



SERVICIOS PÚBLICOS

PRIMER INFORME

DE ACTIVIDADES

RASTRO MUNICIPAL

OBJETIVO MUNICIPAL 18 “Asegurar la prestación de servicios públicos de calidad en la producción de cárnicos con altos estándares de calidad en el Nuevo Rastro Municipal de Zapotlán el Grande”.

Con el propósito de impulsar la consolidación de un Centro de Sacrificio para la producción sustentable de cárnicos en la localidad, desde el inicio de actividades en el año 2016, fueron impulsadas diversas adecuaciones que con el avance de su funcionamiento fueron surgiendo.

En ese contexto fue compromiso de este gobierno la generación de trabajo continuo para consolidar el rastro en un ejemplo para el sur de Jalisco en el respeto al medio ambiente y la inocuidad en el manejo y producción de cárnicos que de acuerdo con la estrategia general del área pondera el “Fortalecimiento del vocacionamiento del municipio proporcionando servicios públicos de calidad” informo a la ciudadanía los siguientes resultados del área:

Adecuación de infraestructura

En el tema de adecuación de infraestructura que se vino manejando desde el trienio anterior para mejorar la capacidad y calidad en la producción de productos cárnicos en el Nuevo Rastro Municipal de Zapotlán el Grande cabe destacar que durante el mes de julio del presente año fue puesto en marcha un sistema de bio digestores a efecto de reducir los residuos sólidos orgánicos del centro de producción y eliminar impacto al entorno natural y contribuir a consolidar la certificación TIF que ha sido un compromiso de este gobierno. En ese contexto se menciona que como resultado de la instalación de bio digestores fue posible procesar 515.5 m3 de residuos sólidos anuales que a su vez fueron convertidos en fertilizante y biogás de acuerdo a los datos del siguiente cuadro.

PRODUCTO	VOLUMEN/AÑO	BENEFICIO ECONÓMICO/AÑO
Biol	515.5 m3	Ingreso de \$515,500
Biogas	24,090 m3*	Ahorro de \$161,826.40

Con el proceso mencionado en el párrafo anterior fue posible resolver los problemas de tratamiento de aguas residuales que mantenía la planta en los procesos de oxidación por saturación, haciendo posible que el agua tratada mejore la calidad en base a los parámetros de NOM -004 SEMARNAT 2002.

Así mismo en el contexto de la ampliación de infraestructura para la construcción de la sala de corte y deshuese que vendrá a impulsar un valor agregado en la producción, destaco la inversión de 5.5 millones de pesos que en coordinación con el Gobierno del Estado a través de la SADER serán ejercidos para su construcción durante el ejercicio 2019. Con esta acción serán beneficiados 5 municipios de la región destacando a Zapotiltic, Tamazula, Tecalitlán, Tuxpan y Gómez Farías, 215 establecimientos comerciales de cárnicos facilitando el manejo inocuo del producto y 125 introductores.

Vinculación con los productores para efecto de impulsar la coinversión para la adquisición de vehículos automotores equipados con sistema de enfriamiento para el reparto del producto a los expendios sin perder la cadena de inocuidad.

En el contexto del manejo del producto a efecto de no perder la cadena de inocuidad y el mantenimiento de la NOM 251 de la Secretaría de Salud, fueron llevadas a cabo acercamientos con los introductores quienes adquirieron dos camionetas equipadas con caja refrigerada y riel canalero para hacer posible la consolidación del nuevo modelo de manejo del producto terminado.



Generación del Plan de Manejo de residuos y estudio de daños ambientales a través de consultoría externa.

En el tema del manejo de residuos informo a la población que a través de un consultor externo fue diseñado y puesto en marcha un plan integral de manejo integral de residuos sólidos que implica el tratamiento de sangre, cebo, pezuñas, pelo, genitales, etc. Con lo que se busca obtener la certificación de la Secretaría del Medio Ambiente y Recursos Naturales de acuerdo a NOM-161 SEMARNAT, 2011.

Con estas acciones se está impulsando la consolidación de la integración de la carpeta TIF en la que se viene trabajando desde el periodo 2015-2018 a efecto de consolidar el Nuevo Rastro del Municipio de Zapotlán el Grande con la sustentabilidad que exige el Tipo Inspección Federal, en beneficio de la población consumidora de productos cárnicos en el municipio y la región.

Capacitación del área en coordinación con el área de la Oficialía Mayor Municipal para generar valor agregado en el producto y seguridad para los trabajadores.

En cumplimiento a los requerimientos para la certificación Tipo Inspección Federal (TIF), y beneficios de los trabajadores, la plantilla laboral se encuentra en capacitación continua a través de talleres con altos contenidos en higiene personal y buenas prácticas de higiene en producción de alimentos, impartidas por la Secretaría de Salud (SSA), Limpieza y desinfección eficientes por parte de Dickens International y operación apropiada de equipos electromecánicos por el personal especializado de Mantenimiento del Rastro Municipal, habiendo cumplido al término de este primer periodo con una capacitación del cien por ciento del personal.



Por otra parte en el tema de la seguridad laboral y la protección civil, consideradas como áreas de oportunidad para mejorar el desempeño de los operadores del Nuevo Rastro Municipal de Zapotlán el Grande, de acuerdo con el diagnóstico realizado por el Centro Universitario del Sur, fueron detectados y atendidos debilidades que generaban riesgos

para la salud del personal consistentes en emisión de altos decibeles emitidos por las cortadoras, alta luminosidad, pisos sin antiderrapante, golpes por animales, contacto de mucosas con fluidos de animales, descarga eléctrica, etc. Mismos que como se expresó en el Plan de manejo fueron abatidos a través del Plan de mitigación de riesgos, impulsando a la baja el número de accidentes laborales en el recinto.

