



**GOBIERNO
FEDERAL**

**MÉXICO
2010**
 Bicentenario
 Independencia
 Centenario
 Revolución

SAGARPA



Senasica



Vivir Mejor

La DGIAAP **informa...**

Boletín Electrónico Mensual
Año 2. No. 06, Julio 2010



BOLETÍN ELECTRÓNICO MENSUAL



La DGIAAP informa...

Boletín Electrónico Mensual
Año 2. No. 06, Julio 2010

DIRECTORIO

ENRIQUE SÁNCHEZ CRUZ

Director en Jefe del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria

OCTAVIO CARRANZA DE MENDOZA

Director General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera

MIGUEL A. DE LOS SANTOS VÁSQUEZ

Director de Inocuidad Agrícola, Pecuaria, Acuícola y Pesquera

JOSÉ LUIS LARA DE LA CRUZ

Subdirector de Promoción y Regulación de Inocuidad de Productos Vegetales

MIGUEL ÁNGEL GARCÍA DÍAZ

Subdirector de Promoción y Regulación de Inocuidad Pecuaria

MAYRÉN C. ZAMORA NAVA

Subdirectora de Promoción y Regulación de Inocuidad Acuícola y Pesquera

AURORA J. LOBATO GARCÍA

Subdirectora de Control de Productos Agropecuarios y Acuícolas Orgánicos

OSCAR MORALES GALVÁN

Subdirector de Regulación de Residuos y Programas de Monitoreo

Erandi Valdovinos Romero
José Guadalupe Reyes Garduño
Linda Coatlicue García López
Patricia Escamilla Hernández
Víctor Pérez Mares
Grupo Semilla

Editorial

Estimados amigos de la Red de Redes de Inocuidad:

Como recordarán, durante el 2009, la Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera (DGIAAP), a través de la Red de Redes, implementó un programa de transmisiones en vivo vía internet dirigido a productores, con la finalidad de difundir los diversos temas que ocupan al SENASICA en temas relacionados con la Inocuidad de los alimentos, la Producción Orgánica y la Regulación en el uso de Plaguicidas Agrícolas.

Continuando con el espíritu de impulsar el agro mexicano, la DGIAAP realizará transmisiones en vivo de sesiones de capacitación en campos y aulas de diferentes partes del país, con la finalidad de difundir las diferentes practicas que previenen la contaminación en los alimentos de origen agropecuario y pesquero, así como lo relacionado con la producción orgánica, mismas que esperamos serán de interés de todos los productores de conformidad con la legislación vigente en nuestro país.

Por tal motivo, les extendemos la más cordial invitación a seguir las diversas transmisiones a través del portal www.inocuo.tv/redri/. La actualización en el calendario de transmisiones lo podrán encontrar en este mismo portal.

La Dirección de Inocuidad Agrícola, Pecuaria, Acuícola y Pesquera, y el Grupo Semilla de la Red de Redes deseamos que este proyecto sea de del interés y provecho para todos.

MSc. Erandi Valdovinos Romero
Grupo Semilla



La DGIAAP informa...

Boletín Electrónico Mensual
Año 2. No. 06, Julio 2010

Contenido



Producción Orgánica de Aves
4

La Regulación de los Residuos de Plaguicidas
en Vegetales
8



Módulo de Trazabilidad en los SRRC
9

Bioseguridad en Granjas Porcícolas
11



Monitoreo de Residuos Tóxicos en alimentos
de origen acuícola y pesquero:
Responsabilidad Compartida
13

EDITORIAL
2

PRODUCTOS ORGÁNICOS
4

REGULACIÓN DE PLAGUICIDAS
AGRÍCOLAS
8

INOCUIDAD AGRÍCOLA
9

INOCUIDAD PECUARIA
11

INOCUIDAD ACUÍCOLA Y PESQUERA
13

NOTICIAS Y EVENTOS
15

CUÉNTAME TU HISTORIA...
18

Productos Orgánicos

Boletín Electrónico Mensual
Año 2. No. 06, Julio 2010

Antecedentes

La avicultura en la producción de carne es una actividad que se encuentra altamente especializada en la actualidad en nuestro país. La integración lograda entre la agricultura, tecnología e industria, ha permitido el desarrollo del sector en áreas como: la producción y mejoramiento del material genético, sistemas de incubación, elaboración de alimentos balanceados, plantas procesadoras y empacadoras cada vez más eficientes.

De manera paralela han surgido nuevas tendencias y preferencias de los consumidores hacia productos cárnicos más saludables y sustentables, favoreciendo la producción de alimentos más magros con menor contenido de colesterol, mayor control sanitario y de inocuidad, a precios más competitivos. Las tendencias de consumo de algunos sectores de la sociedad mexicana hacia los alimentos libres de sustancias que puedan representar un peligro para su salud, impulsan el desarrollo de la avicultura bajo los sistemas de producción orgánica.

En esta entrega, tendremos un primer acercamiento al sistema de producción de carne de pollo orgánico, tema naciente en nuestro país y cuya actividad se encuentra en crecimiento.

Producción Orgánica de Aves

El sistema de producción de pollo orgánico, concibe a la unidad de

Producción Orgánica de Aves

producción como un sistema integral cerrado dentro del cual los nutrientes tomados del ecosistema en forma de alimento, se reincorporan al suelo a través de los subproductos generados en el sistema productivo.

De esta manera, se recomienda integrar a la unidad de producción el ciclo agrícola para la producción de alimentos que consumirán los pollos, reduciendo de esta forma los costos por alimentación.

Origen de los Animales

Los pollos se deben adquirir a los dos días de vida. Pueden tener origen convencional (no orgánico) u orgánico.

Se seleccionarán preferiblemente razas de crianza extensiva y de crecimiento lento, de preferencia con plumaje de color y características de rusticidad. Las razas pueden ser la New Hampshire (Negra colorada) o la



Productos Orgánicos

Boletín Electrónico Mensual
Año 2. No. 06, Julio 2010

Producción Orgánica de Aves

Rhode Island (rojizas). El plumaje de éstas está entre el marrón y el colorado.

Asimismo existen también razas llamadas de cogote pelado, como su nombre lo indica carecen de plumas en el cogote y son de características más rústicas y pesadas que las razas habituales.

Alimentación

La alimentación tiene que estar basada en productos orgánicos y naturales, y deberá ser acorde a cada una de las etapas de crecimiento de los animales. Para ello, se podrá hacer uso de alimentos como son granos, forrajes o subproductos agrícolas, provenientes de la unidad de producción certificada o de otras unidades certificadas.

Los alimentos deben de cumplir con algunos de los siguientes puntos:

- El alimento deberá ser orgánico certificado. Puede comprarse externamente o bien, producirse y

elaborarse dentro de la unidad de producción, siempre que lo incluyas en tu plan de manejo y esté dentro del alcance de tu certificación.

- Solo se podrán utilizar los suplementos alimenticios permitidos (minerales, vitaminas), y estarán orientados a cubrir las deficiencias nutricionales.
- No está permitido el uso de conservadores, colorantes ni supresores sintéticos, así como subproductos ni despojos de sacrificio de mamíferos o aves, o sustancias como promotores del crecimiento.
- Están prohibidas las prácticas que alteren el comportamiento del consumo de alimento, tales como el manejo de la luz, las restricciones de alimento, entre otras, mismas que pueden ocasionar problemas metabólicos.
- Los animales deberán tener libre acceso a comida y agua. En casos de calor excesivo, también se les



ofrecerá agua en los corrales de libre movimiento.

Sanidad

La base para mantener la buena salud de los animales se da en el manejo preventivo de las enfermedades. Esta se logra con una alimentación adecuada para cada edad fisiológica del animal, con un buen manejo de instalaciones, y cuidando aspectos como la densidad de población, limpieza de instalaciones y manejo de los sustratos usados como cama, entre otros. Algunos aspectos sanitarios a considerar en la producción orgánica de aves son:

- Las vacunas y desparasitantes están permitidos.
- La homeopatía, fitoterapia y herbolaria están permitidas (consulta al especialista).
- El uso de antibióticos está restringido. De ser necesaria su utilización, se debe esperar el doble del tiempo de retiro que indique el producto.

Productos Orgánicos

Boletín Electrónico Mensual
Año 2. No. 06, Julio 2010

- Se debe poner mucha atención a los programas y campañas obligatorias de control y erradicación de enfermedades. En nuestro país las principales campañas son: Newcastle, Salmonelosis e Influenza Aviar.

Para información más puntual, puedes consultar la página electrónica del SENASICA: www.senasica.gob.mx.

Manejo

Evitar el estrés en los animales es una premisa de la producción orgánica, además, la ausencia de éste ayuda a mantener una buena salud y evitar enfermedades, promovándose así, el bienestar animal.

Otro punto importante es evitar prácticas, como el hacinamiento, que alteren el comportamiento de los animales.

Para ello, se deberá garantizar el espacio adecuado en las instalaciones, que permita a los animales expresar su comportamiento natural como: aleteo, brincos y búsqueda de insectos.

Es necesario tener en cuenta que las razas especializadas, a diferencia de las criollas, son más susceptibles a enfermarse.

- Cualquiera que sea su origen, convencional u orgánico, a partir del segundo día de vida, recibirán manejo orgánico, incluyendo alimento orgánico certificado.

Producción Orgánica de Aves

- Está prohibido el corte de pico.
- El pollo deberá de finalizarse a partir de los 81 días, por lo que se recomiendan estirpes de crecimiento lento de preferencia.

Instalaciones y Equipo

Es importante garantizar que los animales tengan el espacio suficiente que les permita un adecuado desarrollo. Para ello, se deberá de

cuidar que la densidad animal de pollos de engorde y pavos en establos fijos no sobrepase los 10 animales/m² ó los 21 kg de peso vivo/m², dependiendo de las condiciones climáticas donde se encuentre ubicada la unidad de producción.

Algunos aspectos que hay que considerar de la infraestructura, son los siguientes:



Productos Orgánicos

Boletín Electrónico Mensual
Año 2. No. 06, Julio 2010

Producción Orgánica de Aves

- Se podrá prolongar el uso de la iluminación artificial durante los tres primeros días de vida.
- Los pollos tendrán libre acceso al exterior cuando el clima lo permita.
- El exterior deberá tener vegetación que brinde sombra, hierba, semillas e insectos para comer como complemento, ya que la base de la alimentación serán las formulaciones de raciones alimenticias con los ingredientes producidos dentro de la unidad de producción.
- Las instalaciones no deberán estar construidas con madera tratada a base de químicos.
- Las instalaciones deben estar protegidas de depredadores: puedes limitar la parcela con una cerca de 2 m de altura y fijarla al suelo con cemento para evitar que dichos animales excaven y entren.
- El diseño de la nave y el exterior mantendrá el abrigo de los pollos,

evitando corrientes de aire o encharcamientos. En el exterior se recomiendan suelos arenosos.

- Las naves deben contener cercados circulares de por lo menos 2m de diámetro que contengan a los pollos. Al centro debe haber un foco de calor por lo menos las primeras dos semanas de vida, teniendo particular cuidado en mantener constante la temperatura debido a la vulnerabilidad en este periodo de los animales.

Registro

- Debes llevar un registro riguroso de los procedimientos realizados: origen del pollo, alimentación, suplementos, productos para la salud, vacunaciones, mortalidad, acceso al exterior, limpieza de la nave, prácticas de sanidad a la nave y a la parvada.
- Un adecuado sistema de registro, además de permitir la rastreabilidad de la carne, permite identificar oportunamente una baja en la

- producción y detectar en su caso, etapas tempranas de alguna enfermedad y tomar las medidas necesarias.

Sacrificio

- En el caso de que la matanza se realice dentro de la granja, la operación deberá estar bien desarrollada en el plan de manejo orgánico.
- Ya sea que el sacrificio se realice en rastro o en la unidad de producción, en ambos casos, se realizarán inspecciones para asegurar que se evita la contaminación del producto, se usan insumos permitidos, se llevan registros y se resguarda el bienestar animal.





Regulación de Plaguicidas

Boletín Electrónico Mensual
Año 2. No. 06, Julio 2010

La Regulación de los Residuos de Plaguicidas en Vegetales

Considerando que derivado del uso de insumos durante la producción primaria, pueden permanecer residuos de plaguicidas en o sobre los vegetales, que éstos pueden ocasionar efectos negativos a la salud humana, y que de igual manera, dichos residuos representan obstáculos en la comercialización de los productos agrícolas que los contienen, es evidente la necesidad de establecer acciones tendientes a regular y prevenir los residuos de plaguicidas en los alimentos.

En la regulación de residuos de plaguicidas en vegetales intervienen dos Dependencias, la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) y la SAGARPA, por conducto del SENASICA.

En el caso del SENASICA, la Ley Federal de Sanidad Vegetal contempla, entre otras cosas, que la Secretaría desarrollará y operará el Programa Nacional de Monitoreo de Residuos de Plaguicidas en vegetales, para determinar que los insumos fitosanitarios, son utilizados conforme a lo establecido en los dictámenes técnicos de efectividad biológica. Lo anterior, con base en lo establecido en la NOM-057-FITO-1995, por la que se establecen los requisitos y especificaciones fitosanitarias para emitir el dictamen de análisis de residuos de plaguicidas.

Como complemento, el SENASICA fomenta y regula la aplicación de los sistemas de reducción de riegos de

contaminación, que tienen como finalidad, promover, verificar y certificar las actividades efectuadas en la producción primaria de vegetales, encaminadas a evitar su contaminación por agentes físicos, químicos o microbiológicos, a través de la aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas, y el uso y manejo adecuado de insumos; constituyendo lo anterior, medidas preventivas.

Otro de las atribuciones que establece la Ley Federal de Sanidad Vegetal, en materia de residuos de

plaguicidas, se refiere a que la SAGARPA establecerá los lineamientos para el desarrollo de los estudios de campo, a través de los cuales se obtendrán los Límites Máximos de Residuos, y que los resultados de dichos estudios se remitirán a la Dependencia responsable del Registro.

Algunas fuentes de información en las que se puede consultar las tolerancias (Límites Máximos de Residuos) autorizadas en los diferentes países son:

País	Sitio web
Australia	http://www.apvma.gov.au/residues/standard.php
Canadá	http://www.hc-sc.gc.ca/cps-spc/pest/part/protect-protoger/food-nourriture/mrl-lmr-eng.php
CODEX	http://www.codexalimentarius.net/mrls/pestdes/jsp/pest_q-s.jsp
EEUU	http://ecfr.gpoaccess.gov/cgi/t/text/text-idx?c=ecfr&sid=496224380e017a2e64c1d1b4948ea1bb&tpl=/ecfrbrowse/Title40/40cfr180_main_02.tpl
Japón	http://www.m5.ws001.squarestart.ne.jp/foundation/search.html
México	http://www.cofepris.gob.mx/wb/cfp/catalogo_de_plaguicidas
Unión Europea	http://ec.europa.eu/sanco_pesticides/public/index.cfm

Inocuidad Agrícola

Boletín Electrónico Mensual
Año 2. No. 06, Julio 2010

Módulo de Trazabilidad en los SRRC

La Trazabilidad es la capacidad para seguir el desplazamiento de un alimento a través de una o varias etapas específicas de su producción, transformación y distribución.

El Sistema de Trazabilidad en los productos de origen agrícola permite identificar las condiciones productivas bajo las cuales se generó

el alimento, la materia prima utilizada y la ruta que este sigue en su flujo al mercado destino.

La empresa interesada en implementar los SRRC, debe elaborar un procedimiento documentado que describa el Sistema de Trazabilidad en el que todas las Unidades productivas deben ser identificadas mediante un



sistema numérico, indicando claramente el Estado, Municipio y número consecutivo de identificación de la Unidad. El código deberá integrarse por al menos 6 dígitos; cabe mencionar que para cultivos que son regulados fitosanitariamente, podrá utilizarse el número de identificación asignado por la Dirección General de Sanidad Vegetal. La Trazabilidad se describe en tres etapas.

Trazabilidad hacia atrás, la empresa debe considerar lo siguiente:

- Identificar a los proveedores de insumos que se requieran para la producción, cosecha y empaque del producto.
- Generar registros documentados de los insumos, el cual debe incluir: Fecha, nombre del proveedor, número de certificación SENASICA (Proveedor), nombre comercial del producto, nombre técnico, ingrediente activo, formulación, presentación, lote, entre otros.
- Contar con un directorio actualizado de proveedores de servicios que incluya: nombre de la empresa, localización, teléfono y dirección electrónica.





Inocuidad Agrícola

Boletín Electrónico Mensual
Año 2. No. 06, Julio 2010

- d) Los registros deben demostrar su validez mediante soporte documental.
- e) Los insumos mínimos que deben ser registrados son: productos y sustancias agroquímicas como plaguicidas, fertilizantes, desinfectantes, sustratos, acolchados, agua, tarimas, cajas, flejes, grasas, ceras, aceites lubricantes y todo aquello que entre en contacto directo con el producto. Además deben de identificarse a asesores, cuadrillas de corte, empresas de limpieza, empresas de control de plagas urbanas, equipos, maquinaria, material propagativo como semillas, esquejes, tubérculos y plántulas.
- f) En el caso de plántulas, esquejes y semillas que han sido modificados genéticamente, deberá presentar el permiso de liberación emitido por SAGARPA.

Trazabilidad interna, la empresa debe contar con:

- a) Expediente técnico con el número de registro asignado por SENASICA.
- b) Plano de la Unidad Productiva con secciones y/o áreas productivas.
- c) Manual de Procedimientos.
- d) Registros y Bitácoras.
- e) Documentos soporte (análisis, listado oficial, etc.).
- f) Identificar las áreas y/o secciones de la Unidad Productiva.

En la **Trazabilidad hacia adelante**, se cumplirá con:

- a) Identificación mediante un código el lote y el origen del producto.

Módulo de Trazabilidad en los SRRC

- b) Comunicar a través de un medio impreso (etiquetas, papeletas, sellos, código de barras, entre otros) un código que indique el lote y origen del producto.
- c) En el caso de productos regulados fitosanitariamente podrá utilizarse como identificación de origen el número asignado por la Dirección General de Sanidad Vegetal.
- d) Generar los registros suficientes que demuestren la línea transportista y el comprador del producto.
- e) Debe identificarse por medio de un listado la relación empresas-clientes, indicando: Nombre de la empresa, Representante legal, dirección, teléfono, correo electrónico, marca(s) del(os) producto(s), mercado destino y marca, puntos principales de distribución.
- f) Se podrá comunicar al consumidor, a través de medios electrónicos, la información mínima que permita identificar el origen y las condiciones bajo las cuales se generó un producto agrícola.

Aunado a lo anterior, es importante que la empresa cuente con un **Sistema de Retiro de Productos de Origen Agrícola** involucrados en contingencias sanitarias, cuyo sistema debe incluir:

- Procedimiento documentado que describa acciones que realiza la empresa ante contingencias.
- Registros que demuestren las acciones correctivas aplicadas.
- Informe de resultados obtenidos ante situaciones de contingencia reales o simuladas.

Además la empresa debe realizar y documentar una situación simulada de contingencia, lo cual permitirá identificar con claridad la etapa del proceso donde se pudo contaminar el producto y quebrantarse el Sistema, así como las acciones correctivas aplicadas.

Para mayor información sobre los Requisitos para reconocimiento de SRRC, consultar:

<http://www.senasica.gob.mx/?doc=16109>

Inocuidad Pecuaria

Boletín Electrónico Mensual
Año 2. No. 06, Julio 2010

Bioseguridad en Granjas Porcícolas

¿Que es la Bioseguridad?

La bioseguridad consiste en un conjunto de medidas preventivas y de manejo (vacunas, alimentación, tratamientos, inseminación artificial, etc.) que nos permitirán reducir los peligros de introducción y diseminación de agentes infecciosos en las granjas porcícolas.

El **objetivo** de la bioseguridad es disminuir las causas que afectan la sanidad e inocuidad en el proceso de la producción de cerdos.

Entonces, la meta de todos los programas de bioseguridad es romper el ciclo de la transmisión de las enfermedades y obtener mayores ganancias.

¿Qué es un programa de bioseguridad y cómo puedo establecerlo?

Un programa de bioseguridad es la implementación de acciones preventivas con buenas prácticas de manejo para controlar y prevenir

problemas relacionados con la salud del animal y la salud pública.

Se debe tener claro que en una granja porcícola existen peligros de contaminación de tipo físico, químico y bacteriológico en todas partes como son:

- Bebederos
- Comederos
- Alimento
- Introducción de nuevos animales
- Ingreso de personal
- Ingreso de vehículos
- Contaminación de agua de bebida
- Fauna nociva, entre otros.



Entonces, ¿cómo puedo implementar un Programa de Bioseguridad en mi granja?

Para tal efecto, se deberán considerar 2 aspectos fundamentales:

1. Dar cumplimiento a marcos normativos y reglamentarios en Bioseguridad:

Se deberá conocer y aplicar el marco normativo y reglamentario considerado para las unidades de producción porcícola, esto es, las Normas Oficiales Mexicanas a las que se deberá dar cumplimiento en el proceso productivo de porcinos, así como a la Norma Oficial Mexicana **NOM-007-ZOO-1994: "Campaña Nacional Contra la Enfermedad de Aujeszky"**.

2. La implementación de Buenas Prácticas Pecuarias:

Para la implementación de las Buenas Prácticas Pecuarias en su granja porcícola, le sugerimos se apoye o consulte el



Inocuidad Pecuaria

Boletín Electrónico Mensual
Año 2. No. 06, Julio 2010



Bioseguridad en Granjas Porcícolas

Manual de Buenas Prácticas de Producción en Granjas Porcícolas, el cual le será de utilidad, ya que es una herramienta elemental para la implementación del programa de bioseguridad en su granja de cerdos.

Dicho Manual de BPP puede descargarse en la siguiente liga:
<http://www.senasica.gob.mx/?id=718>.

En caso de requerir mayor información al respecto, puede comunicarse al teléfono (55) 50 90 3000 ext. 51520, o escribir al correo: socorro.salgado@senasica.gob.mx, con mucho gusto le atenderemos.

Manual de Buenas Prácticas de Producción en Granjas Porcícolas

ESTADOS UNIDOS MEXICANOS

Gobierno Federal

SAGARPA

Vivir Mejor

Inocuidad Acuícola y Pesquera

Boletín Electrónico Mensual
Año 2. No. 06, Julio 2010

Monitoreo de Residuos Tóxicos en alimentos de origen acuícola y pesquero: Responsabilidad Compartida

¿Qué son los residuos tóxicos en alimentos de origen acuícola y pesquero?

Mucho hemos oído el término Residuos tóxicos, y sin pensarlo dos veces, lo asociamos a desechos industriales, o bien a agentes químicos en grandes cantidades.

Sin embargo, en los últimos años se ha incorporado este concepto a la normatividad aplicable a la industria alimentaria, incluyendo en ello, a los alimentos de origen acuícola y pesquero.

Entonces, ¿a qué nos referimos cuando se hace referencia a los Residuos Tóxicos en los alimentos de origen acuícola y pesquero? Son los compuestos de origen químico presentes en cualquier porción comestible de productos y subproductos de especies de origen acuícola y pesquero, y que por estudios previos se ha determinado que pueden constituir un riesgo a la salud si se consumen por encima de los niveles máximos permitidos.

¿Quién es el responsable de su control y vigilancia?

En México, la dependencia responsable del control y vigilancia de residuos tóxicos en los alimentos, es la SAGARPA, a través del SENASICA, quien desde el año 2004, incorporó en el Programa Nacional de Monitoreo y Control de Residuos Tóxicos y Contaminantes en Alimentos de Origen Animal.

Estas acciones son aplicables a los productos de origen acuícola, específicamente **camarón de acuicultura**, y en el año 2010 se incorporó además el monitoreo de **sardina**.

Este programa tiene como objetivo el coadyuvar al mejoramiento de la calidad higiénica de los alimentos y contribuir a su certificación, tanto en el mercado nacional como en el de exportación.

Para lograr los objetivos del programa, se implementan estrategias de acción en:



1. Detección de residuos
2. Aprobación y control de laboratorios de análisis
3. Integración de un banco de información
4. Diseño de muestreo
5. Aplicación de medidas de control

Actualmente, la estrategia de trabajo que ha desarrollado e instrumentado el SENASICA a través de la Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera, es bajo un esquema de **Responsabilidad Compartida** con el sector productivo, lo cual se ha logrado mediante la participación directa de los diversos organismos auxiliares de la Secretaría.

Para el caso del camarón, intervienen los Comités Estatales de Sanidad Acuícola de las principales entidades productoras: Sonora, Sinaloa, Tamaulipas, Nayarit, Baja California Sur y Colima.

Para el caso de la sardina, interviene el Comité Nacional de Pelágicos Menores, quienes participan de forma coordinada en

Inocuidad Acuícola y Pesquera

Boletín Electrónico Mensual
Año 2. No. 06, Julio 2010

las acciones de colecta, acondicionamiento y envío de muestras.

¿Cómo funciona este esquema de Responsabilidad Compartida?

En la actualidad y a nivel mundial, se ha entendido que la inocuidad de los alimentos se consigue únicamente con el esfuerzo conjunto de todos los actores que intervienen en la cadena productiva, siendo estratégico para el éxito de cualquier programa de control y vigilancia, la participación coordinada del sector productivo y las organizaciones gubernamentales.

Bajo este esquema, se desarrollaron procedimientos de trabajo, donde se define la participación y responsabilidad del SENASICA y del sector productivo, representado en este caso por los Comités de Sanidad Acuícola y los Sistema Producto.

Es importante resaltar que estas figuras están reconocidas en la Ley General de Pesca y Acuicultura Sustentables, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 24 de julio de 2007.

Como resultado de este esquema de trabajo, se ha logrado la instrumentación de un programa de monitoreo acorde a las características del proceso productivo, de conformidad a los volúmenes y fechas de producción, y con base a un análisis de riesgo acorde a las características de cada entidad.

Monitoreo de Residuos Tóxicos en alimentos de origen acuícola y pesquero: Responsabilidad Compartida

Este año 2010, se tiene programada la colecta de 327 muestras anuales de CAMARON de acuicultura, distribuidas de la siguiente forma:

Estado	No. de Muestras a Colectar
Baja California Sur	5
Colima	4
Nayarit	15
Tamaulipas	25
Sinaloa	88
Sonora	190
Total	327

En tanto, que para SARDINA se tiene programada una colecta de 30 muestras anuales.





Noticias y Eventos

Boletín Electrónico Mensual
Año 2. No. 06, Julio 2010

Próximos cursos y eventos

Subdirección de Promoción y Regulación de Inocuidad de Productos Vegetales

Evento: **Reconocimiento de Profesionales en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación**
Fecha: 13 al 15 de septiembre
Lugar: Colima, Colima

Evento: **Curso Taller de Alineación: Diseño e Impartición de Cursos de Capacitación Presenciales**
Fecha: 20 al 25 de septiembre
Sede: México, D.F.

Evento: **JIFSAN GAP Training Program**
Fecha: 27 de septiembre al 1 de octubre
Lugar: Guadalajara, Jalisco

Evento: **Reconocimiento de Profesionales en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación**
Fecha: 29 de septiembre al 1 de octubre
Lugar: Uruapan, Michoacán

Evento: **Reconocimiento de Profesionales en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación**
Fecha: 6 al 8 de octubre
Lugar: Baja California

Evento: **Curso de Formación de Terceros Especialistas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación**
Fecha: 13 al 15 de octubre
Lugar: México, D.F.

Evento: **Capacitación a Capacitadores con instituciones de nivel superior y posgrado para la Implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación***
Fecha: 19 al 21 de octubre
Lugar: México, D.F.

Para mayores informes, comunicarse con el Ing. Fernando Melendez León al tel. 01 (55) 5090 3000, ext. 51512 o al correo fernando.melendez@senasica.gob.mx

Fechas sujetas a cambios sin previo aviso.

Eventos de cupo limitado.

*Evento organizado por la DGIAAP.



Noticias y Eventos

Boletín Electrónico Mensual
Año 2. No. 06, Julio 2010

Próximos cursos y eventos

Subdirección de Promoción y Regulación de Inocuidad Pecuaria

Evento : **Curso para la Autorización de Terceros Especialistas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación para coadyuvar en la Certificación de las Buenas Prácticas Pecuarias**
Fecha: 22 al 24 de septiembre
Lugar: Jalisco

Evento: **Curso para la Autorización de Terceros Especialistas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación para coadyuvar en la Certificación de las Buenas Prácticas Pecuarias**
Fecha: 6 al 8 de octubre
Lugar: Nuevo León

Evento: **Curso para la Autorización de Terceros Especialistas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación para coadyuvar en la Certificación de las Buenas Prácticas Pecuarias**
Fecha: 27 al 29 de octubre
Lugar: Yucatán

Fecha límite para inscribirse: viernes 17 de septiembre

Para mayores informes, comunicarse con la MVZ. Paloma Herandi Manríquez Jardón al tel. 01 (55) 5090 3000, ext. 51522 o al correo paloma.manriquez@senasica.gob.mx

Subdirección de Regulación de Residuos y Programas de Monitoreo

Evento : **Curso de Actualización en Regulación de Plaguicidas de uso Agrícola**
Fecha: 22 al 24 de septiembre
Lugar: Oaxaca, Oaxaca

Para mayores informes, comunicarse con la M.C.. Ma. Felipa López Durán al tel. 01 (55) 5090 3000, ext. 51516 o al correo felipa.lopez@senasica.gob.mx

Noticias y Eventos

Boletín Electrónico Mensual
Año 2. No. 06, Julio 2010

Segunda Reunión de la Comisión Interamericana de Agricultura Orgánica

México es sede la Segunda Reunión Ordinaria de la Comisión Interamericana de Agricultura Orgánica (CIAO), los días 6 al 11 de septiembre del presente, en la Ciudad de México y estará coordinada por el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) y el IICA.

La CIAO fue creada en el 2008 por los Ministros de Agricultura del hemisferio, a través del Comité Ejecutivo del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), con el fin de contribuir al desarrollo de la actividad orgánica en los países y facilitar el comercio de sus productos.

En esta reunión participan autoridades competentes de 18 países, con delegaciones de Argentina, Bolivia, Brasil, Chile, Colombia, Costa Rica, Ecuador, El Salvador, Guatemala, Honduras, México, Panamá, Paraguay, Perú, República Dominicana que son miembros de la CIAO son. Así mismo se contará con la asistencia de los países de Jamaica, Estados Unidos y Canadá, estos últimos en calidad de observadores.

En esta reunión se presentarán experiencias y avances que han alcanzado los países de América Latina y el Caribe que integran la CIAO en los siguientes temas:

- Líneas estratégicas de acción de la CIAO
- Vinculación de la CIAO con otros organismos internacionales
- Software especializado en Agricultura Orgánica
- Normatividad para la producción orgánica
- Control de la producción orgánica certificada
- Resultados del Codex
- Equivalencias regionales
- Desarrollo de mercados locales



Previo a la apertura de la Asamblea se encuentra reunida la Junta Directiva para analizar las estrategias y líneas de acción del próximo año y que contribuyan al objetivo de fortalecer a las autoridades competentes en materia de Sistemas de Control Gubernamental.

La primera Asamblea de la CIAO tuvo lugar en San José, Costa Rica, en Noviembre del 2009.



Cuéntame tu Historia...

Boletín Electrónico Mensual
Año 2. No. 06, Julio 2010

El guajolote es una especie nativa que se caracteriza por su gran resistencia a enfermedades y por sobrevivir en condiciones precarias.

En la actualidad, esta rusticidad le ha permitido sobrevivir con escaso alimento como "pepenador de traspatio", ocasionando carnes de mala calidad y tiempos de finalización demasiado largos y por tanto, poca popularidad para su consumo y para negocio.

En la búsqueda del aprovechamiento del guajolote como fuente de ingresos económicos y de alimento, se elaboró un tesis de licenciatura que propuso un modelo de desarrollo local a partir de pequeñas granjas familiares que produjeran los cultivos o alimentos para sostener una pequeña parvada de guajolotes y fueran diversificando las actividades para el auto abasto y suficiencia productiva, recuperación de suelos con excrementos de guajolote, composta y alimento alternativo como germinados, harina de lombriz, etc., mejorando la calidad y sabor de la carne para poder así dar mayor valor económico a la misma.



La Granja Cocotla y las experiencias en la producción de Guajolote Orgánico

La Granja Cocotla surge del proyecto de dicha tesis hace 18 años. Inició con 50 guajolotes, mismos que los adquirimos en diferentes casas.

Comenzamos ofreciendo una dieta a base de productos locales como maíz, trigo así como pastoreo de leguminosas como el trébol y la alfalfa. Con esta dieta, empezamos a producir carnes magras de buena calidad y sabor, y a recibir la aceptación del mercado local.

Durante tres años la granja operó como modelo. Fue paulatino el proceso para comenzar a tener ganancias. Los vecinos compraban pavo para navidad, pero no siempre teníamos animales finalizados para entonces. Comenzamos a buscar clientes y la comunidad judía se interesó, fue a Cocotla para "inspeccionar" y les gustó. Compraron durante cuatro años, luego pidieron mayor volumen pero exigían menor precio, lo que no se pudo ofrecer ya que a mayor volumen, mayor trabajo, ampliar corrales, etc.

A los siete años empezamos a ofrecer la carne para guisado, pechuga fileteada, piernas y muslos y empacada en bolsita "ziploc". Los clientes compraban pavo para navidad, algunos venían por él, otros pedían que se los lleváramos. Una vez dejamos de matar durante tres semanas y el teléfono no dejaba de sonar, todos querían carne porque ya la de pollo no les gustaba. Luego las mamás de la escuela de mis hijos y vecinos se interesaron en comprarnos carne y guisado.

Actualmente también se produce borrego y abejas. Se tiene un huerto orgánico con hierbas aromáticas, frutales, así como tres hectáreas en producción de maíz, girasol y alfalfa como base de las dietas de los animales. Ocasionalmente se produce hongo seta con los rastrojos de maíz. También se elabora lombricomposta y composta. En invierno o en época de escasez de granos se usa trigo y lenteja de Tlaxcala para germinación, mismo que se usa como alimento para los guajolotes al igual que el frijol, trébol y otros forrajes verdes de

Cuéntame tu Historia...

Boletín Electrónico Mensual
Año 2. No. 06, Julio 2010

La Granja Cocotla y las experiencias en la producción de Guajolote Orgánico

las praderas, así como desperdicios del huerto y harina de lombriz.

A través de algunos proyectos con productores del CIESTAAM (Centro de investigaciones económico sociales en la transformación agricultura, agroindustria mundial) de la Universidad Autónoma Chapingo (mi esposo sigue siendo profesor ahí), conocimos a productores de pan, quesos, hortalizas, mermeladas. Formamos una red de consumidores que inició con 14 familias las cuales, semanalmente armábamos canastas, literalmente canastas y entregábamos a domicilio.



Al año ya éramos 68, luego 75 familias y ya fue imposible continuar así. Con el apoyo de varias de estas familias, del CIESTAAM y una convocatoria que se lanzó empezamos el “Tianguis” que al principio fue “alternativo” y luego nos fuimos involucrando más en mejorar y seguir una línea de la procedencia de los productos y luego de la forma de producir. No todos los que empezábamos estaban preocupados por esto por lo que algunos comenzaron solo a comercializar y la idea siempre fue de productor a consumidor.

Hoy la red maneja productos orgánicos, se llama **Red de Tianguis y Mercados Orgánicos** y tiene más de 27 miembros adscritos en varios estados de la República. Para la Granja Cocotla es un gran orgullo pertenecer a este movimiento así como ser fundador e impulsor del mismo, Verónica hace divulgación radiofónica por una estación local, Radio Chapingo 1610 de Am y Radio Educación 1060 a nivel nacional difundiendo que es la Agricultura



Orgánica y como se organizan los mercados. Hemos participado en exposiciones, movimientos de apoyo al sector agrícola, así como en la elaboración y aprobación por el senado de la Ley de Productos Orgánicos de este país, donde se contempla la Certificación Participativa.

La Granja Cocotla ha impartido cursos de producción orgánica en Bosque de Niebla las Cañadas y en la Delegación Magdalena Contreras, dirigido a familias que tienen producciones tradicionales de traspatio. También capacita una vez al año a las personas y organizaciones que inician una producción orgánica.

Nuestro enfoque ha cambiado mucho de cuando empezamos y vemos en esta experiencia casi la última oportunidad de lograr la Soberanía alimentaria, el desarrollo local y la autosuficiencia alimentaria.

A partir de nuestra participación en el tianguis Orgánico la granja ha desarrollado varios productos y rescatado algunas recetas prehispánicas y coloniales que



Cuéntame tu Historia...

Boletín Electrónico Mensual
Año 2. No. 06, Julio 2010

ofrecemos como degustación cada semana en el Tianguis. Hoy no solo vende piernas muslo y pechuga en filete; elabora Carne molida, Hamburguesas, trocitos naturales y enchilados, pechuga enchilada, Brochetas, Guisados tradicionales como Pibil, Mole y Adobo. Un tipo de barbacoa (carne orneada con especias) así como ahumados. Todo, de forma tradicional sin conservadores.

El caso del ahumado se hace tipo jamón serrano en cajón de madera, por 2 o 3 días dependiendo del clima y el humo no toca la carne pues está en un estoquinate de algodón. Hemos elaborado un recetario Navideño y otro de más de 50 recetas una para cada semana del año.

Hace tres años que empezamos a venderle también a una tienda especializa en productos orgánicos, "The Green Corner" y algunas pequeñas también, así como el intercambio con los tianguis de Tlaxcala, Puebla, y Xalapa.

Hacía mucho que no recapitulaba la experiencia de la Granja y fue un buen ejercicio, aquí crecieron mis más valiosos frutos; mis hijos Naty de 16 y José de 20 años jóvenes inquietos que espero continúen con la Granja, han disfrutado y sufrido muchas veces pues no ha sido tan fácil.

Hoy podemos decir que en la granja ha crecido casi todo lo que ahí se utiliza, se ha pagado de ahí mismo pero el problema de liquidez siempre nos persigue y así es,

La Granja Cocotla y las experiencias en la producción de Guajolote Orgánico

los pagos se retrasan y los gastos son constantes. Por lo pronto la reflexión ya fue buena, fue como ver un álbum de recuerdos.

Gracias a SENASICA por su invitación, fraternalmente:

Natalia Bolaños Alcántara
Colaboradora de Granja Cocotla
Verónica Alcántara Zapata
Responsable de Granja Cocotla

Granja Cocotla
La Trinidad Axopilco, Texcoco, Edo de México
Apartado postal # 381
C. P. 56100
granjacocotla@yahoo.com.mx
Tel. 01 (595) 95 4 93 42

**El contenido de este espacio así como los comentarios expresados en él, representan meramente la opinión o experiencia de los autores.*

