



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 (Se describe el detalle del proceso que debe seguir la o el ciudadano para la obtención del servicio). | Requisitos para la obtención del servicio (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 (Detallar los días de la semana y horarios) | Costo | Tipo de beneficiarios o usuarios del servicio (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 (link para direccionar a la página de inicio del sitio web y/o descripción manual) | Tipos de canales disponibles de atención presencial: (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. | 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 los siguientes documentos: copias de la cédula y / o RUC, Copia de la Patente Municipal Anual de la actividad económica, Certificado Médico de no padecer enfermedades infecto-contagiosas, Certificado de la Vacuna contra el Tétanos y Pago de \$20 del Derecho de Registro de Inscripción. 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 descuarado. 5. Descuarado de la parte del abdomen. 6. Descuarado de pecho 7. Descuarado 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 | Lunes, Martes, Miércoles, Jueves, Viernes de 07:00 a 12:00, 12:30 a 17:00 | \$ 19.00 | Comerciantes, Introdutores y Ciudadanía en general | EP-FYPROCAI: Obispo Jesus Yerovi s/n y Luis Ulpiano de Torre | www.faenamientoibarra.gob.ec | Instalaciones de la Empresa | Si | 177 | 1,743 |
| 2 | Servicio de faenamiento Ganado Porcino (Chamuscado y Deplado) | 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. Amarrado de patas delanteras y traseras. 2. Muerte por degüello. 3. Descuarado. 4. Eviscerado. 5. Lavado de vísceras. 6. Sellado de las canales. | 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 visceras como canal. 9. Pesado - peso de referencia para su comercialización 10. Transporte a los puntos de expendio | Lunes, Martes, Miércoles, Jueves, Viernes de 07:00 a 12:00, 12:30 a 17:00 | \$ 16.00 | Comerciantes, Introdutores y Ciudadanía en general | EP-FYPROCAI: Obispo Jesus Yerovi s/n y Luis Ulpiano de Torre | www.faenamientoibarra.gob.ec | Instalaciones de la Empresa | Si | 667 | 2,707 |
| 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. Informe de kilos vendidos en el Cantón Ibarra de los centros de faenamiento autorizados para reinsección del médico veterinario | 1. Amarrado de patas delanteras y traseras. 2. Muerte por degüello. 3. Descuarado. 4. Eviscerado. 5. Lavado de vísceras. 6. Sellado de las canales. | Lunes, Martes, Miércoles, Jueves, Viernes de 07:00 a 12:00, 12:30 a 17:00 | \$ 4.00 | Comerciantes, Introdutores y Ciudadanía en general | EP-FYPROCAI: Obispo Jesus Yerovi s/n y Luis Ulpiano de Torre | www.faenamientoibarra.gob.ec | Instalaciones de la Empresa | Si | 1 | 91 |
| 4 | Registro Sanitario y Toxicología | Cobro del 90% por introducción de carne faenada subproductos de otros centros de faenamiento legalmente autorizados destinados al consumo humano en el Cantón Ibarra. | Carne y subproductos ingresados al Cantón Ibarra de Centros de faenamiento autorizados para reinsección del médico veterinario | 1. Informe de kilos vendidos en el Cantón Ibarra de los centros de faenamiento autorizados para reinsección del médico veterinario | 1. Amarrado de patas delanteras y traseras. 2. Muerte por degüello. 3. Descuarado. 4. Eviscerado. 5. Lavado de vísceras. 6. Sellado de las canales. | Lunes, Martes, Miércoles, Jueves, Viernes de 07:00 a 12:00, 12:30 a 17:00 | Bovino \$17.10 y Porcinos 14,40 más una tasa de inflación | Centros de Distribución, comerciantes y Introdutores en general | EP-FYPROCAI: Obispo Jesus Yerovi s/n y Luis Ulpiano de Torre | www.faenamientoibarra.gob.ec | Instalaciones de la Empresa | Si | 1 | 6 |
| 5 | Ocupacion de Lugares Públicos | Cobro de espacio público de ganado mayor, menor, ingreso vehicular y arrendamiento de espacios para la venta de comida preparada. Emisión de Guías de Movilización. | 1. Cancelación del ingreso vehicular previo la presentación de las respectivas guías de movilización de los animales. 2. Ingresar 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 a través de la plataforma de AGROCALIDAD. 2. Comprar el ticket de ocupación de Lugares Públicos para la salida de los 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. | 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 12H00 a 17H00 y Miércoles de 06H00 a 11H00 | Ingreso vehicular: liviano \$ 1, pesado \$ 2. Ocupación de Lug. Públicos: Gan. Mayor \$ 2 Gan. Menor \$ 1 Emisión de Guías de Movilización Salida \$0.50 | Comerciantes, Introdutores y Ciudadanía en general | FERIA "LA CRUZ" ubicada en San Antonio de Ibarra. | www.faenamientoibarra.gob.ec | Instalaciones feria "La Cruz" con 5 ventanillas | Si | 0 | 3885 |

Para ser llenado por las instituciones que disponen de Portal de Trámites Ciudadanos (PTC)

| | |
|---|--|
| FECHA ACTUALIZACIÓN DE LA INFORMACIÓN: | 31/05/2020 |
| PERIODICIDAD DE ACTUALIZACIÓN DE LA INFORMACIÓN: | MENSUAL |
| UNIDAD POSEEDORA DE LA INFORMACION - LITERAL d): | RECAUDACIÓN |
| RESPONSABLE DE LA UNIDAD POSEEDORA DE LA INFORMACION DEL LITERAL d): | Lic. Elisa Andrade |
| CORREO ELECTRÓNICO DEL O LA RESPONSABLE DE LA UNIDAD POSEEDORA DE LA INFORMACIÓN: | elandrade@faenamientoibarra.gob.ec |
| NÚMERO TELEFÓNICO DEL O LA RESPONSABLE DE LA UNIDAD POSEEDORA DE LA INFORMACIÓN: | (06) 2 546 230 |