

## JEFATURA DEL RASTRO MUNICIPAL

Incrementamos el presupuesto anual de 780 mil a 1 millón 500 mil pesos en el año 2024 para beneficiar nuestro rastro municipal, y ofrecer un mejor servicio a los ciudadanos con un producto cárnico inocuo y de calidad, mejoramos los procesos en mantenimiento de maquinaria y equipar al personal para velar por su seguridad e integridad.

Otorgamos capacitación constante del personal para fortalecer la capacidad individual y colectiva de aportar conocimientos, habilidades y actitudes para el desempeño laboral con temas como Desarrollo Grupal, Primeros Auxilios Básicos, Búsqueda y Rescate, Evacuación de Inmuebles, y Prevención y Combate de Incendios; se dotó al personal continuamente con equipo de protección completo (botas, mandil, casco y cofias).

Para fortalecer el programa de limpieza y desinfección se invierten 45 mil pesos mensuales en químicos de grado alimenticio para mantener la higiene y minimizar riesgos de contaminación de los alimentos.

El Rastro cuenta con 5 biodigestores en el mes de marzo del año 2024 se compraron 6 boiler nuevos, sustituyendo los que ya estaban deteriorados por uso, además de la instalación de filtros para aumentar el tiempo de vida de estos, con el objetivo de reducir la emisión de gases de efecto invernadero, disminución de contaminantes orgánicos en aguas residuales, disminución de vectores transmisores de enfermedades además del costo- beneficio reemplazando el uso de gas LP usando el biogás (un gas renovable resultado de la materia orgánica biodegradable depositada en los biodigestores) para calentar el agua de la paila para el proceso de cerdos.

Apostándole a la tecnificación se hizo una inversión de 100 mil pesos para equipo de video vigilancia y equipo de cómputo desempeñando un papel fundamental en la prevención y disuasión del delito, evitando malos manejos a presentarse en entradas y salidas de producto cárnico y subproductos, además del visualizar el comportamiento animal en el horario de descanso y estancia del ganado porcino y bovino en las instalaciones.

Compra de unidad móvil de baños para hombres y mujeres para ofrecer al personal y usuarios del rastro espacios dignos para mejorar las condiciones así reemplazar la obra con daño estructural.

En la siguiente tabla muestra el número de animales sacrificados por año en el rastro municipal, cumpliendo con los estándares de calidad apegados a las normativas oficiales mexicanas en temas de salud pública y animal, así como la Ley Federal de Sanidad Animal, beneficiando a la población de Zapotlán, Sayula, Zapotiltic, entre otros municipios, y otros estados como Michoacán, Nayarit y Colima.

NÚMERO DE ANIMALES SACRIFICADOS		
AÑO	PORCINOS	BOBINOS
2021	23,127	10,905
2022	22,923	10,669
2023	27,559	10,823

Continuamos con el proyecto de revisión de establecimientos de productos de origen animal para consumo humano, apostándole a la modernización e innovación de éstos establecimientos, alrededor de 350 con

diferentes giros se han visitado; asesorando en manejo higiénico y de cadena fría de los alimentos, procedencia de productos, infraestructura, control de plagas y documentación (tarjetas de salud y licencia de funcionamiento municipal), obteniendo respuesta favorable por parte de los empresarios.

El propósito principal es lograr que en el municipio se tengan alimentos de calidad para garantizar la salud alimentaria de los habitantes y visitantes, así como atraer al turismo por la gastronomía del municipio.



Instalaciones del Rastro Municipal



Entrega de uniformes al personal del Rastro Municipal