



GACETA DE AMISAC

DOCUMENTO INFORMATIVO DE LA ASOCIACIÓN MEXICANA DE LA INDUSTRIA SALINERA A. C.

CONTENIDO:

Artículo	Pág.
Vigilancia Sanitaria en la Industria de Alimentos	1
Entrega de Manual Técnico para la Determinación de Flúor en Sal Refinada UNAM-AMISAC	1
Resultados de la Exposición "Una pizza de sal.- La cultura de la sal en México"	6
Foro de Consulta de Política Minera para el Plan Nacional de Desarrollo	7
Eventos y exposiciones	8

PROCEDIMIENTOS DE VIGILANCIA SANITARIA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS, BEBIDAS NO ALCOHOLICAS, ALCOHOLICAS, PRODUCTOS DE BELLEZA, DE ASEO Y TABACO

¿Cómo se enteró la Secretaría de Salud de la situación sanitaria de la industria?

La Secretaría de Salud tiene la atribución de vigilar el cumplimiento de la Ley General de Salud; para ello se basa principalmente en los avisos de apertura que tramita cada empresa. A partir de este requisito, la Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios como organismo federal, y los Servicios de Salud de cada entidad federativa, de acuerdo a sus competencias, pueden vigilar sanitariamente a los establecimientos al emitir ordenes de visitas de verificación sanitaria para constatar las condiciones sanitarias de los establecimientos con toma de muestras de materias primas, productos en proceso, productos terminados y etiquetas.

¿Qué es el aviso de funcionamiento?

Es el trámite mediante el cual el particular da cumplimiento a la obligación de notificar a la Secretaría de Salud su funcionamiento. Se realiza a través del formato oficial en la unidad de

(Continúa en la página 2)

Entrega UNAM-AMISAC del Manual Técnico para la Determinación de Ion Fluoruro en Sal Refinada por Potenciometría usando Ion Selectivo y una TISAB a partir de Citratos.



El pasado 24 de mayo de 2001, durante la reunión ordinaria del Consejo Directivo de AMISAC, la Dra. Dolores de la Cruz Cardoso, Jefe de la Unidad Universitaria de Investigación en Cariología de la Facultad de Estudios Superiores Zaragoza, hizo entrega de este manual a nuestra asociación, como una expresión del apoyo de la Universidad Nacional Autónoma de México a la prevención de problemas relativos a la salud de la población de nuestro país, el cual fue realizado en atención al alto costo que representa para la Industria Salinera el monitoreo del contenido de flúor en la sal para consumo humano, ya que con cotizaciones efectuadas por la Unidad Universitaria mencionada, el día 16 de abril del año en curso, un galón de TISAB comercial marca Corning tendría un costo de \$ 1,311.75; mientras que el costo de cuatro litros de una TISAB preparada con CDTA es de \$ 377.76; y el costo de una preparación de cuatro litros de la TISAB preparada a partir de citratos es de \$ 83.92. Asimismo, la técnica fue validada y comparada contra un patrón que estuvo representado por la TISAB de marca Corning, que se distribuye comercialmente en nuestro país, con la finalidad de asegurar a la Industria Salinera, que efectivamente puede confiar en esta técnica.

(Continúa en la página 5)

GACETA DE AMISAC

Publicación bimestral de la Asociación Mexicana de la Industria Salinera A. C.

Los artículos publicados son responsabilidad exclusiva del autor.

Distribución gratuita.

Tiraje 100 ejemplares

Asociación Mexicana de la Industria Salinera. A. C.

Tacuba 37-405, Col. Centro.

C.P. 06000 México D. F.

Tel: 55-18-36-53 Fax: 55-12-69-43

E-mail: correo@amisac.org.mx

www.amisac.org.mx

VIGILANCIA SANITARIA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

(Viene de la página 1)

atención al público de la Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios o en las oficinas receptoras de los Servicios Estatales de Salud de las entidades federativas, así como en las 211 Jurisdicciones Sanitarias del país. El trámite es gratuito y de inmediata atención.

¿Cómo se puede originar una visita de verificación sanitaria?

Existen diferentes formas de las que se puede originar una visita de verificación: aleatorias que son emitidas por el sistema informático, y dirigidas, que programa específicamente la autoridad sanitaria para cumplir con una actividad en particular o atender contingencias, denuncias.

¿Cuál es el procedimiento de la visita de verificación?

La Ley General de Salud establece las reglas a las que se deberá sujetar la visita de verificación:

1) Al iniciar la visita, el (los) verificador (es) se presenta (n) con cualquier persona que se encuentre en el establecimiento: propietario, responsable u ocupante, mostrando el original de la credencial vigente expedida por la autoridad sanitaria que lo faculta para realizar la visita.

2) El verificador sanitario muestra al particular una orden de visita con firma autógrafa de la autoridad sanitaria competente, en donde se precisa: el nombre del (los) verificador (es), el domicilio que ha de verificarse, nombre del visitado o datos que lo identifiquen, objeto y alcance de la visita, indicando las disposiciones legales que la fundamenten, fecha del oficio de comisión u orden de verificación.

¿Cómo se puede confirmar en ese momento que el verificador sanitario está acreditado para practicar la visita de verificación y que el contenido de la orden de visita es legal?

La orden de visita está impresa en papel seguridad y contiene los números telefónicos de la autoridad que la emitió, con el objeto de que el particular pueda aclarar cualquier anomalía o duda en el procedimiento de verificación.

¿Cuáles son las obligaciones del empresario en una visita de verificación?

Las personas que atiendan la visita en el establecimiento están obligados a permitir el paso, y a dar facilidades e informes a los verificadores para el desarrollo de su labor, los cuales tendrán libre acceso a todas las áreas que comprende el establecimiento.

¿Se puede negar el cumplimiento a la visita de verificación sanitaria?

1) Sí, únicamente cuando no se cumplan los requisitos anteriormente mencionados, o bien cuando se presente personal diferente al indicado en la orden de visita o sin la credencial vigente que lo acredite.

2) Sí, cuando el verificador va acompañado y el acompañante no está indicado en la orden de visita.

Sin embargo, si se cumplen los requisitos debe permitir la visita, de lo contrario podría estar sujeto sanción administrativa.

¿En qué consiste la visita de verificación sanitaria?

La ejecución de la visita comprende un recorrido en compañía de dos testigos previamente designados por el interesado, o en caso de negativa, por el verificador, por todas las áreas del establecimiento que incluyen: recepción de materias primas, almacenes, áreas de proceso, área de envasado, áreas de

servicios, instalaciones sanitarias, etc., verificando también las prácticas de higiene del personal y las condiciones sanitarias en que se realizan los procesos, asentando por parte del verificador las anomalías observadas; además de solicitar documentación relacionada con la orden de visita como: registros, bitácoras, análisis, comprobantes, etc., la que de ser posible se anexará en copia fotostática al acta de verificación, excepto aquella que pueda considerarse de carácter confidencial.

¿Qué es el acta de verificación?

El acta de verificación, cuyo formato consta de original y copia, es un cuestionario para evaluar las condiciones sanitarias y de manejo en el establecimiento, de acuerdo a las calificaciones de 2 (cumple completamente), 1 (cumple parcialmente), 0 (no cumple).

Esta se levanta calificando cada punto y asentando en ella las situaciones o anomalías sanitarias observadas, las condiciones generales del establecimiento, número y tipo de muestras tomadas en su caso y además cualquier otra información recabada al momento de la visita.

¿Se deben tomar muestras?

Una vez efectuado el recorrido y si así lo indica la orden de visita, se procede a tomar muestras, mismas que pueden ser de: materias primas, productos en proceso o productos terminados, superficies vivas e inertes, etc. La selección del producto a muestrear o lugar de muestreo es de acuerdo a las condiciones presentes, cada muestra es tomada por triplicado, llevándose una para su análisis oficial en el laboratorio de la Secretaría de Salud, la contramuestra es para que el interesado, puede enviarla a un laboratorio privado para su análisis correspondiente, y la muestra testigo a disposición de la Secretaría de Salud queda en poder del interesado, lo cual debe quedar asentado por el verificador en el cuerpo del acta. Asimismo, todas las muestras serán identificadas con etiquetas oficiales.

La toma, manejo y transporte de la muestra debe corresponder al producto elegido, para ello el verificador deberá contar con el equipo y material apropiado (bolsas, hielera, etc.).

¿En caso de haber un desacuerdo o anotación en relación con la visita de verificación que observar o aclarar qué puede hacer el empresario?

Al finalizar el levantamiento del acta y la toma de muestras, y antes de firmarla es conveniente que la lea cuidadosamente, Si lo asentado en ella no coincide con los hechos o manifestaciones expresadas tiene la oportunidad de manifestar lo que a su derecho convenga en el espacio correspondiente al final del acta y proceder a firmarla en original al margen y al calce de la misma, al igual

(Continúa en la página 3)

VIGILANCIA SANITARIA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

(Viene de la página 2) Vigilancia Sanitaria...

que los testigos y el o los verificadores acreditados que practicaron la visita.

La omisión de la firma del interesado no invalida el acta.

¿Cómo se da por terminada la visita?

Se entrega a la persona que atendió la visita el original de la orden de visita, así como la copia del acta firmando de recibido en la copia de la orden.

¿Cuál es la tarea del empresario después de una visita?

Se recomienda que el particular se oriente a la corrección de aquellos puntos calificados con 1 (uno), cumple parcialmente y 0 (cero), no cumple, ya que ahí se identifican las anomalías, mismas que fueron previamente asentadas; así como a mantener las buenas condiciones de operación encontradas. Deberá dar prioridad a los puntos que sean más importantes para la calidad sanitaria del producto y aquellas que más rápido y fácilmente puede instrumentar.

¿Existe alguna legislación respecto a las condiciones sanitarias que deben mantener los establecimientos?

El Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios, publicado en el Diario Oficial el 18 de enero de 1988, en su título primero "ASPECTOS GENERALES", incluye disposiciones obligatorias, asimismo la NOM-120-SSA1-1994, Bienes y Servicios. Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas, publicada el 28 de agosto de 1995, describe disposiciones específicas que requieren ser cumplidas.

¿Y después de la visita de verificación sanitaria qué procede?

El acta de verificación sanitaria es evaluada en el área de dictamen de la dependencia reguladora correspondiente, y junto con los resultados de los análisis realizados a las muestras por el laboratorio autorizado, si es que hubiese, se elabora una notificación escrita que enuncia las anomalías haciendo referencia a los artículos de la Ley General de Salud, su reglamento y normas oficiales mexicanas que no se cumplen.

Este documento se hace llegar al interesado vía correo con acuse de recibo o por mensajería.

Los particulares tienen derecho a manifestar por escrito su inconformidad sobre el dictamen en caso de haberla, o cualquier desviación que se haya presentado durante la visita.

Es la responsabilidad del empresario establecer un compromiso con la autoridad sanitaria para corregir las desviaciones y hacer un seguimiento puntual de las anomalías.

¿El verificador sanitario puede ejecutar una medida de seguridad o clausurar el negocio en el momento de la visita?

Para que el verificador pueda aplicar una medida de seguridad tal como el aseguramiento de productos o la suspensión de trabajos y

servicios, debe estar por escrito en el objetivo de la orden de visita, y de no ser este el caso, debe solicitarla por autorización telefónica cuando existe algún producto o condición sanitaria que ponga en riesgo inminente la salud del consumidor, siendo necesario anotar el nombre y cargo de quien autoriza esta acción. La medida de seguridad así tomada, se analizará y dictaminará por la autoridad sanitaria, en cuyo caso de haber sido correcta la confirmará.

La clausura por ser sanción administrativa, requiere necesariamente una orden por escrito.

¿Cómo se determina la aplicación de una medida de seguridad?

Cuando las condiciones detectadas al elaborar un dictamen ponen de manifiesto que las anomalías son graves o bien se ha incurrido en forma reiterada en numerosas malas prácticas sanitarias; ambas situaciones ocasionan un riesgo inminente a la salud de la población.

¿Cuáles son las medidas de seguridad sanitarias?

1) La suspensión de trabajos y servicios que será temporal. Podrá ser total o parcial y se aplicará por el tiempo estrictamente necesario para corregir las irregularidades que pongan en peligro la salud de la población.

Para efectuar una suspensión se colocan sellos oficiales foliados y firmados, en áreas, equipos o servicios que impidan la realización de labores del establecimiento, pero permitiendo la ejecución de acciones correctivas.

2) El aseguramiento y/o destrucción de objetos, productos o sustancias, tendrá lugar cuando se presuma que pueden ser nocivos para la salud del consumidor o carezcan de los requisitos que establece la legislación.

En el caso de aseguramiento, la autoridad sanitaria podrá retener o dejar en depósito el objeto o producto hasta que se determine si sus condiciones sanitarias no causan daño a la salud, procediendo a su liberación; en caso contrario, se llevará a cabo su destrucción, no olvidando que los sellos correspondientes deben identificar el producto asegurado, anotando la cantidad y estado de ellos en el acta correspondiente.

¿Y qué sucede cuando se aplica una medida de seguridad a mi establecimiento?

Revise bien los documentos: ordenamiento, credencial del verificador, domicilio del establecimiento y razón social, si todo esto es correcto

NO SE OPONGA, ya que usted estaría violando la Ley.

es una suspensión de trabajos y servicios.

1.- Revisar atentamente la notificación donde se explica y fundamenta legalmente, el porqué de la aplicación de la suspensión de trabajos y servicios.

2.- Se deben de identificar la serie de anomalías causantes de la medida de seguridad, con base en las visitas de verificación anteriores

(Continúa en la página 4)

VIGILANCIA SANITARIA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

(Viene de la página 3) **Vigilancia Sanitaria....**

y la notificación.

3.- Una vez identificadas las anomalías, corregir inmediatamente las que puedan ser reparadas y realizar un programa para las restantes, que involucre actividades y tiempos de cumplimiento específicos en función de los recursos de la empresa y del riesgo sanitario que implican.

4.- Entonces, debe realizar un escrito dirigido a la autoridad sanitaria correspondiente, donde describa las correcciones realizadas y se solicita una verificación para constatar la corrección de anomalías. Si se solicita sin haber corregido, de nada servirá, puesto que no se levantará la medida de seguridad. Esto solo se logra cuando se toman medidas preventivas para evitar un riesgo inminente a la salud del consumidor.

solicitó servicios profesionales a empresas o personas físicas para que lo apoyen en su corrección, puede anexar copias fotostáticas donde se describa el servicio que le darán, asimismo si adquiere equipos o utensilios que lo ayuden a mejorar sus prácticas de elaboración es aconsejable anexar facturas o comprobantes. Otro elemento es tomar fotografías de las áreas corregidas y anexarlas al escrito.

5.- El escrito es analizado por la autoridad sanitaria para determinar si las correcciones eliminaron el riesgo para el consumidor, en caso de que así sea se envía una visita para constatar la corrección de anomalías y en caso de esto, proceder al levantamiento de la medida de seguridad.

Si no existe compromiso o aún persisten las anomalías, se le contesta por escrito y se fundamenta la decisión de continuar la suspensión.

Si es aseguramiento de materias primas y/o productos.

1.- Revisar la notificación donde se fundamentan las violaciones a la Ley General de Salud y su reglamento, específicamente el reporte de resultados de laboratorio de los productos o materias primas que se están asegurando.

2.- Hay que recordar que cuando se toman muestras, se deja la correspondiente contramuestra para que el empresario por su cuenta los envíe a algún laboratorio privado, si esto fue realizado, entonces se comparan los resultados obtenidos con los de la autoridad sanitaria.

3.- En caso que ambos resultados sean diferentes, se puede impugnar la decisión de la autoridad sanitaria por la vía legal y se procede al análisis de la muestra testigo, siempre y cuando se encuentre en buenas condiciones. Este resultado será definitivo y si los resultados efectivamente indican anomalías en el producto, deberá solicitar a la autoridad sanitaria verifique la destrucción, reproceso o el destino que se dará al producto.

¿En qué casos se aplica una clausura?

De acuerdo a la gravedad de la infracción y las características de la actividad o establecimiento, conforme a lo establecido en la Ley General de Salud en sus Artículos 418 y 425. Podrá ser temporal o definitiva, parcial o total.

¿Lo anterior forma parte de algún mecanismo de control sanitario que sigue la Secretaría de Salud?

El proceso de regulación cuya etapa de vigilancia incluye la visita de verificación. Es importante enfatizar que cada visita es sujeta a un nuevo ciclo y que a su vez pueden intercalarse en tiempo, por lo que debe permitirse el acceso y su ejecución, aún cuando no hayan llegado resultados de la visita anterior. Hay que recordar que no existe una periodicidad establecida en las visitas, ya que son emitidas al azar por el sistema de computo.

¿Qué provoca el dar compensaciones económicas o en especie al verificador?

Estará usted cometiendo un delito, la regulación sanitaria esta dentro de un contexto de concertación donde su único fin es que la empresa mejore la calidad de los productos que elabora, de tal manera que si se incurre en estas prácticas con la finalidad de convencer al verificador de no manifestar adecuadamente las condiciones sanitarias del establecimiento en el acta de verificación, se está incurriendo en una práctica irregular, que puede ser castigada legalmente y que lejos de beneficiar a su empresa, la perjudica, además que a la larga puede ser sujeto de arbitrariedades sin fin.

¡Atrévase a denunciar actos ilícitos no los propicie y no se deje intimidar, todos los funcionarios públicos tienen la obligación legal y moral de servir en el marco de la Ley y en forma transparente!

El verificador sanitario no es una autoridad sanitaria, es un servidor público.

RECOMENDACIONES:

Con el objeto de evitar ser sancionados por la autoridad, se recomienda no incurrir en prácticas irregulares tales como:

- Oponerse a que se practique la visita de verificación, aún cuando la empresa no está laborando.
- Impedir el acceso a las distintas áreas para que sean verificadas.
- Utilizar en el proceso de elaboración, materias primas o productos prohibidos conforme a la legislación aplicable.
- Ofrecer beneficios al verificador para que no practique la visita o modifique el contenido del acta.

¡REGLAS CLARAS HECHOS TRANSPARENTES!

GLOSARIO:

- Anomalías Sanitarias: Irregularidades encontradas en un establecimiento tomando como referencia la legislación sanitaria vigente.

- Aseguramiento: Medida de seguridad sanitaria consistente en impedir que los productos o materias primas puedan ser utilizados cuando se presume que puedan ser nocivos para la salud de la población o que carecen de los requisitos mínimos necesarios que

(Continúa en la página 5)

VIGILANCIA SANITARIA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

(Viene de la página 4) **Vigilancia Sanitaria....**

establece la Ley General de Salud, su reglamento y los ordenamientos que emanan de los mismos.

- Buenas prácticas de higiene: Conjunto de actividades preventivas relacionadas entre sí, destinadas a garantizar que los productos tengan y mantengan las especificaciones requeridas para su uso.
- Control sanitario: Conjunto de acciones de orientación, educación, muestreo, verificación y en su caso, aplicación de medidas de seguridad y sanciones, que ejerce la Secretaría de Salud con la participación de los productores, comercializadores y consumidores, con base a lo que establece la Ley General de Salud y demás disposiciones aplicables.
- Medidas de seguridad: Son aquellas disposiciones, que dicta la autoridad sanitaria conforme a la Ley y demás disposiciones aplicables para proteger la salud de la población.
- Muestreo: Es el acto de extraer, tomar o separar una parte, artículo, envase, etc. de un lote. Acción de tomar una muestra, en este caso de productos de acuerdo a un procedimiento determinado.
- Notificación: Documento enviado por la autoridad sanitaria al particular, donde se emite el resultado de la evaluación de las actas de verificación o los resultados de análisis de laboratorio.
- Orden de visita de verificación: Documento emitido y firmado por la autoridad sanitaria competente y con las disposiciones legales que la fundamentan, donde se especifica el nombre y domicilio del establecimiento a verificar, objeto y alcance de la visita, así como la persona facultada para realizarla.
- Suspensión: Es la resolución emitida por la autoridad sanitaria que tiene como consecuencia suspender los trabajos o servicios en forma parcial o total y, se aplicará por el tiempo estrictamente necesario para corregir deficiencias detectadas que pongan en peligro la salud de la población.

Fuente: Texto reproducido de la pagina de Internet de la **Secretaría de Salud. Dirección General de Calidad Sanitaria, Bienes y Servicios.**

<http://www.ssa.gob.mx/unidades/dirgcsbs/visabs.htm>

Si desea contar con el documento de PROCEDIMIENTOS DE VIGILANCIA SANITARIA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS.

Consulte la página de Internet de la Secretaría de Salud:
www.ssa.gob.mx/unidades/dirgcsbs/visabs.htm

o solicítelo a la AMISAC.

Tel: 55-18-36-53

Fax: 55-12-69-43

Mail: correo@amisac.org.mx

ENTREGA DE MANUAL TÉCNICO PARA LA DETERMINACIÓN DE FLÚOR EN SAL REFINADA UNAM-AMISAC

(Viene de la página 1) **Manual para determinación de flúor en sal....**

Esta solución amortiguadora aparece referida en el Reglamento de la Yodatación y Fluoruración de la Sal que el Lic. José López Portillo firmó en su calidad de Presidente de la República Mexicana, el 18 de febrero de 1981; sin embargo, es importante mencionar que este método no está incluido en la NOM-040-SSA1-2000, como método oficial para la determinación del flúor en la sal para consumo humano; no obstante, para fines de evaluación interna de cada empresa, la solución de citratos puede ser empleada de manera confiable, ya que con este manual que avala su uso como alternativa de las sustancias comerciales.

Solicitar Manual

Estimado asociado:

Si desea contar con este Manual para determinación de flúor en sal refinada, comuníquese con nosotros para hacerle llegar un ejemplar sin costo alguno.

EXPOSICIÓN *UNA PIZCA DE SAL, LA CULTURA DE LA SAL EN MÉXICO*

La Dra. Sol Rubín de la Borbolla, Directora del **Museo Nacional de Culturas Populares** nos informó que la exposición “Una pizca de sal.-La cultura de la sal en México”, que se presentó del 24 de febrero al 26 de junio de 2000 en este Museo, tuvo una respuesta muy positiva del público, asistieron 61,900 visitantes, y según consta en el libro de opiniones 1,880 personas vertieron sus comentarios sobre el aspecto didáctico de la muestra, su calidad museográfica y la oportunidad de reflexionar sobre un tema tan importante para la vida y sus aspectos económicos y sociales. Actualmente la exposición se está presentando en el Museo Palacio Cantón (Regional de Antropología) en Mérida, Yucatán. También nos informaron que este proyecto continuará y se abrirá un Museo de la Sal en Cuytlán, Colima en el que participarán conjuntamente el gobierno del estado de Colima, la Universidad de Colima y el Museo Nacional de Culturas Populares. Finalmente, la Dra. Sol Rubín agradeció a la AMISAC su participación en esta muestra y tuvo la gentileza de enviarnos algunos carteles conmemorativos, los cuales están a disposición de nuestros asociados y amigos.

La Directora del Museo Nacional de Culturas Populares agradeció a la AMISAC su participación en esta muestra y tuvo la gentileza de enviarnos varios carteles conmemorativos, los cuales están a disposición de nuestros asociados y amigos.

La Asociación Mexicana de la Industria Salinera A. C., pone al servicio de sus asociados y amigos su página en Internet:



www.amisac.org.mx

Este sitio nos posiciona en el mundo de las telecomunicaciones, ofreciendo al usuario de Internet información sobre nuestra industria.

Te invitamos a visitarla, tus comentarios son muy importantes para mejorar los contenidos del sitio.

FORO DE CONSULTA SOBRE POLÍTICA MINERA PARA EL PLAN NACIONAL DE DESARROLLO

El pasado mes de marzo en la ciudad de Zacatecas se efectuó un Foro de Consulta para recabar opiniones y sugerencias a fin de integrar en el Plan Nacional de Desarrollo Nacional, las bases de la nueva política minera de México. Al Foro acudieron más de 350 personas entre empresarios, líderes de Asociaciones y Colegios de Profesionistas, autoridades estatales y federales, así como pequeños y medianos mineros, quienes en intensas jornadas de trabajo expusieron sus opiniones sobre el trabajo y objetivos alcanzados por autoridades anteriores. Se analizó la difícil situación por la que atraviesan en la actualidad muchos mineros, quienes no obstante expresaron sus inquietudes y hablaron de propuestas para alcanzar un objetivo común: El desarrollo sustentable de la minería nacional.

Es satisfactorio para el gremio minero constatar que las autoridades tienen un contacto más directo y frecuente con el sector minero; el Dr. Salvador Ortiz, Coordinador General de Minería, el M. C. Abel Abarca, Director de Promoción Minera y el Ing. Roberto Roque, Director del Fideicomiso de Fomento Minero, mostraron un verdadero interés por mejorar la situación actual de la minería mexicana, prueba de ello fue la atención que estos funcionarios prestaron a las propuestas de todos los participantes –en algunos casos, se expresaron duras críticas de trabajo realizado por las autoridades-, expresando una firme voluntad de corregir el rumbo y mantener un contacto permanente con el sector minero.

En el Foro se trataron cinco temas fundamentales: Exploración y licitaciones; marco fiscal; aspectos financieros; medio ambiente; legislación y tenencia de la tierra. Se presentaron alrededor de 12 ponencias por tema y la AIMMGM tuvo amplia participación en las mismas. Las conferencias estuvieron a cargo de los Ing. David Cárdenas, Héctor Jaime Méndez y Eleazar Rodríguez.

Los aspectos más destacados del Foro de Consulta se resumen a continuación:

- Decreto de amnistía para los miles de pequeños mineros que tengan pagos de derechos adeudados que se desistan de sus concesiones, y para todos aquellos que deseen recuperar su concesión, dar las facilidades fiscales de pagar sus adeudos en plazos.
- Llevar a cabo un programa de simplificación administrativa que fomente el desarrollo de proyectos mineros.
- Adecuar la política energética del país con la de nuestros socios comerciales de América Latina en cuanto a tarifas y vigencia de las mismas; permitir a las empresas mineras invertir en proyectos de generación de energía eléctrica.
- Dar valor y sustento jurídico a la figura de perito evaluador de proyectos mineros (PEPMIN) para la certificación de reservas, corridas financieras y evaluación económica de un proyecto minero.
- La reducción de tiempos y costos en la obtención de un crédito para la micro y pequeña minería a tasas preferenciales.

- Incluir la figura de hueco dentro de la ley minera y su reglamento correspondiente.
- Una simplificación administrativa y trato preferencial por parte de las autoridades de la Secretaría de la Defensa en cuanto al manejo y uso de explosivos.
- Un marco jurídico explícito y claro que permita la expropiación y privatización de zonas ejidales con interés para la minería dado que la figura jurídica de ocupación temporal ocasiona muchos problemas con los ejidatarios.
- Elevar a rango de Servicio Geológico Mexicano el Consejo de Recursos Minerales.
- Concentrar toda la información geológica no estratégica del país, tanto del sector público como privado en un solo banco de datos para abaratar costos y generar mayor conocimiento del territorio nacional.
- Integrar un plan Nacional de formación de recursos humanos para la industria minera.
- Integrar a la brevedad posible una reglamentación ambiental clara y certera.
- Destruir en el Congreso de la Unión la Ley General del Equilibrio Ecológico y la Protección Ambiental. Urge su aplicación para evitar la incertidumbre entre los empresarios mineros.

Fuente: Reproducción de artículo tomado de la revista *GEOMINET*. XXVIII Epoca. Ene/Feb 2001. No. 229. P. 74.

COLABORACIONES

Si quiere enviar algún artículo, opinión o comentario, favor de enviar su trabajo al:

Fax: 55-12-69-43

Mail: correo@amisac.org.mx

EVENTOS Y EXPOSICIONES

Evento	Lugar	Fecha
Exposición: “UNA PIZCA DE SAL.-LA CULTURA DE LA SAL EN MÉXICO”	Museo Palacio Cantón (Regional de Antropología) Mérida, Yucatán	Junio-Agosto de 2001.
2da. FERIA DE INFORMACION AMBIENTAL	World Trade Center (México D. F.)	Del 8 al 10 de agosto de 2001.
EXPO PLASTICOS MONTERREY	Cintermex (Monterrey, Nuevo León)	Del 29 al 31 de agosto de 2001.
EXPO ALIMENTOS Inf. Tel. (8) 369-66-60	Cintermex (Monterrey, Nuevo León)	Del 12 al 14 de septiembre de 2001.
EXPO TECNO ALIMENTARIA 2001 (Ingredientes, Aditivos y Servicios para la Industria Alimentaria) Inf. Tel. 55-57-77-34	Exhibimex (México D. F.)	Del 30 de octubre al 1° de noviembre de 2001.
XXIV Convención Internacional “Esencia y presencia de la Minería en México” EXPO MINERÍA 2001 www.geomin.com.mx	Centro Internacional de Convenciones (Acapulco, Guerrero)	Del 15 al 20 de octubre de 2001.



¿Le interesa anunciarse en esta gaceta?

Comuníquese con nosotros al:

55-18-36-53

55-12-69-43

E-mail: correo@amisac-org.mx