

**H. AYUNTAMIENTO DE ATLIXCO 2014-2018**  
**DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS PÚBLICOS DE**  
**CALIDAD**

**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS Y**  
**ORGANIZACIÓN DE LA**  
**DIRECCIÓN DE RASTRO MUNICIPAL**

**JUNIO 2016**

---

---

## ÍNDICE

OBJETIVO.....	
CULTURA ORGANIZACIONAL.....	3
MISIÓN.....	5
VISIÓN.....	5
VALORES.....	5
MARCO JURÍDICO.....	6
ESTRUCTURA ORGÁNICA.....	7
ESTRUCTURA ORGÁNICA GENERAL.....	8
ORGANIGRAMA INTERNO.....	9
DIRECTORIO.....	10
DESCRPCIÓN DEL PUESTO.....	11
ATRIBUCIONES.....	12
DESCRIPCIÓNDEL FLUJOGRAMAS DE FLUJO.....	29
GLOSARIO.....	39

---

---

## INTRODUCCIÓN.

El siguiente manual tiene la finalidad de definir organizar y detallar claramente las acciones a las que el personal del Rastro Municipal de Atlixco, están sujetos a llevar acabo y a la vez salvaguardar las responsabilidades de cada trabajador mediante el criterio de organización, apoyándose en un documento administrativo, que indique formalmente cada tarea a elaborar.

Cumplir con las Leyes y Normas que en materia de rastro nos rigen y con las exigencias de los usuarios y la ciudadanía, proporcionándoles así productos cárnicos inocuos y de buena calidad para ello es necesario capacitar al personal en buenas prácticas de higiene y manufactura y así dar cumplimiento a la misión de la Dirección de Regulación y Fomento Sanitario de la Secretaría de Salud del Estado de Puebla junto con la Secretaría de Servicios Públicos de Calidad del H. Ayuntamiento de Atlixco.

---

---

### **OBJETIVO.**

Por medio del manual de operaciones cada trabajador tendrá de conocimiento sus funciones y actividades encomendadas con lo cual se presente además de una buena organización brindar buenos resultados al H. Ayuntamiento y por ende a la ciudadanía.

---

---

## CULTURA ORGANIZACIONAL

### MISION

Fomentar las actividades de Sanidad, Inocuidad y Calidad, dar cumplimiento a las Leyes y Normas que en materia de Rastro nos rigen, cumplir con las exigencias de los usuarios y la ciudadanía, proporcionándoles así productor cárnicos sanos, inocuos y de buena calidad.

Capacitando al personal en buenas prácticas de higiene y manufactura y así dar cumplimiento a la misión de la dirección de regulación de fomento sanitario de la Secretaría de Salud del Estado de Puebla junto con la Dirección de Servicios Públicos de Calidad del H. Ayuntamiento de Atlixco Puebla.

### VISION

Un Rastro Municipal con buena estructura administrativa, con buenas prácticas de manufactura e higiene que garantice la sanidad y calidad de la carne y así ser un rastro ejemplar reconocido a nivel Estatal.

### VALORES

Responsabilidad  
Honestidad  
Respeto  
Lealtad  
Perseverancia  
Prudencia  
Solidaridad  
Tolerancia

---



---

**MARCO JURIDICO**

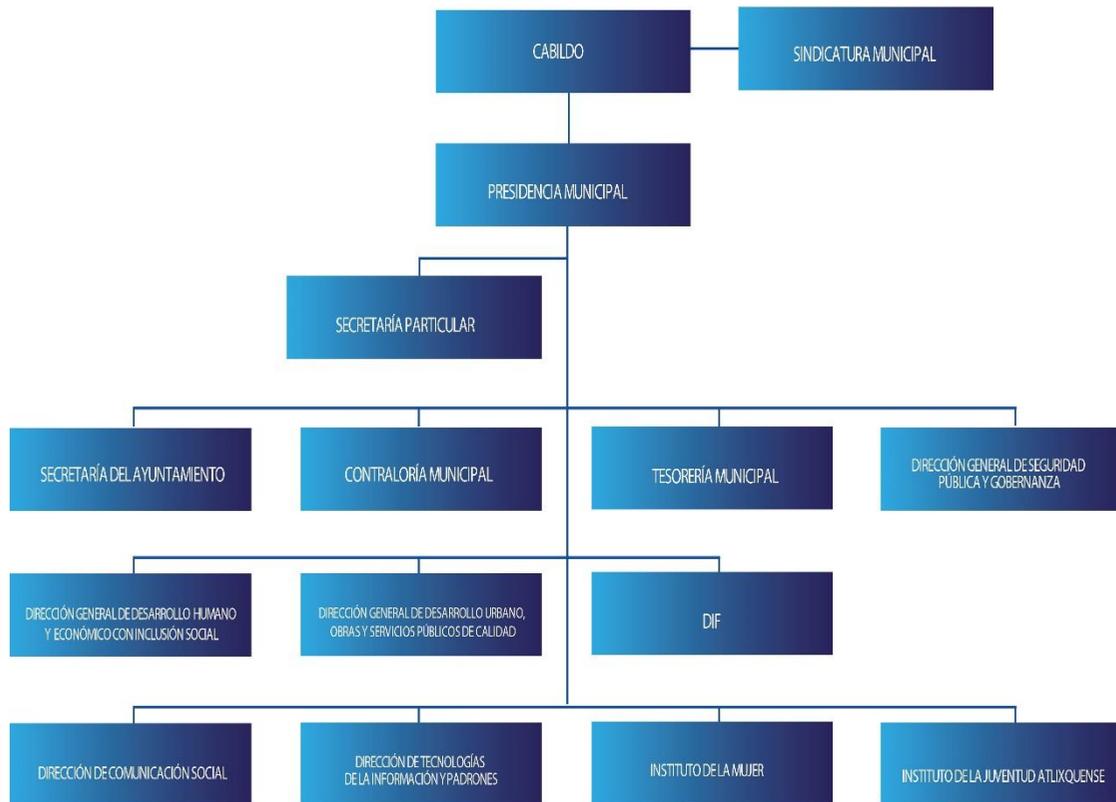
Norma Legal	Fecha de Publicación	Última Reforma
<b>FEDERALES</b>		
	<b>DOF</b>	<b>DOF</b>
Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos	05-02-1997	29-01-2016
<b>ESTATALES</b>		
	<b>POE</b>	<b>POE</b>
Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Puebla	02-10-1997	04-01-2016
Ley de Ingresos del Municipio de Atlixco	21/12/2015	21/12/2015
Ley Orgánica Municipal	23-03-2001	31-12-2004
Normas Oficiales Mexicanas en materia de Rastro	25/08/2004	26/12/2012
Ley Federal sobre Metrología y Normalización.	01/07/1992	18/12/2015
Ley Ganadera	04/09/2006	22/11/2013
Ley Federal de Sanidad Animal	25/07/2007	07/06/2012
Ley de Salud	15/11/1994	29/03/2016
Ley de responsabilidades de los Servidores Públicos	29/06/1984	11/02/2015
<b>MUNICIPALES</b>		
	<b>POE</b>	<b>POE</b>
Reglamento del Rastro Municipal	16/04/1997	16/04/1997

---

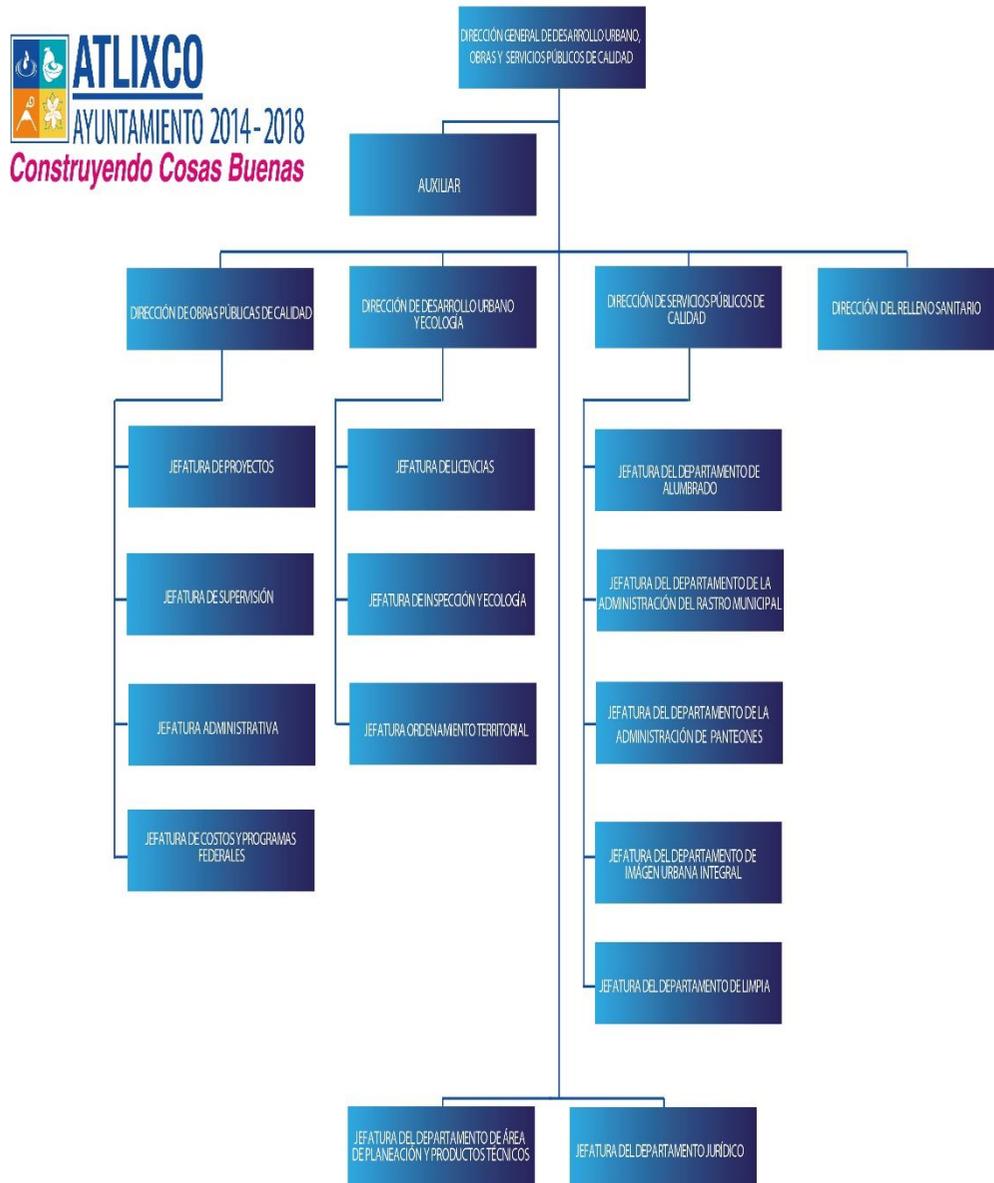


---

## ESTRUCTURA ORGANICA



## ESTRUCTURA ORGANICA GENERAL

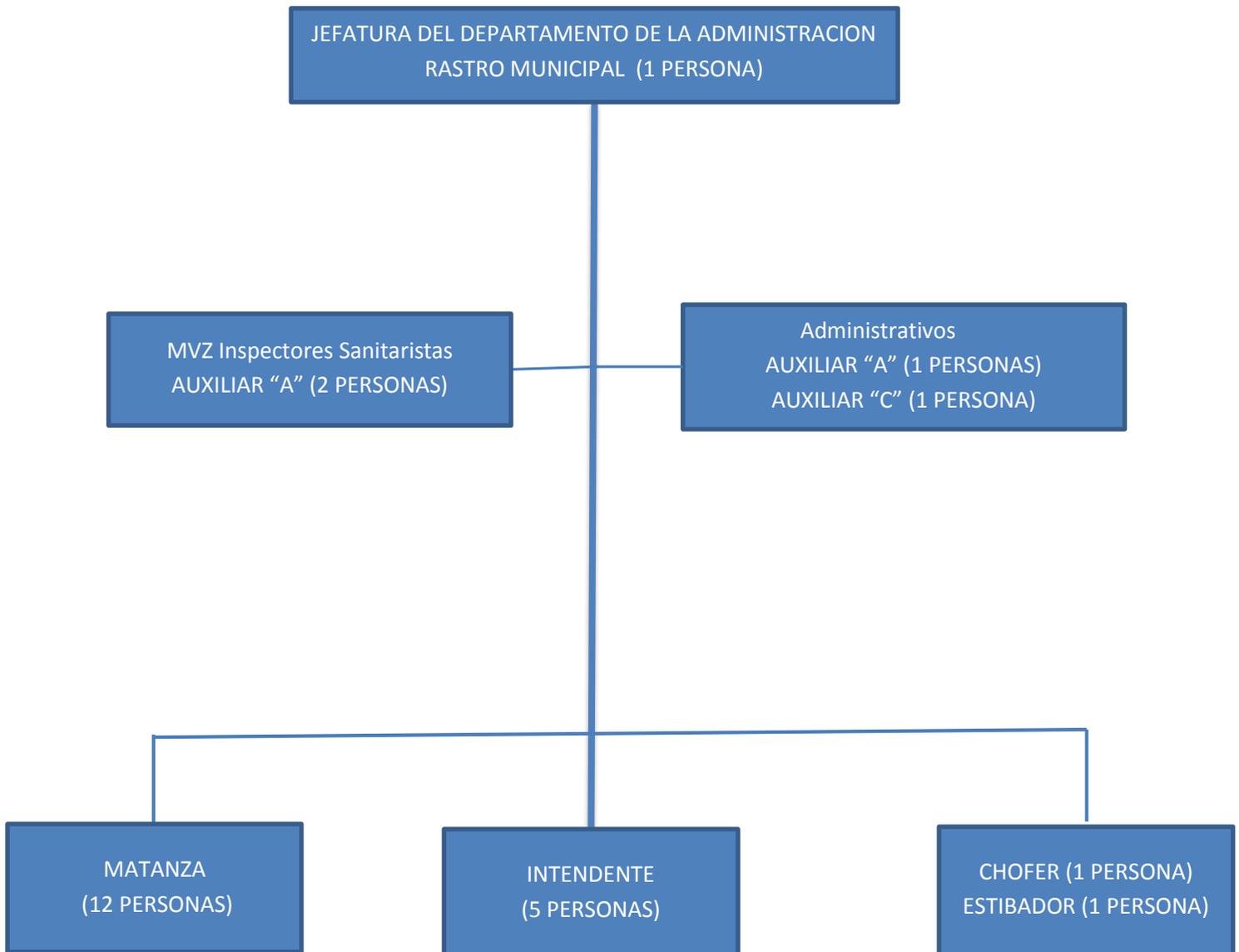


APROBADO EN SESIÓN DE CABILDO DEL 09 DE MAYO DEL 2016

---

---

## ORGANIGRAMA INTERNO



---



---

**DIRECTORIO**

NOMBRE	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO
MVZ. Eduardo Cabrera Bautista	Jefe del Departamento de la Administración de Rastro Municipal	-----
VACANTE	Auxiliar "A"	-----
MVZ Asención Coyotl Ramirez	Auxiliar "A"	-----
MVZ Nancy Orozco García	Auxiliar "A"	-----
Álvaro Tiro Méndez	Auxiliar "C"	-----

---

---

## ATRIBUCIONES

- Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, artículo 115, fracción III inciso f.
- Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Puebla. Artículo 103 fracción III inciso f; artículo 104 inciso f.
- Ley de Responsabilidades de los Servidores Públicos al servicio del Estado de Puebla. Artículo 50 fracciones de la I a XXIII
- Ley de Ingresos del Municipio de Atlixco. Capítulo VII Artículo 19 fracciones I a VI
- Normas Oficiales:
  - NOM-008-ZOO-1994 Especificaciones sanitarias para la construcción y equipamiento de establecimientos para el sacrificio de animales y los dedicados a la industrialización de productos cárnicos en aquellos puntos que resulten procedentes.
  - NOM-009-ZOO-1994 Proceso sanitario de la carne.
  - NOM-024-ZOO-1995 Especificaciones y características zoosanitarias para el transporte de animales, sus productos y subproductos, productos químicos, farmacéuticos, biológicos y alimenticios para uso en animales o consumo por éstos.
  - NOM-031-ZOO-1995 Campaña Nacional contra la Tuberculosis Bovina
  - NOM-033-ZOO-1995. Sacrificio humanitario de los animales domésticos y silvestres.
  - NOM-037-ZOO-1995, Campaña Nacional contra la Fiebre Porcina Clásica.
  - NOM-041-ZOO-1995 Campaña Nacional contra la Brucelosis de los animales
  - NOM-194-SSA1-2004, Productos y servicios. Especificaciones sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de productos.
- Ley Orgánica Municipal
- Ley Federal de Sanidad Animal. Artículo 7; 14; 105 fracción III; 106 y 106 bis.
- Ley General de Salud. Artículo 3 fracciones XVII y artículo 199
- Reglamento de la Ley Federal de Sanidad Animal. Artículos 115, 116, 195.
- Reglamento del Rastro Municipal (28 de febrero de 1997)
- Manual Sanitario de la carne.



---

---

**DESCRIPCIÓN DEL PUESTO**

<b><u>Título del puesto:</u></b>	Jefe del Departamento de la Administración del Rastro Municipal de Atlixco
<b><u>Unidad Administrativa:</u></b>	Jefatura del Departamento de la Administración del Rastro Municipal
<b><u>Área de adscripción:</u></b>	Dirección General de Desarrollo Urbano, Obras y Servicios Públicos de Calidad
<b><u>A quien reporta:</u></b>	Director de Servicios Públicos de Calidad
<b><u>A quien supervisa:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Auxiliar Administrativo</li><li>- MVZ Inspector Sanitarista</li><li>- MVZ Inspector de Productos Cárnicos</li><li>- Chofer del Camión de Reparto</li><li>- Matanceros</li><li>- Intendentes</li><li>- Estibador</li></ul>
<b>Número de personas en el puesto:</b>	Una
<b><u>Requerimientos del puesto:</u></b>	
<b>Escolaridad:</b>	Lic. En Medicina Veterinaria y Zootecnia
<b>Años de experiencia:</b>	1 Año
<b>Conocimientos básicos:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>A) Conocer la ley Federal de Sanidad Animal</li><li>B) Conocer las leyes y normas de salud en materia de Rastro.</li><li>C) Conocer Aspectos legales en Materia de Salud Pública</li><li>D) Conocimientos Administrativos</li><li>E) Manejo de Maquinaria y Equipo Mecánico para la Matanza.</li><li>F) Conocer el Reglamento Interno del Rastro Municipal</li><li>G) Conocimientos Básicos de Computación</li><li>H) Manejo de Personal.</li></ul>

<b>Habilidades:</b>	Profesionalismo Trabajo en Equipo Responsable Buen Trato Honestidad
<b><u>Descripción General del Puesto:</u></b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Es responsable de coordinar, planificar y dirigir los recursos materiales y humanos de la Jefatura del Departamento de la Administración del Rastro Municipal a su cargo con el objetivo de que se realicen las matanzas de Bovinos, Porcinos y Ovicaprinos, así mismo supervisar el mantenimiento del Inmueble, como de la maquinaria, la higiene y limpieza de todas las áreas del Rastro y la atención al ciudadano.</li> </ul>	
<b><u>Funciones:</u></b>	
Jefe del Departamento de la Administración del Rastro Municipal.	Director de Servicios Públicos de Calidad

**DESCRIPCIÓN DEL PUESTO**

<b>Título del puesto:</b>	Auxiliar "A"
<b>Unidad Administrativa:</b>	Jefatura del Departamento de la Administración del Rastro Municipal
<b>Área de adscripción:</b>	Dirección General de Desarrollo Urbano, Obras y Servicios Públicos de Calidad
<b>A quien reporta:</b>	Director de Servicios Públicos de Calidad
<b>A quien supervisa:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Auxiliar "B" y "C"</li> <li>- MVZ Inspector Sanitarista</li> <li>- MVZ Inspector de Productos Cárnicos</li> <li>- Chofer del Camión de Reparto</li> </ul>
<b>Número de personas en el puesto:</b>	Una
<b><u>Requerimientos del puesto:</u></b>	
<b>Escolaridad:</b>	Licenciatura o Carrera Trunca en Administración de Empresas, Contaduría Pública, Carrera Técnica en Secretariado y/o Computación.
<b>Años de experiencia:</b>	1 Año
<b>Conocimientos básicos:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Administrativos y Contables</li> <li>b) Computación</li> <li>c) Relaciones Públicas.</li> </ul>
<b>Habilidades:</b>	Trabajo en Equipo Responsable Buen Trato Eficiencia Profesionalismo Honestidad Lealtad
<b><u>Descripción General del Puesto:</u></b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Es responsable de Recibir, Elaborar, Clasificar y contestar documentación de la Jefatura del Departamento de la Administración del Rastro Municipal, Requeridos por otras dependencias internas y externas del Ayuntamiento y demás actividades inherentes al cargo que desempeña dentro de la administración pública Municipal.</li> </ul>	

**Funciones.**

- Apoyar en el buen funcionamiento en el buen funcionamiento de la administración del rastro, recibir y dar contestación a los oficios y documentos que se generen en el rastro. Llevar un control de clasificación de los mismos, realizar el llenado de las requisiciones para cubrir en tiempo y forma las necesidades que emergen en el rastro con el fin de asegurar el cumplimiento de los compromisos.
- Llevar el control del padrón de usuarios para mantenerlo actualizado.
- Realizar el informe mensual de actividades.
- Dar seguimiento y cumplimiento a los indicadores requeridos por la agenda para el desarrollo municipal
- Dar respuesta a las solicitudes de acceso a la información, cumplir con los criterios y lineamientos en materia de información reservada y datos personales, cumplir con los ordenamientos y criterios que en materia de transparencia correspondan y atender los requerimientos observaciones y recomendaciones que en materia de transparencia acceso a la información y protección de datos personales realice la unidad de transparencia.
- Realizar oficios de contestación, recibir llamadas telefónicas, anotar reportes ciudadanos, llevar y notificar el control de las bitácora vehicular y control de vales de agua, así como del gas estacionario.
- Elaborar y controlar la nómina, tiempo extra, vacaciones y demás trámites administrativos del personal operativo y administrativo dependiente de esta jefatura en coordinación y bajo supervisión del jefe de servicios públicos de calidad.
- Elaborar y controlar las requisiciones, solicitudes de compra, solicitudes de reparación y demás trámites administrativos en coordinación y bajo supervisión del jefe del departamento de la Administración del Rastro Municipal.
- Integrar las requisiciones para la compra, adquisición o contratación de materiales, insumos, servicios y reparaciones necesarias para el desarrollo de la operatividad del rastro Municipal.
- Cumplir con máxima diligencia en el marco normativo que rige en su actuar en su área y las demás inherentes al cargo que desempeña dentro de la administración pública municipal.

Estas actividades se realizan en el propio departamento y tienen por objeto el control de las actividades administrativas del rastro.

Auxiliar "A"

Jefe del Departamento de la Administración del Rastro Municipal.

---



---

**DESCRIPCIÓN DEL PUESTO**

<b><u>Título del puesto:</u></b>	Auxiliar “A” Médico Veterinario Sanitarista
<b><u>Unidad Administrativa:</u></b>	Jefatura del Departamento de la Administración del Rastro Municipal
<b><u>Área de adscripción:</u></b>	Dirección General de Desarrollo Urbano, Obras y Servicios Públicos de Calidad
<b><u>A quien reporta:</u></b>	Director de Servicios Públicos de Calidad
<b><u>A quien supervisa:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Matanceros</li> <li>- Intendentes</li> <li>- Chofer del Camión de Reparto</li> </ul>
<b><u>Número de personas en el puesto:</u></b>	Una
<b><u>Requerimientos del puesto:</u></b>	
<b><u>Escolaridad:</u></b>	Licenciatura en Medicina Veterinaria y Zootecnia
<b><u>Años de experiencia:</u></b>	1 Año
<b><u>Conocimientos básicos:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Conocimiento de las enfermedades zoonóticas que afectan la salud humana</li> <li>b) Aspectos legales de las Leyes de protección a los animales.</li> <li>c) Normas Oficiales Mexicanas en Materia de Rastro.</li> <li>d) Ley Federal de Sanidad Animal</li> <li>e) Ley General de Salud</li> <li>f) Manual de Inspección Sanitaria de la Carne.</li> <li>g) Reglamento Interno del Rastro Municipal.</li> <li>h) Manejo de Maquinaria de Matanza y equipo en General.</li> </ul>
<b><u>Habilidades:</u></b>	
<b><u>Descripción General del Puesto:</u></b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Supervisar que el Proceso de Matanza se lleve a cabo bajo la normatividad.</li> <li>• Supervisar la Higiene personal de los Oficiales de Matanza</li> <li>• Supervisar al personal responsable del mantenimiento del Rastro y las demás que le asigne la administración.</li> </ul>	

**Funciones.**

- Realizar la inspección Sanitaria del Ganado bovino, porcino, ovino y caprino en la modalidad ante-morten y post-morten. Supervisar la limpieza del equipo de matanza y del edificio.
- Solicitar la documentación de los bovinos, porcinos, ovinos y caprinos que entran al rastro municipal para su sacrificio.
- Supervisar la correcta aplicación del proceso o método de sacrificio, según la normatividad.
- Supervisar el buen funcionamiento de la maquinaria del rastro.
- Informar las anomalías sobre el proceso de matanza al jefe inmediato. Esta actividad se realiza diariamente en el horario correspondiente con el propósito de asegurar la calidad de la carne que se ofrece a la ciudadanía.
- Supervisar que el proceso de matanza de las diferentes especies que se realiza en el Rastro y realizado por los matanceros se lleve a cabo conforme a la normatividad en materia de Rastros.
- Informar y realizar las actas de decomiso que se realicen durante el proceso de inspección.
- Reportar a las autoridades correspondientes los diferentes informes que correspondan a sus actividades.
- Informar al jefe inmediato las averías y descomposturas de la maquinaria y equipo en general del rastro.
- Y las demás que la administración le asigne.
- Cumplir con máxima diligencia en el marco normativo que rige en su actuar en su área y las demás inherentes al cargo que desempeña dentro de la administración pública municipal.

Auxiliar "A" MV Sanitarista

Jefe del Departamento de la Administración del Rastro Municipal.

### DESCRIPCION DEL PUESTO

<b><u>Título del puesto:</u></b>	Auxiliar "A" MVZ Inspector de Carnicerías
<b><u>Unidad Administrativa:</u></b>	Jefatura del Departamento de la Administración del Rastro Municipal
<b><u>Área de adscripción:</u></b>	Dirección General de Desarrollo Urbano, Obras y Servicios Públicos de Calidad
<b><u>A quien reporta:</u></b>	Director de Servicios Públicos de Calidad
<b><u>A quien supervisa:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Matanceros</li> <li>- Intendentes</li> <li>- Chofer del Camión de Reparto</li> </ul>
<b>Número de personas en el puesto:</b>	Una
<b><u>Requerimientos del puesto:</u></b>	
<b>Escolaridad:</b>	Licenciatura en Medicina Veterinaria y Zootecnia
<b>Años de experiencia:</b>	1 Año
<b>Conocimientos básicos:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Conocimiento de las enfermedades zoonóticas que afectan la salud humana</li> <li>b) Aspectos legales de las Leyes de protección a los animales.</li> <li>c) Normas Oficiales Mexicanas en Materia de Rastro.</li> <li>d) Ley Federal de Sanidad Animal</li> <li>e) Ley General de Salud</li> <li>f) Manual de Inspección Sanitaria de la Carne.</li> <li>g) Reglamento Interno del Rastro Municipal.</li> <li>h) Manejo de Maquinaria de Matanza y equipo en General.</li> <li>i) Conocimientos del Manejo de Vehículo</li> </ul>
<b>Habilidades:</b>	Liderazgo Trabajo en Equipo Responsabilidad Buen Trato Eficiencia Profesionalismo Honestidad Incorrupto Congruencia entre el Actuar Público y Privado Lealtad

	<b><u>Descripción General del Puesto:</u></b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Supervisar la procedencia e higiene de los productos cárnicos que entren de otros municipios y checar que tengan los sellos correspondientes de aprobación. Supervisar el sello de INSPECCIONADO Y APROBADO por el rastro municipal que se expende en las diferentes carnicerías de la región así como el estado de higiene de las mismas.</li> </ul>
	<b><u>Funciones:</u></b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Revisar los productos y subproductos cárnicos que se expenden en el municipio de Atlixco, recorriendo las diferentes carnicerías, tianguis, fondas, taquerías y puestos informales para supervisar que la carne sea inocua.</li> <li>• Investigar la procedencia y calidad de la carne que NO tenga el sello de INSPECCIONADO Y APROBADO por el rastro.</li> <li>• Solicitar la documentación de los bovinos, porcinos, ovinos y caprinos que entran al rastro municipal para su sacrificio.</li> <li>• Informar al jefe inmediato sobre cualquier anomalía que encuentra en su recorrido.</li> <li>• Realizar la inspección Sanitaria del Ganado bovino, porcino, ovino y caprino en la modalidad ante-mortem y post-mortem. Supervisar la limpieza del equipo de matanza y del edificio.</li> <li>• Supervisar la correcta aplicación del proceso o método de sacrificio, según la normatividad.</li> <li>• Supervisar el buen funcionamiento de la maquinaria del rastro.</li> <li>• Informar las anomalías sobre el proceso de matanza al jefe inmediato. Esta actividad se realiza diariamente en el horario correspondiente con el propósito de asegurar la calidad de la carne que se ofrece a la ciudadanía.</li> <li>• Supervisar que el proceso de matanza de las diferentes especies que se realiza en el Rastro y realizado por los matanceros se lleve a cabo conforme a la normatividad en materia de Rastros.</li> <li>• Informar y realizar las actas de decomiso que se realicen durante el proceso de inspección.</li> <li>• Reportar a las autoridades correspondientes los diferentes informes que correspondan a sus actividades.</li> <li>• Informar al jefe inmediato las averías y descomposturas de la maquinaria y equipo en general del rastro.</li> <li>• Y las demás que la administración le asigne.</li> <li>• Cumplir con máxima diligencia en el marco normativo que rige en su actuar en su área y las demás inherentes al cargo que desempeña dentro de la administración pública municipal.</li> </ul>



**ATLIXCO**

AYUNTAMIENTO 2014-2018

*Construyendo Cosas Buenas*

---

---

Auxiliar "A" MVZ Inspector de Carnicerías	Jefe del Departamento de la Administración del Rastro Municipal.
---	--

---



---

### DESCRIPCION DEL PUESTO

<b><u>Título del puesto:</u></b>	Matanceros
<b><u>Unidad Administrativa:</u></b>	Jefatura del Departamento de la Administración del Rastro Municipal
<b><u>Área de adscripción:</u></b>	Dirección General de Desarrollo Urbano, Obras y Servicios Públicos de Calidad
<b><u>A quien reporta:</u></b>	Director de Servicios Públicos de Calidad
<b><u>A quien supervisa:</u></b>	- A nadie
<b>Número de personas en el puesto:</b>	12 (doce)
<b><u>Requerimientos del puesto:</u></b>	
<b><u>Escolaridad:</u></b>	Educación media Básica.
<b><u>Años de experiencia:</u></b>	1 Año
<b><u>Conocimientos básicos:</u></b>	a) Sacrificio de Ganado b) Manejo de toda herramienta y maquinaria propia para el sacrificio de animales. c) Dominar todas las áreas en lo referente al faenado de cerdos, reces, bovinos y caprinos.
<b><u>Habilidades:</u></b>	Trabajo en Equipo Responsabilidad puntualidad Eficiencia Honestidad Incorrupto Congruencia entre el Actuar Público y Privado Lealtad Buen trato
<b><u>Descripción General del Puesto:</u></b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Realizar todas y cada una de las actividades propias de la matanza del ganado bovino, porcino, ovino y caprino en condiciones apropiadas de higiene y seguridad.</li> </ul>	
<b><u>Funciones:</u></b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Realizar la matanza del ganado bovino, caprino y ovino siguiendo las leyes y normatividad en materia de salud e higiene del Rastro Municipal. Esta actividad se realiza diariamente en el propio departamento y tiene por objeto brindar al usuario un buen servicio y asegurar la calidad de la carne que se ofrece a la ciudadanía.</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cumplir con máxima diligencia en el marco normativo que rige en su actuar en su área y las demás inherentes al cargo que desempeña dentro de la administración pública municipal.</li> <li>• Y las demás actividades que la administración le asigne.</li> </ul>	
Matanceros	Matanceros
Jefe del Departamento de la Administración del Rastro Municipal	

---



---

### DESCRIPCION DEL PUESTO

<b><u>Título del puesto:</u></b>	Estibador
<b><u>Unidad Administrativa:</u></b>	Jefatura del Departamento de la Administración del Rastro Municipal
<b><u>Área de adscripción:</u></b>	Dirección General de Desarrollo Urbano, Obras y Servicios Públicos de Calidad
<b><u>A quien reporta:</u></b>	Director de Servicios Públicos de Calidad
<b><u>A quien supervisa:</u></b>	- A Nadie
<b>Número de personas en el puesto:</b>	Una
<b><u>Requerimientos del puesto:</u></b>	
<b>Escolaridad:</b>	Escolaridad Media Básica
<b>Años de experiencia:</b>	1 Año
<b>Conocimientos básicos:</b>	a) manejo higiénico de la carne.
<b>Habilidades:</b>	Trabajo en Equipo Responsabilidad Buen Trato Eficiencia puntualidad Profesionalismo Honestidad Incorrupto Congruencia entre el Actuar Público y Privado Lealtad
<b><u>Descripción General del Puesto:</u></b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cargar y descargar de los canales de res, cerdo, ovino y caprino a las carnicerías y demás actividades que la administración le asigne.</li> </ul>	
<b><u>Funciones:</u></b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estibar los canales en el camión de reparto y descargarlas para su entrega en las diferentes carnicerías. Esta actividad se realiza diariamente en el departamento y en el lugar de entrega, teniendo por objeto, realizar la entrega en forma adecuada de las canales a las carnicerías.</li> <li>• Cumplir con máxima diligencia en el marco normativo que rige en su actuar en su área y las demás inherentes al cargo que desempeña dentro de la administración pública municipal.</li> <li>• Y demás actividades que la administración le asigne.</li> </ul>	



**ATLIXCO**

AYUNTAMIENTO 2014-2018

*Construyendo Cosas Buenas*

---

---

Estibador	Jefe del Departamento de la Administración del Rastro Municipal.
-----------	--

### **DESCRIPCION DEL PUESTO**

<b><u>Título del puesto:</u></b>	Chofer del Camión de Reparto
<b><u>Unidad Administrativa:</u></b>	Jefatura del Departamento de la Administración del Rastro Municipal
<b><u>Área de adscripción:</u></b>	Dirección General de Desarrollo Urbano, Obras y Servicios Públicos de Calidad
<b><u>A quien reporta:</u></b>	Director de Servicios Públicos de Calidad
<b><u>A quien supervisa:</u></b>	- Estibador
<b><u>Número de personas en el puesto:</u></b>	Una
<b><u>Requerimientos del puesto:</u></b>	
<b><u>Escolaridad:</u></b>	Escolaridad Media Básica
<b><u>Años de experiencia:</u></b>	1 Año
<b><u>Conocimientos básicos:</u></b>	b) Manejo de Vehículo c) Conocer reglamento de Transito
<b><u>Habilidades:</u></b>	Trabajo en Equipo Responsabilidad Buen Trato Eficiencia puntualidad Profesionalismo Honestidad Incorrupto Congruencia entre el Actuar Público y Privado Lealtad
<b><u>Descripción General del Puesto:</u></b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizar el reparto, carga y descarga de los canales de res, cerdo, ovino y caprino a las carnicerías y demás actividades que la administración le asigne.</li> </ul>	
<b><u>Funciones:</u></b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizar el recorrido conduciendo el camión de reparto por las diferentes, calles, colonias y comunidades del municipio de Atlixco. Cargando y descargando los canales del rastro hacia las carnicerías. Esta actividad se realiza diariamente en el municipio y alrededores de Atlixco y tiene por objeto proporcionar un buen servicio a los usuarios y ciudadanía que lo requiera.</li> <li>• Cumplir con máxima diligencia en el marco normativo que rige en su actuar en su área y las demás inherentes al cargo que desempeña dentro de la administración pública municipal.</li> </ul>	

---

<ul style="list-style-type: none"><li>• Y demás actividades que la administración le asigne.</li></ul>	
Chofer del Camión de Reparto	Jefe del Departamento de la Administración del Rastro Municipal.

---



---

### DESCRIPCION DEL PUESTO

<b><u>Título del puesto:</u></b>	Intendente
<b><u>Unidad Administrativa:</u></b>	Jefatura del Departamento de la Administración del Rastro Municipal
<b><u>Área de adscripción:</u></b>	Dirección General de Desarrollo Urbano, Obras y Servicios Públicos de Calidad
<b><u>A quien reporta:</u></b>	Director de Servicios Públicos de Calidad
<b><u>A quien supervisa:</u></b>	- A nadie
<b><u>Número de personas en el puesto:</u></b>	5 (cinco)
<b><u>Requerimientos del puesto:</u></b>	
<b><u>Escolaridad:</u></b>	Educación media Básica.
<b><u>Años de experiencia:</u></b>	1 Año
<b><u>Conocimientos básicos:</u></b>	a) Conocimiento en diferentes tipos de basculas b) Conocer el procedimiento de pesaje. c) Conocimientos básicos de limpieza y desinfección.
<b><u>Habilidades:</u></b>	Trabajo en Equipo Responsabilidad puntualidad Eficiencia Honestidad Incorrupto Congruencia entre el Actuar Público y Privado Lealtad Buen trato
<b><u>Descripción General del Puesto:</u></b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Realizar todas y cada una de las actividades de limpieza de todas las instalaciones, equipo y maquinaria del rastro. Estas actividades se llevan a cabo en el propio departamento y tienen por objeto mantener una buena imagen de limpieza e higiene a la comunidad.</li> </ul>	

**Funciones.**

- La actividad de pesador registrará el pesaje de las canales de ganado sacrificado recibido de los matanceros anotando en la canal junto con las iniciales del propietario el peso de la misma.
- Realizar labores de limpieza higiene y desinfección de todas las instalaciones internas y externas del rastro, así como de la maquinaria y utensilios usados durante el proceso de matanza.
- Sellar y colocar el sello INSPECCIONADO Y APROBADO después de recibir del pesador y del médico sanitarista las canales y anotar los pesajes de las mismas junto con las iniciales de los propietarios en la bitácora de matanza diaria.
- Cumplir con máxima diligencia en el marco normativo que rige en su actuar en su área y las demás inherentes al cargo que desempeña dentro de la administración pública municipal.
- Y las demás actividades que la administración le asigne.

Intendente	Intendente
Intendente	Intendente
Intendente	Jefe del Departamento de la Administración del Rastro Municipal

---

---

## DESCRIPCION DE FLUJOGRAMA PROCESO DE MATANZA DE CERDO

### ÁREA DE CORRALETA GENERAL, PASILLO, CAJÓN DE SACRIFICIO E IZADO DE LOS CERDOS

El responsable de ésta área se encarga de conducir a los cerdos a través del pasillo, arreándolos en forma adecuada según lo indica la NOM-033-ZOO-1994 y al mismo tiempo se inspeccionará si algún cerdo se conduce en forma anormal o dolorosa, reportándolo de inmediato al Médico Sanitarista, una vez que tenga agrupados a los cerdos en lotes de 10, se procederá a desensibilizar a cada uno de ellos con el bastón eléctrico aplicándolo por detrás de las orejas o como lo indica la Norma oficial mexicana antes mencionada (Sacrificio humanitario de los animales domésticos y silvestres) y accionándolo por un tiempo de 6 segundos observando en el animal rigidez de los miembros anteriores y párpados cerrados.

**Nota:** NUNCA SE DEBE SUBIR A LOS CERDOS SIN DESENCIBILIZAR.

### ÁREA DE DESANGRADO

El operario de ésta área es el responsable de revisar la temperatura del agua de la paila que debe de estar a (60°C), además tiene que cortar la vena yugular y arteria carótida tratando de no seccionar la tráquea para que el cerdo por gravedad y latidos del corazón se desangre y muera. Una vez muerto el cerdo, lo introduce a la paila dándole el tiempo necesario para facilitar el desprendimiento de la cerda, posteriormente saca al cerdo de la pila y lo pasa a la peladora.

La labor del responsable de ésta área es muy importante ya que de él depende la velocidad y ritmo de la matanza.

**Nota:** El sangrado de los cerdos deberá ser dentro de los 30 segundos posteriores al shock eléctrico, ya que éste es un efecto reversible.

### ÁREA DE MESA DE LIMPIEZA MANUAL DE LAS CERDAS (PELO)

Los trabajadores de ésta área, se dedican a desprender las cerdas que la peladora no pudo quitar, esto lo realizan con herramienta de uso manual.

También desprenden las pezuñas por medio de ganchos especiales, aquí es donde se inicia el proceso aéreo del cerdo.

**Nota:** Los trabajadores de ésta área deben de asegurarse del desprendimiento de las pezuñas de las cuatro extremidades.

---

---

## **PRIMERA PLATAFORMA DE RASURADO**

En ésta área, el trabajador rasura en forma manual por medio del cuchillo el abdomen, lomo, tórax y piernas del cerdo, así como a realizar un lavado rápido de la canal.

## **SEGUNDA PLATAFORMA DE EVISCERADO**

En ésta plataforma el trabajador realiza el desprendimiento del ano, del pene y testículos o vagina según sea el caso, hace un corte a lo largo del abdomen y esternón para poder sacar las vísceras abdominales y torácicas.

**Nota:** Se tendrá especial cuidado de no romper ninguna víscera para evitar escurrimientos y contaminaciones, así como también tendrá que hacer un lavado de toda la canal.

## **ÁREA DE RASURADO DE PATAS Y CABEZA**

En éste lugar se limpia de cerdas la cabeza, cuello, hombros y toda la cabeza del cerdo; se desprenden las patas marcándolas y se rasuran. También están obligados a desprender las vísceras desde la garganta y marcarlas con las iniciales del propietario.

## **FLAMEADO Y LAVADO DE LA CANAL**

Esto se debe de hacer con el propósito de retirar de la canal restos de cerdas, sangre y suciedad. Para estas actividades el coordinador de matanceros dispone la forma de llevarse a cabo para que uno de los matanceros la lleve a cabo.

## **LAVADO DE VÍSCERAS**

Los trabajadores de realizar ésta actividad son designados por el coordinador de matanceros según el puesto que tienen en el proceso y lo realizan en los tanques y mesas destinadas para tal actividad, teniendo especial cuidado en que ninguna víscera esté en el suelo, así como de cambiar constantemente el agua de los tanques.

Nota: El resguardo y custodia de las vísceras queda a cargo de quien designe el coordinador de matanceros y será el responsable de cualquier pérdida o extravío así como también es el responsable de las canales.

### **SELLADO DE LA CANAL**

Después de que el Médico Sanitarista realiza la inspección de la canal y dictamina que es apta para consumo humano, el trabajador de ésta área, tiene por objetivo sellar las canales en los lugares respectivos con el de INSPECCIONADO Y APROBADO del rastro.

Esto tiene por objeto de garantizar al consumidor de que es una carne sana limpia e inocua.

### **PESADO DE LA CANAL**

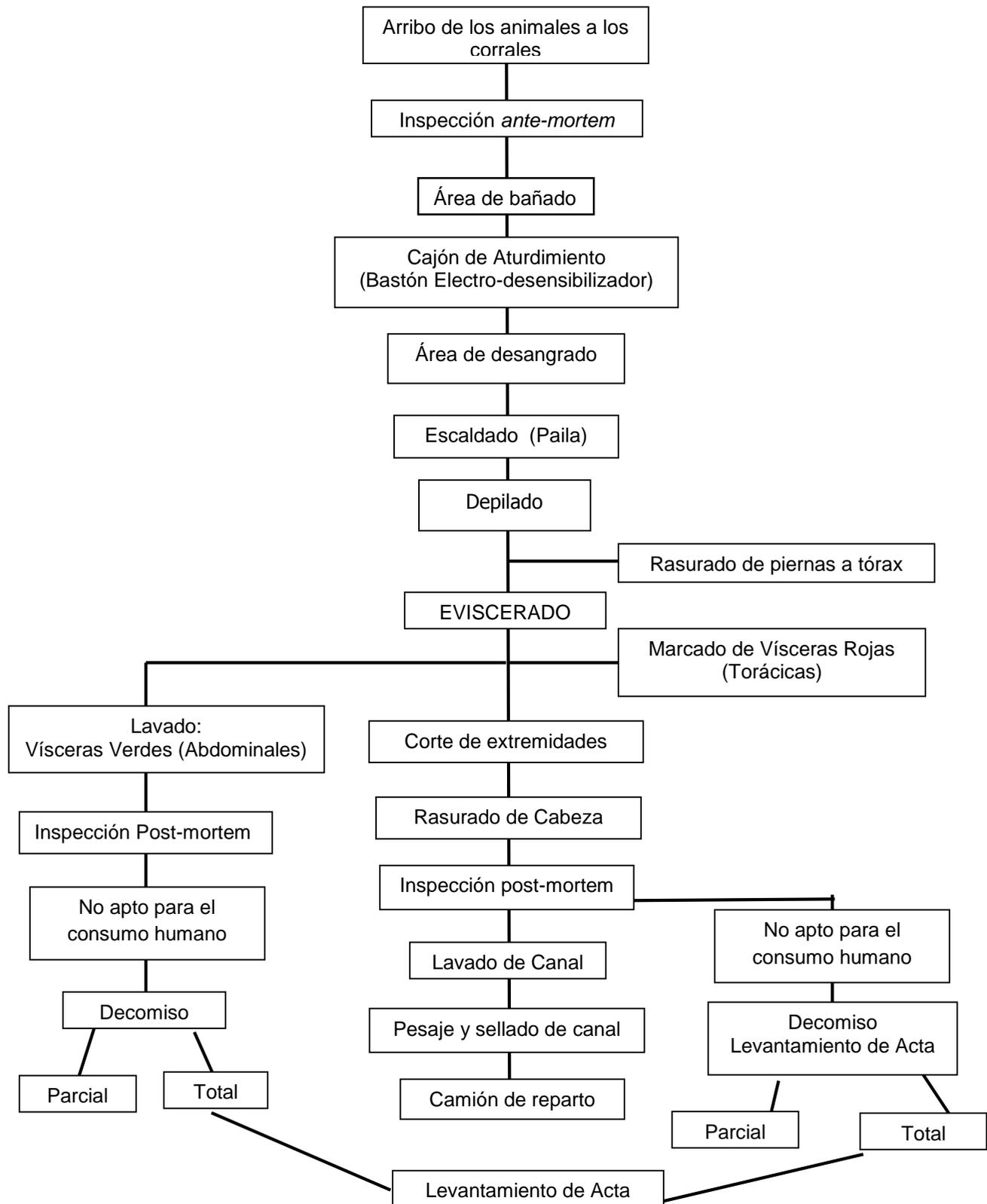
En ésta área, el trabajador lleva a cabo el pesaje de las canales, con lápiz tinta especial para marcar carne, anota el peso de las canales y las iniciales del propietario. También pasa las canales al andén de carga para su transporte a las carnicerías.

### **TRANSPORTE DE LAS CANALES**

El estibador y el chofer del camión de reparto son los responsables de cargar y descargar las canales del rastro hacia las carnicerías que soliciten dicho servicio el cual es gratuito.

Esta actividad no necesita de ningún formato para su ejecución

**FLUJOGRAMA DE MATANZA DE CERDO**



---

---

## **DESCRIPCION DE FLUJOGRAMA PROCESO DE SACRIFICIO DE BOVINOS**

### **ÁREA DE CORRALES Y PASILLO**

Aquí los responsables de marcar a los animales que entran a matanza son los propietarios (como lo marca el reglamento Art. 27 inciso b) así como de conducirlos hacia el pasillo de sacrificio, terminando ahí su labor.

### **CAJÓN DE SACRIFICIO**

El personal destinado para ésta área y elevación del bovino, tiene la responsabilidad de saber utilizar adecuadamente la pistola de perno cautivo, de no abrir la puerta de la manga sin estar plenamente seguro de que el animal ha sido desensibilizado correctamente para evitar accidentes.

### **IZADO DE LA RES**

Ésta acción se realiza con mucha precaución, tratando de colocar la polea sobre el riel al primer intento, esperando a que la res no haga péndulo, iniciándose aquí el proceso aéreo de la res.

### **ÁREA DE DESANGRADO**

En éste lugar, la persona encargada del degüello deberá asegurarse de la completa de sensibilización de la res (lengua, extremidades y cola flácidos, sin parpadeo) antes de ejecutar la punción de la vena yugular y arteria carótida, en caso de que el animal muestre signos de estar aún con sensibilidad, se hará un segundo disparo con la pistola. Aquí también se empieza con el despielado de la cabeza de la res y se desprende junto con las patas delanteras.

### **PRIMERA PLATAFORMA**

En ésta área, el operario corta la patas traseras y se empieza a retirar la piel de las piernas (muslos) y ancas, haciéndose el cambio de riel.

### **SEGUNDA PLATAFORMA**

El operario de ésta área, retira la piel de las piernas y parte ventral del abdomen, así como también de las costillas se limpian con agua de los posibles restos de abono.

---

---

### **TERCERA PLATAFORMA**

La persona encargada del área, quita la piel del ano, abre la piel de la cola, en la parte baja se retira la piel del pecho y de los brazuelos.

**Nota:** La piel del pecho y vientre, se separa en forma manual lo más que se pueda para evitar que la despieladora desprenda parte de los músculos (faldas).

### **DESPIELADORA**

Las personas que operan ésta maquinaria, enganchan la canal perfectamente con cadenas de los brazuelos hacia los postes de fijación. Deben de estar atentos cuando la despieladora desprenda la piel para cerciorarse de que no desprenda los músculos, para ello utiliza un cuchillo como herramienta.

### **CARRO DE CABEZAS**

La persona encargada de éste, es responsable de lavar as cabezas con agua y cepillo, así como identificarlas y marcarlas con lápiz tinta con la inicial del propietario y el número consecutivo, colocarlas en el carro para que se les realice la inspección sanitaria y poderlas entregar a los víscereros.

### **CARRO PARA PATAS**

La persona se responsabiliza de identificar las patas marcándolas con lápiz tinta con la inicial del propietario para poder ser entregadas a los víscereros.

### **ÁREA DE EVISCERADO**

El responsable de ésta área debe de ser una persona con experiencia y habilidad para desarrollar éste trabajo, ya que no se debe romper ninguna víscera, ni derramarse su contenido sobre las mesas y sobre el piso, para lo cual debe de usar como herramienta un cuchillo (de preferencia curvo).

Las vísceras se identifican con la inicial del propietario, haciéndolo con el chichillo en el bazo para evitar extravíos o robos.

### **MESAS DE LAVADO DE VÍSCERAS**

El personal encargado de ésta función, es responsable de que las vísceras terminen completamente limpias y sin restos de contenido intestinal, así como de reportar al Médico Sanitarista cualquier anomalía en los órganos.

Una vez lavadas las vísceras, se deben colocar en las mesas respectivas y destinadas para cada viscerero.

### **CORTE DE LA CANAL**

La persona que realice ésta función debe de ser una persona responsable y con conocimiento en el uso de la sierra ya que es una labor de alto riesgo, tanto para él, como para sus compañeros; el corte debe ser uno solo, tratando de que sea a la mitad de la columna vertebral, posterior a esto, se procede a lavar la canal con agua y cepillo, para retirar restos de hueso y sangre.

### **SELLADO DE LA CANAL**

Después de que el Médico Sanitarista realiza la inspección de la canal y dictamina que es apta para consumo humano, el trabajador de ésta área, tiene por objetivo sellar las canales en los lugares respectivos con el de INSPECCIONADO Y APROBADO del rastro.

Esto tiene por objeto de garantizar al consumidor de que es una carne sana limpia e inocua.

### **PESADO DE LA CANAL**

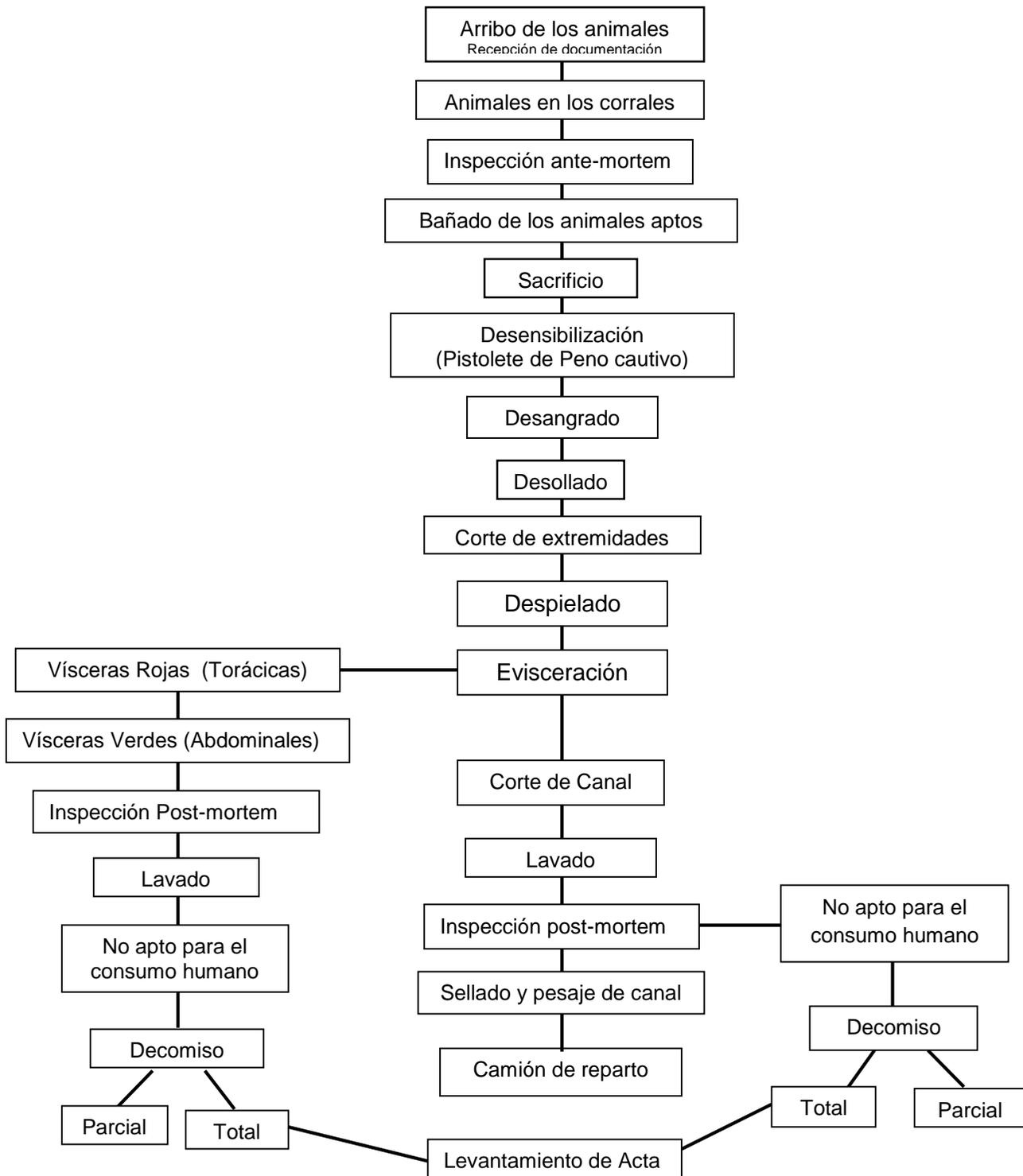
En ésta área, el trabajador lleva a cabo el pesaje de las canales, con lápiz tinta especial para marcar carne, anota el peso de cada mitad (media canal) y las iniciales del propietario. También pasa las canales al andén de carga para su transporte a las carnicerías.

### **TRANSPORTE DE LAS CANALES**

El estibador y el chofer del camión de reparto son los responsables de cargar y descargar las canales del rastro hacia las carnicerías que soliciten dicho servicio el cual es gratuito.

Esta actividad no necesita de ningún formato para su ejecución

## FLUJOGRAMA DE MATANZA DE BOVINOS



---

---

## DESCRIPCION DE FLUJOGRAMA PROCESO DE SACRIFICIO DE OVICAPRINOS

### ÁREA DE SACRIFICIO

Al entrar al área, el Médico Veterinario Sanitarista realiza la inspección ante –mortem del animal a sacrificar y lleva a cabo la desensibilización del ovino o caprino con el pistolete cerciorándose de que la lengua, extremidades y cola estén totalmente flácidos y sin haber parpadeo, en caso de que el animal muestre signos de estar aún con sensibilidad, se hará un segundo disparo.

Una vez bien desensibilizado se sube a la mesa de desangrado y se ejecuta el degüello que es con la punción en la vena yugular y arteria carótida, muerto el animal, se empieza con el despielado de la cabeza y se corta separándola del cuerpo, posteriormente se cortan las cuatro patas y se empieza a retirar la piel en su totalidad.

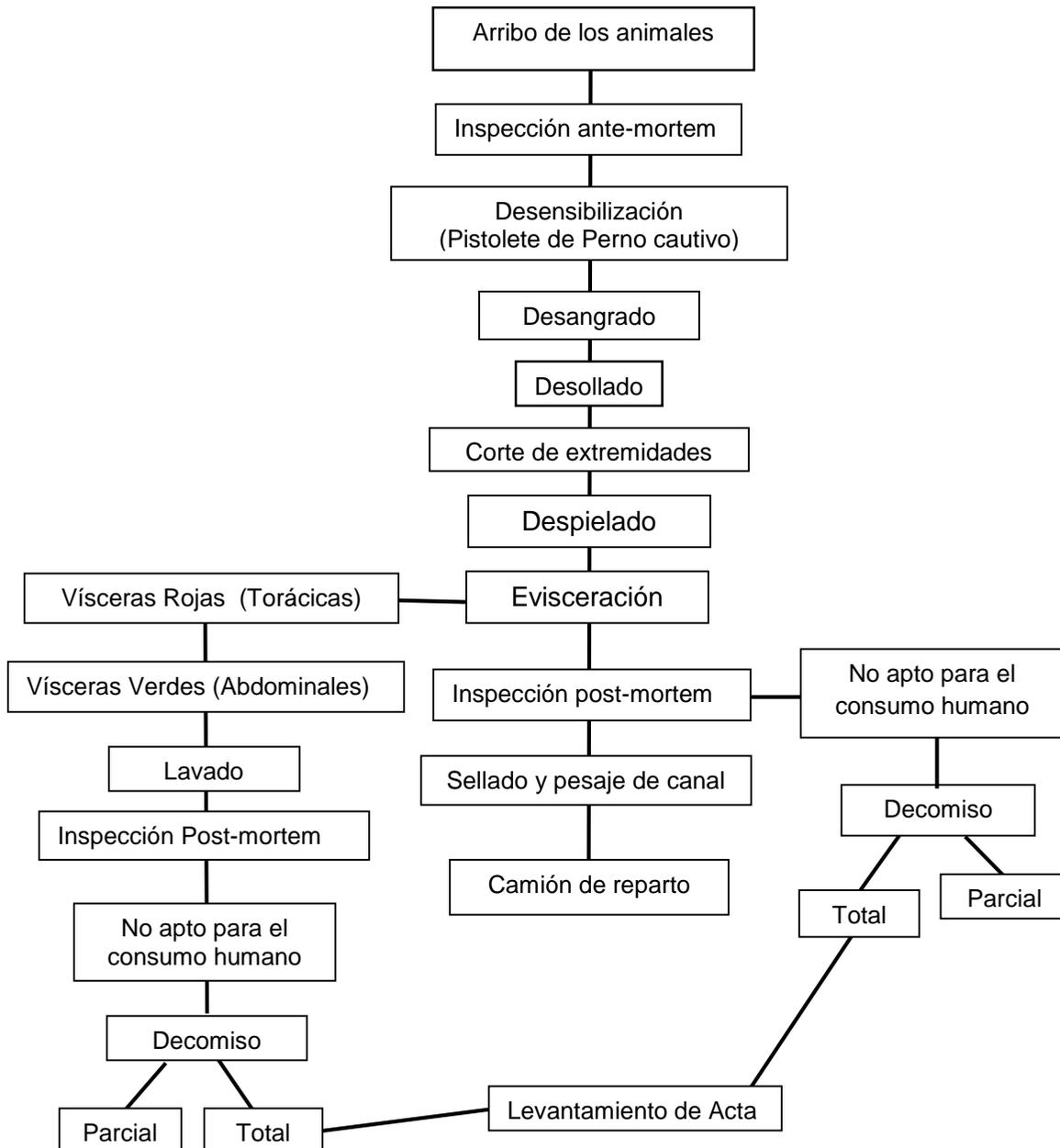
A continuación, se hace un corte en círculo (redondeo) en el esófago y tráquea; sobre la línea media ventral se realiza un corte para abrir la cavidad abdominal y eviscerar que es retirar las vísceras verdes y rojas.

Retiradas las vísceras, se lavan hasta quedar completamente limpias y sin restos de contenido intestinal. Es aquí donde el Médico Veterinario sanitarista realiza la inspección post-mortem de la canal y dictamina si es o no apta para consumo humano de ser así es sellada la canal con el sello de INSPECCIONADO Y APROBADO. En caso de encontrar cambios patológicos y determinar que no son aptos para el consumo, se realiza el decomiso y el resto es aprobado.

El trabajador lleva la canal a la báscula para su pesaje, anotando con lápiz tinta especial para marcar carne el peso y las iniciales del propietario, entregándosele o se carga al camión de reparto llevándose a la carnicería.

Esta actividad no necesita de ningún formato para su ejecución

## FLUJOGRAMA DE MATANZA DE OVICAPRINOS



## GLOSARIO

**Ante-mortem:** Antes de la muerte.

**Bovino:** Se aplica al animal mamífero rumiante, de una subfamilia de los bóvidos, de cuerpo grande y robusto, generalmente con cuernos y cola larga, como el toro, la vaca o el buey.

**Canal:** Cuerpo del animal de abasto ya sin vísceras, piel o pelo y en ocasiones sin cabeza y patas.

**Degüello:** Cortar el cuello y la garganta como método de muerte y de un animal como sacrificio en la matanza lista para el consumo.

**Enfermedades zoonóticas:** Aquellas transmisibles o sea las que se transmiten de los animales vertebrados al hombre, y las que son comunes al hombre y a los animales.

**Estibador:** Persona que tiene por oficio cargar y descargar las mercancías y se ocupa de la adecuada distribución de los pesos dentro del camión de transporte de las mismas.

**Inocuo:** Aquello que no causa daño.

**Matancero:** Persona que se dedica al sacrificio de los animales destinados a consumo humano.

**NOM:** Norma Oficial Mexicana.

**Normatividad:** Conjunto de reglas o leyes que se encargan de regir el comportamiento adecuado de las personas en una sociedad, dentro de la cual influyen diversos factores en las personas para poderlas acatarlas y respetarlas como son la moral y la ética principalmente.

**Ovicaprino:** Relativo a los borregos y cabras.

**Paila:** Dispositivo metálico que permite calentar el agua para llevar a cabo el faenado de porcinos.

**Porcino:** Relativo al cerdo.

**Post-mortem:** Después de la muerte.

**Prácticas de higiene y manufactura:** Etapas y procedimientos generales que mantienen bajo control las condiciones operacionales dentro de un establecimiento y permiten condiciones favorables para la producción de alimentos inocuos.

**Sacrificio:** En el sentido alimentario es la matanza de animales destinado al consumo humano.



**ATLIXCO**

AYUNTAMIENTO 2014-2018

*Construyendo Cosas Buenas*

---

**Vísceras:** Una víscera (del latín uiscera, "**vísceras**") son los órganos contenidos en las principales cavidades del cuerpo humano y de los animales.