

**DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN E INFORMÁTICA**  
Dirección de Administración de Personal y Profesionalización

**PROGRAMA DE SERVICIO SOCIAL**

INFORMACIÓN DEL ÁREA	1* <b>Adscripción:</b> Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera
	2* <b>Dirección de Área:</b> Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, Operación Orgánica y Plaguicidas de uso Agrícola

INFORMACIÓN DE LOS RESPONSABLES	3* <b>Coordinador administrativo:</b> Lic. Elizabeth Martínez de la Rosa	
	4* <b>Cargo:</b> Subdirectora de Ingreso y Certificación	
	5* <b>Domicilio laboral:</b> Boulevard Adolfo Ruiz Cortines No. 5010, piso 2	
	6* <b>Colonia:</b> Insurgentes Cuicuilco	
	7* <b>C.P.:</b> 04530	8* <b>Delegación o municipio:</b> Coyoacán
	9* <b>Entidad federativa:</b> Ciudad de México	
	10* <b>Teléfono:</b> 59051000 ext. 51627	
	11* <b>E-mail:</b> elizabeth.delarosa@senasica.gob.mx	
	12* <b>Responsable de programa y alumnos:</b> Ing. Silvia Elena Rojas Villegas	
	13* <b>Cargo:</b> Directora de Inocuidad Agroalimentaria, Operación Orgánica y Plaguicidas de uso Agrícola	
14* <b>Profesión:</b> Ingeniera Agrónoma		
15* <b>Domicilio laboral:</b> Boulevard Adolfo Ruiz Cortines, Número 5010, Piso 7		
16* <b>Colonia:</b> Insurgentes Cuicuilco		
17* <b>C.P.:</b> 04530	18* <b>Delegación o municipio:</b> Coyoacán	
19* <b>Entidad federativa:</b> Ciudad de México		
20* <b>Teléfono:</b> 59051000 Ext. 51529, 51510		
21* <b>E-mail:</b> dgjaap.iica52@senasica.gob.mx; angel.covarrubias@senasica.gob.mx		

INFORMACIÓN DEL PROGRAMA	22* <b>Nombre:</b> Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la Producción y Procesamiento Primario de Productos Vegetales, Pecuarios, Acuícolas y Pesqueros		
	23* <b>Objetivo:</b> Seguimiento y apoyo en la conjunción de información, investigación y participación en el programa de verificación e inspección federal		
	24* <b>Metas o productos finales:</b> Conocimiento y formación sobre la regulación nacional e internacional en materia de inocuidad agroalimentaria, acuícola y pesquera, así como de plaguicidas de uso agrícola		
	25* <b>Tipo de actividades por atender:</b>		
	<input checked="" type="checkbox"/> Administración pública <input type="checkbox"/> Administración del capital humano <input type="checkbox"/> Análisis de Información <input type="checkbox"/> Análisis y vigilancia epidemiológica <input checked="" type="checkbox"/> Análisis de riesgo <input type="checkbox"/> Aprobación y certificación <input type="checkbox"/> Atención a usuarios <input type="checkbox"/> Auditoría <input type="checkbox"/> Bioseguridad para OGM <input type="checkbox"/> Buenas practicas <input type="checkbox"/> Campañas y programas	<input type="checkbox"/> Certificación de Establecimientos TIF <input type="checkbox"/> Control biológico <input type="checkbox"/> Control documental <input type="checkbox"/> Control de plagas y contaminantes <input type="checkbox"/> Defensa legal <input type="checkbox"/> De Investigación <input type="checkbox"/> De Laboratorio <input type="checkbox"/> Desarrollo agropecuario <input type="checkbox"/> Desarrollo de proyectos productivos <input type="checkbox"/> Importaciones y Exportaciones <input type="checkbox"/> Fortalecimiento de micro regiones	<input type="checkbox"/> Identidad institucional <input type="checkbox"/> Movilización de mercancías reguladas <input type="checkbox"/> Promoción institucional <input type="checkbox"/> Protección civil <input checked="" type="checkbox"/> Regulación y Normatividad <input type="checkbox"/> Recursos financieros <input type="checkbox"/> Recursos materiales <input type="checkbox"/> Sanidad en especies <input type="checkbox"/> Tecnologías de la información <input checked="" type="checkbox"/> Verificación, inspección y monitoreo <input checked="" type="checkbox"/> Otro, especifique: Riesgos de Contaminación

APOYOS AL PRESTADOR	26* <b>Apoyos a prestadores:</b>
	<input checked="" type="checkbox"/> Económicos <input type="checkbox"/> Atención médica <input type="checkbox"/> Cursos complementarios <input type="checkbox"/> Otros, especifique Monto total (6 meses): _____ Patrocinador: <u>SENASICA</u> <input type="checkbox"/> Servicio de comedor _____

UBICACIÓN DEL PRESTADOR	27* <b>Entorno del desarrollo de las actividades:</b>
	<input type="checkbox"/> Campo / investigación <input checked="" type="checkbox"/> Oficina <input type="checkbox"/> Laboratorio <input type="checkbox"/> Oficina de Inspección de Sanidad Agropecuaria (OISA) <input type="checkbox"/> Punto de Verificación e Inspección Federal (PVIF) <input type="checkbox"/> Establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF) <input type="checkbox"/> Otro, especifique: _____

**DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN E INFORMÁTICA**  
Dirección de Administración de Personal y Profesionalización

**PROGRAMA DE SERVICIO SOCIAL**

<b>28* Entidad federativa:</b> Ciudad de México		<b>29* Delegación o municipio:</b> Coyoacán		<b>30* Colonia o localidad:</b> Insurgentes Cuicuilco	
<b>31* Días:</b> <input checked="" type="checkbox"/> Lunes <input checked="" type="checkbox"/> Martes <input checked="" type="checkbox"/> Miércoles <input checked="" type="checkbox"/> Jueves <input checked="" type="checkbox"/> Viernes			<b>32* Horario:</b> <input checked="" type="checkbox"/> Matutino <input checked="" type="checkbox"/> Vespertino <input checked="" type="checkbox"/> Mixto		
<b>33* Requisitos:</b> 70% de Créditos Aprobados					
<b>ACTIVIDADES POR CARRERA SOLICITADA</b>	<b>34* Carreras solicitadas:</b>	<b>35* No. de prestadores por carrera</b>	<b>36* Actividades por carrera (cinco actividades diferentes mínimo por cada carrera):</b>		
	BIOLOGÍA	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificar estudios de efectividad biológica cercanos a su lugar de adscripción</li> <li>• Evaluar las acciones correctivas derivadas de las verificaciones efectuadas a empresas agrícolas, pecuarias, estudios de efectividad biológica y comercializadoras de plaguicidas, con base en anexos técnicos, manuales y legislación vigente</li> <li>• Contribuir con conocimientos técnicos para la mejora continua en los procedimientos de toma de muestras para su envío al laboratorio</li> <li>• Realizar actividades de operación logística en la gestión de cursos de capacitación y platicas dirigidas a comités de fomento y protección pecuaria, comités de sanidad vegetal, personal jurídico de las delegaciones, productores y público en general</li> <li>• Realizar investigación básica como soporte para la elaboración de proyectos de manuales, acuerdos y textos técnicos</li> </ul>		
	BIOQUÍMICA DIAGNÓSTICA	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizar investigación básica sobre las ventajas y desventajas de las nuevas tecnologías en producción de alimentos como soporte para la elaboración de proyectos de manuales, acuerdos y textos técnicos</li> <li>• Evaluar los sistemas anticontaminación de las empresas visitadas cerca de su área de adscripción y reconocidas tanto en buenas prácticas como en sistemas de reducción de riesgos de contaminación</li> <li>• Evaluar las acciones correctivas derivadas de las verificaciones efectuadas a empresas agrícolas, pecuarias, estudios de efectividad biológica y comercializadoras de plaguicidas, con base en anexos técnicos, manuales y legislación vigente</li> <li>• Realizar actividades de coordinación logística en la gestión de cursos de capacitación y platicas dirigidas a comités de fomento y protección pecuaria, comités de sanidad vegetal, personal jurídico de las delegaciones, productores y público en general</li> <li>• Involucrarse en el control y registro de los documentos elaborados</li> </ul>		
	INGENIERIA EN ALIMENTOS	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizar investigación básica sobre las ventajas y desventajas de las nuevas tecnologías en producción de alimentos como soporte para la elaboración de proyectos de manuales, acuerdos y textos técnicos</li> <li>• Evaluar los sistemas de producción, industrialización y transformación de las empresas visitadas cerca de su área de adscripción y reconocidas tanto en buenas prácticas como en sistemas de reducción de riesgos de contaminación desde el punto de vista de la salud pública y la inocuidad alimentaria</li> <li>• Determinar los riesgos a la salud pública y la inocuidad alimentaria de los controles de procesos y el manejo del equipo de las empresas reconocidas principalmente en las áreas de empaque agrícola, ordeño y envasado de miel</li> <li>• Evaluar las acciones correctivas derivadas de las verificaciones efectuadas a empresas agrícolas, pecuarias, estudios de efectividad biológica y comercializadoras de plaguicidas, con base en anexos técnicos, manuales y legislación vigente</li> <li>• Realizar actividades de coordinación logística en la gestión de cursos de capacitación y platicas dirigidas a comités de fomento y protección pecuaria, comités de sanidad vegetal, personal jurídico de las delegaciones, productores y público en general</li> </ul>		
	INGENIERÍA AGRÍCOLA	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Revisar información de relevancia agrícola y en materia de plaguicidas tanto nacional como internacional</li> <li>• Elaborar sugerencias de mejora a los anexos técnicos de requisitos para reconocimiento en sistemas de reducción de riesgos de contaminación así como los manuales que se generen con bases científicas</li> <li>• Evaluar las acciones correctivas derivadas de las verificaciones efectuadas a empresas agrícolas con base en anexos técnicos, manuales y legislación vigente</li> <li>• Asistir a verificaciones a empresas agrícolas y las que realizan estudios de efectividad biológica cercanas a su lugar de adscripción</li> <li>• Toma de muestras de frutales y hortalizas en empresas cercanas a su lugar de adscripción</li> </ul>		
MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaborar sugerencias de mejora a los manuales de buenas prácticas pecuarias con bases científicas</li> <li>• Evaluar las acciones correctivas derivadas de las verificaciones efectuadas a empresas pecuarias con base en anexos técnicos, manuales y legislación vigente</li> <li>• Asistir a verificaciones a empresas pecuarias cercanas a su lugar de adscripción</li> <li>• Toma de muestras de sangre y orina de bovinos y cerdos en empresas cercanas a su lugar de adscripción</li> <li>• Realizar actividades de coordinación logística en la gestión de cursos de capacitación y platicas dirigidas a comités de fomento y protección pecuaria, personal jurídico de las delegaciones, productores y público en general</li> </ul>			

**DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN E INFORMÁTICA**  
Dirección de Administración de Personal y Profesionalización

**PROGRAMA DE SERVICIO SOCIAL**

	34* Carreras solicitadas:	35* No. de prestadores por carrera	36* Actividades por carrera (cinco actividades diferentes mínimo por cada carrera):
	QUÍMICA	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Realizar investigación básica como soporte para la elaboración de proyectos de manuales, acuerdos y textos técnicos</li> <li>Realizar investigación básica sobre las ventajas y desventajas de las nuevas tecnologías en producción de alimentos como soporte para la elaboración de proyectos de manuales, acuerdos y textos técnicos</li> <li>Evaluar los sistemas anticontaminación de las empresas visitadas cerca de su área de adscripción y reconocidas tanto en buenas prácticas como en sistemas de reducción de riesgos de contaminación</li> <li>Evaluar las acciones correctivas derivadas de las verificaciones efectuadas a empresas agrícolas, pecuarias, estudios de efectividad biológica y comercializadoras de plaguicidas, con base en anexos técnicos, manuales y legislación vigente</li> <li>Realizar actividades de coordinación logística en la gestión de cursos de capacitación y platicas dirigidas a comités de fomento y protección pecuaria, comités de sanidad vegetal, personal jurídico de las delegaciones, productores y público en general</li> </ul>
	QUÍMICA DE ALIMENTOS	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Analizar la información de contaminaciones en alimentos</li> <li>Identificar los elementos básicos de sistemas de reducción de riesgos de contaminación en alimentos de origen primario</li> <li>Identificar la aplicación de las buenas practicas pecuarias en la ganadería nacional</li> <li>Investigar sobre la contaminación de origen químico o microbiológico en los alimentos</li> <li>Revisar los principales aditivos que se administran durante la producción primaria</li> </ul>
	PLANIFICACIÓN PARA EL DESARROLLO AGROPECUARIO	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Revisar información de relevancia agrícola tanto nacional como internacional</li> <li>Elaborar sugerencias de mejora a los anexos técnicos de requisitos para reconocimiento en sistemas de reducción de riesgos de contaminación así como los manuales que se generen con bases científicas</li> <li>Evaluar las acciones correctivas derivadas de las verificaciones efectuadas a empresas agrícolas con base en anexos técnicos, manuales y legislación vigente</li> <li>Asistir a verificaciones a empresas agrícolas cercanas a su lugar de adscripción</li> <li>Toma de muestras de frutales y hortalizas en empresas cercanas a su lugar de adscripción</li> </ul>
	INGENIERÍA EN AGRONOMIA	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Revisar información de relevancia agrícola y en materia de plaguicidas tanto nacional como internacional</li> <li>Elaborar sugerencias de mejora a los anexos técnicos de requisitos para reconocimiento en sistemas de reducción de riesgos de contaminación así como los manuales que se generen con bases científicas</li> <li>Evaluar las acciones correctivas derivadas de las verificaciones efectuadas a empresas agrícolas con base en anexos técnicos, manuales y legislación vigente</li> <li>Asistir a verificaciones a empresas agrícolas y las que realizan estudios de efectividad biológica cercanas a su lugar de adscripción</li> <li>Toma de muestras de frutales y hortalizas en empresas cercanas a su lugar de adscripción</li> </ul>

37\* Impacto de las actividades:

Apoyo a la comunidad  
  Apoyo a la investigación  
  Apoyo a la docencia  
  Apoyo a la Administración Pública  
  Otro, especifique: \_\_\_\_\_

38\* Tipo de intervención (marque sólo una):

Unidisciplinario  
  Multidisciplinario  
  Interdisciplinario

39\* Actividades comunes (sólo si el programa es interdisciplinario):

Involucrarse en el control y registro de los documentos elaborados