



Rastro Municipal

Informe de avance de resultados del primer trimestre del Programa Operativo Anual de la Jefatura de Rastro 2026, vinculado con el PMDG 2024-2027.

Objetivo:

20.4 Asegurar la prestación de servicios públicos con calidad en la producción de cárnicos mediante la aplicación de controles de inocuidad mejoramiento logístico admirativo en la operación del Rastro Municipal de Zapotlán el Grande.

- a) Vinculación con los productores para efecto de impulsar la conversión 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.

Durante el trimestre en curso, se llevó a cabo la separación de la Asociación de Introdutores y Tablajeros de Zapotlán el Grande, estableciéndose la operación con dos grupos independientes de introductores. El grupo de reciente conformación dispone de unidades de transporte adecuadamente acondicionadas para el manejo de productos cárnicos, lo que permite garantizar el cumplimiento de la cadena de frío y preservar la integridad de las características organolépticas de la carne, generando así mayores beneficios para los clientes.



- b) Generación del Plan de Manejo de Residuos y estudio de daños ambientales a través de consultoría externa, así como el manejo de residuos tóxicos altamente contaminantes, derivados de decomisos que mitiguen el impacto al medio ambiente.**

A partir del inicio del año 2026, se implementó una estrategia para incrementar la producción de biogás mediante la mezcla controlada de sangre y lodos en las pilas de alimentación de los biodigestores. Esta optimización del proceso tiene como objetivo reducir el consumo de gas LP utilizado en el calentamiento de agua en la paila destinada al pelado de cerdo. Como resultado, se ha logrado una disminución en los costos operativos, fortaleciendo la relación costo-beneficio del proceso.

Asimismo, se implementó un libro de bitácoras para registrar el peso de los residuos de manejo especial generados por el proceso de producción de cerdos y reses, con el objetivo de documentar de manera precisa el total de decomisos diarios.



Enero 2026		Cerdos				Bovinos					
Fecha	Cerdos	Bovina	Pelo y Piel (kg) 72	Vieceros Verdes (kg) 2.02	Vieceros (kg) 71	Rojas	Ojeas y Colas (kg) 1.92	Contorno Ruminal (kg) 416	Hueso en Carcasa (kg) 1.06	Sangre (kg) 1.007	Resacas (kg)
02-01-26	113	68	81.36	228.26	80.23	132.16	2828.8			2.45	62
05-01-26	120	35	86.4	242.4	83.2	68.25	145.0			476	10
08-01-26	56	51	40.32	115.14	39.16	237.12				399	70
11-01-26	113	36	81.36	228.26	80.23	302.2	1,441.6			202	15
14-01-26	122	50	87.84	246.44	86.62	97.5	2,080.0	2,952		35	30
17-01-26	76	29	54.72	153.52	53.93	56.55	1,200.4			203	12
20-01-26	115	31	82.8	232.3	81.65	60.45	1,289.6			211	14
23-01-26	71	51	51.12	143.42	71.71	98.45	1,121.6			351	30
26-01-26	103	39	74.16	208.06	73.13	76.05	1,162.2			273	55
29-01-26	106	60	74.16	218.16	76.78	117.1	2,496.0	2,520		42	70
31-01-26	98	28	66.96	187.96	66.03	51.5	1,164.8			176	17
03-02-26	84	32	60.48	169.68	59.54	62.4	1,331.2			224	20
06-02-26	56	60	40.32	113.12	39.16	117.1	2,496.0			42	40
09-02-26	110	46	79.2	222.22	78.1	89.7	1,915.6			322	48
12-02-26	114	63	82.08	230.28	80.94	118.85	2,620.8	2748		441	80
15-02-26	70	29	50.4	141.4	70.71	56.55	1,200.4			203	18
18-02-26	121	36	87.12	244.42	85.91	70.2	1,441.6			120	25
21-02-26	66	50	47.52	133.52	46.96	97.5	2,193.6			35	40
24-02-26	80	40	80.72	167.6	56.8	78.1	1,664.0			28	35
27-02-26	115	56	80.72	232.3	81.65	113.1	2,412.8	2,460		406	55
30-02-26	73	46	73.72	197.46	51.83	89.7	1,915.6			322	73
31-02-26	117	60	105.84	296.94	104.37	117.1	2,496.0			142	20
Total:	2,126	1,004	1,512.99	4,296.6	1,547.84	1,954.41	39,908.8	10,980	7,028	839	

Enero 2026		Cerdos				Bovinos					
Fecha	Cerdos	Bovina	Pelo y Piel (kg) 72	Vieceros Verdes (kg) 1.95	Vieceros (kg) 71	Rojas	Ojeas y Colas (kg) 1.95	Contorno Ruminal (kg) 416	Hueso en Carcasa (kg) 1.06	Sangre (kg) 1.007	Resacas (kg)
03-02-26	113	41	81.36	228.26	81.66	228.26					
06-02-26	112	60	80.64	226.24	79.52		95.55	2,036.4			0.343
09-02-26	68	34	48.96	121.2	48.96		68.3	2,828.8	2,498		0.42
12-02-26	117	33	85.68	240.38	84.99		64.35	1,322.8			0.231
15-02-26	59	56	42.48	119.18	41.89		109.2	2,320.6			0.342
18-02-26	108	42	67.16	187.16	56.88		81.9	1,747.2			0.244
21-02-26	101	60	72.72	201.02	71.11		117	2,416			0.42
24-02-26	99	38	61.28	171.28	60.29		51.6	1,164.8	2,628		0.196
27-02-26	105	27	75.6	212.1	75.6		52.66	1,123.2			0.181
30-02-26	157	64	115.04	317.14	115.04		124.8	2,662.4			0.418
31-02-26	Ab. de	Ab. de									
01-03-26	No de	No de									
04-03-26											
07-03-26											
10-03-26	185	37	133.2	313.7	131.35		148.2	3,161.6	1,992		0.532
13-03-26							121.5	1,534.2			0.257
16-03-26											
19-03-26	122	85	87.84	246.44	86.62		165.76	3,536			0.595
22-03-26	113	55	102.96	288.96	101.65		101.26	2,288			0.385
25-03-26		26					54.6	1,164.8	2,460		0.196
28-03-26	141	30	101.52	284.82	100.11		58.8	1,248			0.21
Total:	1,634	764	1,775.4	3,280.88	1,041.92		1,425.46	33,146.8	10,008	5,348	964

c) Adquisición de infraestructura para la incineración de efluentes residuales peligrosos, evitando su confinamiento en el relleno sanitario, de acuerdo a la NOM- 052- SEMARTANT-2005.

Se continua la gestión del presupuesto para incinerador de residuos de manejo especial.

d) Impulsar la capacitación en coordinación con la Dependencia de Recursos Humanos que genere un valor agregado y seguridad para los trabajadores del municipio que se traduzca en una mejor producción de productos cárnicos con calidad, mediante la impartición de cursos y talleres con altos contenidos en temas de calidad, inocuidad, logística que serán puntualizados y calendarizados en los Programas Operativos Anuales del área del Rastro.

Se llevaron a cabo capacitaciones impartidas por los médicos veterinarios del rastro, dirigidas tanto al personal de reciente ingreso como al personal con experiencia, con el objetivo de reforzar la importancia del manejo adecuado de los alimentos conforme a las normas sanitarias vigentes. En particular, se abordaron aspectos de la NOM-251-SSA1-2009, relativa a prácticas de higiene en el procesamiento de

alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, así como el cumplimiento de la NOM-033-SAG/ZOO-2014, que establece el método para dar muerte a los animales domésticos y silvestres. Estas acciones buscan optimizar el manejo del ganado, garantizar condiciones adecuadas durante su estadía y promover el bienestar animal dentro de las instalaciones.



e) Gestión para la reparación o reconstrucción de la infraestructura de área de oficinas, comedor, vestidores y baños que actualmente se encuentra deshabilitada.

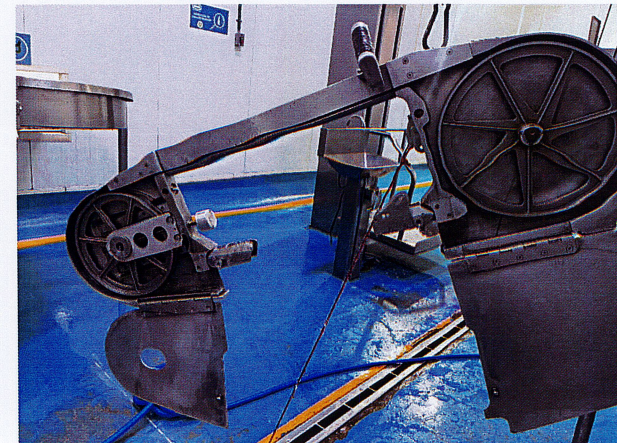
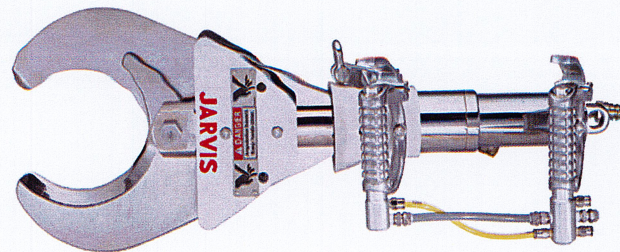
La gestión continúa, sin embargo, actualmente existe un procedimiento legal en curso que impide la realización de modificaciones en el inmueble.

f) **Gestión para reparación y adquisición de maquinaria que actualmente se encuentra con bajo rendimiento por desgaste y adquisición de nuevos equipos necesarios para la producción.**

Con una inversión de \$79,000.00 realizada en enero, se adquirieron piezas para la cortadora de cuernos y patas anteriores, con el objetivo de optimizar la calidad de los productos cárnicos, reduciendo contaminantes y mejorando la fluidez del proceso de producción. Asimismo, esta inversión contribuye a fortalecer la seguridad laboral del personal operativo.

Adicionalmente, se adquirieron refacciones como guías y poleas para llevar a cabo el mantenimiento preventivo de la sierra canalera, lo que permite mejorar la precisión de los cortes y prolongar la vida útil del equipo.

Asimismo, se incorporan acciones de mantenimiento predictivo mediante el monitoreo de variables operativas y el análisis de condiciones, permitiendo anticipar posibles fallas y optimizar la planificación de intervenciones. Estas actividades se aplican de forma transversal a maquinaria de proceso, equipos auxiliares, infraestructura, servicios industriales y sistemas de la planta de tratamiento, asegurando el cumplimiento de estándares de calidad y prolongar la vida útil de los equipos.



- g) Gestión para la adquisición de calentadores para coadyuvar con la asepsia de salas y equipos de sacrificio, mitigando el uso de productos químicos.

Se informa que durante el último trimestre se ha dado continuidad a la gestión del presupuesto necesario para la adquisición de los calentadores. Se han realizado las acciones correspondientes para el seguimiento del trámite, con el propósito de concretar la asignación de recursos y avanzar en el proceso de adquisición, contribuyendo así al mejoramiento de las condiciones de asepsia de las áreas y a la reducción en el uso de productos químicos.



C. JOSE CESAR CONTRERAS CHAVEZ
DEPARTAMENTO DE
JEFE DE RASTRO MUNICIPAL



LIC. FEDERICO OCHOA CASTREJON
DIRECTOR GENERAL DE SERVICIOS PUBLICOS MUNICIPALES
SERVICIOS PUBLICOS MUNICIPALES