

PLANO DE CLASSIFICAÇÃO DE FUNÇÕES - PCF**CARREIRA DE NÍVEL BÁSICO****Faixa: B1A****DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES:**

Executar atividades auxiliares que exigem escolaridade de nível fundamental, em âmbito geral ou que demandam treinamento específico na área de atuação, observando rotinas e instruções pré-definidas, sob supervisão da chefia ou de servidores mais experientes, podendo atuar nas diversas áreas da Universidade.

ABATEDOR**Código: 1198****DESCRIÇÃO DAS ATRIBUIÇÕES:****Sumária:**

Proceder ao corte e processamento de carnes, abatendo o animal, sangrando-o, desossando-o, retalhando-o com o auxílio de utensílios e máquinas adequadas.

Detalhada:

- 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 corte 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.

REQUISITOS EXIGIDOS:

- Ensino fundamental completo.

ÁREA DE ATUAÇÃO: ALIMENTAÇÃO**JORNADA DE TRABALHO: 40h****Aprovado pela CCRH em:** 08/09/2004.**Atualizado em:** 28/04/2008, 20/01/2009, 06/08/2013.