

**EL DIRECTORIO DE LA EMPRESA PÚBLICA MUNICIPAL DE FAENAMIENTO Y
PRODUCTOS CÁRNICOS DE IBARRA
EP-FYPROCAI**

CONSIDERANDO:

Que, el artículo 225 de la Constitución de la República señala que el sector público comprende, entre otros, a: 3) Los organismos y entidades creados por la Ley para la prestación de servicios públicos o para desarrollar actividades económicas asumidas por el Estado; y, 4) Las personas jurídicas creadas por acto normativo de los gobiernos autónomos descentralizados para la prestación de servicios públicos;

Que, el Artículo 315 de la Constitución de la República dispone que el Estado constituirá empresas públicas para la gestión de sectores estratégicos, la prestación de servicios públicos, el aprovechamiento sustentable de recursos naturales o de bienes públicos y el desarrollo de otras actividades económicas;

Que, en virtud de la Disposición Transitoria primera de la Ley Orgánica de Empresas Públicas, el GADI Expide la Ordenanza de creación organización y funcionamiento de la "Empresa Pública Municipal de Faenamiento y Productos Cárnicos de Ibarra" sustitutiva a la Ordenanza de creación de la Empresa Municipal de Rastro del cantón Ibarra, publicado en el Registro Oficial No. 280 del 16 de septiembre de 2010;

Que, la Ley Orgánica de Empresa Públicas en su artículo 4.- Definiciones.- Las empresas públicas son entidades que pertenecen al Estado en los términos que establece la Constitución de la República, personas jurídicas de derecho público, con patrimonio propio, dotadas de autonomía presupuestaria, financiera, económica, administrativa y de gestión. Estarán destinadas a la gestión de sectores estratégicos, la prestación de servicios públicos, el aprovechamiento sustentable de recursos naturales o de bienes públicos y en general al desarrollo de actividades económicas que corresponden al Estado.

Que, se deben elaborar normas adecuadas a las necesidades de la empresa y su entorno aplicadas a la estructura y organización, lo cual permitirá una gestión empresarial basada en el beneficio de la población, y lo que dispone la Ley Orgánica de Empresas Públicas.

Que, es fundamental determinar los parámetros de autoridad y responsabilidad en los distintos niveles y funciones de cada una de las estructuras de la organización, debe también inscribirse en torno a los sistemas de información, reduciendo el número de niveles administrativos a fin de asegurar el mejor cumplimiento de los objetivos y metas empresariales;

Que, la Ley Orgánica de Empresas Públicas en su artículo 9.- Atribuciones del directorio.- Son atribuciones del Directorio las siguientes: 7. Aprobar y modificar el Orgánico Funcional de la Empresa sobre la base del proyecto presentado por el Gerente General, y,

Que, la Ordenanza de creación, organización y funcionamiento de la "Empresa Pública Municipal de Faenamiento y Productos Cárnicos de Ibarra" sustitutiva a la Ordenanza de creación de la Empresa Municipal de Rastro del Cantón Ibarra en el artículo 11.- Atribuciones del Directorio, literal c) Aprobar y modificar el Orgánico Funcional de la "Empresa Pública Municipal de



Faenamiento y Productos Cárnicos de Ibarra", sobre la base del proyecto presentado por la o el Gerente General.

Que, en sesión de Directorio del 12 de Noviembre de 2016, fue aprobado el Reglamento Orgánico Funcional por Procesos de la Empresa Pública de Faenamiento y Productos Cárnicos de Ibarra,

En uso de sus atribuciones y facultades concedidas por la Ley Orgánica de Empresas Públicas la EP-FYPROCAI,

RESUELVE:

Expedir la siguiente Reforma al Reglamento Orgánico Funcional por Procesos de la Empresa Pública Municipal de Faenamiento y Productos Cárnicos de Ibarra EP-FYPROCAI

Artículo 1. En el Capítulo I, De las políticas y objetivos, de la misión y visión institucional agréguese lo siguiente:

Política de calidad

La empresa aplicará las mejores prácticas de gestión de calidad de sus servicios y procesos logrando satisfacer las necesidades de los clientes y consumidores, con un equipo de trabajo competente y comprometido para garantizar la mejora continua en todos los procesos, asegurando la permanencia de la empresa y contribuyendo a la conservación del medio ambiente.

Política de Seguridad Industrial y Salud Ocupacional

La empresa garantizará y protegerá la salud de las personas, controlando los accidentes laborales y las condiciones ambientales de trabajo que puedan producir enfermedades y lesiones temporales o permanentes, sobrevenidas en el curso o con ocasión del trabajo.

Asimismo, garantizará las operaciones y las medidas adecuadas en el uso de maquinaria, instrumentos y materiales de trabajo para controlar el riesgo.

Igualmente, se inspeccionará las áreas laborales así como los materiales y equipos, se establecerá normas y procedimientos que permitan regular la higiene laboral y las condiciones del medio ambiente de trabajo.

Se diseñará e implementará programas de capacitación y adiestramiento en las acciones de prevención, auxilio y emergencia, ante la eventualidad de accidentes o enfermedades que atenten contra la higiene y seguridad industrial del personal que labora en la empresa.

Artículo 2. En el capítulo II, Estructura Funcional por Procesos, Sustitúyase por lo siguiente:

ESTRUCTURA FUNCIONAL POR PROCESOS



Artículo 3. En el Art. 2, sustitúyase lo siguiente:

Artículo 2. El Proceso Agregador de Valor, es el encargado de la ejecución directa de las acciones que entregan productos y servicios a la comunidad o usuario; encargado de cumplir directamente con los objetivos y finalidades de la empresa. Ejecuta los planes, programas, proyectos y demás políticas y decisiones del Proceso Estratégico. Los productos y servicios que entregan al usuario lo perfeccionan con el uso eficiente de recursos. Este proceso está conformado por la siguiente unidad:

2.1 Producción

2.1.1 Control de Calidad

2.1.1.1 Planta de Operaciones

2.1.1.1.1 Sub Productos

2.1.1.2 Feria de Comercialización de Ganado La Cruz.

Artículo 4: En el Artículo 3, sustitúyase lo siguiente:

Artículo 3. Procesos de Apoyo y Soporte, los procesos de apoyo y soporte están encaminados a facilitar insumos, productos y servicios internos, y recursos para el cumplimiento de las actividades de los procesos estratégicos, agregadores de valor y otros procesos habilitantes de manera que se puedan satisfacer las necesidades de los usuarios conforme la misión de la Empresa Pública Municipal de Faenamiento y Productos Cárnicos de Ibarra.

- 3.1 Administrativo
 - 3.1.1 Talento Humano
 - 3.1.2 Compras Públicas
 - 3.1.3 Control de Activos
 - 3.1.4 Servicios Generales
 - 3.1.4.1 Mantenimiento
 - 3.1.5 Seguridad Industrial y Salud Ocupacional
 - 3.1.6 Bodega
- 3.2 Financiero
 - 3.2.1 Contabilidad
 - 3.2.1.1 Recaudación

Artículo 5. Sustitúyase en el capítulo IV, Estructura Funcional por Procesos lo siguiente:

ESTRUCTURA ORGÁNICA



Artículo 6. Sustitúyase en el Art 15 lo siguiente:

Art. 15. De Producción

CONTROL DE CALIDAD

MISIÓN:

Proporcionar al cliente un servicio de excelente calidad que represente nuestras políticas empresariales, logrando la mejora continua basada en la evidencia documentada de la capacidad



de los procesos que se desarrollan, para garantizar con profesionalidad, trabajo en equipo y creatividad el cumplimiento de la misión institucional.

Son actividades de Control de Calidad

- a) Velar por el cumplimiento de las normativas nacionales e internacionales vigentes concernientes a ingeniería sanitaria y procedimientos, que consideren necesaria para el funcionamiento adecuado y la producción higiénica de la institución.
- b) Velar por el cumplimiento de las normativas nacionales e internacionales vigentes relacionadas a la producción y calidad integral de productos cárnicos comestibles como: Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Procedimientos Operativos Estándar (SOP), Puntos Críticos de Control (HACCP), Codex Alimentarius ("Código de los Alimentos" y otros concernientes a su responsabilidad.
- c) Disponer el mantenimiento del control sanitario en todos los lugares de expendio de producto cárnico.
- d) Mantener actualizado toda la documentación que respalden el estado sanitario adecuado de los animales destinados a faena; así como, la producción higiénica sanitaria de los productos cárnicos.
- e) Disponer la extracción y envío de muestras de tejidos, órganos y/o productos elaborados, para su análisis en los laboratorios oficiales u otras asignadas para el efecto.
- f) Certificar la calidad e inocuidad de los productos cárnicos destinados al consumo.
- g) Disponer el control del producto cárnico en medios de transporte.
- h) Remitir informe semanal y mensual de acuerdo a la necesidad de la Gerencia General sobre la actividad realizada en la institución.
- i) Registro y documentación de la actividad, con veracidad y oportunidad.
- j) Las demás que la Gerencia General le asigne.

PLANTA DE OPERACIONES

MISIÓN

Cumplir todas las disposiciones legales y reglamentarias vigentes, facilitando un adecuado y permanente control de calidad del faenamiento en las distintas salas de producción.

Son actividades del Médico Veterinario

- a) Reportar directamente a la Gerencia General todas y cada una de sus actividades.
- b) Cumplir y hacer cumplir a sus subalternos las directrices emanadas de la Gerencia General.
- c) Realizar la inspección ante y post-mortem.
- d) Ejercer adecuado control técnico y sanitario de los procesos de las secciones bajo su cargo.
- e) Velar por el estricto cumplimiento por parte de sus subalternos del Reglamento Interno de Trabajadores, Reglamento de Riesgos y Seguridad Industrial y todas aquellas disposiciones legales vigentes en el Código del Trabajo y demás que se incremente en la Empresa.
- f) Velar por el buen funcionamiento de la maquinaria y equipos encomendados del personal bajo su cargo.
- g) Formular sugerencias, recomendaciones y nuevos proyectos que vayan en beneficio de la optimización de los procesos que se desarrollan en las secciones bajo su cargo y otras secciones de la empresa.
- h) Coordinar con el personal bajo su cargo las labores de las diferentes áreas.



- i) Controlar diariamente el movimiento de los animales en corrales.
- j) Coordinar con Recaudación el registro diario de los animales sacrificados por los usuarios.
- k) Coordinar con la Gerencia General los volúmenes de sacrificio del ganado bovino, porcino y ovino.
- l) Verificar diariamente los inventarios de ganado en pie, carne en canal en cuartos fríos y subproductos.
- m) Controlar los volúmenes de materias primas con destino a la sección de subproductos.
- n) Revisar diariamente los formatos y demás reportes que se generen en cada una de las secciones bajo su cargo.
- o) Ejercer control sobre la asistencia a sus lugares de trabajo y reportar las novedades diariamente a la oficina encargada de Talento Humano.
- p) Reportar a la Gerencia General los movimientos diarios de ganado en pie, el sacrificio de ganados, los despachos de la carne en canales y la producción de los subproductos.
- q) Coordinar con las autoridades sanitarias todos los aspectos relacionados con el control sanitario de la empresa y llevar un registro diario de las novedades sanitarias y de los decomisos que realizan los Policías Municipales.
- r) Elaboración de POA y PAC del área.
- s) Elaboración de planificación e informes de horas extras del personal a su cargo.
- t) Las demás que la Gerencia General le asigne.

Son actividades del Operador de Camal.- Faenar Ganado Mayor y Menor, conformado por los siguientes procesos: Pre-faenamiento, Faenamiento, Post-faenamiento.

GANADO MAYOR:

- a) Recepción, marcación, distribución y filiación del ganado que permita la fácil identificación
- b) Supervisión, inspección y faena sanitaria
- c) Realizar el arreo y baño de reses para contar con animales limpios antes del sacrificio.
- d) Realizar el noqueo de los animales y tenerlos en condiciones suficientemente insensibilizados
- e) Realizar el izado, yugulado, degüello y desollado de los animales a fin de que se muestren las canales convenientemente sangradas, en condiciones limpias y comercialmente óptimas.
- f) Realizar el eviscerado, lavado de vísceras a fin de contar con vísceras limpias.
- g) Realizar el despacho de vísceras,
- h) Realizar el fisurado de canal en condiciones limpias y bajo supervisión inspección veterinaria post-mortem.
- i) Realizar el lavado de canal en condiciones limpias a fin de lograr el enfriamiento adecuado.
- j) Realizar el cuarteo, numeración, oreo y pesaje de canales.
- k) Realizar la entrega, despacho y transporte de canales en condiciones sanitarias.
- l) Realizar la limpieza y desinfección de las áreas, equipos y herramientas de trabajo a fin de que se encuentren en condiciones sanitarias garantizadas.
- m) Registro y documentación del proceso, con veracidad y oportunidad.

GANADO MENOR (PORCINOS)

- a) Recepción, marcación, distribución y filiación del ganado que permita la fácil identificación

- b) Supervisión, inspección y faena sanitaria.
- c) Realizar el arreo y baño de porcinos para contar con animales limpios antes del sacrificio.
- d) Realizar el noqueo de los animales a fin de tenerlos en condiciones suficientemente insensibilizados
- e) Realizar el izado, yugulado, escaldado, pelado, rasurado, flameo, degüello, de los animales a fin de que se muestren las canales convenientemente sangrados, en condiciones limpias y comercialmente óptimas.
- f) Realizar el eviscerado, lavado de vísceras a fin de contar con vísceras limpias.
- g) Realizar el despacho de las vísceras.
- h) Realizar el lavado de canal en condiciones limpias a fin de lograr el enfriamiento adecuado.
- i) Cumplir con la numeración, oreo y pesaje de canales.
- j) Realizar la entrega, despacho y transporte de canales en condiciones sanitarias.
- k) Realizar la limpieza y desinfección de las áreas, equipos y herramientas de trabajo a fin de que se encuentren en condiciones sanitarias garantizadas.
- l) Registro y documentación del proceso, con veracidad y oportunidad.

GANADO MENOR (OVINOS)

- a) Recepción, marcación, distribución y filiación del ganado que permita la fácil identificación
- b) Supervisión, inspección y faena sanitaria.
- c) Realizar el sacrificio de los animales con corte directo en la yugular
- d) Realizar el izado, yugulado, degüello, insuflado y desollado de los animales a fin de que se muestren las canales convenientemente sangrados, en condiciones limpias y comercialmente óptimas.
- e) Realizar el eviscerado, lavado de vísceras a fin de contar con vísceras limpias.
- f) Realizar el despacho de las vísceras.
- g) Realizar el lavado de canal en condiciones limpias a fin de lograr el enfriamiento adecuado.
- h) Realizar la entrega, despacho y transporte de canales en condiciones sanitarias.
- i) Realizar la limpieza y desinfección de las áreas, equipos y herramientas de trabajo a fin de que se encuentren en condiciones sanitarias garantizadas.
- j) Registro y documentación del proceso, con veracidad y oportunidad.

SUB PRODUCTOS

MISION

Controlar que los subproductos que se extrae del proceso de faenamiento de ganado mayor y menor (contenido ruminal, patas, cebos, huesos de cabezas, polvo de huesos) sean tratados de manera eficiente y con estándares de calidad, con la finalidad de mitigar riesgos de contaminación del medio ambiente.

Son actividades de Sub Productos.-

- a) Identificar por medios adecuados el tipo y uso final de los sub-productos,
- b) Controlar malos olores en la planta operativa a causa del mal manejo de los sub-productos.

- c) Controlar que sub-productos sean almacenados en recipientes, vagonetas u otros medios de manipulación específicamente identificados;
- d) Controlar que los sub-productos sean transportados en vehículos autorizados y adaptados para evitar derramamiento de líquidos.

FERIA DE COMERCIALIZACIÓN DE GANADO MAYOR Y MENOR:

MISIÓN:

Dar un servicio de uso de espacio físico para la comercialización de ganado mayor y menor bajo la obtención del permiso de funcionamiento de AGROCALIDAD.

- a) Responsable del cuidado y mantenimiento de la Feria de comercialización de ganado mayor y menor.
- b) Reportar las novedades que se presenten a su jefe inmediato.
- c) Limpieza de las instalaciones de la Feria
- d) Cooperar con el control del ingreso vehicular.

Artículo 7. En el Art. 17, Servicios Generales, Agréguese lo siguiente:

MANTENIMIENTO

MISIÓN:

Asegurar el correcto funcionamiento de todas las áreas (planta de faenamiento, feria de ganado, planta de compostaje) a través de programas de mantenimiento preventivo y correctivo a fin de garantizar que se aseguren los máximos beneficios para el personal que labora dentro de la institución y los usuarios.

Son actividades del área de mantenimiento:

- a) Reportar directamente al jefe inmediato todas y cada una de sus actividades.
- b) Cumplir y hacer cumplir directrices emanadas por la Gerencia General.
- c) Velar por el estricto cumplimiento por parte de sus subalternos del Reglamento Interno de Trabajo, Reglamento de Seguridad Industrial y todas aquellas disposiciones que se implementen en la Empresa.
- d) Mantener en buen funcionamiento la maquinaria, equipos e infraestructura de toda la empresa.
- e) Formular proyectos en beneficio del progreso de la empresa.
- f) Ejercer control técnico y administrativo del área.
- g) Asignar a sus subalternos diariamente los trabajos a desarrollar en cada sección de la empresa.
- h) Verificar personalmente el correcto funcionamiento de la maquinaria y equipos de toda la empresa.
- i) Llevar una hoja de vida de cada una de las maquinarias y señalar todas las novedades de mantenimiento.
- j) Controlar la asistencia del personal a su cargo.
- k) Verificar diariamente los inventarios de combustibles, lubricantes y utensilios de trabajo.



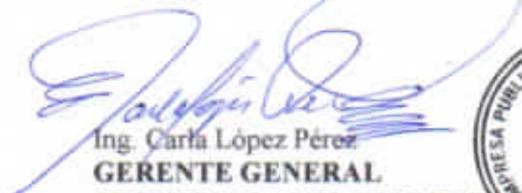
- l) Mantener un stock básico y suficiente de partes y piezas menores que garantizan el funcionamiento continuo y permanente de los equipos y maquinarias.
- m) Llevar control diario de los consumos de agua y energía por cada sección de la empresa.
- n) Elaborar POA y PAC del área.
- o) Las demás que la autoridad competente asigne.

Artículo 8. Suprimase el Art. 19.

Artículo 9. La presente Reforma al Reglamento entrará en vigencia a partir de su aprobación; encárguese de su ejecución a la Gerencia General.

Dado y firmado en la Sesión de Directorio de la Empresa Pública Municipal de Faenamiento y Productos Cárnicos en la ciudad de Ibarra el día jueves dieciséis de Junio de dos mil dieciséis.


Ing. Álvaro Castillo Aguirre
ALCALDE DEL GAD-I
PRESIDENTE DEL DIRECTORIO


Ing. Carla López Pérez
GERENTE GENERAL
SECRETARIA DEL DIRECTORIO


Circular stamp: EMPRESA PÚBLICA DE FAENAMIENTO IBARRA, GERENCIA, EP-FYPROCA