



# VERSIÓN PÚBLICA FICHA CURRICULAR

## I. DATOS GENERALES

### Cargo de Confianza Nivel 3

<b>Nombre:</b> Alejandro Márquez Núñez	
<b>Cargo actual</b>	<b>Director de Rastro Municipal</b>
<b>Fecha de alta en el cargo</b>	Octubre del 2018
<b>Teléfono:</b>	(347) 788 1649
<b>Correo electrónico:</b>	<a href="mailto:rastro@sanmiguelelalto.gob.mx">rastro@sanmiguelelalto.gob.mx</a>
<b>Dirección:</b>	Km 1 Carretera San Miguel - San Julián, C.P: 47140
<b>Nacionalidad</b>	Mexicana

## II. ÚLTIMO GRADO DE ESTUDIOS

Ciudadano

## III. FACULTADES Y/O ATRIBUCIONES

### REGLAMENTO ORGANICO DEL MUNICIPIO DE SAN MIGUEL EL ALTO, JALISCO.

#### CAPÍTULO XX

#### Dirección de Rastro Municipal.

Artículo 151. Son facultades y obligaciones del Director de Rastro Municipal:

- I. Cumplir con el Reglamento de la Ley Estatal de Salud en materia de Rastros;
- II. El estricto control sanitario de la matanza de ganado vacuno, porcino y otras especies animales, aplicando en lo conducente la Ley en materia de Salud y la Ley de Fomento y Desarrollo Pecuario del Estado de Jalisco, así como los reglamentos de su competencia, a efecto de que el producto se expendan al público consumidor y se encuentre en perfectas condiciones para el consumo humano.
- III. Examinar la documentación que acredite la propiedad legítima de los dueños de los semovientes que ingresen al rastro para su sacrificio, así como exigir que los usuarios cubran el pago de los derechos respectivos ante la Hacienda Municipal.
- IV. Supervisar que las plantas de matanza de semovientes funcionen con toda eficiencia e higiene y de acuerdo a las normas oficiales.
- V. Proporcionar a los introductores de ganado el servicio de canales previa la cobertura de los requisitos de ley.
- VI. Observar las diferentes normas federales, estatales y municipales en materia de salud pública.
- VII. Proporcionar a las autoridades sanitarias la información que le soliciten en el ejercicio de sus funciones, conforme a derecho.
- VIII. Supervisar en general, el funcionamiento de los diferentes rastros que se establezcan en el municipio.
- IX. Cumplir y hacer cumplir la reglamentación específica que se expide en cuanto al funcionamiento de los rastros municipales y demás que se establezcan en el futuro.
- X. No se permitirá la entrada a los rastros de ningún animal que no sea para la matanza
- XI. Durante las operaciones de matanza, deberán observarse los siguientes principios:
  - a) No podrá iniciarse el sacrificio de los animales si no se encuentra presente el inspector en turno.
  - b) Sin excepción, todos los animales de matanza serán inspeccionados antes y después de su sacrificio.
  - c) Antes de permitir que los animales entren en la sala de matanza, se verificará, su limpieza exterior.
  - d) La Dirección se deberá coordinar con la administración para fijar los horarios y en su caso los días de matanza, con el objeto de que los animales se sacrifiquen sin demora alguna.
  - e) Por razones humanitarias, no se permite el uso de puntilla o martillo para la inmovilización de los cuadrúpedos.

- f) La insensibilización de los mamíferos de abasto, se deberá realizar invariablemente antes del sangrado, debiendo cumplir reglas que para tal fin establezca la norma técnica correspondiente;
  - g) Tanto la insensibilización como el sangrado, se harán con la rapidez que pueda aceptar la línea de matanza y faenado, evitando hasta el máximo tener animales derribados o colgados ociosamente.
  - h) El desangrado deberá ser lo más completo posible, a fin de evitar la putrefacción pronta de la carne;
  - i) Si la sangre se destina a preparar alimentos, deberá recogerse higiénicamente;
  - j) Las canales deberán estar separadas unas de otras, para evitar contaminación cruzada;
  - k) La evisceración deberá efectuarse sin demora alguna;
  - l) Las vísceras y las cabezas se mantendrán separadas y no entrarán en contacto sino con las superficies o equipo necesarios para su manipulación, faenado e inspección; y
  - m) Cualquier producto comestible procedente de las cabezas, deberá separarse después de desollarla, inspeccionarla, lavarla y limpiarla cuidadosamente con agua potable.
- XII. Las operaciones de sellado de la carne para el consumo humano, se sujetarán a los requisitos siguientes:
- a) La carne que haya sido inspeccionada y declarada apta para el consumo humano, deberá sellarse conforme a lo ordenado por el departamento;
  - b) El inspector será el custodio de los sellos y la tinta que se utilice para marcar la carne, los que se usarán bajo su responsabilidad, pudiendo delegar esta función en un ayudante u oficial sanitario; y
  - c) Se deberá usar tinta especial (indeleble no tóxica), para el sellado de las canales, pudiendo usarse otro tipo de marcas que la tecnología moderna ponga en práctica siempre y cuando hayan sido aprobadas previamente por el departamento.

C. Alejandro Márquez Núñez  
**Nombre Completo**

\*Nota: Documento elaborado en aras de buenas prácticas en la materia, con el objeto de elevar el nivel de cumplimiento de las obligaciones y para la difusión de la información proactiva relativa a casos de interés público, de conformidad con los artículos 8, numeral 1, fracción I, inciso j), fracción IX, 25-Bis, numeral 1, de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública del Estado de Jalisco y sus Municipios.