

**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> Ingeniero Agrónomo		
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. 51524		
21* <b>E-mail:</b> dgiaap.iica54@senasica.gob.mx		

INFORMACIÓN DEL PROGRAMA	22* <b>Nombre:</b> Monitoreo y vigilancia de residuos tóxicos y contaminantes en alimentos de origen vegetal, animal, acuícola y pesquero, así como en los de importación a fin de asegurar su inocuidad y favorecer la comercialización.	
	23* <b>Objetivo:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Participar y apoyar en la conjunción de información e investigación, tanto de la normatividad nacional e internacional agroalimentaria, como de la presencia de los contaminantes en los alimentos de origen animal, recursos acuícolas, pesqueros y agrícolas, con la finalidad de identificar, vigilar y fortalecer el muestreo de dichos alimentos, monitoreando el cumplimiento de los límites máximos de residuos tóxicos y contaminantes, así mismo, determinar las buenas prácticas pecuarias, agrícolas y de manufactura, preventivas y correctivas que deben aplicarse.</li> <li>•Integrar un grupo multidisciplinario para desarrollar acciones concretas e integrales que permitan atender riesgos de contaminación en la producción primaria de productos de origen animal, recursos acuícolas, pesqueros y agrícolas, con el objetivo de dar mayor certeza al consumidor, en la producción agroalimentaria, acuícola y pesquera, producción orgánica al obtener productos inocuos que no ocasionen daño a la salud del consumidor</li> <li>•Fomentar y motivar al estudiante a obtener una visión multidisciplinaria de los sistemas de producción primaria de alimentos a nivel nacional, así como los estándares internacionales.</li> </ul>	
	24* <b>Metas o productos finales:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Análisis multidimensional de la información y datos recabados de los Programas Nacionales de Monitoreo de Contaminante para la implementación de acciones preventivas y correctivas, así como la toma de decisiones en los casos con detecciones de contaminantes microbiológicos, químicos que superen los Límites Máximos de Residuos.</li> <li>•Herramientas gráficas y cuantitativas que permitan tomar de decisiones apegados a la ley Nacional e Internacional en un mundo globalizado.</li> <li>•Programas de control preventivo, en los sistemas de producción primaria de alimentos de origen animal, acuícola, pesquero y agrícola, con base a sustento científico-tecnológico que sean reconocidos a nivel mundial, por su innovación, certeza y confiabilidad.</li> </ul>	
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 checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> Defensa legal <input type="checkbox"/> De Investigación <input type="checkbox"/> De Laboratorio <input checked="" type="checkbox"/> Desarrollo agropecuario <input type="checkbox"/> Desarrollo de proyectos productivos <input checked="" type="checkbox"/> Importaciones y Exportaciones <input type="checkbox"/> Fortalecimiento de micro regiones	<input type="checkbox"/> Identidad institucional <input checked="" 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



**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):
ESTADÍSTICA	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Implementar diversas bases de datos, con la finalidad de monitorear y evaluar los diversos datos de los Programas Nacionales de Monitoreo de residuos tóxicos en vegetales y en productos de origen animal, acuícola y pesquero.</li> <li>Realizar análisis de regresión, con la finalidad de generar un pronóstico sobre la demanda de productos agroalimentarios y determinar probables riesgos a la salud humana asociados a la contaminación de dichos productos</li> <li>Implementar Programación Lineal, con el objetivo de distribuir de forma más eficiente de la asignación de trabajos, establecer planes de producción para el mejor desempeño de las actividades en campo y oficina.</li> <li>Apoyo en las actividades de coordinación logística y en la gestión del Programa Anual de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios (PAAAS)</li> <li>Apoyo en el diseño y análisis de técnicas de muestreo probabilísticos</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> <li>Involucrarse en el control y registro de los documentos elaborados.</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>Elaboración de fichas técnicas de productos farmacológicos autorizados por la SAGARPA para evitar el desvío de uso.</li> <li>Análisis e interpretación de informes de resultados, de residuos tóxicos, emitidos por el laboratorio oficial del SENASICA.</li> <li>Toma de muestras de 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> <li>Involucrarse en el control y registro de los documentos elaborados</li> </ul>
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>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>Elaboración de fichas técnicas de desinfectantes para uso en producción primaria de vegetales y productos de origen animal en la industria alimenticia.</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>
QUÍMICA DE ALIMENTOS	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Analizar la información de contaminaciones químicas en producción primaria de vegetales y productos de origen animal.</li> <li>Identificar los elementos básicos de sistemas de reducción de riesgos de contaminación en alimentos de origen primario.</li> <li>Elaboración de fichas técnicas de desinfectantes para uso en producción primaria de vegetales y productos de origen animal en la industria alimenticia.</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 y/o contaminantes naturales durante la producción primaria</li> </ul>
DERECHO	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Realizar investigación básica del Derecho Agrario Mexicano, con la finalidad de obtener un panorama más integral de la inocuidad en México.</li> <li>Apoyo en el análisis, creación, modificación o extinción de derechos y obligaciones cuyos efectos son deseados por las partes y sancionados por la ley.</li> <li>Elaborar sugerencias de argumentación jurídica con la finalidad de modificar la conducta de los usuarios, empresas y unidades de producción.</li> <li>Elaboración e investigación de material didáctico que permita promover la lógica jurídica como método para entender al Derecho, impulsando el conocimiento a través de la razón y no de la experiencia, con la finalidad de difundirlo a los responsables de los órganos auxiliares, productores y público en general.</li> <li>Apoyo a la interpretación jurídica de los ordenamientos legales y reglamentarios, nacionales e internacionales, con la finalidad de retomar la importancia de estos, obteniendo con ello una mayor armonización legal de la ley</li> </ul>

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

**PROGRAMA DE SERVICIO SOCIAL**

<b>TIPO DE PROGRAMA</b>	<b>37* Impacto de las actividades:</b> <input type="checkbox"/> Apoyo a la comunidad <input type="checkbox"/> Apoyo a la investigación <input type="checkbox"/> Apoyo a la docencia <input checked="" type="checkbox"/> Apoyo a la Administración Pública <input type="checkbox"/> Otro, especifique: _____
	<b>38* Tipo de intervención (marque sólo una):</b> <input type="checkbox"/> Unidisciplinario <input type="checkbox"/> Multidisciplinario <input checked="" type="checkbox"/> Interdisciplinario
	<b>39* Actividades comunes (sólo si el programa es interdisciplinario):</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Involucrarse en el control y registro de los documentos elaborados.</li><li>• Interpretación y análisis de datos.</li><li>• Apoyo en la fundamentación legal de la redacción documental.</li></ul>