

CATALOGO

DE

PUESTOS



PRESENTACIÓN

El Catálogo de Puestos es un instrumento administrativo en el cual se describen y clasifican las ocupaciones, conforme al análisis y valuación de los puestos respectivos, de acuerdo con las normas correspondientes dentro del Organismo Público Descentralizado, denominado Rastro Regional Zacatlán-Chignahuapan.

Normativamente el Catálogo de Puestos es la Alma Mater de toda institución y se considera de vital importancia para la contratación y desarrollo de funciones de puestos.

El uso y la aplicación de estos instrumentos son indispensables para establecer jerarquías en la Estructura Organizacional, así como las trayectorias de ascenso, la planeación de los servicios y la profesionalización de estos.

La Administración Pública dentro de sus lineamientos de gestión de los recursos humanos, sustenta el Catálogo de Puestos como norma jurídica, administrativa y laboral aunado a las características organizacionales y atributos de formación.



INTRODUCCIÓN

El presente catálogo es elaborado específicamente para el Rastro Regional Zacatlán-Chignahuapan, para la ejecución de las funciones asignadas y los perfiles para ocupar cada uno de los puestos.

El Catálogo de puestos es una herramienta administrativa que describe las actividades, competencias, responsabilidades, conocimientos, habilidades, destrezas y riesgos de trabajo; además de la capacidad necesaria para el desempeño de las funciones de manera eficaz y eficiente de los puestos que existen en la institución.



OBJETIVO

- Proporcionar capacitación para el trabajo, con la finalidad de desarrollar conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes necesarias para desempeñar eficiente y eficazmente las tareas propias del Rastro Regional Zacatlán-Chignahuapan, la cual debe contribuir al desarrollo personal y colectivo, al incremento de la cantidad y calidad de los bienes y servicios que requiere y demanda la sociedad, y que facilite la contratación a través de un proceso sistematizado.
- Ofrecer la información actualizada referente a los puestos que se desarrollan en este Organismo, a fin de contribuir a la óptima administración de sus Recursos Humanos.

E-MAIL: rastroregional_zc@hotmail.com



JUSTIFICACIÓN

Contar con un Catálogo de Puestos que permita tener en el mismo instrumento una serie de elementos de manera cualitativa y cuantitativa con un mejor asertividad para el logro de objetivos.

El presente Catálogo de Puestos se elaboró con el fin de apoyar ordenar y describir las ocupaciones que se realizan en el Rastro Regional Zacatlán-Chignahuapan, ya que esta información es básica para la planeación y la toma de decisiones, apegándose a las condiciones de trabajo.



VENTAJAS

- Permite una mejor planeación y distribución del trabajo, obteniendo un conocimiento completo y exacto de las operaciones específicas.
- Ayuda a una mejor coordinación y organización de las actividades del Rastro para un mejor desempeño.
- Sirve como una herramienta útil para el sistema de salarios e incentivos.
- Permite identificar al trabajador más apto para alguna actividad.
- > Evita interferencias en el mando y en la realización de las actividades.
- > El trabajador conoce su posición dentro de la organización del Rastro.
- > Establece con claridad las responsabilidades para cada uno de los trabajadores.
- Permite determinar con exactitud la capacitación necesaria y específica para cada puesto.
- > Facilita la conducción de entrevistas para contratación.



DESCRIPCIÓN DE LOS PUESTOS DE TRABAJO

DIRECTOR GENERAL	1
SUBDIRECTORA	
ADMINISTRATIVA	1
AUXILIAR CONTABLE	1
AUXILIAR ADMINISTRATIVO	1
SUBDIRECTOR OPERATIVO	1
MEDICO SANITARISTA	1
AUXILIAR SANITARISTA	1
JEFE DE MANTENIMIENTO	1
CORRALEROS	1
INSENSIBILIZADO	1
DEGÜELLO	1
ESCALDADO	1
DESPIELE	1
GAMBRELADO	2
CHICHINADO	1
CORTE DE ANO	1
EVISCERADO	1
LAVADO DE VISCERAS	3
JEFE DE ANDEN	1
DESCARGA	1
INTENDENCIA	1



PUESTO: Director General.

DESCRIPCION GENERAL:

- -Responsable de cumplir con el objetivo para el cual fue designado, apegándose a las funciones que marca el Decreto de Creación del Organismo Público Descentralizado "Rastro Regional Zacatlán-Chignahuapan".
- -Profundizar en el buen funcionamiento administrativo y operativo del Rastro Regional Zacatlán-Chignahuapan, vigilando las técnicas y fijando metas de calidad a través de reuniones con el personal a su cargo, logrando una administración transparente y efectiva.



PUESTO: Subdirector Administrativo.

DESCRIPCION GENERAL:

-Responsable de proporcionar la información estadística, contable y administrativa al Director General, así como llevar la contabilidad de este Organismo Público Descentralizado denominado Rastro Regional Zacatlán-Chignahuapan; mediante Manuales Internos de Administración y de un Sistema Contable Gubernamental.



PUESTO: Auxiliar Contable (Planeación y Programación de la Información)

DESCRIPCION GENERAL:

- -Auxilia al Subdirector Administrativo a dar cumplimiento y seguimiento a las obligaciones en materia de fiscalización, transparencia y acceso a la información, rendición de cuentas y obligaciones en la armonización contable, mediante la alimentación de la página oficial del Rastro Regional Zacatlán-Chignahuapan.
- -Dar seguimiento al ordenamiento de información en lo que respecta a programación de actividades y buen control de información.



PUESTO: Auxiliar Administrativo.

DESCRIPCION GENERAL:

-Tiene como función desempeñar con honestidad y responsabilidad del registro, control, ordenamiento de información contable y administrativa; como es la elaboración del control de pago de degüello y refrigeración, control de gastos de caja, elaboración de oficios y documentación, control de entrega de canales, realizar el control estadístico de sacrificio.



PUESTO: Medico Sanitarista.

DESCRIPCION GENERAL:

- -Persona encargada de llevar acabo una inspección rigurosa sanitaria respecto del estado fisiológico de los animales que entran a proceso, (antemortem y postmortem).
- -Es responsable en materia de Salud dentro de este Organismo Público Descentralizado.
- -Es la autoridad competente que vigila y detecta problemas o enfermedades en los animales, mediante la inspección antemortem, (en el área de corrales a la hora de la recepción) y postmortem (después del faenado de los animales, al verificar que se realice bajo los estándares de una muerte humanitaria, al inspeccionar los canales y productos, además; de tener un control adecuado de las zoonosis (enfermedades que se transmiten de animales a humanos)), realizar la inspección, lavado y sellado de canales destinados al consumo humano.
- -Elaborar bitácoras de registro de orden de matanza, de guías de tránsito, de decomisos, entre otros que sean exigidos o solicitados por las dependencias involucradas con la salud animal, como son SDR, SAGARPA, COMITÉ DE FOMENTO Y SALUD ANIMAL, SINIIGA, SENASICA, etc.



PUESTO: Subdirector Operativo.

DESCRIPCION GENERAL:

-El Subdirector Operativo es el responsable del buen funcionamiento del Área Operativa del Rastro Regional Zacatlán-Chignahuapan; implantando buenas prácticas de manufactura en todo el proceso del sacrificio y faenamiento del ganado bovinos, ovinos y porcinos que se procesan en esta PSG.



PUESTO: Jefe de Mantenimiento.

DESCRIPCION GENERAL:

-Persona dentro de la organización que se encargara de verificar el correcto funcionamiento de maquinaria y herramientas; con ello garantizar que no haya fallas durante el proceso, además; verifica los niveles de los contenedores de gas y agua para asegurar el rendimiento, termómetros de temperatura en cámaras de frigoríficas, caldera y escaldado, así como la energía eléctrica suficiente para iniciar labores y lleva el control de bitácoras de mantenimiento, combustibles y refacciones.



LÍNEA DE PORCINOS



PUESTO: Operarios.

DESCRIPCION GENERAL:

-Los

Operarios serán las personas que intervengan directamente en el proceso de matanza de animales.

-Deberán coordinar esfuerzos, mantener una comunicación efectiva dentro de las líneas de producción y realizar su trabajo de manera correcta.



PUESTO: Corraleros (Recepción de animales).

DESCRIPCION GENERAL:

-Responsable de recibir los animales, marcarlos en caso que no vengan marcados con el número o clave del tablajero, seguido de esto procede a meterlos a los corrales correspondientes y posteriormente conduce a los cerdos, ovinos o bovinos al CAJÓN DE INSENSIBILIZADO.



PUESTO: AREA DE INSENSIBILIZADO.

DESCRIPCION GENERAL:

- -Se empieza el proceso para el sacrificio.
- -El corralero conduce a los cerdos al CAJON DE INSENSIBILIZADO donde uno de los operarios se encarga de aplicar una descarga eléctrica con el bastón de insensibilizado, ya inconciente el animal se sube al elevador para llegar a la zona de desangrado.



PUESTO: DEGUELLO.

DESCRIPCION GENERAL:

-Una vez que el animal se encuentra en esta área se procede a desangrarlo y la sangre se recolecta en recipientes para después ser entregada a los usuarios (en el caso de los cerdos).

NOTA: La sangre de los ovinos no se recolecta.



PUESTO: ESCALDADO.

DESCRIPCION GENERAL:

-En esta área se introduce el cerdo en la tina que contiene agua a una temperatura de 86°C, posteriormente de pasa a la peladora para la remoción de los pelos del cerdo y finalmente el operario marca el cerdo en una de las piernas con el número o clave que corresponde a cada usuario.



PUESTO: GAMBRELADO.

DESCRIPCION GENERAL:

-Es donde los operarios se encargan de detallar y quitar los pelos restantes que no se le pudieron quitar en la peladora, esto con la ayuda de raspadores o cuchillos.



PUESTO: QUEMADOR.

DESCRIPCION GENERAL:

-Es la estación es donde el operario se encarga de quemar el pelo más pequeño con la ayuda de un soplete



PUESTO: CORTE DE ANO.

DESCRIPCION GENERAL:

-Es la estación donde se corta y despega el esfínter anal del canal y posteriormente el CORTE DE CARTÍLAGO Y RASPADO DE CABEZA.



PUESTO: EVISCERADO.

DESCRIPCION GENERAL:

-Es el área donde se abre la canal para retirar vísceras verdes y rojas y poder ser inspeccionado, aprobado, sellado y marcado, en caso de que se encuentre alguna patología y/o enfermedad que no sea apto para consumo, se procede a decomisar la parte afectada o la canal completa en su caso.



PUESTO: LAVADO.

DESCRIPCION GENERAL:

-La canal pasa a esta área donde es lavada a presión con una cátcher y después se le da un tiempo para que escurra y porteriormente pasa al área de inspección y sellado por el médico sanitarista o auxiliar sanitanista.



PUESTO: INSPECCION Y SELLADO.

DESCRIPCION GENERAL:

-Se verifica la limpieza por dentro y por fuera de la canal y posteriormente se procede a colocar los sellos oficiales donde indica que la carne es apta para el consumo humano, al final se introduce a la cámara de refrigeración.



PUESTO: JEFE DE ANDEN.

DESCRIPCION GENERAL:

-Es la persona encargada de la entrega de canales a los tablajeros o Introductores; deberá ser responsable y la capacidad de realizar esfuerzo físico. Además; deberá mantener una comunicación efectiva con sus superiores jerárquicos a fin de tener un control exacto en la entrega y condiciones del canal.



PUESTO: DESCARGA.

DESCRIPCION GENERAL:

- -Es el área donde se procede a la entrega de los canales a los usuarios.
- -La asociación de Tablajeros del municipio de Zacatlán cuenta con una camioneta de reparto, a la cual se le entregan canales y vísceras para que los encargados de ésta entreguen el producto en los establecimientos.
- -En el caso del municipio de Chignahuapan cada usuario es el responsable de recoger sus canales y vísceras.



LÍNEA DE BOVINOS



PUESTO: Corraleros (Recepción de animales).

DESCRIPCION GENERAL:

-Responsable de recibir los animales, marcarlos en caso que no vengan marcados con el número o clave del tablajero, seguido de esto procede a meterlos a los corrales correspondientes y posteriormente conduce a los cerdos, ovinos o bovinos al CAJÓN DE INSENSIBILIZADO.



PUESTO: CAJON DE INSENSIBILIZADO.

DESCRIPCION GENERAL:

-Ahí empieza el proceso para el sacrificio. El carralero conduce al ganado bovino al CAJON DE INSENSIBILIZADO donde uno de los operarios se encarga del animal, el cual es insensibilizado con un golpe en el cráneo esto con la ayuda de un pistolete de perno cautivo o embolo oculto, y finalmente ya inconciente el animal pasa a la zona de degüello.



PUESTO: DEGUELLO.

DESCRIPCION GENERAL:

-Una vez que el animal se encuentra inconsciente, se suspende de una pata con una cadena o gancho a un riel para posteriormente llevarlo al área de desangrado



PUESTO: CORTE DE MIEMBROS DELANTEROS Y CABEZA.

DESCRIPCION GENERAL:

-En esta área después de haberse cortado las patas y despielado la cabeza, se procede a marcarlas con el número o letra del introductor y con el número de orden de sacrificio, las cabezas son colocadas en un carrito especial y se procede a inspeccionarse por el médico Sanitarista encargado.



PUESTO: TRANSFERENCIA Y CORTE DE ANO.

DESCRIPCION GENERAL:

-En esta estación se procede a cortar miembros posteriores y se inicia el proceso de despiele y se marca con el número de tablajero y orden de sacrificio.



PUESTO: DESPIELE.

DESCRIPCION GENERAL:

-Es donde el operario retira la piel de los costados y se procede a retirar la piel completamente con la máquina despieladora.



PUESTO: SIERRA DE CORTE DE PECHO.

DESCRIPCION GENERAL:

En esta estación se corta el pecho con una sierra especial para poder pasar al siguiente proceso.



PUESTO: EVISCERADO.

DESCRIPCION GENERAL:

-Es esta área se abre la canal para retirar vísceras verdes y rojas para poder ser inspeccionado, aprobado, sellado y marcado, en caso de que se encuentre alguna patología y/o enfermedad que no sea apto para consumo, procede a decomisar la parte afectada o la canal completa en su caso.



PUESTO: CORTE DE CANAL.

DESCRIPCION GENERAL:

-El operario con ayuda de una sierra especial corta las canales en dos partes de manera vertical para facilitar su manejo.



PUESTO: LAVADO DE CANAL.

DESCRIPCION GENERAL:

-La canal es lavada a presión con un cátcher y después de dar un tiempo para que escurra, se inspecciona y se sella posteriomente se introduce a la cámara de refrigeración, donde se mantienen a una temperatura de 4°c.



PUESTO: INSPECCION Y SELLADO.

DESCRIPCION GENERAL:

-Se verifica la limpieza por dentro y por fuera, despues se procede a colocar los sellos oficiales donde indica que la carne es apta para el consumo humano y finalmente se introduce a la cámara de refrigeración.



PUESTO: JEFE DE ANDEN.

DESCRIPCION GENERAL:

Es

la persona encargada de la entrega de canales a los tablajeros o Introductores; deberá ser responsable y la capacidad de realizar esfuerzo físico. Además; deberá mantener una comunicación efectiva con sus superiores jerárquicos a fin de tener un control exacto en la entrega y condiciones del canal. De igual forma es la persona encargada de pesar los canales en la bascula e imprimir los tickets y estos son entregados a los tablajeros y una copia para el área administrativa.



PUESTO: DESCARGA.

DESCRIPCION GENERAL:

- --Es el área donde se procede a la entrega de los canales a los usuarios.
- -La asociación de Tablajeros del municipio de Zacatlán cuenta con una camioneta de reparto, a la cual se le entregan canales y vísceras para que los encargados de ésta entreguen el producto en los establecimientos.
- -En el caso del municipio de Chignahuapan cada usuario es el responsable de recoger sus canales y vísceras.



MANTENIMIENTO



PUESTO: INTENDENCIA.

DESCRIPCION GENERAL:

-Es la persona encargada de la limpieza en áreas de uso diario en la parte extrena del rastro, apoyo al jefe de mantenimiento, limpieza y mantenimiento de las áreas verdes.