



Puerto
Vallarta

Regidores
Sala B

9.19
22:10 HRS
24-JUL-2025

C.C. INTEGRANTES DEL PLENO DEL AYUNTAMIENTO DEL MUNICIPIO DE PUERTO VALLARTA, JALISCO

PRESENTE S:

La que suscribe María de Jesús López Delgado. En mi carácter de Regidora integrante del Ayuntamiento Municipal de Puerto Vallarta, Jalisco, de conformidad con lo establecido por los artículos 115 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos. 4 párrafo 12, 77 fracción III, 79 fracción VII, 85 fracciones I y IV y 86, de la Constitución Política del Estado de Jalisco; 1, 37 fracciones II, V, VI, y VIII, XXI, 38 fracción IX, 50 fracción II, 94 fracción V, de la Ley del Gobierno y la Administración Pública Municipal del Estado de Jalisco. 1, 2, 28, 29, 52, 53 fracción II, 55 fracción XIV, 124 y 127 del Reglamento del Gobierno Municipal de Puerto Vallarta, Jalisco. Someto a su consideración la siguiente:

INICIATIVA DE ACUERDO DE AYUNTAMIENTO

Lo anterior, de conformidad con las siguientes

CONSIDERACIONES

El Rastro Municipal se define como la instalación física propiedad del municipio, dedicada a la recepción, guarda y sacrificio de animales para la distribución de carne y productos derivados destinados al consumo público. Estas instalaciones están equipadas con el personal, el equipo y las herramientas necesarias para su operación, e incluyen áreas específicas como corrales de desembarque y depósito, así como salas de matanza. Un componente crucial es el anfiteatro, un espacio destinado al sacrificio e inspección de animales enfermos, asegurando un manejo diferenciado para prevenir riesgos sanitarios.

La importancia del Rastro Municipal para la salud pública y la seguridad alimentaria es primordial.

Su misión principal es garantizar que la población reciba carne que cumpla con las condiciones higiénicas y sanitarias necesarias para el consumo humano, previniendo así enfermedades transmitidas por alimentos.

El rastro actúa como una barrera de salud pública con múltiples capas de control.

Cada etapa del proceso, desde la inspección previa al sacrificio y el manejo humanitario de los animales, hasta los estrictos protocolos de higiene durante el procesamiento, la inspección post-mortem, la refrigeración adecuada y el transporte regulado, funciona como un punto de control crítico contra la contaminación y la propagación de enfermedades.

La capacidad de controlar la introducción de animales, verificar su legalidad y estado de salud, y prevenir la diseminación de epizootias,



como el gusano barrenador, demuestra su papel integral en la salud animal y humana. La prohibición explícita de comercializar carne que no provenga de rastros autorizados es un mecanismo clave para combatir la matanza clandestina y asegurar la trazabilidad del producto.

Desde una perspectiva económica, el rastro asegura un suministro regulado y consistente de carne para la considerable población de Puerto Vallarta (291,839 habitantes en 2020) y su vasto sector turístico. Al proporcionar una instalación centralizada y supervisada para el procesamiento de animales, apoya a la industria ganadera local (bovino, porcino, ovino, etc.)

Las funciones del Rastro Municipal de Puerto Vallarta son diversas y vitales para la comunidad:

- **Recepción y Guarda:** Implica la gestión de ganado y aves a su llegada, incluyendo su alojamiento temporal en corrales. Existen áreas específicas para la observación del estado de salud de los animales que ingresan para sacrificio.
- **Sacrificio y Procesamiento:** Se refiere a la ejecución del sacrificio de ganado mayor, menor y aves, abarcando la evisceración, la limpieza de vísceras y pieles, y la preparación inicial de las canales. Este proceso debe adherirse a protocolos estrictos de insensibilización previa al sangrado, el cual debe ser lo más completo y rápido posible.
- **Inspección Sanitaria y Sellado:** Es una función obligatoria que incluye inspecciones pre y post-mortem realizadas por médicos veterinarios especializados. El objetivo es asegurar que la carne sea apta para el consumo humano, verificando también la procedencia legal de los animales. Una vez aprobada, la carne es sellada sanitariamente.
- **Refrigeración y Conservación:** Consiste en la adecuada refrigeración de las carnes para mantener su calidad y seguridad, prohibiendo expresamente el almacenamiento de carne de animales enfermos en estas áreas.
- **Manejo de Subproductos y Desperdicios:** Incluye la gestión de subproductos aprovechables, como la extracción de grasa, y la destrucción de desechos, con el fin de prevenir la contaminación ambiental.
- **Transporte Higiénico:** Regula y verifica los vehículos utilizados para el transporte de carne y despojos, exigiendo que cumplan con estándares de higiene específicos para evitar la contaminación durante la distribución.

En este contexto, Puerto Vallarta emerge como un municipio de particular relevancia. Reconocido como la segunda zona económica más importante del estado de Jalisco y el tercer puerto más significativo de México, atrae a una población considerable y a más de cinco millones de turistas anualmente. Esta dinámica demográfica y turística magnifica la importancia de contar con servicios públicos robustos y eficientes, especialmente aquellos vinculados directamente con la salud pública y la seguridad alimentaria. Una deficiencia en la regulación o en la actualización de estos servicios no solo representa una falla operativa, sino que puede interpretarse como un incumplimiento de un deber



constitucional, con implicaciones legales y políticas significativas para la administración municipal.

Además, el crecimiento urbano y el alto flujo turístico de Puerto Vallarta ejercen una presión creciente sobre la infraestructura de suministro y seguridad alimentaria, exigiendo una adaptación y expansión constantes de la capacidad del rastro y de la supervisión regulatoria. La inversión necesaria para alcanzar estándares superiores, como los de un "Rastro TIF", en instalaciones y maquinaria especializadas, puede representar un desafío financiero considerable para el municipio. Asegurar personal adecuadamente capacitado y certificado, especialmente médicos veterinarios, es crucial, pero la contratación, retención y desarrollo profesional continuo pueden ser difíciles. La coordinación interinstitucional efectiva entre autoridades municipales, agencias de salud estatales y organismos zoonosológicos federales es indispensable para un control sanitario eficiente. A pesar de la existencia de reglamentos, el desafío persistente de la matanza clandestina y la comercialización ilegal de carne requiere una aplicación vigilante. Finalmente, la amenaza de enfermedades animales reemergentes, como el gusano barrenador, exige respuestas regulatorias ágiles y sistemas de vigilancia robustos.

Es pues que al realizar algunos recorridos en nuestro rastro municipal de este municipio de Puerto Vallarta se lograron identificar algunas necesidades tanto de infraestructura como de equipamiento que son apremiantes para poder brindar un servicio de calidad así como para dar cumplimiento a las normas que regulan la actividad sanitaria y de operación de los que debe atender el Rastro Municipal.

No obstante el personal del rastro municipal que actualmente desempeña en sus funciones liderados por el actual jefe del rastro quien haciendo una gran labor mantienen las instalaciones en condiciones de limpieza y pulcritud realizando un gran esfuerzo para mantener la operación de la mejor manera, detectando algunas necesidades aun y con las limitantes que hacen que el personal redoble sus esfuerzos para cumplir su encomienda, como es el caso de los compañeros que cubren las rutas de entrega de los productos cárnicos quienes ante la falta de vehículos se ven en la necesidad de iniciar sus rutas en horarios mucho más tempranos y con mayor sacrificio para el personal y el equipamiento vehicular por las condiciones de algunas de las áreas o rutas de entrega requieren de un vehículo de menores dimensiones que las que actualmente se cuentan para cubrir esas rutas de accesos reducidos. Se requiere la compostura inmediata de una de las unidades que se encuentra descompuesta de sus condiciones mecánicas, se requiere la sustitución completa de la caja térmica de una de estas unidades y la sustitución de uno de los vehículos que por su antigüedad y servicio ya fue dada de baja del parque vehicular (sin que aun sea retirada de las instalaciones) la misma no ha sido sustituida. Así mismo y no obstante el retraso o la falta de entrega de insumos de manera oportuna como el caso de uniformes y equipamiento básico continúan realizando su gran labor día con día en mantener la calidad en el servicio que realizan.



Es de vital importancia que se suministren todos los insumos necesarios en tiempo y forma, se dote de uniformes completos a todo el personal cada seis meses siendo esto: pantalones, camisas, mandiles, botas, gorros guantes, cofias. Así mismo se proporcionen cuchillos y chairas a cada uno de los matanceros. Respecto de los equipos o utensilios de uso diario se requiere la adquisición de una nueva cortadora de canales. Si bien es cierto que la que se tiene aún se encuentra funcionando la misma ya presenta algunas deficiencias sobre todo de seguridad y si se prevé la adquisición de una nueva en caso de falla o descompostura de la que se tiene no detenga el trabajo por falta de este insumo, es decir contar con dos de estos equipos permite que a falta de uno se utilice el otro mientras se realiza algún mantenimiento. De la misma forma los equipos de la línea de refinadora y peladora de aves, ya se requiere proyectar la adquisición de una línea completa nueva y con tecnología más moderna para poder estar preparados en caso de falla de la actual ya que es un equipo con bastante antigüedad y que la falla o falta de este haría que se detuviera la operación del servicio de la matanza de aves.

De igual forma se detectaron algunas **necesidades de infraestructura** que si bien es cierto deben ser proyectos a desarrollar y estudiar de manera adecuada por los impactos presupuestales que ello conlleva es de vital importancia que dichos proyectos se desarrollen a la mayor brevedad, se realicen los estudios de costos y se proyecten en el presupuesto para el siguiente año. Estas necesidades en grado de importancia son:

1.- La colocación de un muro perimetral de aproximadamente 387 metros. Una caseta de seguridad o pluma o barrera de acceso que permita mantener un estricto control de las personas y vehículos que ingresan a recibir los servicios del rastro, garantizando la operación organizada como marcar los tiempos de quien ingresa primero y quien después manteniendo un orden en la atención y evitando problemas logísticos y operativos, de la misma forma evitar el ingreso a persona ajenas al rastro municipal y sobre todo que funja como una barrera para el ingreso de fauna domestica como son perros o gatos que merodean las instalaciones e ingresan a las mismas en busca de alimento poniendo en riesgo la calidad y sanidad de la instalaciones contraviniendo todas las normas sanitaria aplicables para lo que debiera ser una instalación de primera calidad con aspiraciones a obtener certificaciones y reconocimientos y los más importante dar cumplimiento a la normativa y poder garantizar a la población un consumo de alimentos cárnicos de calidad y fuera de todo riesgo sanitario.

2.- Ampliación de la cámara de refrigeración o cuarto frio se refiere a una cámara frigorífica o un espacio refrigerado donde se almacenan las carnes y otros productos cárnicos frescos o procesados. El objetivo principal es mantener estos alimentos a una temperatura adecuada para prolongar su vida útil y evitar su descomposición. Ampliar la capacidad del cuarto frío del Rastro Municipal con el propósito de mejorar la conservación de productos cárnicos, garantizar el cumplimiento de las normas sanitarias vigentes y asegurar un manejo adecuado de la carne destinada al consumo humano, fortaleciendo así la calidad del servicio prestado a productores y consumidores.



3.- Construcción de una planta de tratamiento de aguas, Una planta de tratamiento de aguas, en términos generales, es un complejo que se encarga de someter el agua a diversos procesos para que sea apta para su consumo, uso en actividades diarias o para ser devuelta al medio ambiente en condiciones óptimas. Se pueden clasificar como plantas potabilizadoras (para agua potable) o plantas de tratamiento de aguas residuales (para aguas contaminadas). Construir una Planta Tratadora de Aguas Residuales (PTAR) en el Rastro Municipal con el fin de tratar eficientemente las descargas generadas por los procesos de sacrificio y limpieza, cumpliendo con la normativa ambiental vigente, así como con los lineamientos establecidos por los organismos sanitarios competentes. El objetivo es garantizar la calidad del agua tratada y prevenir riesgos a la salud pública, fomentando la reutilización del recurso y protegiendo el medio ambiente. El Rastro Municipal genera diariamente un volumen considerable de aguas residuales como resultado de los procesos de sacrificio de animales, limpieza de áreas, manejo de subproductos y mantenimiento general. Estas aguas contienen contaminantes biológicos y orgánicos que requieren un tratamiento adecuado antes de su disposición final. Actualmente, solo se cuenta con un abasto aproximado de 92,000 litros de agua diarios, lo cual resulta insuficiente para cubrir las necesidades operativas relacionadas con el sacrificio, limpieza y aseo en las distintas áreas del rastro. Esta limitación compromete la calidad sanitaria del proceso y el cumplimiento de las normas de higiene y operación. Asimismo, se busca cumplir con las normas establecidas por la Secretaría de Salud, SAGARPA y el sistema TIF (Tipo Inspección Federal), asegurando en forma más estricta los parámetros que garanticen el uso del agua tratada, evitando cualquier riesgo a la salud humana por efectos de exposición indirecta. **La instalación de una planta tratadora permitirá además estar preparados para auditorías y certificaciones necesarias para el óptimo funcionamiento del rastro y su proyección hacia estándares de calidad más elevados.**

Por lo anteriormente expuesto. Es que se pone a consideración de este pleno el siguiente:

PUNTOS DE ACUERDO

PRIMERO.- Se de atención inmediata las necesidades aquí mencionadas tanto de equipamiento como de infraestructura del rastro municipal de puerto Vallarta a fin de garantizar la calidad, operatividad y funcionamiento de dichas instalaciones y dar así cumplimiento a la normatividad sanitaria aplicable y podamos garantizar que la población continúe recibiendo carne que cumpla con las condiciones higiénicas y sanitarias necesarias para el consumo humano, previniendo así enfermedades transmitidas por alimentos.



**Puerto
Vallarta**

**Regidores
Sala B**

SEGUNDO.- Se instruya a la oficina de proyectos estratégicos realice los estudio pertinentes para que se proyecte estas modificaciones de infraestructura, muro perimetral, ampliación de cuarto frio y construcción de planta de tratamiento y se lleve a cabo en cuanto sea posible.

TERCERO.- Se instruya al área correspondiente de adquisiciones y control presupuestal para que se destinen los recursos necesarios y se realicen, la reparación del vehículo dañado, sustitución de caja térmica, compra de vehículo y los equipos mencionados en esta iniciativa, así como se dote de uniformes y herramientas al personal del rastro.

A 24 DE JULIO DEL AÑO 2025


C. MARIA DE JESUS LOPEZ DELGADO

REGIDORA DEL H. AYUNTAMIENTO DE PUERTO VALLARTA JALISCO