e industria (SENASICA, 2021).

Estas actividades se llevan a cabo a través de 6 direcciones generales:

- 1) Dirección General Jurídica
- 2) Dirección General de Administración e Informática
- 3) Dirección General de Sanidad Vegetal
- 4) Dirección General de Inspección Fitozoosanitaria
- 5) Dirección General de Salud Animal
- 6) Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera

La Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera (DGIAAP), creada en el año 2001, se encarga de regular, administrar y fomentar las actividades de sanidad, inocuidad y calidad agroalimentaria, mediante la generación de sistemas de control que disminuyan los riesgos de contaminación en la producción agropecuaria (SENASICA, 2021).

La DGIAAP cuenta con 4 direcciones de área:

- 1) Dirección de Bioseguridad para Organismos Genéticamente Modificados
- 2) Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, Operación Orgánica y Plaguicidas de Uso Agrícola
- 3) Dirección del Centro Nacional De Referencias de Plaguicidas y Contaminantes
- 4) Dirección de Establecimientos Tipo Inspección Federal

Esta última se encarga de regular a los establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF), los cuales abarcan desde instalaciones para la matanza de animales de abasto, almacenes frigoríficos, e industrializadoras de bienes de origen animal (SENASICA, 2021).

La DETIF se divide en 4 subdirecciones:

- 1) Subdirección de Dictaminación y Certificación de Establecimientos TIF
- 2) Subdirección de Supervisor Nacional de Establecimientos TIF
- 3) Subdirección de Regulación, Inspección y Verificación de Establecimientos TIF
- 4) Subdirección de Armonización y Equivalencia de Establecimientos TIF

Uno de los beneficios de que los mataderos y las procesadoras de bienes de origen animal obtengan la certificación TIF es la apertura de puertas hacia el comercio internacional, ya que estos son los únicos elegibles para exportar, debido a que el sistema TIF es el único reconocido por las autoridades sanitarias de otros países con los que México tiene intercambio comercial (SENASICA, 2021).

Debido a lo anterior es que nace la Subdirección de Armonización y Equivalencia de Establecimientos Tipo Inspección Federal (SAEETIF), quien es la encargada de revisar las disposiciones legales nacionales e internacionales vigentes, en materia de inocuidad y exportación de bienes de origen animal, para establecer los parámetros de referencia de la normativa mexicana con la normativa de los países con los que México tiene o busca tener un intercambio comercial (SENASICA, 2021).

Certificación Tipo Inspección Federal (TIF)

Es un conjunto de preceptos, obligaciones y vigilancia del más elevado nivel sanitario que ejerce el gobierno Federal a través de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, de acuerdo a las normas nacionales e internacionales aceptadas; sobre las instalaciones, construcción, conservación e higiene; procedimientos de inspección de los ganados de abasto y de la carne que se obtiene de ellos; sobre la maquinaria, equipo, indumentaria y enseres que se utilizan en el proceso y obtención de bienes de origen animal de las empresas que operan bajo él (SENASICA, 2013).

La Secretaría otorga esta certificación a los establecimientos que cumplen con todas las normas y exigencias del Gobierno Mexicano, en materia de sanidad e inocuidad (SENASICA, 2013).

Historia del Sistema TIF

El 26 de diciembre de 1946 se declara la presencia de fiebre aftosa en México, por lo que Estados Unidos cierra la frontera al ganado vacuno mexicano, la fiebre aftosa derivó en el sacrificio de alrededor de un millón de animales, situación que tuvo consecuencias catastróficas en la economía, sobre todo en la ganadería del norte del país, además los países europeos necesitaban que se les abasteciera de carne después de la Segunda Guerra Mundial y México necesitaba proveer carne a los Estados Unidos (SENASICA, 2013).

Tal situación origina que durante el gobierno del presidente Miguel Alemán Valdés (1946 a 1952) se decreta el 31 de diciembre de 1949 que se "*declara de interés público la instalación y funcionamiento de Plantas, Empacadoras, Enlatadoras y Refrigeradoras o Almacenes Frigoríficos, Tipo Inspección Federal*" publicado en el DOF el 17 de enero de 1950 (SENASICA, 2013).

Ley y Reglamento para la industrialización sanitaria de la carne

En ese contexto el 13 de febrero de 1950, se publica el Reglamento de la industrialización sanitaria de la carne, que establece que el carácter Tipo Inspección Federal deberá ser solicitado por el interesado y en su caso obtenido (artículo 2° y 4°), este reglamento es modificado en 1953 (SENASICA, 2013).

La Secretaría de Agricultura y Ganadería, será la responsable de autorizar la instalación y funcionamiento de los Establecimientos y Plantas Tipo Inspección Federal (artículo 3°), otorgando un número de orden y clasificación que corresponda a la fase industrial para la que fue establecida (artículo 4°) (SENASICA, 2013).

Quedando sujetos a la inspección y vigilancia de Médicos Veterinarios Oficiales y demás personal oficial dependiente de la Secretaría a través de la Dirección General de Ganadería, la cual cambia su nombre a Dirección General de Salud Animal en 1956 (SENASICA, 2013).

Este Reglamento está conformado por 16 capítulos que establecen los requerimientos para la instalación, funcionamiento e inspección, tanto de ganado en pie como post mortem, destino de canales, partes y órganos enfermos, destino de animales muertos, transporte, envasado, uso de sellos, marcas y sanciones aplicables (SENASICA, 2013).

México comienza a exportar canales y carne deshuesada a Estados Unidos en 1955 (SENASICA, 2013).

Actualización de la legislación aplicable a los establecimientos TIF

Debido a la necesidad de actualizar la legislación aplicable a los establecimientos TIF, el 16 de noviembre de 1994, se publicaron en el Diario Oficial de la Federación las siguientes Normas Oficiales Mexicanas:

NOM-008-ZOO-1994, Especificaciones zoonosanitarias para la construcción y equipamiento de establecimientos para el sacrificio de animales y los dedicados a la industrialización de productos cárnicos.

NOM-009-ZOO-1994, Proceso sanitario de la carne.

En ambas normas se establece que la vigilancia corresponde a la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (antes Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación) y su aplicación a Dirección General de Salud Animal (SENASICA, 2013).

El Sistema TIF en la actualidad

Hasta el mes de abril del 2021, se contabilizaron 464 establecimientos con certificación TIF de los cuales están divididos en 11 categorías de procesos por tipo de productos elaborados:

1° Producto crudo- No intacto (antes Producto crudo- Molido)

Aplica a los establecimientos los cuales someten a más procedimientos la materia prima, mediante el uso de etapas de procesamiento tales como la molienda, trituración, la inyección, tenderización mecánica por punción, dispositivos de golpeo u otros medios de proceso (SENASICA, 2016).

Estos productos requieren ser refrigerados o congelados (SENASICA, 2016).

Si el establecimiento produce trozos de carne a partir de la carne no intacta, entonces el recorte o piezas también se considera como no intacta (SENASICA, 2016).

Ejemplos: Carne molida, hamburguesas, salchichas, cortes no intactos... etc. (SENASICA, 2016).

2° Producto crudo- Intacto (antes Producto crudo- No molido)

Se considera que los productos crudos están intactos a menos que hayan sido sometidos a alguno de los procesos asociados a la categoría de proceso de Producto crudo- No intacto (SENASICA, 2016).

Estos productos requieren ser refrigerados o congelados (SENASICA, 2016).

Ejemplos: Canales, cortes, vísceras, filetes, chuletas, en el caso de aves (ave completa, partes del cuerpo como: patas, alas y pechuga) ...etc. (SENASICA, 2016).

3° Productos procesados térmicamente- Comercialmente estériles

Aplica a los establecimientos que utilizan una etapa de tratamiento térmico, para la fabricación de estos productos y son envasados de forma estéril en latas o envases flexibles (SENASICA, 2016).

Estos productos no requieren ser refrigerados o congelados (SENASICA, 2016).

Ejemplos: latas de salchicha, cochinita pibil, chilorio, sopas... etc. (SENASICA, 2016).

4° Productos sin tratamiento térmico- Estables en estantería

Aplica a los establecimientos que tienen un proceso de curado, secado, fermentado los cuales representan un paso en el procesamiento y que sirven como el único medio por el cual el producto alcanza la seguridad alimentaria (SENASICA, 2016).

Los establecimientos de esta categoría de proceso pueden aplicar un tratamiento de calor de bajo nivel, siempre y cuando el tratamiento térmico no se utilice como medio para lograr la seguridad alimentaria (SENASICA, 2016).

Estos productos no requieren ser refrigerados o congelados (SENASICA, 2016).

Ejemplos: Grasas, tocino, carnes ahumadas, salchicha, salami, jamón serrano, chorizo, pepperoni, cueros, manitas de cerdo en vinagre... etc. (SENASICA, 2016).

5° Productos tratados térmicamente- Estables en estantería

Aplica a los establecimientos que tienen una etapa de procesamiento de tratamiento térmico para lograr la seguridad alimentaria, en combinación con el curado, secado, fermentación o algún otro paso de procesamiento (SENASICA, 2016).

Estos productos no requieren ser refrigerados o congelados (SENASICA, 2016).

Ejemplos: Tocino, carnes ahumadas, salami, chorizo, pepperoni, manteca, chicharrón... etc. (SENASICA, 2016).

6° Productos totalmente cocidos- No estables en estanterías

Aplica a los establecimientos que, como parte del proceso de productos, utiliza principalmente una etapa de calor letal capaz de eliminar microorganismos patógenos, para lograr la seguridad alimentaria (SENASICA, 2016).

Estos productos requieren ser refrigerados o congelados (SENASICA, 2016).

Estos productos también cumplen con la definición de listo para consumo (RTE).

Listo para consumo: Aplica a cualquier producto destinado al consumo humano, sin necesidad de hacer más pasos previos (SENASICA, 2016).

Ejemplos: salchichas, jamones, pate, queso de puerco, mortadela, jamón de pavo ensaladas, comida rápida... etc. (SENASICA, 2016).

7° Productos con tratamiento térmico, pero no cocidos completamente- No estables en estantería

Aplica a los establecimientos que procesan productos que son:

1- Productos no cocidos totalmente, por lo tanto, no listos para consumo (NRTE) (SENASICA, 2016).

No listo para consumo: Aplica a los productos con instrucciones de cocción o etiquetados con declaraciones como: "*Cocine a fondo, cocinar y servir, no listo para comer, o para la seguridad y la calidad siga estas instrucciones de cocina*", por lo que requiere tratamiento térmico por parte del consumidor (SENASICA, 2016).

2- Sometidos a cocción parcial, por lo tanto, no garantiza la inocuidad y seguridad alimentaria (SENASICA, 2016).

3- Totalmente cocidos, pero después de esta etapa se le agregan materias primas que requieren un tratamiento térmico, para garantizar que este es inocuo (SENASICA, 2016).

Estos productos requieren que sean refrigerados o congelados (SENASICA, 2016).

Ejemplos: Tocino, partes ahumadas, empanadas... etc. (SENASICA, 2016).

8° Productos con inhibidores secundarios- No estables en estantería

Aplica a los establecimientos que aparte utilizan una etapa de procesamiento de curado, salado o una etapa de procesamiento utilizando otros ingredientes que inhiben el crecimiento bacteriano (SENASICA, 2016).

Estos productos requieren ser refrigerados o congelados (SENASICA, 2016).

Dependiendo del proceso y los ingredientes, estos productos pueden o no ser listos para consumo (SENASICA, 2016).

Ejemplos: Tocinos, carnes ahumadas, salami, chorizo, pepperoni, jamones, pates, salchichas, queso de puerco, jamón de pavo, mortadelas... etc. (SENASICA, 2016).

9° Huevo y ovoproductos

Aplica a productos obtenidos del huevo en cascarón, huevo entero, yema o clara pasteurizados, así como huevo totalmente deshidratado (SENASICA, 2016).

10° Sacrificio

Esta categoría queda implícita dentro de la categoría 2 (Producto crudo- Intacto), pero es importante reconocer que es el principio de todos los procesos en los que se involucren productos cárnicos (SENASICA, 2016).

11° Frigorífico

Los almacenes frigoríficos no son procesos, sin embargo, es necesario clasificarlos, para que se controlen los diferentes productos por categoría que almacenan (SENASICA, 2016).

Hasta el mes de abril del año 2021, solo 150 establecimientos TIF contaban con la autorización para exportar de manera internacional a uno o más de los 65 países con los que se han establecido relaciones comerciales (SENASICA, 2021).

Bajo el sistema TIF se exportan productos como: miel, carne fresca o congelada con o sin hueso de las especies bovina, ovina, caprina, equina, porcina y aviar, de igual manera vísceras comestibles, subproductos como: sangre, cuero, hueso y manteca; y alimentos procesados como: carnitas, chicharrón, carnes ahumadas, madurados, precocidos, embutidos y comidas preparadas (SENASICA, 2021).

Como parte del proceso para la exportación de los bienes de origen animal, se cuenta con 3 sistemas de emisión de Certificados Zoosanitarios de Exportación (CZE):

- 1) Trade Control and Expert System (TRACES)
- 2) Ventanilla Digital Mexicana de Comercio Exterior (VDMCE antes VUCEM)
- 3) Sistema Nacional de Certificados de Exportación (SINACERT)

Adicionalmente, a este último se anexa el sistema 20 M para exportación específica de productos de la especie aviar y los formatos de contingencia impresos para la exportación de productos crudos a Estados Unidos de América (Forma 15 y 16) (SENASICA, 2021).

Principales actividades de los Médicos Veterinarios Oficiales

Los establecimientos TIF deberán tener a su servicio Médicos Veterinarios Oficiales y/o Responsables Autorizados en cantidad suficiente para realizar funciones de inspección de los procesos aplicando las regulaciones nacionales e internacionales correspondientes, a fin de garantizar que la industria mexicana elabore productos inocuos en beneficio del consumidor final (Ley Federal de Sanidad Animal, Art. 106 Bis, 107, 108 y su Reglamento, Art. 195).

Las principales funciones de los MVO son:

- ❖ Realiza y mantiene un registro de los procedimientos de inspección ante-mortem (NOM-009-ZOO-1994).
- ❖ Realiza y mantiene un registro de los procedimientos de inspección post-mortem (NOM-009-ZOO-1994).
- ❖ Verifica el etiquetado y procesamiento de los productos (Ley Federal de Sanidad Animal y su Reglamento).
- ❖ Inspecciona materias primas, procesos de producción y producto terminado dentro del establecimiento (NOM-009-ZOO-1994).
- ❖ Vigila las Buenas Prácticas de Construcción y Mantenimiento (Ley Federal de Sanidad Animal y su Reglamento y NOM-008-ZOO-1994).
- ❖ Verifica las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) (Ley Federal de Sanidad Animal y su Reglamento).
- ❖ Verifica los Procedimientos Operacionales Estándar de Saneamiento (POES) (Ley Federal de Sanidad Animal y su Reglamento).
- ❖ Verifica la implementación y desarrollo del plan HACCP (Ley Federal de Sanidad Animal y su Reglamento).
- ❖ Vigila el cumplimiento normativo de la calidad del agua (Ley Federal de Sanidad Animal y su Reglamento).
- ❖ Vigila la aplicación del control de fauna nociva (Ley Federal de Sanidad Animal y su Reglamento y NOM-008-ZOO-1994).
- ❖ Vigila el programa de salud del personal (Ley Federal de Sanidad Animal y su Reglamento y NOM-008-ZOO-1994).
- ❖ Ejecuta el Programa Nacional de Control y Monitoreo de Residuos Tóxicos y Programa de Reducción de Patógenos, para la toma de muestras de productos elaborados en la planta (Ley Federal de Sanidad Animal y su Reglamento y ACUERDO).
- ❖ Vigila el cumplimiento de regulaciones y programas (Ley Federal de Sanidad Animal y su Reglamento).
- ❖ Revisa y elabora documentos oficiales (Ley Federal de Sanidad Animal y su Reglamento).

- ❖ Verifica los procedimientos de preembarque, embarque y desembarque de productos y subproductos cárnicos (Ley Federal de Sanidad Animal y su Reglamento).
- ❖ Emite y controla los Certificados Zoosanitarios de Exportación (CZE) (Ley Federal de Sanidad Animal y su Reglamento).
- ❖ Realiza el flejado de embarques (Ley Federal de Sanidad Animal y su Reglamento).
- ❖ Coadyuva con el SENASICA en casos de emergencia en materia de inocuidad zoonosana (Ley Federal de Sanidad Animal y su Reglamento).

Principales funciones de los supervisores de los establecimientos TIF

- ❖ Coadyubar con la Autoridad Central, para llevar a cabo, verificaciones, certificaciones, ampliaciones y otras actividades, dentro del periodo preestablecido de inspección a los establecimientos TIF (SENASICA, 2021).
- ❖ Apoyar, homologar y capacitar a los Médicos Veterinarios de establecimientos TIF en los criterios de inspección, verificación y aplicación de la normativa vigente, así como las regulaciones nacionales e internacionales que involucren la inocuidad alimentaria (SENASICA, 2021).
- ❖ Supervisar, constatar y validar las actividades de inspección y verificación realizadas por los Médicos Veterinarios del establecimientos TIF, a través de la revisión física y documental del establecimiento (SENASICA, 2021).
- ❖ Realizar visitas de inspección a los establecimientos TIF con la finalidad de validar el cumplimiento de normas internacionales a solicitud de estos, para el proceso de habilitación de exportación y recibir auditorias gubernamentales de diferentes países (SENASICA, 2021).
- ❖ Constatar el seguimiento realizado por los MVZ del establecimiento, así como la solventación por parte del establecimiento, de los incumplimientos encontrados en visitas anteriores de supervisión en los establecimientos TIF (SENASICA, 2021).

Manuales administrativos

Los manuales administrativos son documentos escritos que concentran en forma clara y ordenada información y/o instrucciones sobre historia, organización, política y/o procedimientos de una organización con el fin de informar y orientar la conducta de los integrantes de la empresa y la mejor ejecución del trabajo (Legislativo del Estado de México, 2016).

Los manuales administrativos se pueden clasificar en:

a. **Por su alcance:**

- ❖ Generales
- ❖ Departamentales

b. **Por su función:**

- ❖ Personal
- ❖ Finanzas
- ❖ Obras públicas

c. **Por su contenido:**

- ❖ Políticas
- ❖ Organización
- ❖ Procedimientos (Legislativo del Estado de México, 2016).

Este último es el tipo de manual que se va a describir y elaborar en el presente trabajo.

Un procedimiento es una serie de actividades relacionadas entre sí y ordenadas cronológicamente, que muestran la forma establecida en la que se realiza un trabajo determinado, para obtener un producto o prestar un servicio (UAEH).

El manual de procedimientos es un documento administrativo que integra cada uno de los procedimientos de una organización, elaborados bajo una metodología homogénea, en ellos se explica de forma clara y precisa quién, qué, cómo, cuándo, dónde y con qué se realiza cada una de las actividades, su principal característica es que sean dinámicos, debido a que están sujetos a revisiones periódicas, para adaptarse a las necesidades actuales de la empresa (UAEH).

Los objetivos de los manuales de procedimientos son:

1. Lograr la agilización, simplificación, automatización y desconcentración de las actividades que se llevan a cabo en las dependencias.
2. Ser una fuente formal y permanente de información y orientación acerca de la manera de ejecutar un trabajo determinado.
3. Establecer los lineamientos y mecanismos, para la correcta ejecución de un trabajo determinado.
4. Facilitar la supervisión del trabajo y proporcionar a los jefes los elementos necesarios, para verificar el correcto cumplimiento de las actividades.
5. Ser una herramienta para capacitar al personal de trabajo en el desempeño de sus funciones.
6. Delimitar responsabilidades y evitar desviaciones o malos entendidos en la ejecución de un trabajo determinado.
7. Auxiliar en las labores de auditoría interna y externa (UADH).

Está integrado por la descripción de cada procedimiento de trabajo y las normas que giran alrededor de él, por lo tanto, la integración de varios de ellos representa al Manual de Procedimientos (Meza, 2020).

La descripción de procedimientos abarca la siguiente información:

1. Identificación del procedimiento
2. Nombre
3. Área de desempeño
4. Codificación
5. Descripción genérica
6. Normas generales
7. Responsable de cada una de las actividades que lo integran
8. Número de pasos y subpasos (secuencia de actividades)
9. Descripción de cada una de las actividades que lo integran (Meza, 2020).

Marco conceptual

Para efectos del presente manual, se entiende por:

Acreditación: El acto por el cual una entidad de acreditación reconoce la competencia técnica y confiabilidad de los organismos de certificación, de los laboratorios de prueba, de los laboratorios de calibración y de las unidades de verificación para la evaluación de la conformidad (LFSA, 2007).

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 y otras figuras normativas que de esta derivan (LFSA, 2007).

Actividades de sanidad animal: Aquéllas sujetas a los procedimientos establecidos en las disposiciones de sanidad animal, que desarrollan la Secretaría o las personas físicas o morales, en términos de lo establecido en la Ley Federal de Sanidad Animal (LFSA, 2007).

Acuse de recibido: Documento o correo electrónico con validez oficial que se utiliza para demostrar quién envió y quién recibió dicho documento (NOM-060-ZOO-1999).

Alcance: Documento oficial que es elaborado por personal oficial de oficinas centrales, que sirve, para continuar con los oficios y tramites anteriores del SENASICA (SENASICA, 2021).

Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (HACCP): Sistema de reducción de riesgos de contaminación que se aplica en la producción primaria, en los establecimientos Tipo Inspección Federal dedicados al sacrificio de animales y procesamiento de bienes de origen animal y demás establecimientos dedicados al procesamiento de bienes de origen animal para consumo humano que permite identificar y prevenir peligros y riesgos de contaminación de tipo biológico, químico o físico; que pueden afectar la integridad de los bienes de origen animal y/o a la salud humana (LFSA, 2007).

Aprobación: El acto mediante el cual la Secretaría aprueba a organismos de certificación, unidades de verificación y laboratorios de pruebas acreditados en términos de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización para llevar a cabo actividades de evaluación de la conformidad en las normas oficiales mexicanas expedidas en las materias a las que se refiere la Ley Federal de Sanidad Animal (LFSA, 2007).

Armonización: El establecimiento, reconocimiento y aplicación de medidas sanitarias y fitosanitarias comunes por diferentes miembros (SENASICA, 2021).

Atenta nota: Documentos oficiales elaborados por personal oficial de oficinas centrales, que sirven, para comunicarse con personal interno del SENASICA (SENASICA, 2021).

Auditor: También conocido como inspector, es el personal oficial facultado para atender una visita de auditoría (SENASICA, 2021).

Auditoría: Acto que realiza el personal oficial del SENASICA para la evaluación de la conformidad a instalaciones en donde se sacrifican animales o procesan, envasan, empacan, refrigeran o industrializan bienes de origen animal que pretendan obtener o renovar la certificación TIF o a plantas en el extranjero que quieran exportar sus productos de origen animal a México; Asimismo la autoridad sanitaria de un determinado país puede evaluar la conformidad de los establecimientos TIF que pretendan exportar sus productos de origen animal a dicho país (SENASICA, 2021).

Autoridad competente: Designa la autoridad veterinaria o cualquier otra autoridad de un País que tiene la responsabilidad y la capacidad de aplicar o de supervisar la aplicación de las medidas de protección de la sanidad y bienestar de los animales y los procedimientos internacionales de certificación veterinaria en todo el territorio del país (Código terrestre, OIE).

Autoridad veterinaria: Designa la autoridad de un País que incluye a los veterinarios que tiene la responsabilidad y la capacidad de aplicar o de supervisar la aplicación de las medidas de protección de la sanidad y bienestar de los animales y los procedimientos internacionales de certificación veterinaria en todo el territorio del país (Código terrestre, OIE).

Autorizado: Registrado oficialmente por la autoridad veterinaria (Código terrestre, OIE).

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 zoonosológico (LFSA, 2007).

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): Conjunto de procedimientos, actividades, condiciones, controles de tipo general que se aplican en los establecimientos que elaboran productos químicos, farmacéuticos, biológicos, aditivos o alimenticios para uso en animales o consumo por éstos; así como en los establecimientos Tipo Inspección Federal, en los rastros y en los demás establecimientos dedicados al sacrificio de animales, y procesamiento de bienes de origen animal para consumo humano, con el objeto de disminuir los riesgos de contaminación física, química o biológica; sin perjuicio de otras disposiciones legales aplicables en materia de salud pública (LFSA, 2007).

Buenas Prácticas Pecuarias: Conjunto de procedimientos actividades, condiciones y controles que se aplican en las unidades de producción de animales y en los establecimientos Tipo Inspección Federal, con el objeto de disminuir los peligros asociados a agentes físicos, químicos o biológicos, así como los riesgos zoonosológicos en los bienes de origen animal para consumo animal; sin perjuicio de otras disposiciones legales aplicables en materia de Salud Pública (LFSA, 2007).

Certificación: Procedimiento por el cual se hace constar que un establecimiento, producto, proceso, sistema o servicio, cumple con las normas oficiales mexicanas o las disposiciones de sanidad animal o de buenas prácticas pecuarias que emita la Secretaría (LFSA, 2007).

Certificación Tipo Inspección Federal: Procedimiento a petición de parte, a través del cual, la Secretaría o un Organismo de Certificación, hace constar el cumplimiento de las disposiciones de la Ley Federal de Sanidad Animal, su Reglamento y las demás disposiciones de sanidad animal que les sean aplicables, sin perjuicio de las atribuciones que en la materia tenga la Secretaría de Salud (RLFSA, 2012).

Certificado Zoosanitario: Documento oficial expedido por la Secretaría 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 (LFSA, 2007).

Comercio internacional: Designa la importación, la exportación y el tránsito de mercancías (Código terrestre, OIE).

Comunicación de manera económica: Comunicados oficiales que generan las autoridades competentes del SENASICA, a través de un correo electrónico y/o llamada telefónica (SENASICA, 2021).

Comunicación de manera formal: Comunicados oficiales que generan las autoridades competentes del SENASICA, a través de un escrito, atenta nota u oficio (SENASICA, 2021).

Contenedor: Estructura rígida destinada a contener producto cárnico durante un viaje para el que se utiliza uno o varios medios de transporte (SENASICA, 2021).

Dictamen de Verificación: Documento expedido por la Secretaría 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 (LFSA, 2007).

Disposiciones en materia de Buenas Prácticas Pecuarias: Actos administrativos de carácter general, que expide la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, tales como: acuerdos, normas oficiales mexicanas, normas mexicanas, circulares, reglas, lineamientos o manuales relacionados con la disminución de los peligros físicos, químicos y microbiológicos que pueden afectar la integridad de los bienes de origen animal para consumo animal o humano (LFSA, 2007).

Embarque: Contenedores con producto cárnico provenientes de los establecimientos TIF exportadores, que están amparados por el mismo certificado zoosanitario (SENASICA, 2021).

Equivalencia: El mayor grado de conformidad en medidas sanitarias y fitosanitarias, para ofrecer el mismo nivel de protección de la sanidad animal y la salud humana (SENASICA, 2021).

Establecimientos: Las instalaciones ubicadas en territorio nacional en donde se desarrollan actividades de sanidad animal; que prestan servicios veterinarios; así como aquellas instalaciones en las que se sacrifican animales o procesan bienes de origen animal, incluidos aquellos donde se procesan, manejan, acopian, envasan, empacan, refrigeran o industrializan bienes de origen animal, sujetos a regulación zoosanitaria o de buenas prácticas pecuarias en términos de la Ley Federal de Sanidad Animal y su reglamento (LFSA, 2007).

Establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF): Las instalaciones en donde se sacrifican animales o procesan, envasan, empacan, refrigeran o industrializan bienes de origen animal y están sujetas a regulación de la Secretaría en coordinación con la Secretaría de Salud de acuerdo con el ámbito de competencia de cada Secretaría y cuya certificación es a petición de parte (LFSA, 2007).

Evaluación de la conformidad: La determinación del grado de cumplimiento con las normas oficiales mexicanas o la conformidad con las normas mexicanas, las normas internacionales, especificaciones o disposiciones de sanidad animal o de buenas prácticas pecuarias (LFSA, 2007).

Flejes: Dispositivos de material autorizado por la Secretaría, para evitar que los contenedores, jaulas u otro transporte, sean abiertos en su trayecto y pierdan las condiciones de seguridad e inocuidad, con las cuales las mercancías reguladas fueron certificadas al ser embarcadas (RLFSA, 2012).

Formato Único de Servicios (FUS): Documento oficial que sirve para solicitar material interno de SENASICA (SENASICA, 2021).

Inocuidad: Garantía de que los alimentos no causen daño al consumidor (SENASICA, 2021).

Inspección: Acto que realiza la Secretaría para constatar mediante la verificación el cumplimiento de la Ley Federal de Sanidad Animal y de las disposiciones que de ella deriven (LFSA, 2007).

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 (LFSA, 2007).

Médico Veterinario Oficial: Profesionista de la medicina veterinaria asalariado por la Secretaría, tiene la facultad de validar las actividades y funciones que desempeña el MVRATIF y es el único que puede generar la emisión de certificados de exportación (LFSA, 2007).

Médico Veterinario OIRSA: Profesionista de la medicina veterinaria asalariado por la OIRSA (Manual de Reducción de Patógenos para la detección de *E coli* O157:H7 y STEC, 2015).

Médico Veterinario Responsable Autorizado: Profesionista autorizado por la Secretaría, 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 la Secretaría, 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

la Secretaría y está asalariado por la empresa en la que presta sus servicios (LFSA, 2007).

Medidas en materia de buenas prácticas pecuarias: Disposiciones que establecen procedimientos, sistemas, criterios y esquemas aplicables en la producción de bienes de origen animal, a fin de reducir la probabilidad de peligros físicos, químicos y microbiológicos que pueden afectar la integridad de un bien de origen animal (LFSA, 2007).

Oficinas centrales: Edificio principal del SENASICA, cuya sede está situada en: Avenida Insurgentes No. 489, en la colonia Hipódromo en Ciudad de México (SENASICA, 2021).

Oficios: Documentos oficiales y formales, elaborados por personal oficial de oficinas centrales, dirigidos a personas externas al SENASICA (Representante legal o autoridad de otro país) (SENASICA, 2021).

Organismo de certificación: Persona moral acreditada previamente en los términos de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y aprobada por la Secretaría para realizar la evaluación de la conformidad de normas oficiales mexicanas en las materias contempladas por la Ley Federal de Sanidad Animal (LFSA, 2007).

País exportador: Designa a un país desde el que se envían a otro país mercancías (Código terrestre, OIE).

País importador: Designa el país de destino final de un envío de mercancías (Código terrestre, OIE).

Personal Oficial: Servidores públicos de la Secretaría, facultados para realizar actividades que la Ley Federal de Sanidad Animal y su Reglamento o las disposiciones derivadas de éstos establecen como atribuciones a la Secretaría, se considera personal oficial al SE, MVOR, MVO, VOIE y MVO OIRSA (RLFSA, 2012).

Personal Oficial Estatal: Servidores públicos de los gobiernos de las entidades federativas, que, con base en un Convenio de Coordinación entre éstos y la Secretaría, se encuentran facultados para inspeccionar el cumplimiento de la normatividad en materia de movilización y aplicar las medidas zoonosanitarias correspondientes (RLFSA, 2012).

Planta: Establecimiento ubicado en territorio extranjero dedicado al sacrificio de animales y procesamiento de bienes de origen animal para su comercialización, autorizado por la Secretaría en términos de la Ley Federal de Sanidad Animal, su Reglamento y demás disposiciones, derivadas de esta Ley por virtud de los tratados internacionales signados por los Estados Unidos Mexicanos en donde se acuerda el reconocimiento recíproco sobre las cuales la Secretaría llevará un procedimiento de control (LFSA, 2007).

Procedimientos Operacionales Estándar de Sanitización (POES): Los que se aplican en establecimientos Tipo Inspección Federal dedicados a la producción de bienes de origen animal y que implican una serie de actividades documentadas de limpieza y sanitización que se realizan en las instalaciones, equipo y utensilios antes, durante y después del proceso productivo (LFSA, 2007).

Procesamiento: Todas aquellas actividades que se realizan en un establecimiento Tipo Inspección Federal en la producción de un bien de origen animal que lo hace apto para consumo humano (LFSA, 2007).

Secretaría: La Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural SADER, antes SAGARPA (LFSA, 2007).

Stock: Es la cantidad de material de exportación con la que cuentan la DGSA o el almacén de SENASICA (SENASICA, 2021).

Subproducto: Derivado del proceso de bienes de origen animal, que generalmente se utiliza en la industria de alimentos para animales y/o farmacéuticos, capaz de ser empleado para consumo humano, el cual deberá ser procesado bajo condiciones higiénico sanitarias (RLFSA, 2012).

Sustitución de certificados: La autoridad veterinaria podrá expedir certificados de sustitución, para reemplazar certificados que se hayan perdido, deteriorado, contengan errores o en los que figuren datos que ya no sean correctos; Estos certificados deberán llevar una marca que indique claramente que son certificados de sustitución, en ellos deberá figurar el número y la fecha de expedición del certificado original; El certificado original se anulará, y si fuera posible, se debe devolver a la autoridad que lo haya expedido (Código terrestre, OIE).

Supervisor Estatal: Personal oficial del SENASICA, encargado del seguimiento, operación y validación de la información generada en cada solicitud de apoyo, así como del cumplimiento de la normatividad en materia de sanidad e inocuidad de los Establecimientos TIF de una entidad federativa o región, que este bajo su responsabilidad (SENASICA, 2021).

Tercero especialista autorizado: Persona moral o médico veterinario autorizado 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 contenidas en la Ley Federal de Sanidad Animal y de las que de ella deriven mediante un dictamen. Tratándose de buenas prácticas pecuarias aplicadas a la producción primaria y procesamiento de los bienes de origen animal, los terceros especialistas, también podrán ser profesionistas de carreras afines a la medicina veterinaria (LFSA, 2007).

Unidad de verificación: Las personas físicas o morales mexicanas o extranjeras, que por su calidad y característica migratoria les permita realizar esta actividad y cuenten con el permiso previo otorgado por la autoridad competente, que hayan sido aprobadas para realizar actos de verificación por la Secretaría, en los términos de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización (LFSA, 2007).

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 y su Reglamento, y demás disposiciones que emanen de esta Ley (LFSA, 2007).

Verificación e inspección en origen: Actos que realiza la Secretaría en el extranjero a los animales o bienes de origen animal, para constatar en el país de origen previo al trámite de importación, el cumplimiento de las especificaciones zoosanitarias vigentes de los Estados Unidos Mexicanos (LFSA, 2007).

Veterinario Oficial en Inspección de Exportaciones: Personal oficial del SENASICA, encargado de constatar y vigilar que los productos y subproductos cárnicos importados en un establecimiento TIF, cumplan con las regulaciones nacionales, a fin de garantizar la inocuidad de los mismos en beneficio de los consumidores; Vigilar y verificar que los bienes de origen animal que serán procesados en un establecimiento TIF con destino a exportación, cumplan con las regulaciones nacionales e internacionales y requisitos establecidos por el país destino a fin de garantizar la inocuidad de los mismos y su conformidad (SENASICA, 2021).

Abreviaturas

CZE: Certificado Zoosanitario de Exportación

DETIF: Dirección de Establecimientos Tipo Inspección Federal

DGIAAP: Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera

DGIF: Dirección General de Inspección Fitozoosanitaria

DGSA: Dirección General de Salud Animal

DIE: Dirección de Importaciones y Exportaciones

FSIS: Food Safety and Inspection Service

HACCP: Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control

MV: Médico Veterinario

MVO: Médico Veterinario Oficial

MVO OIRSA: Médico Veterinario Oficial de Oficinas de Inspección de Sanidad Agropecuaria

MVOR: Médico Veterinario Oficial Responsable

MVRATIF: Médico Veterinario Responsable Autorizado de Establecimientos Tipo Inspección Federal

MVZ: Médico Veterinario Zootecnista

OISA: Oficinas de Inspección de Sanidad Agropecuaria

PNT: Plataforma Nacional de Transparencia

POES: Procedimientos Operacionales Estandarizados de Saneamiento

SADER: Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural

SAEETIF: Subdirección de Armonización y Equivalencia de Establecimientos Tipo Inspección Federal

SE: Supervisor Estatal

SENASICA: Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria

SICPA: Sistema de Información de Consulta de Plantas Autorizadas

SIGE: Sistema de Gestión de Consulta

SINACERT: Sistema Nacional de Certificados de Exportación

SIPOT: Sistema de Portales de Obligaciones de Transparencia

SIPYA: Subdirección de Inspección en Puertos y Aeropuertos

SRIVETIF: Subdirección de Regulación, Inspección y Verificación de Establecimientos Tipo Inspección Federal

SRMSG: Subdirección de Recursos Materiales y Servicios Generales

SSNETIF: Subdirección de Supervisión Nacional de Establecimientos Tipo Inspección Federal

TIF: Tipo Inspección Federal

TRACES: Trade Control and Expert System

USDA: United States Department of Agriculture

VDMCE: Ventanilla Digital Mexicana de Comercio Exterior

VOIE: Veterinario Oficial en Inspección de Exportaciones

Marco jurídico

Marco jurídico nacional

- I. Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos
- II. Ley Orgánica de la Administración Pública Federal
- III. Ley Federal de Sanidad Animal
- IV. Ley Federal sobre Metrología y Normalización
- V. Ley General de Responsabilidades Administrativas
- VI. Reglamento Interior de la SADER
- VII. Reglamento Interior de SENASICA
- VIII. Reglamento de la Ley Federal de Sanidad Animal
- IX. NOM-008-ZOO-1994. Especificaciones zoosanitarias para la construcción y equipamiento de establecimientos para el sacrificio de animales y los dedicados a la industrialización de productos cárnicos. Y su modificación el 10 de febrero de 1999.
- X. NOM-009-ZOO-1994. Proceso sanitario de la carne. Y sus modificaciones del 12 de noviembre de 1996 y el 31 de julio de 2007.
- XI. NOM-024-ZOO-1995. Especificaciones y características zoosanitarias para el transporte de animales, sus productos y subproductos, productos químicos, farmacéuticos, biológicos y alimenticios para uso en animales o consumo por éstos.
- XII. NOM-030-ZOO-1996. Especificaciones y procedimientos para la verificación de la carne, canales, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación zoosanitaria.
- XIII. NOM-031-ZOO-1995. Campaña nacional contra la Tuberculosis Bovina (*Mycobacterium bovis*).
- XIV. NOM-033-SAG/ZOO-2014. Métodos para dar muerte a los animales domésticos y silvestre.
- XV. NOM-041-ZOO-1995. Campaña nacional contra la Brucelosis en los animales.
- XVI. NOM-046-ZOO-1995. Sistema Nacional de Vigilancia Epidemiológica.

- XVII. NOM-051-ZOO-1995. Trato humanitario en la movilización de animales.
- XVIII. NOM-060-ZOO-1999. Especificaciones zoosanitarias para la transformación de despojos animales y su empleo en la alimentación animal.
- XIX. NOM-067-ZOO-2007. Campaña nacional para la prevención y control de la rabia en bovinos y especies ganaderas.
- XX. Acuerdo por el que se establecen los criterios para determinar los límites máximos de residuos tóxicos y contaminantes, de funcionamiento de métodos analíticos, el programa nacional de control y monitoreo de residuos tóxicos en los bienes de origen animal, recursos acuícolas y pesqueros y programa de monitoreo de residuos tóxicos en animales, así como el módulo de consulta, los cuales se encuentran regulados por la SAGARPA. Publicado en el DOF el 9 de octubre del 2014.
- XXI. Acuerdo por el que se da a conocer la campaña y las medidas zoosanitarias que deberán aplicarse para el diagnóstico, prevención, control y erradicación de la Influenza Aviar Notificable, en las zonas del territorio de los Estados Unidos Mexicanos en las que se encuentre presente esa enfermedad. Publicado en el DOF el 21 de junio del 2011.
- XXII. Acuerdo por el que se exenta del certificado zoosanitario de movilización de bienes de origen animal procedentes de establecimientos Tipo Inspección Federal, así como a las vísceras, despojos y harinas de origen animal provenientes de establecimientos dedicados al sacrificio de animales y de procesamiento de bienes de origen animal, o que tengan como destino plantas de rendimiento nacionales autorizadas o internacionales reconocidas. Publicado en el DOF el 31 de mayo del 2013.
- XXIII. Acuerdo mediante el cual se enlistan las enfermedades y plagas de los animales, exóticas y endémicas de notificación obligatoria en los Estados Unidos Mexicanos. Publicado en el DOF el 20 de septiembre del 2007.
- XXIV. Todos aquellos manuales, procedimientos, oficios y circulares emitidas por la DGIAAP y la DETIF.

- XXV. Todos aquellos acuerdos que se sostengan con los países que se tienen equivalencias en el Sistema de Inspección Veterinaria, derivado de la evaluación zoonosanitaria realizada.

Marco jurídico supletorio

- I. NOM-034-SSA1-1993. Bienes y servicios. Productos de la carne. Carne molida y carne molida moldeada. Envasadas. Especificaciones sanitarias.
- II. NOM-051-SCFI/SSA-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Información comercial y sanitaria.
- III. NOM-127-SSA1-1994. Salud ambiental, agua para uso y consumo humano. Límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización. Y su modificación el 22 de noviembre del 2000.
- IV. NOM-194-SSA1-2004. Productos y servicios. Especificaciones sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de productos. Y sus modificaciones del 22 de diciembre de 2012 y el 26 de diciembre del 2012.
- V. NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Referentes internacionales

- I. CODEX ALIMENTARIUS [página inicial | CODEXALIMENTARIUS FAO-WHO](#)
- II. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) [Inicio | Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura \(fao.org\)](#)
- III. Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) [Organización Mundial de la Salud \(who.int\)](#)
- IV. Organización Mundial del Comercio (OMC) [Organización Mundial del Comercio - Portada \(wto.org\)](#)
- V. Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA) [USDA](#)
- VI. Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS) [Home | Food Safety and Inspection Service \(usda.gov\)](#)
- VII. Código Federal de Regulaciones (CFR) [Code of Federal Regulations \(Annual Edition\) | govinfo](#)
- VIII. EUR- Lex [Derecho de la UE - EUR-Lex \(europa.eu\)](#)
- IX. Normativa de la Federación Rusa [Normatividad de la Federación Rusa | Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria | Gobierno | gob.mx \(www.gob.mx\)](#)
- X. Normativa de la República Popular China [Normatividad de la República Popular China | Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria | Gobierno | gob.mx \(www.gob.mx\)](#)
- XI. Guía de requisitos y procedimientos, para los trámites de autorización de exportación de bienes de origen animal a países con los que México sostiene relación comercial.
[GUIA DE REQUISITOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LOS TRÁMITES DE AUTORIZACIÓN DE... 30042021.pdf \(www.gob.mx\)](#)

Resultados

El manual de procedimientos generado se detalla en extenso en el Anexo 1.

En las imágenes 1, 2 y 3 se presenta la portada, el índice y un ejemplo de un procedimiento.

Imagen 1. Portada (Fuente propia, 2021)

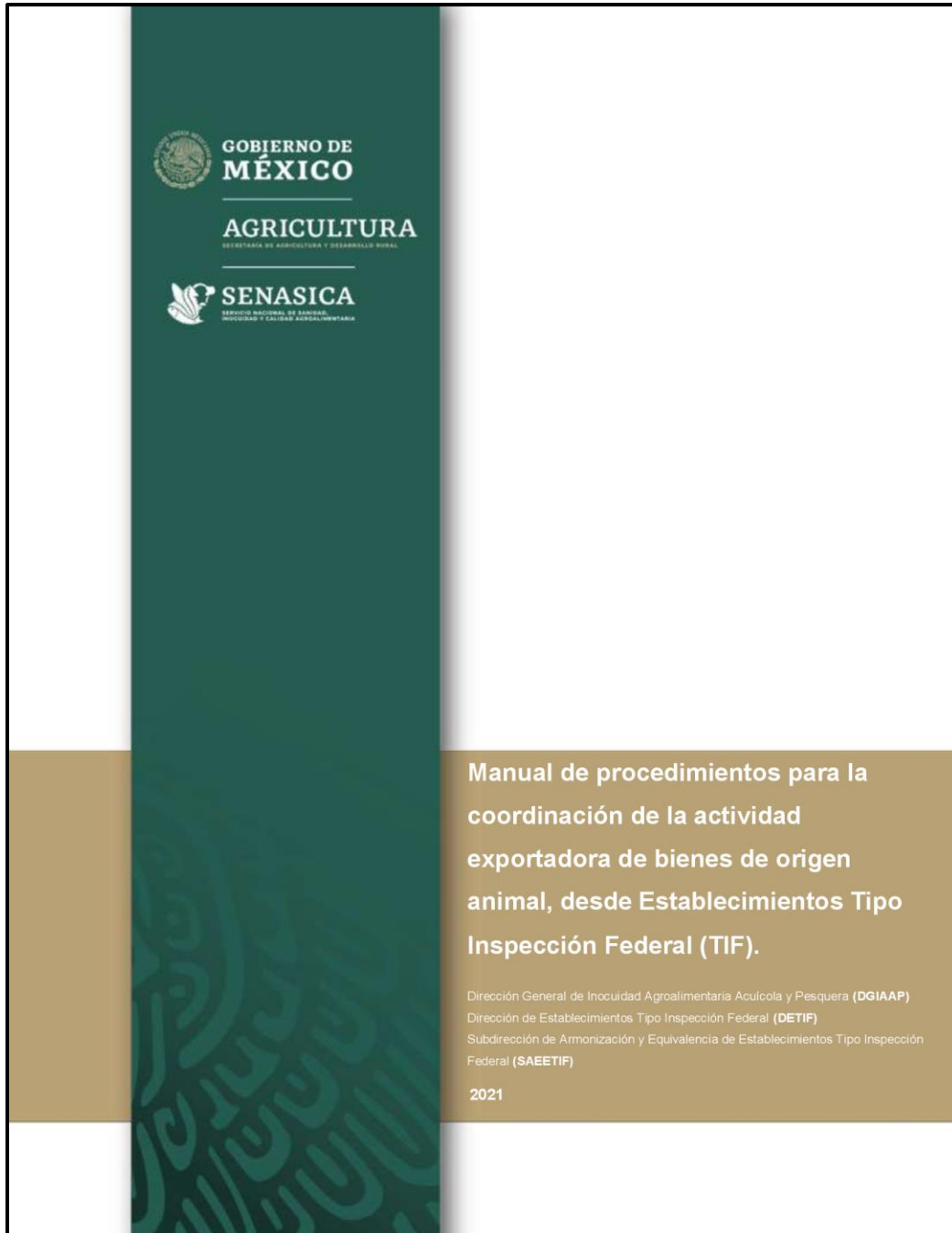





Imagen 2. Índice (Fuente propia, 2021)


				DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA (DGIAP)	
Manual de procedimientos para la coordinación de la actividad exportadora de bienes de origen animal, desde Establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF)					
Clave: SEN-DGIAAP-DETIF-SAE02-V1-2021		Versión: 01	Fecha: Agosto 2021		Página: 1 de 121

Índice:

Introducción	3
Justificación.....	4
Objetivo general.....	7
Objetivos específicos	7
Alcance	8
Criterios por considerar.....	8
Antecedentes	9
El Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) en México	9
SENASICA en la actualidad.....	11
Certificación Tipo Inspección Federal (TIF).....	13
Historia del Sistema TIF.....	14
Ley y Reglamento para la industrialización sanitaria de la carne	14
Actualización de la legislación aplicable a los establecimientos TIF.....	15
El Sistema TIF en la actualidad.....	16
Principales actividades de los Médicos Veterinarios Oficiales	22
Principales funciones de los supervisores de los establecimientos TIF.....	24
Marco conceptual	25
Abreviaturas	36
Marco jurídico.....	38
Marco jurídico nacional.....	38
Marco jurídico supletorio.....	41
Referentes internacionales	42
Actividades previas a las auditorias por parte de los países con los que México tiene intercambio comercial.....	43
Asignación de claves para los sistemas electrónicos de emisión de CZE (VDMCE, SINACERTWEB y TRACES)	51
Autorización de exportación de plantas en el extranjero	54

Imagen 3. Ejemplo de un procedimiento (Fuente propia, 2021)





DIRECCIÓN GENERAL DE
INOCUIDAD AGROALIMENTARIA,
ACUÍCOLA Y PESQUERA (DGAIAAP)

Manual de procedimientos para la coordinación de la actividad exportadora de bienes de origen animal, desde Establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF)

Clave: SEN-DGIAAP-DETIF-SAE02-V1-2021

Versión: 01

Fecha: Agosto 2021

Página: 90 de 121

Registro de pagos de derechos (CZE).

Actividad 11			
Registro de pagos de derechos (Certificado Zoonosanitario de Exportación [CZE])			
No.	Responsable	Descripción	Notas
1	Establecimiento TIF	Ingresar a la página oficial del SENASICA.	<i>"El personal oficial de la SAEETIF debe verificar que se cumpla en tiempo y forma con el punto descrito previamente".</i>
2	Establecimiento TIF	En la sección ligas de interés, seleccionar "Módulos de consulta y sistemas informáticos" . Disponible en el siguiente enlace: <u>Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria Gobierno gob.mx (www.gob.mx)</u>	<i>"El personal oficial de la SAEETIF debe verificar que se cumpla en tiempo y forma con el punto descrito previamente".</i>
3	Establecimiento TIF	En "Módulos de consulta y sistemas informáticos" elegir "Emisión de hoja de ayuda para el pago de derechos y productos (E5)" y seleccionar "Pagos de derechos" , aquí se puede elegir realizar pago vía internet o en ventanilla bancaria. Disponible en el siguiente enlace: <u>Módulos de consulta y sistemas informáticos Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria Gobierno gob.mx (www.gob.mx)</u> y <u>SENASICA - Pago Electrónico de Derechos, Productos y Aprovechamientos</u>	<i>"El personal oficial de la SAEETIF debe verificar que se cumpla en tiempo y forma con el punto descrito previamente".</i>
4	Establecimiento TIF	4.1° En "Pagos de derechos" , selecciona "Área-Salud animal" "Artículo 86 A, Fracción IV" . 4.2° Realizar el pago de derechos conforme a la cuota del ejercicio fiscal vigente, para el artículo 86- A, Fracción IV. 4.3° Los comprobantes de pagos se entregan al MVO adscrito a dicho TIF y él los envía a la SAEETIF de la siguiente forma:	Las cuotas por derechos se actualizan cada año de acuerdo con La Ley Federal de Derechos. <i>"El personal oficial de la SAEETIF debe verificar que se cumpla en tiempo y forma con el punto descrito previamente".</i>

Imagen 4. Correo del subdirector de la SAEETIF donde aprueba el manual de procedimientos (Fuente propia, 2021)

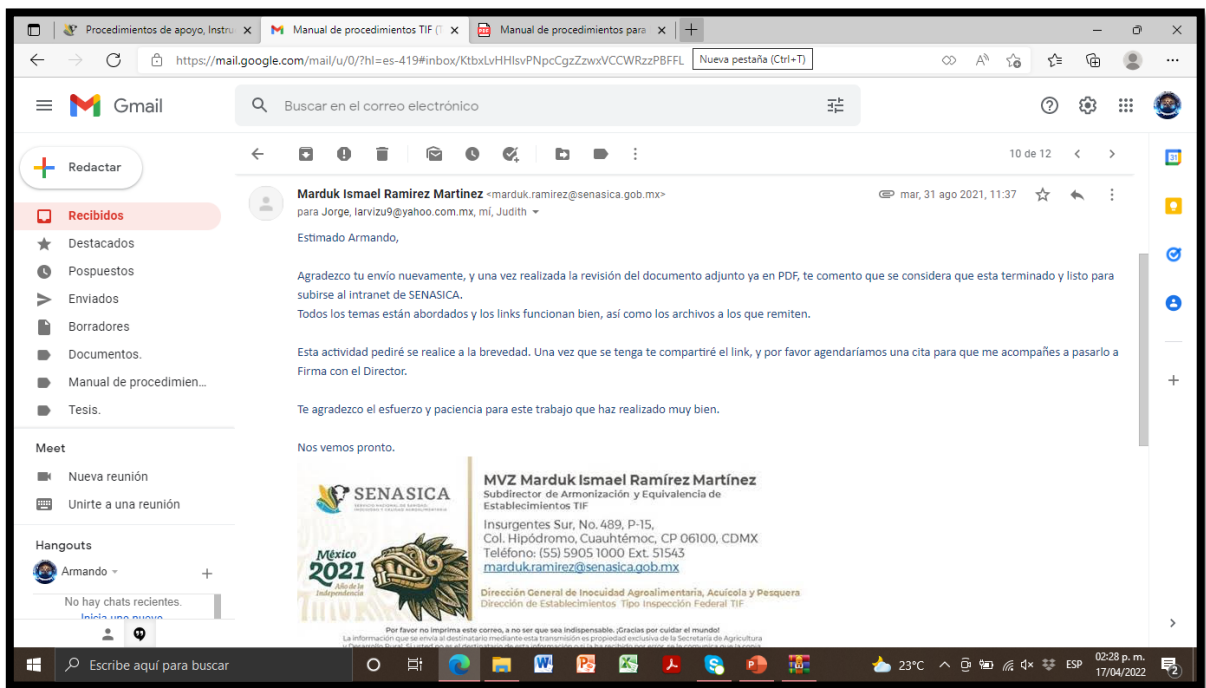


Imagen 5. Sistema de Seguimiento de Direcciones Generales (SDG) del SENASICA (Fuente propia, 2021)



Imagen 6. Sección de la SDG donde se encuentra el manual y se pueden descargar los formatos de solicitudes, oficios, atentas notas, presentaciones y ejemplos (Fuente propia, 2021)

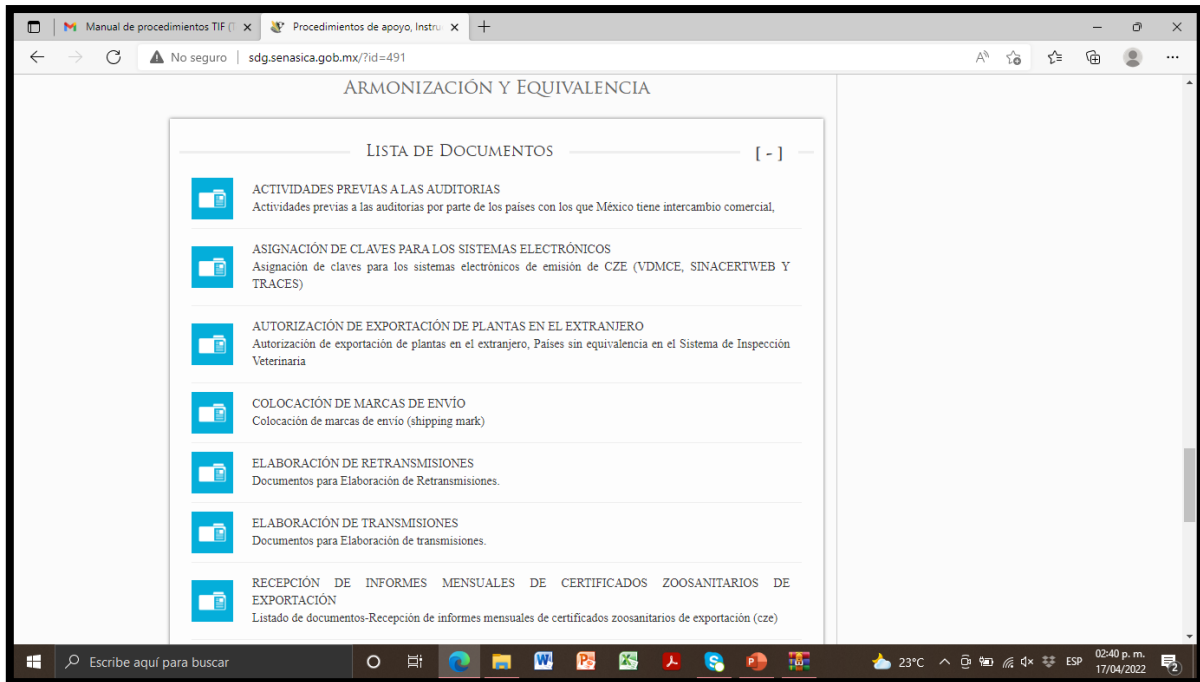
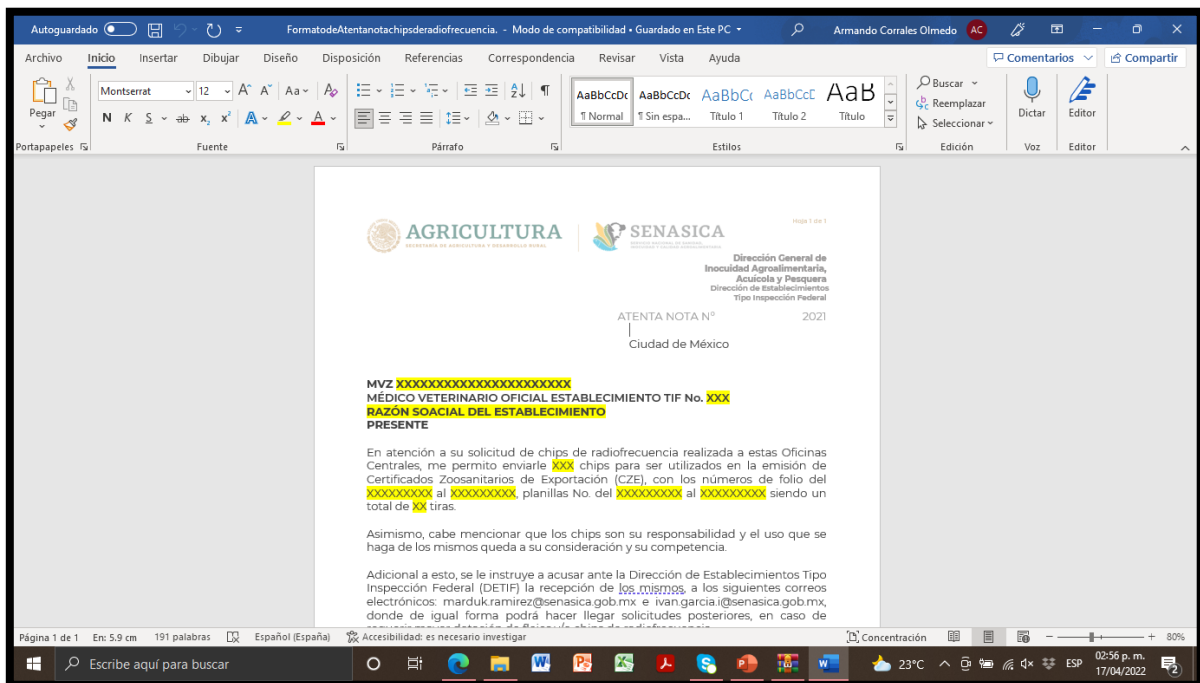


Imagen 7. Formato editable de un oficio (Fuente propia, 2021)



Conclusiones

Existen muchos beneficios cuando una empresa cuenta con un manual de procedimientos, por ejemplo: sus actividades administrativas están organizadas, cada integrante del equipo de trabajo conoce sus responsabilidades, la forma metodológica de realizar las actividades, así como su fundamento técnico.

Cuando platique con cada integrante de la SAEETIF, cada uno tiene su propia experiencia, sus propias habilidades, que tal vez su compañero/a de trabajo desconoce, al momento que toda esta información se recopila en el manual, se está juntando la mejor experiencia y conocimientos de todos los integrantes de la SAEETIF, para así definir un solo estilo de trabajo y multiplicar los conocimientos.

Conforme las exportaciones mexicanas de bienes de origen animal aumenten, el SENASICA va a requerir nuevos integrantes a su equipo de trabajo, pero estos van a venir de diferentes empresas, de diferentes edades, de diferentes experiencias, por esta razón es importante poder facilitar su capacitación y mostrarle los manuales que están autorizados dentro del SENASICA y así va hacer más fácil que den resultados favorables a corto plazo, por ende la capacitación del nuevo personal se vuelve sencilla y práctica.

Todas las empresas, departamentos, direcciones tienen que crecer y la DETIF y SAEETIF no es la excepción, este manual sirve como base, para que, a largo plazo, haya planeación, se creen proyectos y otras actividades, para que la SAEETIF crezca y mejore.

Desde las oficinas, el personal de trabajo de la SAEETIF desempeña funciones importantes, ya que la inocuidad de los alimentos es una de las muchas responsabilidades que tienen los MVZ, es fundamental proporcionar alimentos de origen animal de buena calidad al consumidor, así mismo abre la posibilidad de exportar productos al mercado internacional, para lograr esto los establecimientos TIF tienen que conocer la normativa nacional e internacional en materia de inocuidad de alimentos, aplicarla a los procesos y productos que generen y que

haya inspecciones por parte del personal oficial del SENASICA, para evaluar la conformidad.

Las exportaciones mexicanas de productos de origen animal significan un mayor ingreso económico a nivel nacional, todo esto se va a invertir a la economía nacional y a su vez va a generar empleos, salud y oportunidades a la población.

Referencias bibliográficas

1. DGIAAP. (2019) *Manual de Supervisión del Sistema Tipo Inspección Federal*. SENASICA.
2. DGIAAP. (2020) *Manual para la Verificación del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control en Establecimientos Tipo Inspección Federal*. SENASICA.
3. DGIAAP. (2020) *Manual para la Verificación del Bienestar Animal en Establecimientos Tipo Inspección Federal*. SENASICA.
4. DGIAAP. (2020) *Manual para la Verificación de los Prerrequisitos en Establecimientos Tipo Inspección Federal*. SENASICA.
5. DGIAAP. (2020) *Manual para la Verificación de los Procedimientos Operacionales Estándar de Sanitización en Establecimientos Tipo Inspección Federal*. SENASICA.
6. DGIAAP. (2020) *Manual para la Verificación de Programas Microbiológicos y Residuos Tóxicos*. SENASICA.
7. DGIAAP. (2020) *Procedimiento de Inspección Sanitaria de Cisticercosis Bovina*. SENASICA.
8. Grupo Consultor de Mercados Agrícolas (2019). *Estadística de Comercio Exterior, Sector Pecuario* [PowerPoint]. Disponible en: [Inicio | GCMA](#) [consulta: 3 febrero 2021].
9. Grupo Consultor de Mercados Agrícolas (2020). *Comercio Exterior Pecuario* [en línea]. Disponible en: [Baten récord en 2020 las exportaciones mexicanas de carne de res, carne de cerdo y becerros | GCMA](#) [consulta: 3 febrero 2021].

10. Legislativo del Estado de México. (2016). *Guía para la elaboración de manuales administrativos* [PowerPoint]. Disponible en: [Man Admin exp 2016.pdf](#) (contraloriadelpoderlegislativo.gob.mx) [consulta: 26 enero 2021].
11. López JAB. (2015) *El Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), los retos y oportunidades para el fortalecimiento del servicio profesional de carrera*. Tesis. Universidad Nacional Autónoma de México.
12. México. Ley Federal /2007, de 25 de julio, de Sanidad Animal. *Diario Oficial de la Federación (DOF)*, el 25 de julio del 2007, pp. 26- 27. CITA: Capítulo II, De la Importación, Transito Internacional y Exportación, Artículo 49, 50, 51, 52 y 53, LFSA /2007, de 25 de julio.
13. México. Reglamento de la Ley Federal /2012, de 21 de mayo, de Sanidad Animal. *Diario Oficial de la Federación (DOF)*, el 21 de mayo del 2012, pp. 24- 25. CITA: Capítulo II, De la Importación, Transito Internacional y Exportación, Artículo 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, RLFSA /2012, de 21 de mayo.
14. Meza, HV. (2020). *Tipos y clasificación de los manuales administrativos* [Video online]. Disponible en: [Tipos y clasificación de los manuales administrativos - YouTube](#) [consulta 26 enero 2021].
15. OIE (2019). *Código Sanitario para los Animales Terrestres*. Disponible en: [Acceso en línea al Código Terrestre - OIE - Organizacion Mundial de Sanidad Animal](#) [consultada 17 mayo 2021].

16. Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (2021), *Dirección de Establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF)* [en línea]. Disponible en: <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/establecimientos-tipo-inspeccion-federal-tif> [consulta: 6 mayo 2020].
17. SENASICA (2016). *Categorías de proceso, por tipo de productos elaborados* [PowerPoint]. [consulta: 7 mayo 2021].
18. SENASICA (2013). *Establecimientos TIF, 60 años de Inocuidad y Calidad en México* [PowerPoint]. [consulta: 7 mayo 2021].
19. SENASICA (2021). *Servicios Veterinarios de Establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF)* [PowerPoint]. [consulta: 2 julio 2021].
20. Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. *Elaboración de Manuales de Procedimientos* [PowerPoint]. Disponible en: [Diapositiva 1 \(uaeh.edu.mx\)](#) [consulta: 26 enero 2021].
21. Vidales TJO. (2012) *La importancia del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), en el contexto de la Administración Pública en México*. Tesis. Universidad Nacional Autónoma de México.