

PLANO DE CLASSIFICAÇÃO DE FUNÇÕES

GRUPO: BÁSICO

ABATEDOR	ABATEDOR II	ABATEDOR III
<p>FAIXA: (Início: IG Fim: IK) Código: 1198</p>	<p>FAIXA: (Início: IIA Fim: IIK) Código: 618</p>	<p>FAIXA: (Início: IIIA Fim: IIIC) Código: 829</p>
<p>DESCRIÇÃO:</p> <p>Sumária:</p> <p>Proceder ao corte e processamento de carnes, abatendo o animal, sangrando-o, desossando-o, retalhando-o com o auxílio de utensílios e máquinas adequadas.</p> <p>Detalhada:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Atordoar e sacrificar animais, utilizando técnicas adequadas. • Proceder ao corte e processamento de carnes em geral, sangrando e desossando animais, retalhando-os com o auxílio de utensílios e máquinas adequadas. • Dividir as carcaças em partes e dimensões adequadas, utilizando serra mecânica, facas ou outros instrumentos apropriados. • Depenar e eviscerar aves, empregando instrumentos e equipamentos apropriados, para facilitar o processamento. • Afiar os instrumentos de cortes empregados. • Manter a ordem e higiene do local, a fim de evitar acidentes e proliferação de insetos, conservando a qualidade do produto. • Zelar pela segurança individual e coletiva, utilizando equipamentos de proteção apropriados, quando da execução dos serviços. • Desenvolver suas atividades, aplicando normas e procedimentos de biossegurança. • Zelar pela guarda, conservação, manutenção e limpeza dos equipamentos, instrumentos e materiais utilizados, bem como do local de trabalho. • Executar tratamento e descarte de resíduos de materiais de sua área de atuação. • Executar outras tarefas correlatas, conforme necessidade ou a critério de seu superior. 	<p>DESCRIÇÃO:</p> <p>Além dos conhecimentos e desenvolvimentos das atividades da faixa I, o funcionário deve:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preparar as carcaças dos animais (aves, bovinos, caprinos, ovinos e suínos) limpando ,retirando vísceras, depilando, riscando pequenos cortes e separando cabeças e carcaças. • Tratar vísceras, limpando e escaldando-as. • Auxiliar no treinamento dos funcionários da faixa I do Grupo Básico e, • Orientar os serviços dos funcionários da faixa I de sua área de atuação. 	<p>DESCRIÇÃO:</p> <p>Além do conhecimento e desenvolvimento das atividades das faixas I e II, o funcionário deve:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preparar carnes, desossando, identificando tipos, marcando, fatiando, pesando e cortando. • Realizar tratamentos especiais em carnes, salgando, secando, pesando e adicionando conservantes. • Trabalhar em conformidade a normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental. • Realizar treinamento dos funcionários da faixa II de sua área de atuação.

PLANO DE CLASSIFICAÇÃO DE FUNÇÕES

GRUPO: BÁSICO

ABATEDOR	ABATEDOR II	ABATEDOR III
FAIXA: (Início: IG Fim: IK) Código: 1198	FAIXA: (Início: IIA Fim: IIK) Código: 618	FAIXA: (Início: IIIA Fim: IIIK) Código: 829
REQUISITOS EXIGIDOS: <ul style="list-style-type: none"> • Ensino Fundamental Completo. 	REQUISITOS EXIGIDOS: Os da faixa I e: <ul style="list-style-type: none"> • 08 anos de experiência na função, ou; • 06 anos de experiência na função e cursos específicos da área de atuação, realizados nesse mesmo período, ou; • 04 anos de experiência na função e ensino médio completo ou equivalente. 	REQUISITOS EXIGIDOS: Os da faixa I e: <ul style="list-style-type: none"> • 12 anos de experiência na função ou, • 10 anos de experiência na função e cursos específicos na área de atuação, realizados nesse mesmo período, ou, • 08 anos de experiência na função e ensino médio completo ou equivalente.
ÁREA (S) DE ATUAÇÃO: Abatedouro		

Aprovado pela CCRH em: 08/09/2004
 Atualizado em: 28/04/2008, 20/01/2009.

Presidente