

PLANO DE CLASSIFICAÇÃO DE FUNÇÕES

GRUPO: TÉCNICO

INSPECTOR DE CARNE E LATICÍNIO	INSPECTOR DE CARNE E LATICÍNIO II	INSPECTOR DE CARNE E LATICÍNIO III
<p>FAIXA: (Início: IA Fim: IK) Código: 625</p>	<p>FAIXA: (Início: IIA Fim: IIK) Código: 1052</p>	<p>FAIXA: (Início: IIIA Fim: IIK) Código: 1071</p>
<p><b>DESCRIÇÃO:</b></p> <p><b>Sumária:</b></p> <p>Inspecionar a produção de laticínios, abatedouros e frigoríficos, verificando se as condições de conservação e higiene estão de acordo com a regulamentação.</p> <p><b>Detalhada:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Executar serviços de inspeção em carnes e laticínios, empregando processos de rotina e/ou específicos, observando normas técnicas de armazenamento/estocagem e conservação dos produtos.</li> <li>• Acompanhar os trabalhos de abate, recepção de leite e fabricação de produtos cárneos e de laticínios, controlando as condições de higiene do trabalho.</li> <li>• Manter livre de contaminação ou de deterioração os víveres ou produtos alimentícios sob sua guarda.</li> <li>• Auxiliar na organização de arquivos, envio e recebimento de documentos, pertinentes a sua área de atuação para assegurar a pronta localização de dados.</li> <li>• Zelar pela segurança individual e coletiva, utilizando equipamentos de proteção apropriados, quando da execução dos serviços.</li> <li>• Desenvolver suas atividades, aplicando normas e procedimentos de biossegurança.</li> <li>• Zelar pela guarda, conservação, manutenção e limpeza dos equipamentos, instrumentos e materiais utilizados, bem como do local de trabalho.</li> <li>• Executar o tratamento e o descarte de resíduos de materiais provenientes de seu local de trabalho.</li> <li>• Manter-se atualizado em relação às tendências e inovações tecnológicas de sua área de atuação e das necessidades do setor/departamento.</li> <li>• Executar outras tarefas correlatas, conforme necessidade ou a critério de seu superior.</li> </ul>	<p><b>DESCRIÇÃO:</b></p> <p>Além do conhecimento e desenvolvimento das atividades da faixa I, o funcionário deve:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Auxiliar no treinamento dos funcionários da faixa I do grupo Técnico e os do Grupo Básico.</li> <li>• Orientar os serviços dos técnicos da faixa I de sua área de atuação.</li> <li>• Organizar arquivos e orientar o envio e recebimento de documentos pertinentes de sua área de atuação.</li> </ul>	<p><b>DESCRIÇÃO:</b></p> <p>Além do conhecimento e desenvolvimento das atividades das faixas I e II, o funcionário deve:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Colaborar com os técnicos do grupo superior na elaboração de relatórios dos seus setores de atuação.</li> <li>• Participar sob orientação de cursos para formação dos recursos humanos visando simplificar e aumentar a eficácia das atividades funcionais.</li> <li>• Realizar sob orientação treinamentos de técnicos das faixas I e II e dos básicos de sua área de atuação.</li> </ul>

RESERVADA PARA EXTINÇÃO - OF. CCRH/CIRC/005/2015

PLANO DE CLASSIFICAÇÃO DE FUNÇÕES

GRUPO: TÉCNICO

INSPETOR DE CARNE E LATICÍNIO	INSPETOR DE CARNE E LATICÍNIO II	INSPETOR DE CARNE E LATICÍNIO III
FAIXA: (Início: IA Fim: IK) Código: 625	FAIXA: (Início: IIA Fim: IIK) Código: 1052	FAIXA: (Início: IIIA Fim: IIIK) Código: 1071
<p>REQUISITOS EXIGIDOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ensino Médio Completo.</li> <li>• Conhecimento de língua estrangeira no nível de interesse da área de atuação.</li> </ul>	<p>REQUISITOS EXIGIDOS:</p> <p><b>Os da faixa I e:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 08 anos de experiência na função, ou,</li> <li>• 06 anos de experiência na função com cursos específicos e projetos implantados na área de atuação, ou,</li> <li>• 04 anos de experiência na função e curso técnico completo (nível ensino médio) específico da função, ou,</li> <li>• 04 anos de experiência na função e curso superior de graduação* em andamento, específico da área de atuação (cursando pelo menos o 2º ano), ou,</li> <li>• 02 anos de experiência na função e curso superior de graduação* completo, na área de atuação.</li> </ul> <p>*Curso de graduação completo na modalidade presencial com carga horária mínima fixada pelo MEC.</p>	<p>REQUISITOS EXIGIDOS:</p> <p><b>Os da faixa I e:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 12 anos de experiência na função, ou,</li> <li>• 10 anos de experiência na função com curso técnico completo (nível ensino médio) específico da função ou com cursos específicos e projetos implantados na área de atuação, ou,</li> <li>• 08 anos de experiência na função e curso superior de graduação* em andamento, específico da área de atuação (cursando pelo menos o 3º ano), ou,</li> <li>• 04 anos de experiência na função e curso superior de graduação* completo, na área de atuação.</li> </ul> <p>*Curso de graduação completo na modalidade presencial com carga horária mínima fixada pelo MEC.</p>
<p>ÁREA (S) DE ATUAÇÃO: Abatedouro e laticínio.</p>		

Aprovado pela CCRH em: 08/09/2004  
 Atualizado em: 09/02/2007, 28/04/2008

Presidente