

## Formulario para la Descripción del Puesto de Trabajo

### 1. Identificación y Ubicación Organizativa

ítulo del Puesto: Auxiliar de Matarife en Unidad de cárnicos		Fecha:	Feb2023
1 414 1 5	Escuela Nacional Agricultura "Roberto Quiñonez"	i ecila,	Feb2023
Unidad Superior:	Departamento de Agroindustria		
Unidad del Inmediata:	Unidad de cárnicos		
Puesto Superior Inmediato:	Jefe de la Unidad de cárnicos		

#### 2. Misión

Realizar actividades diarias relacionadas con la unidad de cárnicos, como colaborar en el faenado de las diferentes especies de animal, lavado y desinfección de áreas de proceso, traslado de producto cárnicos a cuarto frio, lavado de utensilios antes y después de utilizarlos en los diferentes procesos cárnicos, respetando normas de bioseguridad en la manipulación de productos, para obtener alimentos que sean aptos para su consumo.

### 3. Supervisión Inmediata

Misión
MISIOII

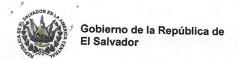
### 4. Funciones Básicas

Colaborar en el faenado de diferentes especies de animal	
Realizar actividades de limpieza, desinfección dentro y fuera de las áreas de proceso	
Realizar actividades de procesamiento de productos cárnicos	
llevar registros de control de productos derivados del faenado de animales	
Traslado de productos cárnicos a cuartos fríos	
Lavado de utensilios utilizados en los diferentes procesos	
Respetar normas de inocuidad	
Pesar, empacar, enviñetar producto cárnico	
Apoyar en actividades institucionales asignadas	
Realizar otras funciones encomendadas por el jefe inmediato superior, acorde al área de trabajo.	

### 5. Contexto del Puesto de Trabajo

#### 5.1. Resultados Principales

oceso de faenado de diferentes especie	s de allimai (les, c	erdo, pollo, conejo,	tilapia, entre otros.)	
intenimiento, higiene y sanitización en la	as áreas de trabajo	).		
			ASA NASA ASASTA SA	



# Formulario para la Descripción del Puesto de Trabajo

## 5.2 Marco de Referencia para la Actuación

Las actividades del proceso de faenado se realizarán aplicando las normas de	IPΩΔ
Manuales de buenas practicas de manejo de alimentos	11 0/1
Reglamento interno de trabajo.	

### 6. Perfil de Contratación

### 6.1. Formación Básica

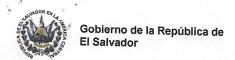
Ala a series and a	
No es indispensable un nivel de formación académica	х

Grado Académico	1	1	0	Especialidades de Referencia
ducación Básica (6° Grado)		+		
ducación Básica (9° Grado)		1		
chiller General		+		
chiller Técnico Vocacional		H		
cnico				
cnólogo				
ofesor				
udiante Universitario (1 a 3 años)				
udiante Universitario (4 años ó +)				
esado de Carrera Universitaria				
duado Universitario				
estría				
ctorado				

Idioma	D	¿Por qué?
N/A		
	1	

## 6.2. Conocimientos Específicos

1	
X	
X	X
X	X
_	+



# Formulario para la Descripción del Puesto de Trabajo

### 6.3. Experiencia Previa

No es indispensable contar con experiencia previa si

Puesto / Especialidad de Trabajo Previo	Hasta 1 año	1 a 2 años	+2 a 4 años	+4 a 6 años	+ de 6 años
Manejo de utensilios de rastro	X				41100

100 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
DE PARTAMENTO E S