

PLAN DE TRABAJO

PROCESO DE RENDICION DE CUENTAS 2020

EMPRESA PÚBLICA METROPOLITANA DE RASTRO QUITO

JULIO 2021

1. INTRODUCCION

En cumplimiento con la Resolución No. CPCCS-PLE-SG-069-2021-476 del Consejo de Participación Ciudadana y Control Social (CPCCS) en la cual se establece el reglamento del proceso de Rendición de Cuentas 2020, en el art. 12, de la fase 4 Incorporación de la Opinión Ciudadana, retroalimentación y seguimiento, correspondiente a los Gobiernos Autónomos Descentralizados, se presenta el Plan de Trabajo, mismo que recoge las sugerencias y recomendaciones de la ciudadanía suscritas en el Acta para implementarlas en la Gestión institucional.

2. INCOPORACIÓN DE SUGERENCIAS Y RECOMENDACIONES CIUDADANAS EN EL PLAN DE TRABAJO.

La incorporación de sugerencias y recomendaciones de la ciudadanía para la elaboración del Plan de Trabajo, es producto de la sistematización realizada en el evento virtual de deliberación pública y en el Formulario Virtual de Aportes ciudadanos establecidos para el efecto en el marco del proceso de Rendición de Cuentas del año 2020, y se encuentra directamente correlacionado con los lineamientos establecido, tanto en el presupuesto Anual 2020 aprobado mediante Sesión de Directorio, así como en el Plan Anual de Compras 2020, aprobado por la máxima autoridad de la entidad.

El presente Plan de Trabajo versará exclusivamente sobre los aportes ciudadanos realizados durante el proceso de Rendición de Cuentas 2020, siempre que se encuentren en sintonía con la planificación programada para el año 2021.

Cabe mencionar que las sugerencias y recomendaciones ciudadanas para su mejor entendimiento y aplicación se calificaron en lo siguiente ejes:

- Ambiental
- Seguridad y Salud Ocupacional
- Difusión y Comunicación
- Talento Humano
- Vinculación con la comunidad

3. PLAN DE TRABAJO

3.1 Ambiental

- Control de Olores: La EMRAQ-EP deberá garantizar la ejecución de acciones preventivas y correctivas permanentes con la finalidad de procurar mantener una Planta de Tratamiento de Aguas Residuales con los niveles de olores correctos.
- Parámetros de descarga de Aguas: Se deberá garantizar de manera permanente que el agua tratada que sea descargada a la red pública cumpla con los parámetros permitidos.
- Piscina de desafección de recepción de animales: La empresa deberá considerar la implementación de un mecanismo de descarga de aguas hacia la planta de tratamiento, producto del desbordamiento del líquido que se encuentra en la piscina de desinfección al momento del ingreso de los vehículos con ganado.

- Manejo de Residuos: Evidenciar la gestión que realiza la empresa sobre el manejo de residuos sólidos, biológicos e infecciosos.
- Camal del Quinche: Buscar alternativas para operar el camal del Quinche.
- Reutilización del agua: Considerar la posibilidad de reutilizar el agua tratada de la planta de tratamiento de aguas residuales.
- Señaléticas: Implementación de señaléticas de bioseguridad y de los procesos internos de la empresa.

3.2 Seguridad y Salud Ocupacional

- Trabajo Social: Se deberá evidenciar el seguimiento psicológico y técnico que se le realiza al todo el personal operativo que labora en la planta de faenamiento.
- Pisos: Realizar un mantenimiento correctivo a los pisos de la planta de faenamiento.
- Esfuerzo físico: Contemplar la posibilidad de disminuir el esfuerzo físico de los trabajadores al momento de cargar los canales (animales de abasto faenado) a los camiones transportadores.
- Equipo de Protección: Mejorar la calidad de las vestimentas y equipos de protección para los visitantes.
- Entrega de uniformes y equipos de protección: Transparentes y difundir la compra y entrega de uniformes y equipos de protección al personal operativo.

3.3 Difusión y Comunicación

- Socialización y Difusión: Implementar campañas de socialización y difusión de los servicios que oferta la empresa a la ciudadanía.
- Grasa animal: Evidenciar el destino que tiene la grasa animal dentro de las instalaciones de la empresa.
- Productos Cárnicos: Socializar a la ciudadanía sobre las condiciones sanitarias idóneas que deben tener los productos y subproductos cárnicos que adquiera la ciudadanía.
- Proyectos: Difundir los proyectos que se pretenden ejecutar a corto y mediano plazo.
- Inspecciones Sanitarias: Difundir las acciones ejecutadas respecto al control de las inspecciones sanitaria realizada a las terceras, supermercados, frigoríficos, etc.

3.4 Talento Humano

- Difundir la metodología de selección de personal.

3.5 Vinculación con la Comunidad

- Mercados: Generar jornada de capacitación a los expendedores de productos cárnicos en los mercados.
- Vinculación Académica: Fortalecer las acciones con institución de educación superior para la ejecución de proyectos e investigación académica.