



Art. 7 de la Ley Orgánica de Transparencia y Acceso a la Información Pública - LOTAIP

d) Los servicios que ofrece y las formas de acceder a ellos, horarios de atención y demás indicaciones necesarias, para que la ciudadanía pueda ejercer sus derechos y cumplir sus obligaciones

| No.  | Denominación del servicio                                      | Descripción del servicio   | Cómo acceder al servicio<br>(Se describe el detalle del proceso que debe seguir la o el ciudadano para la obtención del servicio).   | Requisitos para la obtención del servicio<br>(Se deberá listar los requisitos que exige la obtención del servicio y donde se obtienen)  | Procedimiento interno que sigue el servicio   | Horario de atención al público<br>(Detallar los días de la semana y horarios) | Costo  | Tipo de beneficiarios o usuarios del servicio<br>(Describir si es para ciudadanía en general, personas naturales, personas jurídicas, ONG, Personal Médico) | Oficinas y dependencias que ofrecen el servicio              | Dirección y teléfono de la oficina y dependencia que ofrece el servicio<br>(Link para direccionar a la página de inicio del sitio web y/o descripción manual) | Tipos de canales disponibles de atención presencial:<br>(Detallar si es por ventanilla, oficina, brigada, página web, correo electrónico, chat en línea, contact center, call center, teléfono institución) | Servicio Automatizado (Si/No) | Número de ciudadanos/ciudadanas que accedieron al servicio en el último periodo (mensual) | Número de ciudadanos/ciudadanas que accedieron al servicio acumulativo |
|--|--|--|--|---|---|---|--|---|--|---|---|-------------------------------|---|--|
| 1  | Servicio de faenamiento Ganado Bovino                          | Faenamiento de Ganado Mayor higiénicamente apto para consumo humano. Industrializar sus productos y subproductos. Ademas incluye servicio de peso, refrigeración y transporte. | 1. Ingreso del animal a los corrales. 2. Obtención del ticket de faenamiento. 3. Entrega del ticket al Guardia para su faenamiento.  | 1. Obtener la calidad de Introdutor, con la presentación de copias la cédula y/o RUC. 2. Presentación de la Guía de Movilización. 3. Cancelación del ticket previo a su faenamiento.      | 1. Control en el traslado de bovinos de corrales al embudo de noqueo. 2. Registro de inicio de faenamiento. 3. Noqueo Izado Desangrado – corte de cabeza – patas anteriores. 4. Fase de transferencia – corte de patas posteriores – inicio de descuerado. 5. Descuerado de la parte del abdomen. 6. Descuerado de pecho. 7. Descuerado final. 8. Eviscerado. 9. Inspección de vísceras – canal. 10. Pesado – peso de referencia para su comercialización. 11. Ingreso de canales a la Cámara de Frío-revisión de marcado correcto canales. 12. Transporte de cuartos de canales a los lugares de expendio con los registros respectivos de solicitud de entrega. Es importante indicar que luego del eviscerado las vísceras van al área de lavado para su respectivo lavado y entrega de acuerdo a la codificación de las vísceras. | Lunes, Miércoles, Jueves<br>Viernes y Sábado de 07:00 a 16:00                 | \$ 19.00   | Comerciantes, Introdutores y Ciudadanía en general  | EP-FYPROCAI: Obispo Jesus Yerovi s/n y Luis Ulpiano de Torre | <a href="http://www.faenamientoobarra.gob.ec">www.faenamientoobarra.gob.ec</a>  | Instalaciones de la Empresa   | No                            | 600   | 4,657  |
| 2  | Servicio de faenamiento Ganado Porcino (Chamuscado y Depilado) | Faenamiento de Ganado Mayor higiénicamente apto para consumo humano. Industrializar sus productos y subproductos. Ademas incluye servicio de peso, refrigeración y transporte. | 1. Ingreso del animal a los corrales. 2. Obtención del ticket de faenamiento. 3. Entrega del ticket al Guardia para su faenamiento.  | 1. Obtener la calidad de Introdutor, con la presentación de copias la cédula y/o RUC. 2. Presentación de la Guía de Movilización. 3. Cancelación del ticket previo a su faenamiento.      | 1. Control en el traslado al embudo de noqueo. 2. Registro para el proceso de faenamiento. 3. Aturdimiento. 4. Desangrado de importancia para una presentación óptima de la canal. 5. Elevación - Duchado. 6. Chamuscado correcto para un buen acabado. 7. Duchado, lavado y raspado. 8. Evisceración, inspección post-mortem tanto de vísceras como canal. 9. Pesado - peso de referencia para su comercialización. 10. Transporte a los puntos de expendio.   | Lunes, Miércoles, Jueves,<br>Viernes y Sábado de 07:00 a 16:00                | \$ 16.00   | Comerciantes, Introdutores y Ciudadanía en general  | EP-FYPROCAI: Obispo Jesus Yerovi s/n y Luis Ulpiano de Torre | <a href="http://www.faenamientoobarra.gob.ec">www.faenamientoobarra.gob.ec</a>  | Instalaciones de la Empresa   | No                            | 720   | 4,430  |
| 3  | Servicio de faenamiento Ganado Ovino-Caprino                   | Faenamiento de Ganado Menor higiénicamente apto para consumo humano. Industrializar sus productos y subproductos.  | 1. Ingreso del animal a los corrales. 2. Obtención del ticket de faenamiento. 3. Entrega del ticket al Guardia para su faenamiento.  | 1. Obtener la calidad de Introdutor, con la presentación de copias la cédula y/o RUC. 2. Presentación de la Guía de Movilización. 3. Cancelación del ticket previo a su faenamiento.      | 1. Amarrado de patas delanteras y traseras. 2. Muerte por degüello. 3. Descuerado. 4. Eviscerado. 5. Lavado de vísceras. 6. Sellado de las canales.   | Lunes, Miércoles, Jueves,<br>Viernes y Sábado de 07:00 a 16:00                | \$ 4.00  | Comerciantes, Introdutores y Ciudadanía en general  | EP-FYPROCAI: Obispo Jesus Yerovi s/n y Luis Ulpiano de Torre | <a href="http://www.faenamientoobarra.gob.ec">www.faenamientoobarra.gob.ec</a>  | Instalaciones de la Empresa   | No                            | 33  | 203  |
| 4  | Ocupación de Lugares Públicos                                  | C obro de espacio público de ganado mayor, menor, ingreso vehicular y arrendamiento de espacios para la venta de comida preparada.   | 1. Cancelación del ingreso vehicular previo la presentación de las respectivas guías de movilización de los animales. 2. Ingresan a comercializar los animales. 3. Para la salida de los animales deben cancelar la ocupación del lugar. | 1. Obtener la guía de movilización de animales que la otorga la entidad responsable (AGROCALIDAD). 2. Comprar el tiquete de ocupación de Lugares Públicos para la salida de los animales. | 1. Diseño de lugares de estacionamiento. 2. Orden en la recepción de animales. 3. Alojamiento a los animales en grupo o individuales. 4. Servicio de pesaje en bovinos. 5. Desinfección a la entrada y salida de vehículos.   | Martes de 14H00 a 17H00 y Miércoles de 06H00 a 11H00                          | Ingreso vehicular:<br>liviano \$ 1, pesado \$ 2. Ocupación de Lug. Públicos: Gan. Mayor \$ 2 Gan. Menor \$ 1 | Comerciantes, Introdutores y Ciudadanía en general  | EP-FYPROCAI: Obispo Jesus Yerovi s/n y Luis Ulpiano de Torre | <a href="http://www.faenamientoobarra.gob.ec">www.faenamientoobarra.gob.ec</a>  | Instalaciones de la Empresa   | No                            | 870   | 5100   |
| Para ser llenado por las instituciones que disponen de Portal de Trámites Ciudadanos (PTC) |  |  |  |   |   |   |  |   |  |   |   |                               |   |  |
| FECHA ACTUALIZACIÓN DE LA INFORMACIÓN:   |  |  |  |   |   |   |  |   |  | 31/07/2015  |   |                               |   |  |
| PERIODICIDAD DE ACTUALIZACIÓN DE LA INFORMACIÓN:   |  |  |  |   |   |   |  |   |  | MENSUAL   |   |                               |   |  |
| UNIDAD POSEEDORA DE LA INFORMACIÓN - LITERAL d):   |  |  |  |   |   |   |  |   |  | RECAUDACIÓN   |   |                               |   |  |
| RESPONSABLE DE LA UNIDAD POSEEDORA DE LA INFORMACIÓN DEL LITERAL d):                       |  |  |  |   |   |   |  |   |  | Lic. Elisa Andrade  |   |                               |   |  |
| CORREO ELECTRÓNICO DEL O LA RESPONSABLE DE LA UNIDAD POSEEDORA DE LA INFORMACIÓN:          |  |  |  |   |   |   |  |   |  | <a href="mailto:earandrade@faenamientoobarra.gob.ec">earandrade@faenamientoobarra.gob.ec</a>  |   |                               |   |  |
| NÚMERO TELEFÓNICO DEL O LA RESPONSABLE DE LA UNIDAD POSEEDORA DE LA INFORMACIÓN:           |  |  |  |   |   |   |  |   |  | (06) 2 546 230  |   |                               |   |  |