



**SS**

**GOBIERNO DEL ESTADO**

**PROGRAMA DE CONTROL SANITARIO PARA RASTROS  
Y EMPACADORAS  
2007**

---

ELABORÓ  
MVZ. ALFONSO BENITEZ  
OCHOA  
JEFE DE OFICINA

REVISÓ  
LIC. JACINTO C. BAZÁN CRUZ  
SUBDIRECTOR DE BIENES, SERVICIOS E  
INSUMOS PARA LA SALUD  
DR. OCTAVIO ARMENTA EUFRASIO  
JEFE DEL DEPTO. DE BIENES Y SERVICIOS.

AUTORIZÓ  
DR. OSCAR I. BARROSO ARAGON  
DIRECTOR REG. Y FOM. SANIT.

FECHA 1

## **INDICE GENERAL**

<b>PORTADA</b>	<b>1</b>
<b>INDICE</b>	<b>2</b>
<b>MARCO HISTÓRICO O REFERENCIAL</b>	<b>3</b>
<b>MARCO NORMATIVO</b>	<b>4</b>
<b>I. PROGRAMA DE TRABAJO</b>	<b>4</b>
I.1 JUSTIFICACIÓN DEL PROGRAMA	4
I.2 UNIVERSO DE TRABAJO	6
I.3 OBJETIVO GENERAL	6
I.4 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	6
I.5 ACCIONES PROGRAMADAS	7
I.5.1 SUSTANTIVAS	7
I.5.2 ADJETIVAS	8
I.6 METAS CALENDARIZADAS	9
I.7 ESTRATEGIAS DE TRABAJO	9
<b>II. CONSIDERACIONES DEL ENTORNO DEL PROGRAMA</b>	<b>10</b>
II.1 RECURSOS NECESARIOS PARA EL CUMPLIMIENTO DEL PROGRAMA	10
II.1.1 MATERIALES	10
II.1.2 FINANCIEROS	10
II.1.3 HUMANOS	11
II.1.4 TÉCNICOS	11
<b>III. EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO DEL PROGRAMA</b>	<b>11</b>
III.1 EVALUACIÓN	11
III.2 SEGUIMIENTO	11
III.2.1 INDICADORES DE IMPACTO	11
III.2.2 INDICADOR DE IMPACTO	11
<b>ANEXOS</b>	<b>11</b>

---

---

ELABORÓ  
MVZ. ALFONSO BENITEZ  
OCHOA  
JEFE DE OFICINA

REVISÓ  
LIC. JACINTO C. BAZÁN CRUZ  
SUBDIRECTOR DE BIENES, SERVICIOS E  
INSUMOS PARA LA SALUD  
DR. OCTAVIO ARMENTA EUFRASIO  
JEFE DEL DEPTO. DE BIENES Y SERVICIOS.

AUTORIZÓ  
DR. OSCAR I. BARROSO ARAGON  
DIRECTOR REG. Y FOM. SANIT.

FECHA

## MARCO HISTORICO O REFERENCIAL

Los antecedentes encaminados a resolver el problema de los productos y derivados cárnicos en el Estado de Veracruz se encuentran en las actividades de los PROGRAMAS OPERATIVOS DE BIENES Y SERVICIOS Y LA CIPREVER, con la participación del NIVEL FEDERAL, donde básicamente:

El Programa Operativo de BIENES Y SERVICIOS, es un planteamiento centrado en la administración normativa que ha enfocado sus actividades al proceso de verificación y muestreo de los diferentes giros relacionados con los cárnicos, que ha operado desde 1997 y el cual aún no ha logrado vencer los obstáculos y limitantes del proceso administrativo. Solo basta con efectuar un recorrido por cualquier localidad urbana o rural en el Estado de Veracruz, para observar las condiciones y características en la que operan los rastros municipales, particulares, mataderos y carnicerías o establecimientos que se dedican al manejo, producción y expendio de productos cárnicos.

La CIPREVER<sup>1</sup> es un planteamiento administrativo con una estructura logística de la mayor pureza conceptual y estratégica, en la que se intento resolver el problema de contaminación de los productos y derivados cárnicos desde su raíz, es decir desde los rastros, y en la que se trazo como meta regionalizar y reconvertir los rastros que así lo requirieran y clausurar todos aquellos que fuera necesario.

La VISIÓN institucional de la administración vigente, derivo en un PROYECTO DE INTERVENCIÓN encaminado a resolver la problemática en salud que generan los productos cárnicos contaminados por las deficiencias físico-sanitarias de los establecimientos o el manejo inadecuado de los productos, eliminando las limitantes con la suma de las fortalezas de ambos programas; sin embargo administrativamente, dado el orden estatal y federal deben prevalecer ambos programas, por lo que independientemente del proyecto de intervención se estructura el siguiente programa por el área de BIENES Y SERVICIOS, el cual se enfoca particularmente a los rastros.

El programa involucra los siguientes giros: **Rastros para cualquiera de las especies domesticas, plantas procesadoras y empacadoras de carnes y vehículos de transporte** es decir a los relacionados con las diferentes etapas del proceso de elaboración de productos cárnicos, hasta antes de su expendio en los establecimientos comerciales existentes para tal efecto.

---

<sup>1</sup> Comisión Interinstitucional para la Reconversión de los Rastros en el Estado de Veracruz.

---

---

ELABORÓ  
MVZ. ALFONSO BENITEZ  
OCHOA  
JEFE DE OFICINA

REVISÓ  
LIC. JACINTO C. BAZÁN CRUZ  
SUBDIRECTOR DE BIENES, SERVICIOS E  
INSUMOS PARA LA SALUD  
DR. OCTAVIO ARMENTA EUFRASIO  
JEFE DEL DEPTO. DE BIENES Y SERVICIOS.

AUTORIZÓ  
DR. OSCAR I. BARROSO ARAGON  
DIRECTOR REG. Y FOM. SANIT.

FECHA

## **MARCO NORMATIVO**

Ley General de Salud.

Ley de Salud en el Estado de Veracruz.

Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.

Norma Oficial Mexicana NOM-034-SSA1-1993. Bienes y Servicios. Productos de la carne molida. Carne molida moldeada. Envasada. Especificaciones sanitarias.

Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI-1994. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados (en la competencia de esta dependencia).

Norma Oficial Mexicana NOM-120-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Prácticas de higiene y Sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas.

Norma Oficial Mexicana NOM-122-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Productos de la carne molida. Productos cárnicos curados y cocidos, y curados y madurados. Disposiciones y especificaciones sanitarias.

Norma Oficial Mexicana NOM-127-SSA1-1994. Salud Ambiental. Agua para uso y consumo humano. Límites permisibles de calidad y tratamiento a que debe someterse el agua para su potabilización.

Norma Oficial Mexicana NOM-145-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Productos cárnicos troceados y curados. Productos cárnicos curados y madurados. Disposiciones y especificaciones sanitarias.

Norma Oficial Mexicana NOM-194-SSA1-2004. Productos y Servicios. Especificaciones sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de productos.

## **I. PROGRAMA DE TRABAJO**

### ***I.1. JUSTIFICACION DEL PROGRAMA:***

---

---

ELABORÓ  
MVZ. ALFONSO BENITEZ  
OCHOA  
JEFE DE OFICINA

REVISÓ  
LIC. JACINTO C. BAZÁN CRUZ  
SUBDIRECTOR DE BIENES, SERVICIOS E  
INSUMOS PARA LA SALUD  
DR. OCTAVIO ARMENTA EUFRASIO  
JEFE DEL DEPTO. DE BIENES Y SERVICIOS.

AUTORIZÓ  
DR. OSCAR I. BARROSO ARAGON  
DIRECTOR REG. Y FOM. SANIT.

FECHA

SERVICIOS DE SALUD DE VERACRUZ  
DIRECCION DE REGULACION Y FOMENTO SANITARIO  
SUBDIRECCION DE BIENES, SERVICIOS E INSUMOS PARA LA SALUD  
DEPARTAMENTO DE BIENES Y SERVICIOS  
PROGRAMA DE CONTROL SANITARIO PARA ESTABLECIMIENTOS QUE PROCESAN PRODUCTOS CARNICOS  
2007

---

El estado de Veracruz comercializa anualmente 220 mil toneladas de carne, generando una entrada de divisas de aproximadamente 420 millones de dólares<sup>2</sup>, por lo que representa un renglón estratégico en la economía y desarrollo de Veracruz.

El inventario bovino es de alrededor de 4.1 millones de cabeza de ganado<sup>3</sup>, lo que nos ubica como el primer estado con mayor número de animales en el país; generando una fuente de trabajo en la que se emplean al menos a 150 000 familias.

La ganadería Veracruzana tiene la dirección y capacidad de abastecer consumo nacional y la exportación con productos de calidad a la altura de los mercados nacionales e internacionales; actualmente se cuenta con una infraestructura de alrededor de 40 corrales de engorda registrados, con un inventario aproximado de 42 000 animales de engorda por ciclo, finalizando alrededor de 168 000 animales al año, además se cuenta con 5 rastros Tipo Inspección Federal (TIF), donde se realiza un promedio de sacrificios de 227 000 cabezas al año, así mismo cuenta con un potencial de transformación de 157 unidades de sacrificio y rastros municipales y particulares, donde se procesa una cantidad considerable de rumiantes, sin considerar los establecimientos dedicados al sacrificio de aves.

Durante el 2004 se exportaron 102 000 bovinos para su finalización en los corrales del país vecino, situándonos entre los 10 estados con mayor número de animales exportados al año, por lo que podemos resumir que Veracruz es un Estado con capacidad y competitividad.

Sin embargo las condiciones genéricas que caracterizan a la zona sureste del país no permiten el crecimiento y desarrollo que expresa este potencial, por el contrario su aprovechamiento genera problemas de índole ambiental que rebasan los parámetros naturales de los procesos de transformación, con consecuencias directas en la salud de la población aledaña a este tipo de establecimientos o que consume estos productos.

Solo como referencia de lo anterior se señala los datos de los resultados obtenidos durante el muestreo de productos y derivados cárnicos en el 2004 por Regulación y Fomento Sanitario en todo el Estado de Veracruz y los casos asociados de enfermedades infecciosas del boletín informativo EPI-2005. Donde de las 357 muestras tomadas, 116 o el 32.5% están contaminadas con algún agente patógeno (*E. coli*, *Salmonella spp.* o *Staphylococcus aureus*).

Así mismo en los rastros verificados, se han detectado anomalías sanitarias como las que se mencionan a continuación:

---

<sup>2</sup> Anuario estadístico de la Secretaría de Desarrollo Agropecuario, Rural, Forestal, Pesca y Alimentación.

<sup>3</sup> Servicio de Información Estadística Agroalimentaria y Pesquera SAGARPA.

---

ELABORÓ  
MVZ. ALFONSO BENITEZ  
OCHOA  
JEFE DE OFICINA

REVISÓ  
LIC. JACINTO C. BAZÁN CRUZ  
SUBDIRECTOR DE BIENES, SERVICIOS E  
INSUMOS PARA LA SALUD  
DR. OCTAVIO ARMENTA EUFRASIO  
JEFE DEL DEPTO. DE BIENES Y SERVICIOS.

AUTORIZÓ  
DR. OSCAR I. BARROSO ARAGON  
DIRECTOR REG. Y FOM. SANIT.

FECHA

- No cuentan con Médico Veterinario Zootecnista que realice la inspección ante y postmortem.
- No se proporciona el descanso adecuado a los animales.
- No se realiza insensibilización humanitaria.
- El desangrado de los animales no es completo.
- Al personal encargado del faenado no se le efectúan los estudios y análisis clínicos correspondientes, ni se les proporciona la capacitación adecuada.
- El faenado no es aéreo.
- Las canales y vísceras no se refrigeran conforme a los parámetros de la norma.
- No se lava y desinfectan los equipos y utensilios adecuadamente.
- Condiciones de mantenimiento insuficientes a la infraestructura.
- Una sola área para todas las etapas del proceso.
- Inadecuada disposición de desechos.
- Transporte inadecuado. Etc.
- 

## **II.2. UNIVERSO DE TRABAJO.**

La vigilancia se aplicará a los establecimientos que elaboran, expenden o distribuyen productos cárnicos, que funcionan en cada una de las 11 jurisdicciones sanitarias.

<b>NÚMERO DE GIRO</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>
10316	Vehículos para transporte de carne
10115	Planta procesadora y empacadora de carnes
10137	Rastros para cualquiera de las especies domesticas

## **I.3. OBJETIVO GENERAL:**

Reducir la exposición de la población a los principales riesgos que represente inadecuado manejo de los productos cárnicos en las etapas del proceso relacionado con el sacrificio, faenado, distribución y transformación.

## **I.4. OBJETIVOS ESPECIFICOS:**

- Definir el universo que determinan los establecimientos dedicados al proceso y elaboración de los productos cárnicos en sus diferentes etapas.
- Proporcionar lineamientos a las Jurisdicciones, para que las visitas de verificación se realicen con el mismo criterio y enfoque de riesgo.

---

ELABORÓ  
MVZ. ALFONSO BENITEZ  
OCHOA  
JEFE DE OFICINA

REVISÓ  
LIC. JACINTO C. BAZÁN CRUZ  
SUBDIRECTOR DE BIENES, SERVICIOS E  
INSUMOS PARA LA SALUD  
DR. OCTAVIO ARMENTA EUFRASIO  
JEFE DEL DEPTO. DE BIENES Y SERVICIOS.

AUTORIZÓ  
DR. OSCAR I. BARROSO ARAGON  
DIRECTOR REG. Y FOM. SANIT.

FECHA

SERVICIOS DE SALUD DE VERACRUZ  
DIRECCION DE REGULACION Y FOMENTO SANITARIO  
SUBDIRECCION DE BIENES, SERVICIOS E INSUMOS PARA LA SALUD  
DEPARTAMENTO DE BIENES Y SERVICIOS  
PROGRAMA DE CONTROL SANITARIO PARA ESTABLECIMIENTOS QUE PROCESAN PRODUCTOS CARNICOS  
2007

- Efectuar la gestión y actividades preventivas en conjunto con la CIPREVER, en las intervenciones de regionalización.
- Efectuar acciones preventivas, cuando se detecten o identifiquen posibles riesgos a la salud de los consumidores, por ejemplo, uso de Clenbuterol y otros aditivos no permitidos.
- Probar modelos de intervención en los que se aplique el análisis de riesgos y la integración sectorial y social.

**I.5. ACTIVIDADES PROGRAMADAS:**

**I.5.1. SUSTANTIVAS.**

- Actualizar el censo de establecimientos con número de giro: 10316,10115 y 10137.
- Realizar visitas sanitarias de verificación, dictámenes y muestreo de acuerdo con las metas de cada jurisdicción y conforme al concentrado de distribución de metas pro programa de agua y alimentos 2007, cuadro siguiente:

MES	MATERIA	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	TOTAL
ENERO	VERIFICACIONES												
	DICTAMENES												
	MUESTRAS		2			4	2			4	4	4	20
FEBRERO	VERIFICACIONES		2	1		1	1	1	1	1	2	1	11
	DICTAMENES		2	1		1	1	1	1	1	2	1	11
	MUESTRAS		6	2		5	5	4	4	5	4	4	39
MARZO	VERIFICACIONES	1	2	1	1	1	2	1	1	2	1	2	15
	DICTAMENES	1	2	1	1	1	2	1	1	2	1	2	15
	MUESTRAS	4	6	2	4	5	4	4	4	5	4	4	46
ABRIL	VERIFICACIONES	1	2	1	1	1	1	1	1	2	1	2	14
	DICTAMENES	1	2	1	1	1	1	1	1	2	1	2	14
	MUESTRAS	4	6	2	4	5	4	4	4	5	5	5	48
MAYO	VERIFICACIONES	1	2	1	1	2	1	1	1	2	1	2	15
	DICTAMENES	1	2	1	1	2	1	1	1	2	1	2	15
	MUESTRAS	4	6	2	4	5	5	4	4	5	5	5	49
JUNIO	VERIFICACIONES	1	2		1	1	1	1	1	2	2	2	14
	DICTAMENES	1	2		1	1	1	1	1	2	2	2	14
	MUESTRAS	4	6	2	4	4	4	4	4	5	5	5	47
JULIO	VERIFICACIONES	1	1		1	2	2	1	1	2	2	2	15
	DICTAMENES	1	1		1	2	2	1	1	2	2	2	15
	MUESTRAS	4	6	2	4	4	4	4	4	5	5	5	47
AGOSTO	VERIFICACIONES	1	1		1	1	2	1	1	2	1	2	12
	DICTAMENES	1	1		1	1	2	1	1	2	1	2	12

ELABORÓ  
MVZ. ALFONSO BENITEZ  
OCHOA  
JEFE DE OFICINA

REVISÓ  
LIC. JACINTO C. BAZÁN CRUZ  
SUBDIRECTOR DE BIENES, SERVICIOS E  
INSUMOS PARA LA SALUD  
DR. OCTAVIO ARMENTA EUFRASIO  
JEFE DEL DEPTO. DE BIENES Y SERVICIOS.

AUTORIZÓ  
DR. OSCAR I. BARROSO ARAGON  
DIRECTOR REG. Y FOM. SANIT.

FECHA

**SERVICIOS DE SALUD DE VERACRUZ**  
**DIRECCION DE REGULACION Y FOMENTO SANITARIO**  
**SUBDIRECCION DE BIENES, SERVICIOS E INSUMOS PARA LA SALUD**  
**DEPARTAMENTO DE BIENES Y SERVICIOS**  
**PROGRAMA DE CONTROL SANITARIO PARA ESTABLECIMIENTOS QUE PROCESAN PRODUCTOS CARNICOS**  
**2007**

	MUESTRAS	4	6	2	4	4	4	4	4	5	4	5	46
SEPTIEMBRE	VERIFICACIONES	1	1		1	1	1	1	1	1	1	2	10
	DICTAMENES	1	1		1	1	1	1	1	1	1	2	10
	MUESTRAS	4	6	2	4	4	4	4	4	5	4	5	46
OCTUBRE	VERIFICACIONES		2		1	2	1	1			1	1	8
	DICTAMENES		2		1	2	1	1			1	1	8
	MUESTRAS		4		4	4	4	4		4	4	5	33
NOVIEMBRE	VERIFICACIONES					1	1				1		3
	DICTAMENES					1	1				1		3
	MUESTRAS		4			4	4			4	4	5	25
DICIEMBRE	VERIFICACIONES												
	DICTAMENES												
	MUESTRAS		2			4	4			4	4	4	22
TOTAL	VERIFICACIONES	7	15	4	8	13	12	9	8	14	13	14	117
	DICTAMENES	7	15	4	8	13	12	9	8	14	13	14	117
	MUESTRAS	28	60	16	32	52	48	36	32	56	52	56	468 <sup>4</sup>

GIRO	NÚMERO DE VERIFICACIONES	DICTÁMENES	MUESTRAS
Rastros	n	n	n
Plantas procesadoras y empacadoras de carne. <sup>5</sup>	n	n	n
Vehículos transporte	n	n	n
TOTAL <sup>6</sup>	1	1	1

- Realizar muestreo mensual de productos de acuerdo a lo indicado en el programa de muestreo de cada jurisdicción
- Específicamente en Clenbuterol, elaborar un esquema de identificación y seguimiento de todos los casos que se presenten como positivos.
- Realizar actividades de fomento sanitario.

### **1.5.2 ADJETIVAS.**

- Iniciar los modelos de intervención en los núcleos poblacionales de los Municipios de la Antigua y Vega de Alatorre, con el objeto de detectar las

<sup>4</sup> El 50 % de las muestras por mes y total están destinadas para determinaciones de Clenbuterol, solicitando el tramite correspondiente cuando se presenten condiciones emergentes.

<sup>5</sup> Las aledañas a la planta de rastro.

<sup>6</sup> En total se deberá efectuar una verificación, un dictamen y una toma de muestra, seleccionando entre los tres giros señalados; con la salvedad de adecuarse al universo existente en cada jurisdicción, dando prioridad a los rastros y la toma de muestra solo cuando se pueda efectuar.

ELABORÓ  
 MVZ. ALFONSO BENITEZ  
 OCHOA  
 JEFE DE OFICINA

REVISÓ  
 LIC. JACINTO C. BAZÁN CRUZ  
 SUBDIRECTOR DE BIENES, SERVICIOS E  
 INSUMOS PARA LA SALUD  
 DR. OCTAVIO ARMENTA EUFRASIO  
 JEFE DEL DEPTO. DE BIENES Y SERVICIOS.

AUTORIZÓ  
 DR. OSCAR I. BARROSO ARAGON  
 DIRECTOR REG. Y FOM. SANIT.

FECHA

posibles deficiencias durante el ejercicio, para que una vez corregidas se pase a los núcleos poblacionales de mayor envergadura.

**I.6. METAS CALENDARIZADAS:**

ACTIVIDADES	META	DISTRIBUCION MENSUAL											
		ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
ACTUALIZACION DE CENSOS	3												
CURSOS DE CAPACITACIÓN A PERSONAL DE LA DEPENDENCIA	2												
CURSOS DE CAPACITACIÓN A PERSONAL DE RASTROS, EMPACADORAS, ETC. EN EL ESTADO.	20												
REUNIONES INFORMATIVAS	20												
MUESTREO Y SEGUIMIENTO DE CASOS POSITIVOS A CLENBUTEROL	100%												
PROYECTOS DE INTEGRACION VERIFICACIONES, DICTAMINACIONES Y MUESTREOS (de acuerdo al universo Jurisdiccional)	3												
	100%												

**I.7. ESTRATEGIAS DE TRABAJO:**

- Se le solicitara a cada una de las jurisdicciones la actualización de los censos en los giros señalados, para definir el universo de trabajo durante el 2007.
- Se seleccionaran un equipo de verificadores del estado, los cuales participaran en los talleres de capacitación; estos a su vez serán los encargados de efectuar la capacitación de los demás verificadores relacionados con las actividades de cárnicos en las jurisdicciones, rastros y giros afines en todo el estado.
- En la localidad de Cardel, Municipio de la Antigua, Ver. se aplicara el siguiente esquema, como modelo de intervención:
  - a) *Elaborar un padrón de todas las carnicerías que existen en la localidad.*
  - b) *Efectuar verificaciones sanitarias a cada uno de los establecimientos, haciendo hincapié en la procedencia del producto.*
  - c) *Sondear la percepción y posicionamiento de los tablajeros durante las visitas de verificación en cuanto a la problemática de los cárnicos.*
  - d) *Efectuar una evaluación de las condiciones y características de las carnicerías de la localidad.*

ELABORÓ  
 MVZ. ALFONSO BENITEZ  
 OCHOA  
 JEFE DE OFICINA

REVISÓ  
 LIC. JACINTO C. BAZÁN CRUZ  
 SUBDIRECTOR DE BIENES, SERVICIOS E  
 INSUMOS PARA LA SALUD  
 DR. OCTAVIO ARMENTA EUFRASIO  
 JEFE DEL DEPTO. DE BIENES Y SERVICIOS.

AUTORIZÓ  
 DR. OSCAR I. BARROSO ARAGON  
 DIRECTOR REG. Y FOM. SANIT.

FECHA 9

- e) *Gestionar con las autoridades municipales, los puntos en los cuales sea factible ceder para buscar el acercamiento con los tablajeros.*
  - f) *Efectuar una reunión con los tablajeros y autoridades municipales para buscar el acuerdo y compromiso de que se trabaje la maquila en el rastro municipal.*
  - g) *Definir la posición y conveniencia de los actores que quieren involucrarse en le reconversión del rastro municipal.*
  - h) *Elaborar un convenio de integración entre todos los involucrados para fijar los acuerdos necesarios, responsabilidades y entidades de vigilancia, para iniciar actividades inmediatas.*
- Entre los municipios de COLIPA, JUCHIQUE DE FERRER Y VEGA DE ALATORRE se efectuara un estudio de factibilidad para que posteriormente la CIPREVER, lleve a cabo la regionalización de un rastro municipal.
  - En la zona Xalapa se dará inicio al proyecto de intervención, con la finalidad de sondear todas las posibilidades de los actores sociales de los diferentes niveles señalados en el proyecto.

## II. CONSIDERACIONES DEL ENTORNO DEL PROGRAMA

### II.1. RECURSOS NECESARIOS PARA EL CUMPLIMIENTO DEL PROGRAMA.

#### II.1.1 MATERIALES:

- Triquinoscopio.
- Equipos y medios para tomas de muestra de tejidos.
- Kitt de equipo de diagnóstico clínico (1).
- batas y uniformes completos para personal de la estructura operativa.
- Equipo de computo portátil (1).
- Proyector (1).
- Cámara fotográfica digital (1).
- Softwares (Estatística, Minitab, Chaid, Epi-info,...etc)
- Memoria USB de 1G (1).

#### II.1.2 FINANCIEROS:

- Viáticos para el personal involucrado.
  - Recursos para las reuniones.
  - Recursos para el material de difusión
  - Recursos para la gestión de consultores externos.
- 

ELABORÓ  
MVZ. ALFONSO BENITEZ  
OCHOA  
JEFE DE OFICINA

REVISÓ  
LIC. JACINTO C. BAZÁN CRUZ  
SUBDIRECTOR DE BIENES, SERVICIOS E  
INSUMOS PARA LA SALUD  
DR. OCTAVIO ARMENTA EUFRASIO  
JEFE DEL DEPTO. DE BIENES Y SERVICIOS.

AUTORIZÓ  
DR. OSCAR I. BARROSO ARAGON  
DIRECTOR REG. Y FOM. SANIT.

FECHA

### **II.1.3. HUMANOS.**

- Personal de la Dirección de regulación y Fomento Sanitario.
- Personal de la Subdirección de Prevención y Control de Enfermedades.
- Personal de las Jurisdicciones Sanitarias.
- Personal de otras Dependencias para el apoyo del programa en cada una de sus competencias.
- Personal de las Instituciones Educativas involucradas en las acciones de capacitación e investigación que se generan dentro de las actividades sustantivas del programa.

### **II.1.4. TECNICOS.**

- Pruebas microbiológicas generales y específicas de productos y materias primas relacionadas en el proceso de cárnicos.

## **III. EVALUACION Y SEGUIMIENTO DE PROGRAMA**

### **III.1. EVALUACION.**

Dado que en este programa cada una de las actividades de alguna manera van ligadas, es decir son consecutivas, es necesario realizar evaluaciones parciales que nos permitan dar un cumplimiento consecutivo, para tal efecto se acudirá junto con los equipos de la Dirección a las Jurisdicciones en los meses de Abril y Mayo. Al finalizar el año se realizará una evaluación final que nos permita observar el avance del programa, así como detectar cuales fueron las limitantes para el establecimiento de nuevas estrategias.

### **III.2. SEGUIMIENTO.**

#### **III.2.1. INDICADORES DE PROCESO:**

- En el 2007 se capacitara al personal de faenado y responsables de unidad, en el 15% de las plantas de sacrificio o rastros del estado de Veracruz; en lo relativo a buenas prácticas de higiene y sanidad en el manejo del proceso e inspección ante y post-mortem.

#### **III.2.2. INDICADORES DE IMPACTO:**

- Consolidar un proyecto de integración en la etapa de firma de convenio.

---

ELABORÓ  
MVZ. ALFONSO BENITEZ  
OCHOA  
JEFE DE OFICINA

REVISÓ  
LIC. JACINTO C. BAZÁN CRUZ  
SUBDIRECTOR DE BIENES, SERVICIOS E  
INSUMOS PARA LA SALUD  
DR. OCTAVIO ARMENTA EUFRASIO  
JEFE DEL DEPTO. DE BIENES Y SERVICIOS.

AUTORIZÓ  
DR. OSCAR I. BARROSO ARAGON  
DIRECTOR REG. Y FOM. SANIT.

FECHA