

## H. AYUNTAMIENTO SAN DIEGO DE ALEJANDRÍA JALISCO



**San Diego**  
**De Alejandría**  
**JALISCO** 2021-2024  
GOBIERNO MUNICIPAL

FECHA DE EXPEDICIÓN : 24 de octubre 2023

VIGENCIA: Indefinido

ULTIMA ACTUALIZACIÓN: N/A

Manual de Procedimientos Dirección Rastro Municipal

# ÍNDICE

<b>Sección</b>	<b>Descripción</b>	<b>Página</b>
I	Introducción	3
II	Objetivo del manual de procedimientos	3
III	Fundamento Jurídico del manual de procedimientos	4
IV	Inventario de procedimientos	6
V	Descripción narrativa, flujo y anexo de los procedimientos	7
VI	Glosario de términos	22
VII	Autorizaciones	23

## **I. INTRODUCCIÓN**

El presente manual tiene como propósito ser una guía rápida y específica que incluya la operación y desarrollo de las actividades de esta Área del Municipio de San Diego de Alejandría Jalisco; y así servir como un instrumento de apoyo y mejora institucional.

Los procedimientos incluyen en forma ordenada y secuencial las operaciones a seguir para las actividades laborales, motivando con ello un buen desarrollo administrativo y dando cumplimiento a lo establecido en el Reglamento de la Administración Pública Municipal de San Diego de Alejandría Jalisco, Jalisco.

Además es importante señalar que este documento está sujeto a actualización en la medida en la que se presenten variaciones en la ejecución de los procedimientos, en la normatividad establecida, en la estructura orgánica o bien, en algún otro aspecto que influya en la operatividad del mismo.

## **II. OBJETIVO DEL MANUAL DE PROCEDIMIENTOS**

El presente manual es un instrumento técnico operativo que apoya en las actividades cotidianas de ésta Área, el cual contiene información en forma cronológica y detallada de las actividades que deben seguirse para el cumplimiento de sus atribuciones y funciones.

Los objetivos del presente manual son:

- Describir los procedimientos.
- Mostrar en forma ordenada y secuencial las actividades que se desarrollan dentro de un procedimiento, haciendo referencia a otros documentos utilizados en la realización de las actividades institucionales.
- Ser apoyo para la implementación de los métodos y técnicas de trabajo que deben seguirse para la realización de las actividades.
- Determinar responsabilidades operativas para la ejecución, control y evaluación de las actividades.
- Apoyar en la inducción, en el adiestramiento y capacitación del personal.
- Otorgar al servidor público una visión integral de sus funciones con la descripción de los procedimientos, así como con las interrelaciones de éstos con otras unidades de trabajo para la realización de las funciones asignadas.

### **III. FUNDAMENTO JURÍDICO DEL MANUAL DE PROCEDIMIENTOS**

Los ordenamientos jurídicos que sustentan la elaboración de los manuales de organización son los siguientes:

#### **A. Constitución Política del Estado de Jalisco.**

Título Séptimo

Capítulo II. De las facultades y obligaciones de los Ayuntamientos.

Artículo 77.- Los ayuntamientos tendrán facultades para aprobar, de acuerdo con las leyes en materia municipal que expida el Congreso del Estado:

II. Los reglamentos, circulares y disposiciones administrativas de observancia general dentro de sus respectivas jurisdicciones, con el objeto de:

- a) Organizar la administración pública municipal;
- b) Regular las materias, procedimientos, funciones y servicios públicos de su competencia; y
- c) Asegurar la participación ciudadana y vecinal;

III. Los reglamentos y disposiciones administrativas que fueren necesarios para Implementar los fines señalados en el párrafo tercero del artículo 27 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos;

#### **B. Ley del Gobierno y la Administración Pública Municipal del Estado de Jalisco.**

Capítulo VIII

De las Obligaciones y Facultades de los Ayuntamientos

Artículo 39 Bis. Con el objeto de simplificar, facilitar y agilizar las comunicaciones, actos jurídicos y procedimientos administrativos entre los Ayuntamientos del Estado de Jalisco y sus respectivas dependencias y entidades de la administración pública municipal, entre éstos y los poderes del Estado, así como entre los primeros y los particulares, se puede hacer uso de medios electrónicos, ópticos o de cualquier otra tecnología de conformidad a lo establecido por las disposiciones jurídicas aplicables y el reglamento que para tal efecto expida la entidad pública respectiva.

El uso de la firma electrónica certificada para los servidores públicos se establece en el reglamento respectivo.

Capítulo IX

## De los Ordenamientos Municipales

Artículo 45. Las circulares internas, instructivos, manuales, formatos y cualesquier otro acto de similar naturaleza, aprobados por funcionarios públicos municipales, deben tener los siguientes requisitos:

- I. Precisar cuál es la disposición reglamentaria que aclaran o interpretan o el criterio de la autoridad que la emitió;
- II. Señalar cuáles inciden exclusivamente sobre la actividad de la administración pública municipal y cuáles otorgan derechos a los particulares; y
- III. Ser publicados en las Gacetas Municipales o en los medios oficiales de divulgación previstos por el reglamento aplicable.

Artículo 46. Las circulares internas, instructivos, manuales, formatos y cualesquier otro acto de similar naturaleza, no pueden constituirse en actos legislativos autónomos, ni desvirtuar, modificar o alterar el contenido de un ordenamiento municipal. Tampoco pueden imponer cargas u obligaciones a los particulares.

### **C. Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública**

#### TÍTULO QUINTO OBLIGACIONES DE TRANSPARENCIA

##### Capítulo II

##### De las obligaciones de transparencia comunes

Artículo 70. En la Ley Federal y de las Entidades Federativas se contemplará que los sujetos obligados pongan a disposición del público y mantengan actualizada, en los respectivos medios electrónicos, de acuerdo con sus facultades, atribuciones, funciones u objeto social, según corresponda, la información, por lo menos, de los temas, documentos y políticas que a continuación se señalan:

- I. El marco normativo aplicable al sujeto obligado, en el que deberá incluirse leyes, códigos, reglamentos, decretos de creación, manuales administrativos, reglas de operación, criterios, políticas, entre otros;

**D. Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública del Estado de Jalisco y sus Municipios.**

Título Segundo  
De la Información Pública

Capítulo I  
De la Información Fundamental

Artículo 8. Información Fundamental — General

1. Es información fundamental, obligatoria para todos los sujetos obligados, la siguiente:  
IV. La información sobre la planeación estratégica gubernamental aplicable al y por el sujeto obligado, que comprende:

- c) Los manuales de organización;
- d) Los manuales de operación;
- e) Los manuales de procedimientos;
- f) Los manuales de servicios;

Artículo 15. Información fundamental — Ayuntamientos

1. Es información pública fundamental de los ayuntamientos:  
VI. Los reglamentos internos, manuales y programas operativos anuales de toda dependencia o entidad pública municipal vigentes y de cuando menos los tres años anteriores;

#### **IV. INVENTARIO DE PROCEDIMIENTOS**

<b>INVENTARIO DE PROCEDIMIENTOS DE LA DIRECCIÓN DE RASTRO MUNICIPAL</b>		
<b>CÓDIGO DEL PROCEDIMIENTO</b>	<b>NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO</b>	<b>PÁGINA</b>
PDR-01	Carta de introductor	7
PDR-02	Sacrificio de porcinos	8
PDR-03	Sacrificio de bovinos	11
PDR-04	Servicio de sacrificio de porcinos tipo obrador	15
PDR-05	Refrigeración de la Carne	18
PDR-06	Procedimiento del manejo de la carne que sale de Rastro	19
PDR-07	Manejo especial de desechos y residuos sólidos del proceso de sacrificio de bovinos y porcinos.	20

## V. DESCRIPCIÓN NARRATIVA, FLUJO Y ANEXO DE LOS PROCEDIMIENTOS

IDENTIFICACIÓN ORGANIZACIONAL		CUADRO DE CONTROL	
Dependencia o Coordinación General:	Dirección de Desarrollo Rural	Código:	PDR-01
Dirección de Área:	Inspector Ganadero	Fecha de Actualización:	N/A
Unidad Departamental:	N/A	Fecha de Emisión:	24 OCTUBRE 2023
Nombre del Procedimiento:	<b>Carta de Introdutor</b>	Versión:	01
Objetivo del Procedimiento:	<b>Completar los requisitos de SADER para expedir la credencial de Introdutor.</b>		

DATOS DE MAPEO		
Descripción de la actividad	Área	Sistema
1.- Recibe y revisa documentos del introductor que se encuentran publicados en la plataforma: carta de policía, comprobante de domicilio, registro federal de contribuyente, credencial del instituto federal electoral, 2 fotografías tamaño infantil.	Inspector de Ganadería.	N/A
2.- Entrega solicitud para carta de introductor.	Inspector de Ganadería.	N/A
3.- Recibe solicitud elaborada por el introductor.	Inspector de Ganadería.	N/A
4.- Revisa y sella solicitud para carta de introductor.	Inspector de Ganadería.	N/A
5.- Recibe del introductor comprobante de pago.	Inspector de Ganadería.	N/A
6.- Anexa al expediente comprobante de pago y solicitud sellada.	Inspector de Ganadería.	N/A
7.- Elabora carta de introductor.	Inspector de Ganadería.	Word
8.- Firma la carta el director.	Inspector de Ganadería.	N/A
9.- Sella carta de introductor.	Inspector de Ganadería.	N/A
10.- Entrega carta firmada y sellada al introductor.	Inspector de Ganadería.	N/A
11.- Archiva expediente y termina procedimiento.	Inspector de Ganadería.	N/A

Políticas:	<p><b>Internas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dar cumplimiento al Reglamento del Rastro Municipal de San Diego de Alejandría Jalisco.</li> </ul> <p><b>Externas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Implementar con la Ley de Ingresos del Estado de Jalisco, para el ejercicio fiscal del año 2020, Artículo: 38 Fracc.4a</li> <li>• Ley de Desarrollo Rural Sustentable del Estado de Jalisco; Art. 22, Fracción XIV.</li> </ul>
Producto final:	<input type="checkbox"/> Expedición de Carta de Introdutor

IDENTIFICACIÓN ORGANIZACIONAL		CUADRO DE CONTROL	
Dependencia o Coordinación General:	Dirección General de Desarrollo Rural	Código:	PDR-02
Dirección de Área:	Inspector Ganadero	Fecha de Actualización:	N/A
Unidad Departamental:	Unidad Operativa de Rastro	Fecha de Emisión:	24 OCTUBRE 2023
Nombre del Procedimiento:	<b>Sacrificio de Porcinos</b>	Versión:	01
Objetivo del Procedimiento:	<b>Garantizar carne inocua para el consumo humano.</b>		
DATOS DE MAPEO			
Etapa	Descripción de la actividad	Área	Sistema
1.- Ingreso de animales	1.1 Verifica la vigencia de la guía y factura el personal de la unidad de vigilancia que asiste caseta antes de ingresar al rastro.	Inspector de Ganadería.	N/A
2.- Recepción de documentos y porcinos.	2.1 Recibe cerdos y registro de validación de cerdos en corrales de guarda en el rastro.	Unidad Médica	N/A
	2.2 Recibe y revisa documentos.	Unidad Médica	N/A
	2.3 Revisa vigencia de documentos: Guía de tránsito y factura de animales	Unidad Médica	N/A
	2.4 Coteja que la documentación esté correcta.	Unidad Médica	N/A
	2.5 Registra los nombres de los usuarios.	Unidad Médica	N/A
	2.6 Desembarca y marca animales para verificar cantidad e identificar	Unidad Médica	N/A
	2.7 Elabora recibo de ingreso de cerdos.	Unidad Médica	N/A
	2.8 Entrega copia de recibo al introductor.	Unidad Médica	N/A
	2.9 Turna cerdos a chiqueros.	Unidad Médica	N/A
	2.10 Anota observaciones de Bienestar Animal en el registro de control antemortem.	Unidad Médica	N/A
	2.11 Elabora control de recepción de cerdos en corral.	Unidad Médica	N/A
3.- Inspección zoonosanitaria antemortem.	3.1 Recibe cerdos en el corral.	Unidad Médica	N/A
	3.2 Inspecciona los cerdos.	Unidad Médica	N/A
	3.3 Realiza reporte de inspección sanitaria antemortem; en caso de permanecer más de 24 horas se realiza una re inspección. En el formato de control de inspección antemortem que es uno por corral.	Unidad Médica	N/A
4.- Expedición de orden de sacrificio.	4.1 Inspecciona el medico en turno el sacrificio de emergencia, para verificar que este en óptimas condiciones para el consumo humano, colocando un sello de color rosa cuando la carne es para percha y en color azul cuando es para fritura.	Unidad Operativa Rastro Y Unidad Médica	N/A
	4.2 ¿Requiere sacrificio de emergencia?	N/A	
	En caso de que el animal si requiera sacrificio de emergencia, pasa a la actividad 4.3	N/A	N/A
	4.3 Realiza sacrificio la Unidad de vigilancia cuando la Unidad Operativa Rastro no se encuentra en horario laborable.	Inspector de Ganadería.	
	En caso que el animal no requiera sacrificio de emergencia, pasa a punto 4.4.	Unidad Operativa	N/A
	4.4 Elabora orden de sacrificio.	Inspector de Ganadería.	N/A
	4.5 Entrega orden de sacrificio a usuario o persona autorizada para realizar pago en recaudadora.	Inspector de Ganadería.	N/A
	4.6 Ingresa los datos al formato de control de recepción de cerdos en corral.	Unidad Médica	N/A
4.7 Ingresa al final del día los datos en el control de tarjetas antemortem.	Unidad Médica	N/A	
4.8 Entrega formato de control de recepción de cerdos en corral a personal de caseta y se hace conteo físicamente.	Unidad Operativa	N/A	



DATOS DE MAPEO			
Etapa	Descripción de la actividad	Área	Sistema
5. Corraleros.	5.2 Ingresa a sala de sacrificio.	Unidad Operativa	N/A
	5.3 Recoge orden de sacrificio en buzón.	Unidad Operativa	N/A
	5.4 Coteja existencia en corrales.	Unidad Operativa	N/A
	5.5 Revisa orden de sacrificio de cerdos.	Unidad Operativa	N/A
	5.6 Saca cerdos del corral de acuerdo a orden de sacrificio.	Unidad Operativa	N/A
	5.7 Elabora lista de usuarios.	Unidad Operativa	N/A
	5.8 Traslada cerdos a embudo.	Unidad Operativa	N/A
	5.9 Moja cerdos en embudo.	Unidad Operativa	N/A
	5.10 Llena al término de ingreso de animales a sacrificio del día el formato de validación de cerdos en corrales de guarda rastro.	Unidad Operativa	N/A
	5.11 Entrega el formato de validación de cerdos en corrales de guarda rastro al Médico Veterinario en turno de recepción. Validando cantidades de animales físicamente en corrales.	Unidad Operativa	N/A
	6. Matanza.	6.1 Realiza la insensibilización al cerdo.	Unidad Operativa
6.2 Aplica corriente eléctrica con bastón insensibilizador al cerdo.		Unidad Operativa	N/A
6.3 Eleva cerdo.		Unidad Operativa	N/A
6.4 Sujeta una pata con cadena.		Unidad Operativa	N/A
6.5 Eleva cerdo en grúa.		Unidad Operativa	N/A
6.6 Traslada a mesa de desangrado.		Unidad Operativa	N/A
6.7 Desangra cerdo.		Unidad Operativa	N/A
6.8 Depila cerdo.		Unidad Operativa	N/A
6.9 Traslada a tina de escaldado.		Unidad Operativa	N/A
6.10 Sumerge cerdo en tina de escaldado.		Unidad Operativa	N/A
6.11 Traslada a máquina depiladora.		Unidad Operativa	N/A
6.12 Depila cerdo en maquina depiladora.		Unidad Operativa	N/A
6.13 Realiza el eviscerado del cerdo.		Unidad Operativa	N/A
6.14 Coloca gancho de pial.		Unidad Operativa	N/A
6.15 Abre cadera de cerdo.		Unidad Operativa	N/A
6.16 Eleva cerdo a riel.		Unidad Operativa	N/A
6.17 Traslada cerdo a eviscerado		Unidad Operativa	N/A
6.18 Abre estómago de cerdo.		Unidad Operativa	N/A
6.19 Desprende víscera verde para decomiso.		Unidad Operativa	N/A
6.20 Deja expuestas vísceras abdominales.		Unidad Operativa	N/A
7.1 Traslada canal a inspección.	7.1 Traslada canal a inspección.	Unidad Operativa	N/A
	En caso de ser Inspección de vísceras, pasa a la actividad 7.2.	Unidad Médica	N/A
	7.2 ¿Apto para consumo humano?	Unidad Médica	N/A
	En caso de que no sea apto para consumo humano, pasa a la actividad 7.3.	Unidad Médica	N/A
	En caso de que si sea apto para consumo, pasa a la actividad 7.5.	Unidad Médica	N/A
	7.3 Realiza decomiso y se desnaturaliza (impregna diésel).	Unidad Médica	N/A
	7.4 Informa al médico de inspección de canales, pasa a la actividad 7.10.	Unidad Operativa	N/A
	7.5 Entrega al usuario vísceras y pasa a la actividad 7.16.	Unidad Operativa	N/A
	En caso de ser Inspección Cabeza y Canal, pasa a la actividad 7.6.	Unidad Médica	N/A

DATOS DE MAPEO			
Etapa	Descripción de la actividad	Área	Sistema
7. Inspección zoonosanitaria post mortem y terminado de canal	7.6 Abre a la altura del cuello y revisa ganglios de porcino.	Unidad Médica	N/A
	7.7 ¿Cabeza apta para consumo humano?	Unidad Médica	N/A
	En caso de que la cabeza si sea apta para consumo humano, pasa a la actividad 7.16.	Unidad Médica	N/A
	En caso de que la cabeza no sea apta para consumo humano, pasa a la actividad 7.8.	Unidad Médica	N/A
	7.8 Realiza decomiso y se desnaturaliza (impregna de diésel).	Unidad Médica	N/A
	7.9 Informa al médico de inspección de canales.	Unidad Operativa	N/A
	7.10 ¿Canal apta para consumo humano?	Unidad Médica	N/A
	En caso de que la canal no sea apta para consumo humano, pasa a la actividad 7.11.	Unidad Médica	N/A
	En caso de que la canal si sea apta para consumo humano, pasa a actividad 7.16.	Unidad Médica	N/A
	7.11 Decomisa canal.	Unidad Médica	N/A
	7.12 Impregna de diésel.	Unidad Operativa	N/A
	7.13 Envía carne decomisada a recolector de decomiso.	Unidad Operativa	N/A
	7.14 Entrega comprobante de decomiso al usuario.	Unidad Médica	N/A
	7.15 Archiva comprobante y termina procedimiento.	Unidad Médica	N/A
	7.16 Sella canal según tipo de consumo.	Unidad Operativa	N/A
	7.17 Lava canal.	Unidad Operativa	N/A
	7.18 Traslada canal para su entrega.	Unidad Operativa	N/A
	7.19 Recibe comprobante de pago del servicio. Ver procedimiento PDR-01 Recaudación.	Unidad Operativa	N/A
	7.20 Entrega de canal al usuario.	Unidad Operativa	N/A
	7.21 Recaba firma del usuario.	Unidad Operativa	N/A
	7.22 Archiva documento de entrega de cerdos.	Unidad Operativa	N/A
	7.23 Lava sala de sacrificio después de realizar las labores.	Unidad Médica	N/A
	7.24 Limpia sala de sacrificio.	Unidad Médica	N/A
	7.25 Coloca desinfectante	Unidad Médica	N/A
	7.26 Valida limpieza del área y libera y termina procedimiento.	Unidad Médica	N/A
	Políticas:	<p><b>Internas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Implementar el formato de distribución del personal para el sacrificio de porcinos.</li> <li>• Implementar formato de reporte diario de incidencias durante el proceso de porcinos</li> <li>• Implementar el formato de control del guarda rastro.</li> <li>• Dar cumplimiento al Reglamento del Rastro Municipal de San Diego de Alejandría Jalisco.</li> </ul> <p><b>Externas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Norma Oficial Mexicana NOM-008-ZOO-1994, NOM-009-ZOO-1994 Y NOM251-SSA1-2009.</li> </ul>	
Producto final:	2. Garantizar carne inocua para el consumo humano.		
Trámite/Trámite Ciudadano:	3. Sacrificio de Porcinos		

IDENTIFICACIÓN ORGANIZACIONAL		CUADRO DE CONTROL	
Dependencia o Coordinación General:	Dirección de Desarrollo Rural	Código:	PDR-03
Dirección de Área:	Inspector Ganadero	Fecha de Actualización:	N/A
Unidad Departamental:	Unidad Operativa Rastro	Fecha de Emisión:	24 OCTUBRE 2023
Nombre del Procedimiento:	<b>Sacrificio de bovinos</b>	Versión:	01
Objetivo del Procedimiento:	<b>Garantizar carne inocua para el consumo humano.</b>		
DATOS DE MAPEO			
Etapa	Descripción de la actividad	Área	Sistema
1.- Ingreso de animales y recepción de documentos.	1.1 Recibe documentos del introductor: Guía de tránsito y factura de animales personal de la unidad de vigilancia en caseta previo a su ingreso.	Inspector de Ganadería.	N/A
	1.2 Revisa vigencia de documentos.	Unidad Operativa	N/A
	1.3 Coteja que la documentación esté correcta.	Unidad Operativa	N/A
	1.4 Descarga y verifica animales para guarda en corral.	Unidad Operativa	N/A
	1.5 Cuenta que el número de animales coincida con el de la documentación.	Unidad Operativa	N/A
	1.6 Asigna corrales a los animales.	Unidad Operativa	N/A
	1.7 Llena los formatos: control de ingreso de ganado bovino, registro de pago por piso de bovino por cabeza al día, reporte de ubicación de bovinos en corral registrando el número de animales que ingresan al rastro por introductor.	Unidad Operativa	N/A
	1.8 Elabora y Firma recibo de ingreso de bovinos el introductor y el verificador.	Unidad Operativa	N/A
	1.9 Verifica los datos asentados en el recibo estén correctos.	Unidad Operativa	N/A
	1.10 Entrega documentos a inspector de ganadería.	Unidad Operativa	N/A
	1.11 Verifica que los documentos estén debidamente firmados.	Unidad Operativa	N/A
2.- Inspección zoonosanitaria antemortem.	2.1 Revisa los movimientos de los animales.	Unidad Médica	N/A
	2.2 Registra en bitácora el comportamiento.	Unidad Médica	
	2.3 ¿Animal sospechoso?	Unidad Médica	N/A
	En caso de que si se encuentre el animal sospechoso, pasa a la actividad 2.4.	Unidad Médica	N/A
	En caso de que no sea animal sospechoso, pasa a la actividad 2.8.	Unidad Médica	N/A
	2.4 Segrega animal en corrales.	Unidad Médica	N/A
	2.5 Elabora reporte médico antemortem de los animales haciendo observaciones de Bienestar Animal.	Unidad Médica	N/A
	2.6 Envía reporte a los médicos sanitaristas de sacrificio y pasa a la actividad 2.7.	Unidad Médica	N/A
	2.7 ¿Sacrificio de emergencia en horas hábiles?	Unidad Operativa	N/A
	En caso de no requerir sacrificio de emergencia, pasa a la actividad 3.1.	Unidad Operativa	N/A
En caso de requerir sacrificio de emergencia, si este es en horas de oficina personal del área operativa, realiza el proceso, si es fuera del horario personal de la Unidad de Vigilancia se encarga de realizarlo y continua en la actividad 4.1	Inspector Ganadero/ Unidad Operativa	N/A	
3.- Expedición de orden de Sacrificio.	3.1 Elabora lista para turno de ingreso de sacrificio.	Inspector Ganadero/ Unidad Operativa	N/A
	3.2 Imprime lista para turno de ingreso de sacrificio.	Inspector Ganadero	N/A

DATOS DE MAPEO			
Etapa	Descripción de la actividad	Área	Sistema
3.- Expedición de orden de Sacrificio.	3.3 Entrega lista a los representantes de los gremios, corralero e inspector de ganadería.	Inspector Ganadero	N/A
	3.4 Recibe expediente y lista para turno de ingreso de sacrificio.	Unidad Operativa	N/A
	3.5 Coteja que las marcas de herrar que se especifican en la factura coincidan con las marcas en la piel del animal.	Inspector Ganadero/ Unidad Operativa	N/A
	3.6 Entrega copias de orden de sacrificio.	Inspector Ganadero	N/A
	3.7 Archiva expediente.	Inspector Ganadero	N/A
4. Ingreso de animales a sacrificio.	4.1 Acomoda los animales para ingresar a la sala de sacrificio según indique el turno de la lista de bovinos.	Unidad Operativa	N/A
	4.2 Solicita a los corraleros que trasladen ganado al embudo.	Unidad Operativa	N/A
	4.3 Arrea al animal al área de sacrificio.	Unidad Operativa	N/A
	4.4 Moja ganado en embudo.	Unidad Operativa	N/A
	4.5 Aturde ganado.	Unidad Operativa	N/A
	4.6 Coloca pistola de aire en la frente.	Unidad Operativa	N/A
	4.7 Acciona el gatillo del revolver	Unidad Operativa	N/A
	4.8 Abre la puerta y cae el animal.	Unidad Operativa	N/A
5. Sacrificio	5.1 Amarra una pata con cadena.	Unidad Operativa	N/A
	5.2 Eleva bovino a riel.	Unidad Operativa	N/A
	5.3 Traslada bovino a desangrado.	Unidad Operativa	N/A
	5.4 Degüella al animal para su desangrado.	Unidad Operativa	N/A
	5.5 Corta cabeza y desprende piel y cuernos.	Unidad Operativa	N/A
	5.6 Envía cabeza a inspección post-mortem.	Unidad Operativa	N/A
	5.7 Identifica y lava la cabeza.	Unidad Operativa	N/A
	5.8 Inspecciona cabeza revisando ganglios linfáticos y músculo macetero.	Unidad Médica	N/A
	5.9 ¿Es apta?	Unidad Médica	N/A
	En caso de no ser apta, pasa a la actividad 5.10.	Unidad Médica	N/A
	En caso de si ser apta, pasa a la actividad 5.11.	Unidad Médica	N/A
	5.10 Realiza decomiso de cabeza, pasa a la actividad 5.41.	Unidad Médica	N/A
	5.11 Prepara su entrega al usuario.	Unidad Operativa	N/A
	5.12 Corta las patas.	Unidad Operativa	N/A
	5.13 Abre cadera y quita el viril.	Unidad Operativa	N/A
	5.14 Pela la pierna y corta manos.	Unidad Operativa	N/A
	5.15 Pela el interior y exterior.	Unidad Operativa	N/A
	5.16 Separa del animal las patas y manos.	Unidad Operativa	N/A
	5.17 Realiza corte de codillos y pecho.	Unidad Operativa	N/A
	5.18 Realiza juegos de las patas desprendidas.	Unidad Operativa	N/A
	5.19 Prepara juegos de patas para su entrega.	Unidad Operativa	N/A
	5.20 Despiela pecho, antebrazo y costados con máquina desolladora.	Unidad Operativa	N/A
	5.21 Traslada bovino a máquina despieladora.	Unidad Operativa	N/A
	5.22 Separa piel del bovino con máquina despieladora.	Unidad Operativa	N/A
5.23 Cae en carretilla, se lleva al cuarto de pieles y se pesa.	Unidad Operativa	N/A	
5.24 Entrega comprobante de pesaje al usuario.	Unidad Operativa	N/A	

DATOS DE MAPEO			
Etapa	Descripción de la actividad	Área	Sistema
5. Sacrificio	5.25 Utiliza sierra de pecho.	Unidad Operativa	N/A
	5.26 Marca canal con lápiz tinta.	Unidad Operativa	N/A
	5.27 Abre pecho del bovino con sierra de pecho.	Unidad Operativa	N/A
	5.28 Corta con cuchillo el estómago para extraer vísceras.	Unidad Operativa	N/A
	5.29 Traslada las vísceras a la mesa de inspección.	Unidad Operativa	N/A
	5.30 Inspecciona vísceras.	Unidad Médica	N/A
	5.31 ¿Es apta?	Unidad Médica	N/A
	En caso de que no sean aptas, pasa a la actividad 5.32.	Unidad Médica	N/A
	En caso de que si sean aptas, pasa a la actividad 5.33.	Unidad Médica	N/A
	5.32 Realiza decomiso y pasa a la actividad 5.41.	Unidad Médica	N/A
	5.33 Traslada a la mesa de lavado.	Unidad Operativa	N/A
	5.34 Utiliza sierra de canal.	Unidad Operativa	N/A
	5.35 Corta a la mitad la canal con sierra.	Unidad Operativa	N/A
	5.36 Extrae médula del canal.	Unidad Operativa	N/A
	5.37 Lava la canal.	Unidad Operativa	N/A
	5.38 Inspecciona canal.	Unidad Médica	N/A
	5.39 ¿Canal apta para consumo humano?	Unidad Médica	N/A
	En caso de que no sea apta para consumo humano, pasa a actividad 5.40.	Unidad Médica	N/A
	En caso de que si sea apta para consumo humano, pasa a la actividad 5.44.	Unidad Médica	N/A
	5.40 Realiza decomiso.	Unidad Médica	N/A
	5.41 Coloca en recipientes de decomiso.	Unidad Operativa	N/A
	5.42 Entrega comprobante de decomiso al usuario.	Unidad Operativa	N/A
	5.43 Archiva comprobante y termina procedimiento.	Unidad Operativa	N/A
	5.44 Abre tejidos de la canal para que ingrese el frío.	Unidad Operativa	N/A
	5.45 Pesa canal.	Unidad Operativa	N/A
	5.46 Emite comprobante de sacrificio y báscula de la canal.	Unidad Operativa	N/A
	5.47 Coloca comprobante de sacrificio y báscula en canal.	Unidad Operativa	N/A
	5.48 Entrega comprobante de sacrificio y báscula a usuario.	Unidad Operativa	N/A
6.- Enmantado	6.1 ¿Requiere enmantado?	Unidad Operativa	N/A
	En caso de que si requiera enmantado, pasa a la actividad 6.2.	Unidad Operativa	N/A
	En caso de que no requiera enmantado, pasa a la actividad 6.4.	Unidad Operativa	N/A
	6.2 Enmanta la canal.	Unidad Operativa	N/A
	6.3 Traslada canal a cámara de refrigeración y pasa a la actividad 6.4.	Unidad Operativa	N/A
	6.4 Almacena canal en las cámaras de refrigeración.	Unidad Operativa	N/A
	6.5 Mantiene canal en refrigeración constante por 24 horas.	Unidad Operativa	N/A
6.6 Espera a que cumpla las 24 horas.	Unidad Operativa	N/A	
7.- Entrega de limpieza de carne y sanitización de sala de sacrificio.	7.1 Prepara salida de carne.	Unidad Operativa	N/A
	7.2 Recibe comprobante de sacrificio y pago a Tesorería.	Unidad Operativa	N/A
	7.3 Busca canal en cámara de refrigeración. Ver procedimiento PDR-05 Refrigeración de carne y PDR-06 Procedimiento del manejo de la carne que sale del rastro.	Unidad Operativa	N/A
	7.4 Traslada canal a andén de entrega.	Unidad Operativa	N/A
	7.5 Entrega la canal (chaleco, pierna) en vehículo del usuario.	Unidad Operativa	N/A
	7.6 Lava y limpia las áreas de sala de sacrificio después de realizar labores.	Unidad Operativa	N/A
	7.7 Coloca desinfectante.	Unidad Operativa	N/A
	7.8 Verifica y libera las áreas limpias y termina procedimiento.	Unidad Médica	N/A

<p>Políticas:</p>	<p><b>Internas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Implementar con el formato de distribución del personal para el sacrificio de bovinos</li> <li>• Implementar con el formato de reporte diario de incidencias durante el proceso de bovinos</li> <li>• Implementar con el formato de control guardarastrro</li> <li>• Dar cumplimiento al Reglamento del Rastro Municipal de San Diego de Alejandría Jalisco.</li> </ul> <p><b>Externas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Norma Oficial Mexicana NOM-008-ZOO-1994, NOM-009-ZOO-1994 Y NOM251-SSA1-2009.</li> </ul>
<p>Producto final:</p>	<p>Garantizar carne inocua para el consumo humano.</p>
<p>Trámite/Trámite Ciudadano:</p>	<p>Sacrificio de Bovinos,</p>

IDENTIFICACIÓN ORGANIZACIONAL		CUADRO DE CONTROL	
Dependencia o Coordinación General:	Dirección de Desarrollo Rural	Código:	PDR-04
Dirección de Área:	Inspector Ganadero	Fecha de Actualización:	N/A
Unidad Departamental:	Unidad Operativa Rastro	Fecha de Emisión:	24 OCTUBRE 2023
Nombre del Procedimiento:	<b>Servicio de sacrificio de porcinos</b>	Versión:	01
Objetivo del Procedimiento:	<b>Garantizar carne inocua para el consumo humano.</b>		

DATOS DE MAPEO			
Etapa	Descripción de la actividad	Área	Sistema
1.- Recepción de documentos y expedición de orden de sacrificio.	1.1 Recibe documentos del introductor: Guía de tránsito y factura de animales.	Unidad Operativa	N/A
	1.2 Revisa vigencia de documentos.	Unidad Operativa	N/A
	1.3 Coteja que la documentación esté correcta.	Unidad Operativa	N/A
	1.4 Elabora orden de sacrificio.	Unidad Operativa	N/A
	1.5 Recibe expediente.	Unidad Operativa	N/A
	1.6 Entrega copias de orden de sacrificio y lista de ingreso.	Unidad Operativa	N/A
	1.7 Archiva expediente.	Unidad Operativa	N/A
	1.8 Elabora lista de ingreso de sacrificio.	Unidad Operativa	N/A
	1.9 Registra los nombres de los usuarios.	Unidad Operativa	N/A
2.- Recepción en corrales e inspección zoonosanitaria antemortem y de Sacrificio emergencia.	2.1 Recibe cerdos en el corral.	Unidad Médica	N/A
	2.2 Inspecciona los cerdos.	Unidad Médica	N/A
	2.3 Realiza llenado del reporte diario de inspección sanitaria antemortem con observaciones de Bienestar Animal.	Unidad Médica	N/A
	2.4 ¿Sacrifica de emergencia?	Unidad Operativa	N/A
	En caso de que el animal no requiera sacrificio de emergencia, pasa a la actividad 3.1.	Unidad Operativa	N/A
	En caso de que el animal si requiera sacrificio de emergencia, pasa a la actividad 2.5.	Unidad Operativa	N/A
	2.5 Realiza sacrificio de emergencia.	Unidad Operativa	N/A
	2.6 Desprende las vísceras.	Unidad Operativa	N/A
	2.7 Resguarda canal en refrigeración.	Unidad Operativa	N/A
	2.8 Realiza revisión por el médico veterinario en la hora de proceso.	Unidad Médica	N/A
2.9 Da salida a la canal a la hora de proceso.	Unidad Operativa	N/A	
2.10 Sella según sea el tipo de consumo que autorice y termina procedimiento.	Unidad Operativa	N/A	
3.- Matanza	3.1 Recoge lista de ingreso de sacrificio.	Unidad Operativa	N/A
	3.2 Acerca cerdos conforme a la lista de sacrificio.	Unidad Operativa	N/A
	3.3 Ingresa cerdos a la manga/embudo de 4 en 4.	Unidad Operativa	N/A
	3.4 Moja cerdo en pie.	Unidad Operativa	N/A
	3.5 Ingresa cerdo a trampa de manejo de uno a uno.	Unidad Operativa	N/A
	3.6 Cierra trampa de manejo.	Unidad Operativa	N/A
	3.7 Realiza insensibilización al cerdo.	Unidad Operativa	N/A
	3.8 Aplica corriente eléctrica con bastón insensibilizador al cerdo.	Unidad Operativa	N/A
	3.10 Sujeta cerdo de una pata con el gancho pial	Unidad Operativa	N/A

DATOS DE MAPEO			
Etapa	Descripción de la actividad	Área	Sistema
	3.11 Eleva cerdo en la torre de elevación.	Unidad Operativa	N/A
	3.12 Traslada cerdo a desangrado.	Unidad Operativa	N/A
	3.13 Realiza el desangrado al cerdo.	Unidad Operativa	N/A
	3.14 Corta pata izquierda y cola del cerdo.	Unidad Operativa	N/A
	3.15 Traslada cerdo a pistón transferencia.	Unidad Operativa	N/A
	3.16 Corta pata derecha en pistón de transferencia.	Unidad Operativa	N/A
	3.17 Cambia gancho pial al gancho gambrel.	Unidad Operativa	N/A
	3.18 Traslada cerdo a despielado.	Unidad Operativa	N/A
	3.19 Despiela cerdo colocando piel en carretilla.	Unidad Operativa	N/A
	3.20 Traslada piel en carretilla al despielado.	Unidad Operativa	N/A
	3.21 Identifica la canal colocándole etiqueta de papel con número de propiedad de usuario y número consecutivo de matanza.	Unidad Operativa	N/A
	3.22 Realiza Deslonje.	Unidad Operativa	N/A
	3.23 Recibe piel.	Unidad Operativa	N/A
	3.24 Separa lonja de cuero.	Unidad Operativa	N/A
	3.25 Identifica lonja para su entrega.	Unidad Operativa	N/A
4. Inspección zoosanitaria postmortem de cabeza.	4.1 Realiza el retiro de la cabeza.	Unidad Operativa	N/A
	4.2 Separa la piel de la cabeza.	Unidad Operativa	N/A
	4.3 Traslada cabeza a percha para su inspección sanitaria.	Unidad Operativa	N/A
	4.4 Coloca número de usuario y número consecutivo de matanza.	Unidad Médica	N/A
	4.5 Lava cabeza.	Unidad Médica	N/A
	4.6 ¿Inspecciona cabeza?	Unidad Médica	N/A
	En caso de que no sea apta para consumo humano, pasa a la actividad 4.7.	Unidad Médica	N/A
	En caso de que si sea apta para consumo humano, pasa a la actividad 4.8.	Unidad Operativa	N/A
	4.7 Realiza decomiso y se informa al médico veterinario en vísceras y pasa a la actividad 6.1.	Unidad Médica	N/A
	4.8 Sella cabeza con tinta roja.	Unidad Médica	N/A
	4.9 Corta manos del cerdo.	Unidad Operativa	N/A
	4.10 Traslada cabeza y patas ha depilado.	Unidad Operativa	N/A
	4.11 Recibe cabeza y patas.	Unidad Operativa	N/A
4.12 Depila cabeza, patas.	Unidad Operativa	N/A	
5.- Inspección Zoosanitaria Postmortem De Vísceras.	5.1 Abre esternón del cerdo por línea media.	Unidad Operativa	N/A
	5.2 Retira vísceras del cerdo.	Unidad Operativa	N/A
	5.3 Identifica vísceras, colocándole etiqueta con número de propiedad del usuario y número consecutivo de matanza.	Unidad Médica	N/A
	5.4 Inspecciona vísceras torácicas y abdominales.	Unidad Médica	N/A
	5.5 ¿Vísceras aptas para consumo humano?	Unidad Médica	N/A



DATOS DE MAPEO				
Etapa	Descripción de la actividad	Área	Sistema	
	En caso de no ser aptas para consumo humano, pasa la actividad 5.6.	Unidad Médica	N/A	
	En caso de si ser aptas para consumo humano, pasa a la actividad 5.8.	Unidad Médica	N/A	
	5.6 Realiza decomiso y se desnaturaliza (hecha diésel).	Unidad Médica	N/A	
	5.7 Informa al médico de inspección de canales y pasa a la actividad 6.3.	Unidad Médica	N/A	
	5.8 Traslada vísceras por el tobogán.	Unidad Médica	N/A	
	5.9 Recibe vísceras a través del tobogán.	Unidad Médica	N/A	
	5.10 Separa víscera verde (ciego, colon y recto) para decomiso.	Unidad Médica	N/A	
	5.11 Lava vísceras.	Unidad Médica	N/A	
	5.12 Teje vísceras para su entrega.	Unidad Médica	N/A	
	5.13 Identifica víscera abdominal para su entrega pasa a la actividad 6.14.	Unidad Médica	N/A	
	6. Inspección zoonosanitaria postmortem y terminado de canal	6.1 Traslada canal.	Unidad Médica	N/A
		6.2 Corta canal retirando espinazo.	Unidad Médica	N/A
		6.3 Lava canal por dentro y por fuera.	Unidad Médica	N/A
6.4 Traslada canal lavada al andén de espera.		Unidad Médica	N/A	
6.5 Inspecciona canal en andén de espera.		Unidad Médica	N/A	
6.6 Sella canal de acuerdo a tipo de consumo.		Unidad Médica	N/A	
6.7 Forma las canales despiezadas en andén de espera.		Unidad Operativa	N/A	
6.8 ¿Canal apta para consumo humano?		Unidad Médica	N/A	
En caso de que la canal no sea apta para consumo humano, pasa a la actividad 6.9.		Unidad Médica	N/A	
En caso de que la canal si sea apta para consumo humano, pasa a la actividad 6.14.		Unidad Médica	N/A	
6.9 Desnaturaliza con diésel.		Unidad Médica	N/A	
6.10 Traslada carne decomisada para disposición.		Unidad Médica	N/A	
6.11 Dispone de carne decomisada con el recolector de decomiso.		Unidad Médica	N/A	
6.12 Entrega comprobante de decomiso al usuario.	Unidad Médica	N/A		
	6.13 Archiva comprobante y termina procedimiento.	Unidad Operativa	N/A	
	6.14 Recolecta vísceras, cabeza, patas, lonjas y cuero para su entrega.	Unidad Operativa	N/A	
	6.15 Entrega despiezado la canal (dos medias canales y espinazo) cabeza patas lonja cuero y vísceras a introductor.	Unidad Operativa	N/A	
	6.16 Recaba firma del comprobante de entrega del usuario.	Unidad Operativa	N/A	
	6.17 Archiva copia del comprobante de entrega.	Unidad Operativa	N/A	
	6.18 Limpia y lava sala de sacrificio después de realizar las labores.	Unidad Operativa	N/A	
	6.19 Coloca desinfectante y termina procedimiento.	Unidad Operativa	N/A	
Políticas:	<p><b>Internas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Implementar el formato de distribución del personal para el sacrificio de porcinos.</li> <li>Implementar el formato de reporte diario de incidencias durante el proceso de porcinos</li> <li>Implementar el formato de control del guardarastro.</li> <li>Dar cumplimiento al Reglamento del Rastro Municipal de San Diego de Alejandría Jalisco.</li> </ul> <p><b>Externas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Norma Oficial Mexicana NOM-008-ZOO-1994, NOM-009-ZOO-1994 Y NOM251-SSA1-2009.Norma Oficial Mexicana. NOM-009-ZOO-1994</li> </ul>			
Producto final:	Garantizar carne inocua para el consumo humano.			
Trámite/Trámite Ciudadano:	Sacrificio de Porcinos			

IDENTIFICACIÓN ORGANIZACIONAL		CUADRO DE CONTROL	
Dependencias o Coordinación General:	Dirección de Desarrollo Rural	Código:	PDR-05
Dirección de Área:	Rastro Municipal	Fecha de Actualización:	N/A
Unidad Departamental:	Unidad de Mantenimiento Rastro	Fecha de Emisión:	24 OCTUBRE 2023
Nombre del Procedimiento:	<b>Refrigeración de la Carne</b>	Versión:	01
Objetivo del Procedimiento:	<b>Conservación de la carne</b>		

DATOS DE MAPEO		
Descripción de la actividad	Área	Sistema
1. Colocar la res el personal de matanza y de acuerdo al introductor se ponen en un riel y cámara en específico asignadas al introductor.	Unidad Operativa Rastro	N/A
2. Vigila que la cámara cumpla con las especificaciones establecidas por la norma NOM008-Z00-1994, para el procedimiento de refrigeración.	Unidad de Mantenimiento Rastro	N/A

Políticas:	<p><b>Internas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Implementar los formatos de supervisión de temperaturas de cámara</li> <li>Dar cumplimiento al Reglamento del Rastro Municipal de San Diego de Alejandría Jalisco.</li> <li>Norma Oficial Mexicana NOM-008-Z00-1994, NOM-009-Z00-1994 Y NOM251-SSA1-2009.</li> </ul> <p><b>Externas:</b></p>
Producto final:	<input type="checkbox"/> Conservación de las características organolépticas de la carne
Trámite/Trámite Ciudadano:	<input type="checkbox"/> N/A

IDENTIFICACIÓN ORGANIZACIONAL		CUADRO DE CONTROL	
Dependencia o Coordinación General:	Dirección de Desarrollo Rural	Código:	PDR-06
Dirección de Área:	Inspector Ganadero	Fecha de Actualización:	N/A
Unidad Departamental:	Unidad Operativa Rastro	Fecha de Emisión:	24 OCTUBRE 2023
Nombre del Procedimiento:	<b>Procedimiento del manejo de la carne que sale de Rastro</b>	Versión:	01
Objetivo del Procedimiento:	<b>Control para asegurar al Introdutor que es su producto.</b>		

DATOS DE MAPEO		
Descripción de la actividad	Área	Sistema
1. Abre las cámaras y se hace un muestreo de la canal en donde se revisa que la refrigeración haya sido la adecuada cumpliendo con las normas NOM-008-ZOO-1994, NOM009-ZOO-1994 Y NOM-251-SS1-2009.	Unidad Médica	N/A
2. (Implementar) Elabora el pase de salida correspondiente a la cantidad de carne que haya sido autorizada por la Recaudadora y se le entrega al Introdutor. El pase de salida está compuesto por un original y dos copias. El original se conserva por la Administración del Rastro; la primera copia es para el vigilante, la segunda copia para el usuario.	Unidad Operativa Rastro	N/A
3. Entrega el pase de salida el introductor al cargador asignado que le hará la entrega de la carne según lo descrito en el pase de salida.	Unidad Operativa Rastro	N/A
4. Entrega la primera copia del pase de salida el introductor al momento de salir en la caseta de vigilancia, a su vez el vigilante verifica que el pase sea acorde a la cantidad de carga que lleva el vehículo y termina procedimiento.	Unidad Operativa Rastro	N/A

Políticas:	<p><b>Internas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Implementar los formatos de salidas de carne</li> <li>Reglamento del Rastro Municipal de San Diego de Alejandría Jalisco, Artículo 13.</li> </ul> <p><b>Externas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Dar cumplimiento a la Norma Oficial Mexicana NOM-008-ZOO-1994, NOM-009-ZOO1994 Y NOM-251-SSA1-2009.</li> </ul>
Producto final:	Garantizar carne segura para el consumo humano.
Trámite/Trámite Ciudadano:	N/A

IDENTIFICACIÓN ORGANIZACIONAL		CUADRO DE CONTROL	
Dependencia o Coordinación General:	Dirección de Desarrollo Rural	Código:	PDR-07
Dirección de Área:	Inspector Ganadero	Fecha de Actualización:	N/A
Unidad Departamental:	Unidad Médica	Fecha de Emisión:	24 OCTUBRE 2023
Nombre del Procedimiento:	<b>Manejo especial de desechos y residuos sólidos del proceso de sacrificio de bovinos y porcinos.</b>	Versión:	01
Objetivo del Procedimiento:	<b>Dar un buen manejo para no contaminar.</b>		

DATOS DE MAPEO			
Etapa	Descripción de la actividad	Área	Sistema
1.- Manejo de la Sangre	1.1. Recolecta la sangre en una fosa exclusiva durante el proceso de matanza el área de sanidad. Ver procedimientos de PDR-02, Sacrificio de porcinos San Diego de Alejandría Jalisco PDR-03 Sacrificio de bovinos Y PDR-04 Servicio de sacrificio de porcinos tipo obrador del Rastro de Atemajac	Unidad Médica	N/A
	1.2. Bombea a un tanque de acero inoxidable al término de la matanza donde se mantiene a bajas temperaturas la unidad de sanidad	Unidad Médica	N/A
	1.3. Recolecta el proveedor para su uso como materia prima en la unidad de sanidad y termina procedimiento.	Unidad Médica	N/A
2. – Manejo del contenido ruminal	2.1. Recolecta el contenido ruminal durante el proceso en un depósito temporal en el área de unidad de sanidad asignada.	Unidad Médica	N/A
	2.2. Remueve el contenido ruminal al término de la matanza en un depósito temporal almacenado para su recolección en la unidad de sanidad.	Unidad Médica	N/A
	2.3. Supervisa que recoja el contenido ruminal la empresa que se encarga de la recolección de residuos biológicos no peligrosos como destino final y termina procedimiento.	Unidad Médica	N/A
3.- Producto no apto para consumo humano	3.1. Inspecciona la canal para detectar anomalías o deformidades en tejido óseo articulares, musculares o de cualquier órgano o cavidad.	Unidad Médica	N/A
	3.2. Deposita la parte afectada en un tambo especial cuando es detectada alguna anomalía donde se desnaturaliza con ácido fenico.	Unidad Médica	N/A
	3.3. Entrega los tambos la unidad de sanidad a la empresa que destina el decomiso a una planta de tratamiento y termina procedimiento.	Unidad Médica	N/A

Políticas:	<b>Internas:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Implementar con los manifiestos</li> <li>Llevar a cabo el registro de tambos de decomisos</li> </ul> <b>Externas:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Norma Oficial Mexicana NOM-009-Z00-1994</li> </ul>
Producto final:	Procedimiento adecuado para el cuidado del medio ambiente
Trámite/Trámite Ciudadano:	N/A

## **Implementación de ANEXOS**

### **Procedimiento:** Carta de introductor

1. Constancia de autorización para autorizar el ingreso de ganado para sacrificio en Rastros Municipales.

### **Procedimiento:** Sacrificio de Porcinos San Diego de Alejandría Jalisco

1. Control de Asistencia y equipo de seguridad
2. Reporte diario de incidencias durante el proceso de Porcinos
3. Control de Ingreso de Ganado Porcino

### **Procedimiento:** Sacrificio Bovinos

1. Control de Asistencia y equipo de seguridad
2. Reporte diario de incidencias durante el proceso de bovinos
3. Control de Ingreso de Ganado Bovino

### **Procedimiento:** Refrigeración de la Carne

1. Acomodo de Carne en Cámaras de refrigeración
2. Temperaturas de Refrigeración

### **Procedimiento:** Manejo Especial de Desecho y Residuos Sólidos del Proceso de Sacrificio de Bovinos y Porcinos.

1. Manifiestos
2. Registro de tambos de decomisos
3. Bitácora Contenedor de lodos de la planta de tratamiento
4. Bitácora de Control de la Sangre
5. Bitácora de Control de decomiso
6. Bitácora de Control de la Giña

### **Procedimiento:** En general

1. Formato Sacrificio Emergencia
2. Control de Guarda Rastro
3. Reporte médico antemortem con observaciones de bienestar animal
4. Recibo de ingreso de cerdos

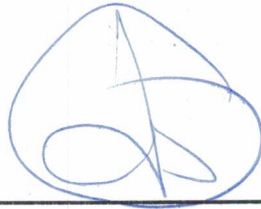
## VI. GLOSARIO DE TÉRMINOS

**Características organolépticas** Conservación de las de la carne: Las propiedades organolépticas son aquellos factores que determinan el color, el sabor, el olor y la ternura de la carne.

**Carne inocua** Garantizar para el consumo humano: Carne segura. (La ingesta de la carne no provoca ningún daño) y así el consumidor tiene la seguridad de consumir una carne sana.

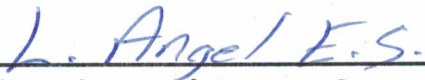
**Canal de Res.** La canal es el cuerpo de animal desprovisto de la totalidad de las vísceras torácicas y abdominales, puede incluir o no las cabezas o las patas.

**Autorizaciones**



---


**Lic. José de Jesús Sánchez González**  
**Presidente Municipal de San Diego de Alejandria**



---

**Lic. Luis Angel Esparza Segura**  
**Secretario General del Ayuntamiento**

**Visto bueno y Elaboracion**



---

**Ing. Jesús Ladislao Pérez Zermeño**  
**Dirección de Desarrollo Rural Municipal**