



Dirección Nacional de Sanidad  
de las Fuerzas Armadas

Descripción de cargo y temario  
**CARNICERO**

Versión: 04  
Fecha: JUN/23  
Pág.: 1 a 4

## I. UBICACIÓN DEL PUESTO

**Inciso:** 03

**Unidad/ es Ejecutoras/as:** 033

**Dependencia:** D.N.S.FF.AA.

## II. OBJETO DEL PUESTO

**Finalidad:** Contribuir al logro de los objetivos del servicio, realizando todas las tareas inherentes a la carnicería.

## III. IDENTIFICACION DEL PUESTO

**Nombre:** Carnicero

**Escalafón:** K

**Sub-Escalafón:** Servicio

## IV. TAREAS CLAVES

Participar en el Proceso de Recepción y Almacenamiento de mercadería.

Realizar los cortes de carne solicitados, picado de carne, empanado de carnes y feteado de jamón.

Participar en el control de stock de carnicería y comunicar con anticipación el faltante a su superior inmediato.

Distribuir los pedidos de carne a los diferentes sectores del servicio y realizar el registro correspondiente.

Limpiar y ordenar la carnicería: cámaras, estanterías, heladeras, utensilios de medidas, bandejas, paredes y piso de la carnicería.

Controlar la temperatura de las cámaras y heladeras y realizar el registro correspondiente, comunicando a su superior inmediato de forma inmediata la detección de una temperatura fuera del rango estipulado.

Deberá en todo momento:

- Cumplir en forma estricta las normas de higiene, uso de uniforme y manipulación segura de alimentos y preparaciones.
- Manejar con responsabilidad e higiene los materiales y equipos del

Departamento de Nutrición y Dietética.

- Cumplir con las indicaciones y correcciones sobre higiene, manipulación de alimentos y equipos determinados por la Licenciada en Nutrición.

## V. NIVEL DE EXIGENCIA

	ALTO	MEDIO	BAJO
COMPLEJIDAD DE TAREA		X	
AUTONOMIA REQUERIDA			X
RESPONSABILIDAD DE LAS ACCIONES		X	
PERICIA			X

## VI. RELACION JERÁRQUICA

SUPERVISA		NO SUPERVISA	X
-----------	--	--------------	---

## VII. CONDICIONES DE TRABAJO

- A. CARGA HORARIA:** 30 horas semanales
- B. LUGAR HABITUAL DE DESEMPEÑO:** D.N.S.FF.AA.
- C. TIEMPO DE CONTRATACIÓN:** Documento de Servicio Militar (contrato de servicio) vigencia inicial de un año, renovable con periodos mínimo de un año y máximo de dos años.
- D. OTRAS CONDICIONES ESPECÍFICAS:** No aplica

## VIII. REQUISITOS SOLICITADOS

### 1. EXCLUYENTES

- A. FORMACION:** Ciclo Básico completo en instituciones Públicas o Privadas avaladas por el M.E.C.
- B. EXPERIENCIA:** Mínima de un año y documentada.
- C. OTROS:** Carné de manipulador de alimentos vigente. Carné de salud vigente. Aptitud física para carga y descarga de peso.

### 2. A VALORAR

- A. FORMACION:** Se valorarán conocimientos Básicos de Office.
- B. EXPERIENCIA:**
- C. OTROS:**

*Toda documentación deberá ser presentada debidamente documentada y será valorada acorde al Artículo 21 Decreto 127/006*

### 3. COMPETENCIAS CONDUCTURALES Y/O FUNCIONALES

- Comunicación.
- Trabajo en equipo.
- Tolerancia a la presión.
- Orden y método.
- Disciplina.
- Aptitud física para trabajar durante lapsos de tiempo bajo condiciones de ambiente adversas (exposición a bajas temperaturas, exposición al ruido).
- Deberá poseer condiciones físicas necesarias para permanecer de pie y caminando la mayor parte de la jornada, agacharse, levantar y trasladar peso.

## TEMARIO DE CARNICERO

### TEMARIO PARA LLAMADO A CONCURSO

#### TEÓRICO:

- Manipulación de alimentos.
- Cortes de carne (tipos).
- Métodos de conservación de la carne y características de cada uno de ellos (refrigerada, congelada, al vacío).
- Signos de alteración de la calidad de la carne.

#### PRÁCTICO:

- Elaboración de diferentes cortes de carne.

ESPECIALIDAD	REQUISITOS PARTICULARES	Nº DE PRUEBAS	NATURALEZA Y SU TIPO	DURACION DE LAS PRUEBAS EN MINUTOS
Carnicero	Ciclo Básico completo en instituciones Públicas o Privadas avaladas por el M.E.C.	2	Escrito (mediante múltiple opción, llenar blancos y cierto o falso) y Práctico	1) 40 Escrita 2) 40 práctica

## **DOCUMENTACIÓN QUE DEBE PRESENTARSE PARA LA INSCRIPCIÓN A CONCURSO:**

- 1.- Formulario de Inscripción.
- 2.- Original y Fotocopia de C.I.
- 3.- Original y Fotocopia de C.C.
- 4.- Original y Fotocopia de Título habilitante.
- 5.- Curriculum.