

Buenas tardes sean ustedes Bienvenidos a esta Sesión de la Comisión de Fomento Agropecuario, Forestal y Pesca, siendo las 13 horas 16 minutos vamos a dar inicio a nuestra sesión, y para ello vamos a verificar que si exista quórum muy muy visible, muy claro verdad. Pero vamos a pasar lista, Laurel Carrillo Ventura, Saúl López Orozco y su servidor Cecilio López nos encontramos 3 de 3 por lo tanto podemos decir que hay quórum. Y voy a someter a su consideración el orden del día que es lista de asistencia, declaración de quórum, aprobación del acta de la comisión del día 24 mayo, el quinto punto que es referente al asunto del resguardo y el sexto asuntos generales y el séptimo clausura de la sesión. Por lo anterior y les preguntó si están de acuerdo en el orden del día. A favor 3 en contra 0, bien pues dado que ya están aprobados los puntos primero, segundo y tercero, eh les preguntó si ustedes están a favor de aprobar el acta de la sesión del día 24 mayo omitiendo su lectura ya que les fue enviada con anticipación si están de acuerdo sírvanse a dar su voto a favor, de todos modos, bueno ehh vamos a poner 2 votos a favor y una abstención por ausencia. Para que quede en la firma. Y bien vamos a tratar el asunto del resguardo contamos con la presencia de aquí del Ingeniero me repite su nombre Rafael Pérez asistente del, él viene en representación del Médico Juan Enrique también invité a al al presidente de la la Asociación Ganadera de Puerto Vallarta me dijo que venía está por por venir entonces, sin embargo, voy a dar, voy a iniciar dado que vamos a tener sesión a las 2 de la tarde y no no quisiera prolongarme mucho con esto. ¿En qué consiste el asunto del resguardo? bien derivado de las sesiones del consejo del Consejo Agropecuario de Fomento Agropecuario, se desprende que en Puerto Vallarta no existe el trabajo, la actividad que se tiene que hacer de resguardo. El proceso de resguardo está asociado a los rastros y a todos los centros de manipulación, de distribución, de comercialización de productos cárnicos que van destinados al consumo humano como ustedes saben tenemos el el rastro municipal de recién instalación en una nueva estructura nueva infraestructura. Existe un reglamento un reglamento para el rastro. En alguna ocasión tengo entendido que se llevó a cabo el resguardo el resguardo consiste en un proceso de actividades que están destinadas a la inspección, a la verificación, a la validación de todos esos productos que ingresan al municipio de los cuales es responsabilidad constitucional que cumplan las condiciones adecuadas para el consumo humano por parte del ayuntamiento es su responsabilidad es su obligación hacer cumplir este de esta necesidad que que tiende a beneficio de la salud y de la nutrición de los habitantes. Entonces eso es lo que se considera como resguardo tenemos el rastro hay un nivel de inspección en el rastro de hecho no sé cuántos inspectores hay allí. Para hacer la inspección se necesita que haya médicos veterinarios zoo tenistas calificados y certificados por la autoridad competente. Voy a, no quisiera leer todo, porque si es es bastante lo que se considera como proceso de trabajo del la inspección y los resguardos no se está efectuando hasta donde en el consejo se ha mencionado. Este ese trabajo alguna vez dicen que se realizó. No tengo el reglamento yo me estoy basando, en sí información de otros ayuntamientos y otras circunstancias jurídicas para este caso. Entonces qué qué quieres decir con esto del resguardo pues que se tiene que crear un departamento de inspección zoosanitaria. Es un control y vigilancia de productos cárnicos. En términos generales los del departamento inspección debe de realizar ciertas tareas cómo son: Que todos los establecimientos que procesen, distribuyen, comercialicen productos cárnicos para el consumo humano y o animal en cualquier presentación ya sea cruda o cocida o preparada deberá cumplir especificaciones y pasar la inspección zoosanitaria los verificadores zoosanitarios a los médicos los inspectores. Al realizar la inspección deberán llevar identificación utilizada y tendrán libre acceso a los establecimientos que procesen y/o expidan productos cárnicos incluyendo casas habitación bajo sospecha de matanza clandestina. Los empleados conductores de vehículos así como propietarios están obligados a dar facilidades e informes a los inspectores zoosanitarios, así como la documentación que acredite la procedencia legal de los productos y subproductos cárnicos las inspecciones que efectuara que efectúen en horas hábiles serán de carácter ordinario y serán extraordinarias cuando se ejecute un operativo en



diferentes horarios a los laborales. Los inspectores zoosanitarios podrán pedir el apoyo de la fuerza pública cuando considere necesario para poder realizar su trabajo con seguridad. Validar que todos los productos cárnicos que se comercialicen cumplan con la autorización zoosanitaria correspondiente y que provenga de rastros autorizados. Sin sellos y documentos que acrediten haber sido inspeccionados también que no se realicen sacrificios en mercados en vía pública según la ley estatal, de salud en materia de mercados y centros de abasto. Esto es importante porque sé, algunos ganaderos dicen que en Puerto Vallarta no hay ese control, que inclusive puede que le llaman abigeato a los productos cárnicos que vienen de otras entidades y que y que no tienen inspección y que inclusive son de procedencia de robo es decir que se roban ganado en otras entidades y y vienen a comercializarlo acá. Es algo que también es preocupante porque pues no ha sido inspeccionado y y no se tienen garantías de que cumplan las especificaciones. Pues no hay reportes porque no hay quien vigile. Pero si hay si hay este no no no. No hay todo es así derivado de un o sea si tienen información de que ha entrado pero no saben no tienen ellos elementos de cómo demostrarlo. Que es algo serio bueno en ese sentido porque porque no existe el departamento inspección. Eh asimismo queda estrictamente prohibido comercializar carnes rojas en la vía pública como tianguis y locales que no reúnen las características sanitarias. Los inspectores zoosanitarios deberán ser médicos veterinarios zootenistas o pasantes de dicha profesión. Será decomisada la carne que no cuente con sellos o contraseñas necesarias que demuestren que fue inspeccionada por autoridades sanitarias. Para el desempeño de los trabajos de inspección zoosanitaria en establecimientos que procesen e industrialicen productos cárnicos el personal deberá contar que son instrumentos como bata blanca con gorras igual de color blanco la bata blanca deberá llevar el escudo del ayuntamiento. Ganchos para la inspección sanitaria medios de intercomunicación se necesitan tener una forma de estar comunicando. La camioneta con la que puedan transportar decomisos esté en condiciones adecuadas. Y que traigan una identificación con fotografía. Que la inspección zoosanitaria sanitaria, todos los establecimientos y/o rastros que en los que se procesen, industrialicen o comercialicen productos de origen animal, para el consumo humano que se ubiquen en el territorio del municipio estarán sujetos a la vigilancia e inspección del ayuntamiento efectuándose con base en un reglamento interior. Si hay un reglamento del rastro del rastro, nada más. Hay un reglamento el rastro y lo tengo si, si hay un reglamento, pero el reglamento contempla, casi nada en relación a lo que es el resguardo, el resguardo tiene que ver con el proceso de inspección que no solamente se dé dentro del rastro. Sí sino qué exactamente es el el resguardo tiene que ver con un proceso de inspección que se dé a centros comerciales, carnicerías, todos los centros donde se operen, se manipulen, se procesen, de aquí no se si haya alguien que haga jamones, o que haga salchichas o chorizos, no la hay, pero pero sí hay quien comercialice todo eso, los centros comerciales, las tiendas de abarrotes, las tiendas todos los comercios, básicamente que tengan como parte la manipulación y la comercialización de productos de origen animal de cárnicos eso es lo que exactamente no sólo en el rastro en el rastro si existe un proceso, inclusive de inspección. Si lo hay de hecho fue detectado hace poco vía ciertas animales con tuberculosis. Y obviamente inmediatamente son decomisados son decomisados es todo un proceso, por qué no nos da más es de comisar para decomisar hay un montón aquí yo tengo unos ejemplos ahorita yo se los voy a leer de que los decomisos pueden ser parciales o pueden ser totales y en diferentes circunstancias. Los decomisos pueden ser en el rastro o pueden ser en los centros comerciales o en los centros donde se manipula alimentos así si un inspector va a una tienda y encuentra jamón que no tiene etiqueta pues obviamente eso ya implica un decomiso pero el el el el inspector debe de tener vehículos debe de tener toda la infraestructura para ver para poder ehh hacer el decomiso y luego canalizar el producto, ah ah le llaman centros de en donde procesan y todavía le sacan algún beneficio pero hay elementos que no se pueden ya ni procesar para otro aspecto sino se tienen que cremar, se tienen que deshacer de ellos, no eso es entonces el que se refiere a esto. No existe no existe



el resguardo si no está llevando a cabo la inspección a nivel general de todo lo que ingresa al Ayuntamiento al poble al territorio de Vallarta no existe. danza de vila a la secretaria de salud pero no. No sé que él de hecho, con ellos no lo he visto, pero no hay. Es que es obligación del ayuntamiento, no de la Secretaría de Salud. Si puede ser coadyuvancia pero el ayuntamiento tiene de acuerdo a la legislatura tiene la obligación de hacerlo, sí. Hay que ser bueno, seguimos en el punto éste que estaba ya me perdí. Ah bueno está. Los médicos veterinarios zootenistas tienen las siguientes responsabilidades, bueno debo aclarar que esto esto que les estoy leyendo va a ser parte de una iniciativa, que yo debo ingresar para que sea aprobada y se cree y se forme el departamento de inspección por parte del ayuntamiento. Es decir esto no lo van a ver en el reglamento se tiene que agregar al reglamento si es que llega a autorizarse. Entonces los médicos tienen esa responsabilidad informar a la SADER cuando se detecte la presencia de plagas o enfermedades que afecten a los animales de abasteciendo de notificación obligatoria con especial interés en enfermedades zoonóticas como la cisticercosis, tuberculosis, tuberculosis y las enfermedades tóxicas como son fiebre aftosa, peste porcina, gusano barrenador, enfermedad vesicular del cerdo, encelo encefalopatía, etcétera, etcétera y que se enmarquen en la ley de desarrollo agropecuario del estado, colaborar con las administraciones de los rastros para mejorar el funcionamiento de los servicios, esto es, yo así lo veo por que puede haber más rastros aquí nada más hay uno, pero quién dice que al rato no hay otro, y ese debe de manejar el departamento de inspección. Porque el departamento inspección no nada más debe verificar que el rastro funciona adecuadamente si no todas las entidades y los centros de operación de manipulación de productos cárnicos es lo que debe de hacer. Y debe ser responsable de inspeccionar cada una de las áreas de trabajo como corrales de inspección, cámaras de refrigeración, áreas de desembarque, hornos crematorios, que por cierto, no hay un horno crematorio en el nuevo rastro. Por qué razón? no lo sé. Siendo que es nuevo, no existe, no, que es muy necesario, es muy necesario un horno crematorio porque como les comento algunos algunos se productos cárnicos que tengan cierto tipo de enfermedades no se pueden reprocesar, se tienen que cremar, entonces, ¿qué es lo que están haciendo? pues no lo sé nadie está haciendo ese trabajo, si no existe un crematorio, entonces, ¿a dónde están llevando lo que se decomisa? pues no se está decomisando lo único que se puede controlar es lo que está entrando al rastro, al rastro municipal pero toda la carne que entra por por todas las demás distribuidoras, ¿quién la supervisa?. Y es obligación del municipio supervisar. Hacer cumplir las disposiciones sanitarias servidores sacrificios sobre la preparación de los canales y las vísceras. Ser responsable de que se realice una eficiente reflexión ante mortem y post mortem. Vigilar que las operaciones se realizan las con las medidas de seguridad adecuadas para evitar accidentes. El responsable del médico autorizado el manejo de los sellos cintas y demás equipo que sirva para distinguir los productos a actos para el consumo humano de los que no. En enviar de forma obligatoria a las muestras de los nódulos linfáticos o ganglios linfáticos condiciones objetivas o tuberculosis. O reactores aprobó de tubérculo gina este acompañame acompañado con reporte escrito conforme a la norma oficial mexicana se estrella m hay unas normas pero no las puse yo aquí ahorita por que no haces como se están actualizando la nueva legislación. Pero existe una norma oficial ya catalogada obviamente cómo está están haciendo muchos cambios por eso no la puse no se vende allá tengo que verte en la legislación si siguen la misma norma o sufrió algún cambio. Él habrá informes depende operación producción inspecciona las autoridad la autoridad estatal municipal y municipal correspondiente efectuar los decomisos necesarios derivados de la inspección zoosanitaria y que resulten no aptos para el consumo humano. Control en archivo de los decomisos generando un reporte diario. Cumplir y hacer cumplir las normas oficiales mexicanas en el ámbito sanitario y lo referente al sacrificio cuál animales cumpliendo la ley estatal y de protección animal. El médico veterinario soy técnico autorizado y el oficial son los únicos autorizados para determinar si las canales son aptas para el consumo humano las canales son el resultado después de que



el se posicionan en canal es el cuerpo. Es responsabilidad de todo médico de asistir al asadero en caso de emergencia zoonosaria. Es su deber supervisar y seleccionar el uso de desinfectantes y detergentes que se utilizan en la limpieza de vehículos y del equipo del rastro y demás establecimientos donde se maneje productos cárnicos así como la limpieza de los operarios, verificar con frecuencias diarias la temperatura de las cámaras de refrigeración y reportar anomalías. Por ejemplo, en un supermercado, el inspector debe de ir a checar que las cámaras donde guardan todos esos productos pues estén en la temperatura adecuada. Los canales órganos y vísceras rechazados en inspección serán enviados para su industrialización a las plantas de rendimiento autorizado o al horno crematorio cumpliendo la norma oficial mexicana esto es, hay de acuerdo al tipo de enfermedad hay productos que se pueden enviar a ciertas plantas que industrializan y obtienen algo un rendimiento de esos productos, pero si no cumple o si hay determinadas enfermedades que de ya no se tenga ya no se pueden aprovechar bajo ninguna circunstancia y se tienen que cremar. El producto las plantas decomisadas el del producto decomisados las plantas de rendimiento se hará en vehículos oficiales, Eh previa desnaturalización en el rastro y bajo ninguna circunstancia lo efectuará particulares ni menos los propietarios. Si el decomiso es la totalidad de un canal, por tuberculosis será enviado a la planta de rendimiento del sistema económico le será dado al beneficiario que es el propietario. Quedará estrictamente prohibido el acceso a la persona no autorizadas en la serie de matanza excepto en circunstancias extraordinarias con el permiso adecuado. Me parece que este punto si está en el reglamento. Pero, no todo lo que estoy planteando aquí viene en el reglamento. Las personas que sufren de enfermedades contagiosas no podrán operar con productos cárnicos en especial tratándose de enfermedades zoo noticas, atropozoonoticas. El equipo, los utensilios y la maquinaria en general serán desinfectados cuando hayan estado en contacto con productos cárnicos que no sean aptas para consumo humano sin excepción cuando se trate de enfermedades digestivas o problemas linfogránulo matosos o zoo noticas siendo responsables el operario será obligatorio el sangrado eficiente procede de sensibilidad eso si esta primero se tiene que desangrar el animal bueno primero desensibilizarlos matarlo desangrado porque de otra manera es grave no. Los canales de cerdo se se las canales de cerdos se inspeccionarán el codillo, masas musculares por el médico veterinario zootecnista a fin de detectar cisticercos, accesos, etcétera. Todos los productos cárnicos, embutidos, jamones, salchichas, tocinos envasados deberán llevar una etiqueta con los datos de fechas de elaboración caducidad y el nombre de la empresa quien los elaboró. No sé si han ido a una tienda este de repente venden jamones que lo sacan de bolsas y es bien peligroso eso por qué ¿quién los inspeccionó? nadie, no traen una etiqueta, nada que los defina. Los médicos veterinarios autorizados del departamento de control vigilancia deberán verificar las veces que se consideren necesarios productos de origen animal en restaurantes, tiendas o establecimientos que comercialicen o distribuyan dichos productos a fin de garantizar que se encuentre en condiciones óptimas para el consumo humano. Si alguno de los productos cárnicos empaquetados no presenta su etiqueta o si la fecha de caducidad este vencida o por diagnóstico organoléptico presenta lesiones sugestivas o descomposición se proceda con acta de administrativa y se dará parte a la autoridad correspondiente. Si durante la inspección ante mortem se detectan animales y o reactores a la tuberculosis o Bruselas serán sacrificados al final de la matanza. Además se realizará el decomiso cuando cerdos que muestran síntomas de fiebre porcina clásica los bovinos que presenten epiteloma de los ojos animales afectados con fiebre carbónica. Y nunca serán descuartizados ni enviados a planta de rendimiento los canales de animales afectados lesiones de las siguientes enfermedades fiebre carbónica, gorma o paperas, purpura hemorrágico, carbón sistemático, encéfalo mielititis tóxica, asotria hemoglobina hemoglobina Nuria enzootia, encéfalo mielititis equina infecciosa durina, anemia infecciosa, osteoporosis generalizada influencia aguda influenza, claudicación inflamatorio aguda, muermo, fistula extensa, los canales que presente los testículos que desprendan el olor clásico a verraco

canales que presenten tuberculosis biliar generalizada, linfadenitis aguda generalizada. Cuando se presenten enfermedades septicémicas será decomiso total si la patología primaria, es difícil de determinar. En los locales y tiendas en los locales tiendas y restaurantes donde se expidan en productos cárnicos y derivados para el consumo humano deberán quienes laboran dentro de estos sitios que tengan contacto con productos cárnicos y sus derivados deberán presentarse sin excepción alguna su certificado o tarjeta de salud expedida por la autoridad sanitaria correspondiente para evitar la contaminación de dichos productos. El personal encargado de manipular los productos deberá llevar mandil gorra que le cubra la cabeza permaneciendo limpios y se cambiarán cada cada turno o jornada laboral. Las tiendas y los locales donde se comercializan productos cárnicos deberán tener las paredes filias y protegidas con pintura lavable con altura máxima mínimas de 2 metros. Bien. Como les comentaba es mucho mucho lo que esto tiene que analizarse. Yo voy a meter la iniciativa para que se vaya a mesa trabajo pero quise aprovechar a los compañeros quise aprovechar a lino y a otro compañero que es de la SADER. Para que me no tampoco vino. Pues para que nos dieran su punto de vista. Sin embargo bueno yo estoy en contacto con ellos y les voy a platicar de esto con ellos y ya ellos me dirán si está bien o no para yo meter la iniciativa. Les voy a leer nada más un ejemplo cuando hay este decomiso total o parcial. Por ejemplo cuando hay epidemia serán decomisados en su totalidad cuando impliquen septicemia o toxemias pues la septicemia y la toxemia son cuando las bacterias ya están en el torrente sanguíneo ya es una cosa que no es salvable bajo ninguna circunstancia entonces en ese caso el fin. Cuando quede va para consumo humano. Y si es importante lo del resguardo ahorita yo también le hago la observación. De qué de aquí las birrias que se hacen de borrego y chivo, ningún chivo ningún borrego se matan en el rastro. Ahí yo no sé yo no soy médico veterinario no sé qué enfermedades transmitan los chivos y borregos pero si estoy seguro que de menos parásitos si nos transmiten a la a los humanos. Entonces sí es importante los resguardos precisamente por eso de que bajan al meterse a la cámara fría le bajan la cantidad de bacterias a la carne que se va a consumir. Ok. Pues esos son ejemplos no en la fiebre porcina es del comité estatal cuando hay pericarditis aguda purulenta y con cambios sistémicos. Cuando haya edema generalizado y cada una aquí yo traje unos ejemplos son muchísimos en realidad y no están en el reglamento si ustedes los buscan esto no está si bueno. Eh por ejemplo el gastroenteritis será decomiso total en enteritis aguda con hemorragias extensivas o gangrena. Y hay decomisos parciales. Un ejemplo de decomiso parcial en en el este en los casos de pericarditis hay decomiso parcial cuando la lesión es este bien localizadas y puedan ser retiradas cuando no existen cambios sistémicos o toxémicos hay muchas muchas yo traigo unos ejemplos pero son muchísimas las condiciones por las cuales se puede decomisar parcial o totalmente un producto bueno es en general para no perder más. Buenas tardes presidente de la comisión Regidor Saúl López yo creo que sí, es muy importante contar con un resguardo en el municipio de Puerto Vallarta, comentas que no existe un resguardo en el rastro verdad?. En el rastro sí, no pero pará hacia fuera no. Okay o sea ¿no hay quién supervise los supermercados? por parte del Ayuntamiento no. No, yo creo que sí es importante, me comentas que no existe tampoco un reglamento como tal este reglamento que tú traes ¿de qué municipio es?. El reglamento todo lo que les leí son de varios ¿de varios municipios? Ah ok. Este es el de Puerto Vallarta hay muchas cosas que yo no leí ok sí es importante que te pongas en contacto también con la jurisdicción sanitaria para qué para ver de qué manera están coadyuvando porque la jurisdicción sanitaria también está checando este tipo de de productos entonces yo creo que la mejor es importante al hacer éste un reglamento del resguardo que participe la jurisdicción entonces pero si definitivamente sí y es muy importante el resguardo por qué algunos de los ejemplos que traes de algunas enfermedades pero como vemos al igual que los humanos cada día aparecen más enfermedades es cuánto. Adelante compañero gracias así es, estaba estamos hablando como de 2 temas si es importante recalcar que el rastro es una, en el rastro se lleva una actividad comercial como en

cualquier supermercado cualquier área que tiene que ser supervisada porque tiene que tener la supervisión adecuada. Coincido con la Regidora Laurel al final que dice que debe haber un reglamento en realidad especificó el resguardo porque el resguardo es más que el rastro. El rastro se inserta dentro de la normativa del resguardo, entonces en lo que ellos lo que no es solamente tenemos el el rastro y todo lo que sucede dentro del rastro pues puede ser que esté correctamente o se está llevando a cabo el tema es todo lo que está sucediendo en la parte de afuera como bien comenta Rafael Pérez, Rafael comenta que todos los animales que son sacrificados para birrias para todo el comercio que se hace se ocupa de los chivos y las birrias fiestas, hace falta esa inspección y que no son sacrificados en el rastro el rastro probablemente si lleva esa reglamentación entonces sería hacer la reglamentación para el resguardo. Ese sería el tema me imagino la iniciativa. Exactamente en este sentido a la iniciativa de que se cree el departamento de inspección zoosanitaria esa es la idea y que se cree de que existe el departamento por parte del ayuntamiento dado que es su obligación. Como dice aquí Rafael que hablas de los chivos de los borregos donde fueron sacrificados no sé. Ahora en algunas leyes se contempla que si tú vas a sacrificar un animal, estamos hablando de aquí de los ejidos. Para tu consumo personal tu consumo familiar que sacrificaste una gallina sacrificaste un cerdo, para tu consumo lo puedes hacer aunque no deja de ser a veces. Una vez vi cómo sacrificaban a un cerdo sin insensibilizarlo es una cosa terrible. Es es algo muy feo en ese sentido en el rastro no un rastro hacen primero insensibilizan y ya luego la despedida y ya después ya descuartizar no. No sufre no sufre el animal es la idea la idea de este de mostrarles esto pues era de que de que de de ustedes sepan cual es el concepto de la iniciativa que estoy armando no sé si me dé tiempo meterla de aquí al viernes, voy a complementarla con lo que me comentan ahorita ustedes para tenerle así es también bien. Pues si ya van a ser las 2 de la tarde como les comenté no les he leído todo. No, pero ya con eso nos damos una idea de lo que tiene que ser el departamento de inspección. Y vamos a pasar al al punto de asuntos generales y si ustedes tienen algún asunto general que tratar. Sino el darle las gracias aquí a Rafael no sé si quieres decir algo antes de. Ah okey adelante. Regidor no sé si se le ha dado seguimiento para lo del mayate prieto. Porque ya te mande las fotos yo de mis palmas lamentablemente son palmas de muchos años y y veo la manera como se las comen por dentro y bueno sí llega esta plaga o ya la tenemos aquí en Puerto Vallarta pues tenemos muchas palmeras nos vamos a quedar sin palmeras de es importante que se le dé seguimiento a eso del mayor reto es cuánto si pues se da a la vez que hicimos la reunión invitamos a hoteleros pues hay que insistirles, vamos a invitar a los hoteleros lo que pasa es que los compañeros que dan los cursos andaban un poquito atareados y hubo falta de recursos. Pero oh en este próximo mes vamos a invitar a hoteleros que son importantes para la zona urbana, para la zona rural, pues no es tanto problema con los ejidatarios, de hecho ellos están más dispuestos. Muy bien entonces si Rafael quieres cometer algún algo algún otro eh. Está bien. Bueno pues siendo las siendo las 13: 58 damos por clausurado esta sesión agradeciendo de antemano la presencia de todos ustedes muchas gracias.

C. Cecilio López Fernández
Presidente de la Comisión de Fomento Agropecuario,
Forestal y Pesca

C. Saúl López Orozco Regidor
Integrante de la Comisión de Fomento Agropecuario,
Forestal y Pesca

Q.F.B. María Laurel Carrillo Ventura Regidora
Integrante de la Comisión de Fomento Agropecuario,
Forestal y Pesca