



# Boletín 15 de Noviembre 2022

BOLETÍN No 24 2022

**25** **CETIF**  
aniversario



Lic. José Inés Cantú Chapa  
Presidente del Organismo de Certificación de Establecimientos TIF  
A.C.

Ing. Mario Gorena Mireles  
Vicepresidente del Organismo de Certificación de Establecimientos TIF  
A.C.

CP Rafael Ángeles Martínez  
Representante Legal del Organismo de Certificación de  
Establecimientos TIF A.C.  
[rangeles@ocetif.org](mailto:rangeles@ocetif.org)

MVZ Mónica Berenice Ghenno Marchand  
Directora del Organismo de Certificación de Establecimientos TIF A.C.  
[mghenno@ocetif.org](mailto:mghenno@ocetif.org)

MVZ Pamela Jiménez Herrera  
Gerente del Organismo de Certificación de Establecimientos TIF A.C.  
[pjimenez@ocetif.org](mailto:pjimenez@ocetif.org)

Ing. Eduardo Moreno Boushot  
Gerente Técnico de la Unidad de Inspección DH  
Responsable de Aseguramiento de la Calidad (OCETIF)  
[emoreno@ocetif.org](mailto:emoreno@ocetif.org)

MVZ Mishel Yaneth Guerrero Pineda  
Gerente Técnico de la Unidad de Verificación en Salud Animal  
(OCETIF)  
[mguerrero@ocetif.org](mailto:mguerrero@ocetif.org)

MVZ Rafael Alonso Ramírez Medrano  
Unidad de Inspección en Salud Animal (OCETIF)  
[aramirez@ocetif.org](mailto:aramirez@ocetif.org)

MVZ Yesenia Aguilera Vera  
Responsable Certificación SQF y HACCP (OCETIF)  
[yaguilera@ocetif.org](mailto:yaguilera@ocetif.org)

MVZ Araceli Calvo Mora  
Responsable de Movilización (OCETIF)  
[acalvo@ocetif.org](mailto:acalvo@ocetif.org)

MVZ Jonathan Guzmán Cruz  
Responsable de Certificación TIF (OCETIF)  
[proyectos@ocetif.org](mailto:proyectos@ocetif.org)

MVZ Diana Lisbeth Granados Calderón  
Responsable Certificación Buenas Prácticas Pecuarias (OCETIF)  
[dlgranados@ocetif.org](mailto:dlgranados@ocetif.org)

MVZ Cynthia Aguirre Méndez  
Promoción (OCETIF)  
[promoción@ocetif.org](mailto:promoción@ocetif.org)  
[www.ocetif.org](http://www.ocetif.org)

# **250CETIF** aniversario **Informa**

## **Bienestar animal y su relación con la inocuidad en los alimentos**

### **1. Antecedentes del bienestar animal.**

El bienestar animal (B.A.) se ha integrado a la agenda política en varios países en respuesta a las exigencias de la sociedad. Por ejemplo, en la Comunidad Europea cuentan con un protocolo para el bienestar animal, el cual se incluye dentro del Tratado de Ámsterdam de 1977, que constituye una gran contribución y obliga a las instituciones y estados miembros de la comunidad europea a incorporar el bienestar animal en la producción, transporte, investigación y en las políticas de mercado (Carrillo Domínguez et al., 2015. Citado por Munilla, M. E., Vittone, J. S., Romera, S. A., & Teira, G., 2022).

En México se publican en 1964, algunas Normas Oficiales que velan por el bienestar de los animales durante el transporte, manejo y sacrificio, así mismo el 7 de junio de 2012, se publica en el diario oficial de la federación, el decreto donde se designa a la SAGARPA como la autoridad responsable de tutelar la sanidad y el B.A. (DGIAAP, 2020).



### **2. Concepto y aspectos éticos del bienestar animal**

El bienestar animal se refiere al estado de armonía del animal con su entorno considerando su confort, alojamiento, nutrición, prevención de enfermedades, cuidado responsable, manejo y sacrificio. Por ello es el factor más importante para que los animales alcancen el mejor estado de salud posible y se logre en forma racional un máximo beneficio económico (Gil et al., 2005). Durante el proceso de producción existen momentos críticos para tener en cuenta como son el manejo del animal a campo, su traslado al frigorífico y su manejo previo a la faena.

En la actualidad los mercados globales demandan que los alimentos de origen cárnico sean inocuos para el consumo humano. En consecuencia, los temas B.A. y calidad de la carne han tomado relevancia en el ámbito científico y en el sector ganadero, pues deben considerarse en cada uno de los procesos por los que pasa el producto, desde la producción hasta el consumidor final, dado que se ha demostrado que el BA influye directamente en la calidad de la carne (Vilaboa-Arroniz et al., 2009 citado por Silva et al., 2018).



### 3. Importancia del bienestar animal

Por lo anterior se detectó que un mal manejo en cualquiera de los eslabones de la cadena cárnica puede provocar un impacto económico negativo en los cortes, ya sea por su menor valor o por su descarte debido al deterioro de las canales, y por consiguiente pérdidas en la cantidad de carne vendida (Prieto, 2014 citado por Silva et. al., 2018). Esto se observó al analizar los efectos del manejo previo y durante el proceso de sacrificio de 514 bovinos para abasto en el rastro Tipo Inspección Federal (TIF) 353 del Municipio de Veracruz, Ver. Los resultados indicaron que el manejo previo a la matanza incidió en forma determinante en el nivel de estrés encontrado, y que existió una respuesta en cascada y un aumento de la concentración de cortisol plasmático resultado de un estrés a largo plazo, lo que resaltó la necesidad de capacitación en BA del personal involucrado en el periodo pre-matanza y matanza (Muñoz y Pérez, 2010 citado por Silva et. al., 2018).

Por lo tanto, garantizar el B.A. en los animales de abasto no solo resulta un aspecto ético que se proyecta en el trato compasivo, la tenencia y la producción de animales domésticos por los grandes beneficios que el hombre obtiene de los mismos, sino que además posee un aspecto con bases científicas respecto de su impacto negativo cuando no es atendido. Consecuentemente, el B.A. se erige como un valor esencial que debe cuidarse de manera integral a lo largo de toda la cadena productiva. Debido a que el mal manejo del animal en sus últimas horas de vida es uno de los principales enemigos de la calidad de su carne, tal y como lo señala Chambers y Grandin citados por DGIAAP, 2020., uno de los impactos económicos más relevantes del B.A., están en los indicadores de las lesiones de canal que en términos prácticos tiene repercusión en el peso final y el rendimiento del animal en canal por los decomisos de las lesiones presentes, lo que se puede asociar a pérdidas económicas. Debido a que se considera la carne con lesiones como pérdida importante para el productor debido a que no puede ser apta para el consumo humano, no es aceptada por el consumidor y es de fácil descomposición afectando su vida de anaquel.

#### 4. Programa de Bienestar animal como requisito para establecimientos TIF dedicados a la matanza de animales de abasto.



Es responsabilidad de los establecimientos TIF que sacrifican animales, desarrollar, implementar y mantener vigente un programa de B.A. con el objeto de prevenir daño y malestar a los animales, por tal razón se requiere que el programa cumpla con los requisitos básicos para su implementación y verificación. El establecimiento deberá llevar registros para poder comprobar que se está llevando a cabo el programa, el establecimiento deberá mantener registros suficientes, que permitan documentar la correcta implementación de los procedimientos que integran el programa de B.A., así como las acciones correctivas y preventivas en caso de desviaciones. Asimismo, la gerencia será la tutelar para que se apliquen los procedimientos a través de personal suficiente y capacitado quienes serán los responsables de desarrollar, implementar, supervisar, verificar y mantener el programa de B.A. (DGIAAP, 2020).

#### 5. Relación bienestar animal e inocuidad de los alimentos.

Es importante garantizar el estado de bienestar durante toda la cadena alimentaria, desde el establecimiento productor hasta el sacrificio, esto permitirá tener animales más sanos, lo cual redundará en beneficios que permitan mantener la disponibilidad y la inocuidad de los alimentos para el consumo humano. Se ha demostrado que los sistemas de producción de alimentos y la preocupación por el bienestar animal impactan directamente en la productividad, la calidad y la inocuidad de los alimentos y, por tanto, se contribuye a su seguridad. Los factores que han demostrado tener un impacto importante



en el bienestar son el espacio y el hacinamiento, las condiciones de transporte o los métodos de aturdimiento y sacrificio. Las mejoras en la protección de los animales tienen el potencial de reducir los riesgos en las explotaciones agrícolas y, por tanto, de disminuir el contagio de las enfermedades infecciosas y la difusión de patógenos procedentes de los animales destinados a la producción de alimentos. Los factores de estrés y malestar en las explotaciones ganaderas pueden conducir a una mayor susceptibilidad a la enfermedad por parte de los animales, lo cual puede suponer un riesgo para los consumidores a través de las infecciones transmitidas por los alimentos (Ghezzi y Sepiurka, 2021).

Es por ello que la inocuidad alimentaria es la garantía de que los alimentos no causarán daño a la salud del consumidor. Esta condición requiere que los alimentos pecuarios estén libres de peligros físicos, químicos y biológicos, y de compuestos que puedan causar alergias. Por lo anterior la implementación de Buenas Prácticas Pecuaras (BPP) en granja es, sin lugar a duda, una de las herramientas más efectivas para su control y eliminación. Con la implementación y ejecución de este sistema de gestión de inocuidad, el zootecnista y el médico veterinario contribuyen al bienestar, la nutrición y la salud animal; al adecuado manejo de los medicamentos veterinarios; a la implementación de programas de saneamiento básico (limpieza y desinfección, agua potable, control de plagas, manejo de residuos); a los programas de trazabilidad y a la bioseguridad de las granjas, que hacen efectivo el control de los peligros. (Mejía, 2021).

## 6. Conclusión.

Se ha demostrado que los sistemas de producción de alimentos y la preocupación por el bienestar animal mejoran la productividad, la calidad y la inocuidad de los alimentos (FAO, 2009 citado por Erch, 2020).

## Bibliografía.

- Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria Acuícola y Pesquera (DGIAAP), (2020). Manual para la verificación del bienestar animal en establecimientos Tipo Inspección Federal.
- Erch, S. R. D. (2020). INOCUIDAD DE PRODUCTOS AVÍCOLAS: DESAFÍOS A ENFRENTAR. *Ciencias de la Salud*, 2(1), 27-38.
- Ghezzi, M. D., & Sepiurka, L. (2021). Rol del médico veterinario como garante del bienestar de los animales y de la inocuidad de los alimentos Role of the veterinarian ensuring the animal welfare and food safety.
- Mejía, S. M. V. (2021). El rol del médico veterinario y el zootecnista en la inocuidad de productos pecuarios. *Revista de la Facultad de Medicina Veterinaria y de Zootecnia*, 68(1).
- Munilla, M. E., Vittone, J. S., Romera, S. A., & Teira, G. (2022). Contribución del bienestar animal a la calidad de la carne vacuna. Ediciones INTA.
- Silva Hidalgo, G., López-Valenzuela, M., Dávila-Paredes, M., & Salcido-Pelayo, R. Percepción del Bienestar Animal en la Comunidad Académica de la Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia de la Universidad Autónoma de Sinaloa Periodo. (2010-2018). *CONSORCIO DE UNIVERSIDADES MEXICANAS*, 76.



# Informa

## Competencia técnica de los Evaluadores

Todos los evaluadores que pertenecen a un Organismo de Evaluación de la Conformidad (OEC), como lo son los Organismos de Certificación y las Unidades de Inspección, deben garantizar que cuentan con la competencia técnica para acreditarse<sup>1</sup> en la materia, para de esta manera, ofrecer servicios de calidad. La competencia Técnica de los inspectores se evalúa en 3 etapas:



- Cumplimiento documental de perfiles de puesto
- Evaluación Teórico-Práctica
- Testificación

## Cumplimiento documental de perfiles de puesto



Con base en el numeral 6.1 de la NMX-EC-17020-IMNC-2014 (Evaluación de la conformidad-requisitos para el funcionamiento de diferentes tipos de unidades (organismos) que realizan la verificación (inspección).) deben evaluarse aspectos de educación, capacitación, conocimiento técnico y experiencia del personal<sup>2</sup>.



## Evaluación Teórico-Práctica



Esta etapa se divide en realizar un examen o preguntas específicas sobre las materias, normas, especificaciones o procedimientos internos que serán evaluados por el personal del OEC; y una evaluación práctica, que es un proceso diferente al de la "Testificación", pues se refiere a la evaluación de la conformidad de productos, sistemas, instalaciones, servicios a través de casos reales o ejercicios simulados y/o una parte del alcance total de la inspección<sup>3</sup>.

## Testificación.



Esta etapa de Evaluación de la competencia Técnica consiste en realizar una inspección en sitio, en donde participa personal de la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) y tiene como objetivo evaluar el desempeño del inspector en el desarrollo de la inspección, desde la reunión de apertura hasta la reunión de cierre.

En un proceso de Testificación participa un Evaluador Líder y un Experto Técnico; el Evaluador Líder, es el encargado de tomar las decisiones basadas en los lineamientos de la EMA, así como fungir como un mediador entre el Experto Técnico e inspector; y el Experto Técnico, que tiene el conocimiento técnico y la "expertise" para evaluar al inspector. Es importante mencionar que el Evaluador Líder y el Experto Técnico, no interfieren en el resultado de la evaluación a la empresa, ya que el alcance de ésta es evaluar la competencia técnica del inspector, y no así a la empresa.

## ¿La industria está obligada a aceptar testificaciones?

No, la industria no está obligada a aceptar un proceso de testificación, y los OEC no pueden obligar a la industria a aceptar este tipo de procesos, por lo que deben solicitar permiso a la empresa, para el acceso de la EMA a sus instalaciones.

## ¿Es malo recibir un proceso de Testificación?

No, no es malo. Como se comentó anteriormente, el alcance del personal de la EMA que participa en este proceso es evaluar la competencia técnica del inspector, por lo que no influye en el resultado de la empresa. Cabe mencionar que la reunión de cierre para la evaluación a la empresa se realiza antes que la de la evaluación de la competencia del inspector.



## Bibliografía

1. ISO/IEC 17020:2012 Evaluación de la Conformidad – Requisitos para el funcionamiento de diferentes tipos de unidades (organismos) que realizan la verificación (inspección), extraído de [file:///C:/Users/arami/Downloads/NMX\\_EC\\_17020\\_IMNC\\_2014\\_A.pdf](file:///C:/Users/arami/Downloads/NMX_EC_17020_IMNC_2014_A.pdf) , fecha de consulta 10 de noviembre de 2022.
2. Manual de procedimientos, aplicación de la norma nmx-ec-17020-imnc-2014, para la acreditación de unidades de verificación (organismos de inspección) para la evaluación de la conformidad (verificación), extraído de [https://www.ema.org.mx/descargas/proceso/puv/Requerimientos\\_por\\_materia\\_en\\_particular/Instalaciones-Elctricas-y-Eficiencia-Energetica/Guia\\_de\\_Aplicacion\\_NMX-EC-17020IMN\\_CenInstElecEficEner01.pdf](https://www.ema.org.mx/descargas/proceso/puv/Requerimientos_por_materia_en_particular/Instalaciones-Elctricas-y-Eficiencia-Energetica/Guia_de_Aplicacion_NMX-EC-17020IMN_CenInstElecEficEner01.pdf) , fecha de consulta 10 de noviembre de 2022.
3. Procedimiento de Testificación de personal de Unidades de Verificación en la materia de Auditoría Ambiental, extraído de [https://www.ema.org.mx/descargas/kit\\_pne/UV/UV/Documentos\\_por\\_area/Auditoria\\_Ambiental-AA/Proc-Test-AA.pdf](https://www.ema.org.mx/descargas/kit_pne/UV/UV/Documentos_por_area/Auditoria_Ambiental-AA/Proc-Test-AA.pdf) , fecha de consulta 10 de noviembre de 2022.

**MVZ Rafael Alonso Ramírez Medrano**



Contáctanos!

Av. Insurgentes Sur 950, Insurgentes San Borja, Benito Juárez, 03100 Ciudad de México, CDMX

GRUPO TIF

promocion@ocetif.org

mgcheno@ocetif.org

pjimenez@ocetif.org

@OCETIF\_Oficial

https://www.linkedin.com/company/35984006/admin/

5530848205

5554070462

The Power of PowerPoint | thepppt.com



Frialisa®



- La Diferencia está en Nuestro Núcleo -

