

INFORME DE ACTIVIDADES CENTRO DE FAENAMIENTO JUNIO – DICIEMBRE 2014

1.- DATOS GENERALES

Nombre del Proyecto:		Faenamiento de calidad de ganado mayor y menor que garantice la salud de la población del Cantón Espejo.			
Gobierno Municipal:		De Espejo			
Alcalde:		Prof. Lenin Carrera López			
Técnico Responsable:		Joselito Esteban Meneses T.			
Teléfonos:	0995621294	E-mail:	stbnmeneses@hotmail.com		
Ubicación del Proyecto: Calle Calderón entre Bolívar y Abrahán Herrera					
Provincia:	Carchi	Cantón:	Espejo	Ciudad:	El Ángel
Tiempo ejecución Proyecto:		07 meses			
Fuentes de Financiamiento: Presupuesto del GAD-ME 2015					
INPC:	<input type="checkbox"/>	BEDE	<input type="checkbox"/>	Otras Fuentes:	<input type="checkbox"/>
Especifique:					
Presupuesto Inicial:		5,000.00			
Presupuesto con Reforma:		11,000.00			
Presupuesto Utilizado:		4,405.88			
Presupuesto utilizado en otras actividades diferentes a las del C.F.		6,594.12			

2.- JUSTIFICACION.

El Proyecto de Apoyo a las Actividades de Faenamiento se justifica por todos los principios generales de higiene de la carne. La carne tiene que ser inocua e idónea para el consumo humano, y todos los sectores interesados incluyendo el gobierno, la industria y los consumidores, deben contribuir con su parte para poder lograrlo. La autoridad responsable (AGROCALIDAD) deberá tener el poder legal para establecer y hacer que se cumplan los requisitos sobre la higiene de la carne, y tener la última palabra en la verificación de que estos requisitos se están cumpliendo. El encargado del establecimiento (ADMINISTRADOR) y el encargado del dictamen final (MÉDICO VETERINARIO) deberán tener la responsabilidad de producir carne que sea inocua e idónea conforme a los requisitos sobre higiene de la carne. Deberá existir una obligación legal por parte del centro de faenamiento de proporcionar cualquier información y asistencia requerida por la autoridad competente (AGROCALIDAD). Los programas sobre higiene de la carne deberán tener como principal objetivo la protección de la salud pública y deberán basar sus decisiones en la evaluación científica sobre los posibles riesgos a la salud humana y considerar todos los peligros alimenticios, identificados en investigaciones, monitoreo y otras actividades de relevancia. Los principios del análisis de riesgos para un alimento seguro deberán ser aplicados cuando sea posible y apropiado al diseño e implementación de programas sobre la higiene

de la carne. Cuando sea posible y práctico, las autoridades competentes deberán formular objetivos de inocuidad alimentaria de acuerdo a un enfoque basado en el riesgo para expresar objetivamente el nivel de control de riesgos que es requerido para lograr los objetivos de salud pública. Los requerimientos de higiene de la carne deberán controlar los riesgos lo más posible y en forma factible a lo largo de toda la cadena de producción del alimento. La información disponible desde la producción primaria deberá ser considerada como adaptada a los requisitos de higiene de la carne, tanto en el espectro como en la prevalencia de factores de riesgo en la población animal de la cual se origina la carne. El encargado del establecimiento (ADMINISTRADOR) deberá aplicar los principios BPMs. Hasta donde sea práctico, los principios BPMs deben también aplicarse en el diseño e implementación de las medidas de higiene a través de la cadena productiva completa. La autoridad responsable (AGROCALIDAD) deberá definir el papel de aquellas personas (ALCALDE, DIRECTOR DEPARTAMENTAL) que se encuentran personalmente involucradas en las actividades de la higiene de la carne donde se considere apropiado, incluyendo el papel específico del inspector veterinario. Se deberán llevar a cabo una variedad de actividades involucradas con la higiene de la carne por el personal capacitado, con conocimiento, habilidades y capacidades apropiadas para hacer el trabajo donde la autoridad competente (ALCALDE) lo defina. La autoridad competente (ALCALDE) debe verificar que el encargado del establecimiento (ADMINISTRADOR) tenga disponibilidad de recursos para el aprovisionamiento de prendas de vestir como seguridad industrial y salvaguardar la salud de las personas encargadas de producir carne idónea para el consumo humano. Las autoridades competentes deben reconocer la equivalencia de las medidas alternativas de higiene cuando corresponda, y promulgar las medidas de higiene de la carne para lograr los resultados requeridos en términos de inocuidad e idoneidad, y facilitar prácticas justas en el comercio de la carne.

3.- GENERALIDADES.

Las demandas justificadas de la sociedad exigiendo su derecho a la salud pública y la defensa de las condiciones de salud y bienestar de los animales, han obligado a los gobiernos a elevar los estándares de exigencia en la crianza y sacrificio de los animales de carnicería. Las consideraciones a tener en cuenta son amplias y van desde la construcción de los mataderos, la calidad del equipo utilizado, la higiene del personal, los utensilios usados, la inspección ante-mortem, el aturdimiento, el sacrificio, la preparación de la canal, la inspección post-mortem, el almacenaje y la refrigeración/congelación de los subproductos.

Del ganado a faenar.

La producción comercial de carne a nivel mundial ha mejorado mucho a través de los años, produciéndose un incremento significativo en los niveles de rendimiento animal debido a mejoras en los caracteres de tamaño corporal, índice de crecimiento y elevadas proporciones carne: hueso, siendo este último el carácter más apreciado con respecto a la producción de carne. Las actuales razas de ganado existentes en el mundo, son el resultado del uso de la

genética combinado con los resultados igualmente importantes de la nutrición, alojamiento y control de enfermedades.

Razas

Las principales razas de *ganado vacuno*, criadas para producción de carne a nivel mundial son la Holstein-Frisia y cantidades menos importantes de Hereford, Aberdeen-Angus, Devon, Galloway, Sussex, Poll Colorada, Shorthorn, entre otras(1). En el Ecuador, el ganado vacuno está distribuido de la siguiente manera: 55% de raza criolla, 43% mestizos Holstein F, Brahmán, Cebuina y otros; y una mínima proporción corresponde a razas puras y son destinadas a la línea carne, leche y doble propósito.

Las principales razas de *ganado porcino* usadas para carnicería a nivel mundial son: Large White, Hampshire, Pietrain, Poland China, Duroc y Lacombe. En el Ecuador, la población de ganado porcino es el 79% de raza criolla, el 19% son mestizos y apenas el 2% de razas puras.

Oferta de ganado en el País

Mediante el III Censo Agropecuario Nacional, realizado en el 2002 por el proyecto SICA, se contabilizó una población de 4,5 millones de bovinos, 1,5 millones de porcinos y 1,1 millones de ovinos. En el año 2002 se registró un total de 522,638 bovinos sacrificados en los mataderos del país, lo que representa una producción de 105,430 toneladas métricas de carne a la canal. Las cifras del año de referencia suponían una disponibilidad no superior a 9 Kg. de carne por habitante y por año en el país. Por otro lado, durante el año de referencia se sacrificaron un total de 426,819 cerdos en los mataderos del país con una producción de 27,664 toneladas métricas de carne a la canal. De las cifras anteriormente citadas se desprende que la disponibilidad de carne de cerdo en el Ecuador fue de 3 Kg. por habitante y por año.

4.- OBJETIVOS

4.1.- OBJETIVO GENERAL

Mantener el faenamiento de calidad de ganado mayor y menor que garantice la salud de la población del Cantón Espejo.

4.2.- OBJETIVOS ESPECIFICOS.

- Entregar carne de ganado bovino apta para el consumo de todos los habitantes del cantón.
- Entregar carne de ganado porcino y ovino apta para el consumo de todos los habitantes del cantón.
- Mantener todas las instalaciones del C.F. internas y externas limpias y desinfectadas.
- Realizar un control permanente y sorpresa a tercenas, mercado central y lugares de expendio de carne de todo el Cantón.
- Realizar la adquisición, cambio o mantenimiento del equipo y maquinaria del C.F. para mantener su buen funcionamiento.

5.- BENEFICIARIOS.

5.1.- BENEFICIARIOS DIRECTOS.

Introdutores fijos 20 por año.
Introdutores eventuales 70 por año.

5.2.- BENEFICIARIOS INDIRECTOS.

El 70% de la población de cobertura de la ordenanza consumen una ración de carne en la dieta diaria.

PARROQUIA DE SAN ISIDRO	2721 habitantes
PARROQUIA LA LIBERTAD	3502 habitantes
PARROQUIA EL ANGEL	6325 habitantes

TOTAL HABITANTES	12548
------------------	-------

70% DE COBERTURA	8784 habitantes
X DE FAMILIAS	1757

Es decir que el Centro de Faenamiento diario está entregando un promedio de 1757 libras de carne tanto de ganado mayor y menor para el consumo de la ciudadanía.

6.- PRODUCTOS OBTENIDOS.

6.1.- PRODUCTOS COMESTIBLES.

- Canales, ½ canales, ¼ de canal, vísceras pre-lavadas de ganado mayor o bovinos.
- Canales, ½ canales, ¼ de canal, vísceras pre-lavadas de porcinos.
- Canales, ½ canales, ¼ de canal, vísceras pre-lavadas de ganado ovino.

6.2.- PRODUCTOS NO COMESTIBLES.

- Contenido Ruminal.
- Cuernos.
- Pesuñas.
- Pieles de bovinos y ovinos.
- Cabezas y patas de bovinos y ovinos.
- Decomisos.

7.- POA 2014 PROPUESTO.

RESUMEN DE GANADO MAYOR, MENOR FAENADOS Y ACTIVIDADES REALIZADAS
EN EL CENTRO DE FAENAMIENTO MUNICIPAL DE ESPEJO

MES	Nº PORCINOS FAENADOS	Nº BOVINOS FAENADOS	Nº DE LIMPIEZAS DEL C.F.	Nº DE DESINFECCIONES DEL C.F.	Nº DE ENTREGA DE CANALES	Nº DE VIAJES A BOTAR CONTENIDO RUMINAL Y DECOMISOS	Nº DE INSPECCIONES ANTE-MORTEM	Nº DE INSPECCIONES POST-MORTEM	DECOMISOS
JUNIO	240	39	30	4	30	5	279	279	NO SE TIENE RESPALDOS EMITIDOS POR MÉDICO VETERINARIO
JULIO	247	40	30	5	31	5	287	287	
AGOSTO	212	38	31	4	31	4	250	250	
SEPTIEMBRE	211	31	30	4	30	6	242	242	
OCTUBRE	230	34	31	5	31	4	264	264	
NOVIEMBRE	192	30	31	4	30	4	222	222	
DICIEMBRE	245	35	31	5	31	5	280	280	
TOTAL	1577	247	214	31	214	33	1824	1824	

ANEXOS.

RECEPCIÓN DE ANIMALES



PREPARACIÓN DE CANALES





FLAMEADO DE CERDOS



LIMPIEZA DE INSTALACIONES



RESPONSABLE.

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'Byron Chugá', written over a grid of horizontal lines. The signature is stylized and somewhat abstract.

Dr. Byron Chugá.
DIRECTOR DE GESTIÓN AMBIENTAL
Y DESARROLLO ECONÓMICO LOCAL