

NORMAS TÉCNICAS

Corte y Carnicería de Carne Avanzada, Corte y Carnicería de Carne, Procesamiento y Venta Minorista de Carne

En esta agrupación de programas, los estudiantes deben poder cumplir con estándares técnicos específicos. Estos estándares son las habilidades y destrezas esenciales necesarias para tener éxito en un programa, con o sin adaptaciones razonables. Todos los documentos de Normas Técnicas están disponibles para su revisión en el Mid-State Technical College [sitio web](#).

Es importante revisar y comprender estos estándares técnicos antes de postularse al programa.

Se realizarán adaptaciones razonables para las personas con discapacidades para garantizar el acceso a programas académicos, actividades, servicios y empleo de acuerdo con las Secciones 504 y 508 de la Ley de Rehabilitación de 1973 y el Título II de la Ley de Estadounidenses con Discapacidades de 1990, según enmendada. Si necesita adaptaciones, comuníquese con el Coordinador de Servicios de Accesibilidad al 888.575.6782, TTY 711, al menos dos semanas antes de la asistencia necesaria. Los servicios disponibles están documentados en Mid-State Technical College [sitio web](#).

Para obtener más información, consulte la [política](#) de igualdad de oportunidades / no discriminación de Mid-State Technical College.

NORMA TÉCNICA	DEFINICIÓN DE NORMA TÉCNICA	EJEMPLOS DE NORMAS TÉCNICAS
Habilidades auditivas	<ul style="list-style-type: none"> Capacidad para escuchar información. 	<ul style="list-style-type: none"> Escuche órdenes y advertencias.
Habilidades conductuales	<ul style="list-style-type: none"> Capacidad para mantener una conducta y apariencia profesional. Capacidad para demostrar respeto por las diferencias individuales. Capacidad para demostrar profesionalismo, integridad y responsabilidad ética en todos los aspectos del procesamiento de carne, incluida la adherencia a prácticas humanas de manejo y cosecha, el cumplimiento de las regulaciones de seguridad y alimentos, y el respeto por el bienestar de los animales, compañeros de trabajo y consumidores. 	<ul style="list-style-type: none"> Trabajar en un entorno con equipos potencialmente peligrosos. Mostrar respeto por el bienestar animal y mantener la compostura profesional durante la observación o participación en el sacrificio humanitario. Mostrar el cumplimiento de las pautas y regulaciones de seguridad. Reconozca las condiciones potencialmente peligrosas y tome las medidas adecuadas. Utilice equipo de protección personal (guantes y cubierta para el cabello). Operar el equipo, adhiriéndose a los estándares de seguridad. Identificar y resolver situaciones inseguras. Familiarícese y siga los procedimientos de emergencia. Mantener y cumplir con las regulaciones federales y estatales del código alimentario. Mostrar un control adecuado de los impulsos y un nivel profesional de madurez. Cumplir con el protocolo de asistencia, vestimenta e higiene personal. Mostrar integridad, honestidad, respeto, confiabilidad y responsabilidad. Responda a situaciones desafiantes manteniendo la compostura y el profesionalismo.

<p>Habilidades de comunicación</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad para hablar, leer, comprender y escribir para una comunicación clara y efectiva. 	<ul style="list-style-type: none"> • Discuta y haga preguntas sobre el procesamiento de carne y los productos cárnicos. • Transmitir información de manera clara, profesional y oportuna. • Escuche y responda a los demás de manera respetuosa y de aceptación. • Discuta los detalles y haga preguntas sobre las necesidades diarias de producción. • Escuche y responda a los demás de una manera respetuosa y sin prejuicios. • Conciencia de la comunicación no verbal. • Observar, interpretar y responder adecuadamente al entorno, señales no verbales, información verbal y escrita.
<p>Habilidades de pensamiento crítico</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad para demostrar una capacidad de pensamiento crítico suficiente para recopilar, analizar e integrar información y conocimiento para hacer juicios y decisiones seguros que promuevan resultados positivos y comportamiento profesional. • Capacidad para seguir las políticas y procedimientos requeridos por los empleadores y los entornos académicos. • Capacidad para organizar y priorizar tareas. • Capacidad para responder adecuadamente a las emergencias. 	<ul style="list-style-type: none"> • Evaluar la calidad, el rendimiento y la seguridad de la canal para determinar los métodos de corte y procesamiento apropiados. • Aplique procedimientos HACCP, saneamiento y seguridad en el lugar de trabajo para mantener el cumplimiento y prevenir la contaminación. • Siga las políticas establecidas y los procedimientos operativos estándar (SOP) para equipos, etiquetado y flujo de trabajo. • Organice y priorice las tareas de corte, empaque y limpieza para cumplir con los objetivos de producción y mantener la eficiencia. • Responda adecuadamente a emergencias como lesiones, contaminación o mal funcionamiento del equipo siguiendo los protocolos de seguridad y denuncia. • Resuelva problemas de situaciones complejas manteniendo un comportamiento profesional.
<p>Habilidades sociales</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad para tolerar cargas de trabajo exigentes de manera efectiva bajo estrés. • Capacidad para mantener la compostura profesional en una variedad de escenarios. 	<ul style="list-style-type: none"> • Exhibir habilidades interpersonales positivas en todas las interacciones. • Demostrar capacidad para trabajar como miembro del equipo. • Trabajar de forma independiente y en equipo. • Acepte y utilice comentarios constructivos para mejorar el crecimiento personal y profesional.

<p>Movilidad y habilidades motoras</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad para levantar y transportar carne, así como otros productos, equipos, artículos pequeños y utensilios relevantes. • Capacidad para usar cuchillos de manera segura para cortar carne, así como otros equipos y utensilios comerciales de procesamiento de carne. • Capacidad para levantar productos cárnicos, ollas, sartenes y otros equipos de procesamiento de carne de hasta 25 libras de peso. • Capacidad para moverse por el laboratorio de carne, el refrigerador y las áreas de almacenamiento hasta por cuatro horas a la vez. • Capacidad para pararse y ejercer una movilidad a buen ritmo durante períodos de hasta cuatro horas de duración. • Capacidad para demostrar habilidades motoras gruesas y finas suficientes para realizar un procesamiento de carne seguro y efectivo y responder a situaciones inesperadas de manera oportuna. • Capacidad para tirar y empujar suficientemente el equipo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Siéntese, párese, camine y mantenga el equilibrio a intervalos variables. • Doble, estira, ponte en cuclillas, gira, arrodíllate y estira. • Buena coordinación mano-ojo. • Firmeza brazo-mano. • Muévete en espacios reducidos.
<p>Habilidades táctiles</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad para detectar temperaturas frías y calientes. • Capacidad para detectar diferencias en la textura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Destreza manual y de dedos (apriete, agarre, gire, pellizque y manipule objetos pequeños).
<p>Habilidades visuales</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad para demostrar suficiente agudeza visual para adquirir información de instrucciones, documentación, facturas y recetas. • Capacidad para demostrar suficiente percepción de profundidad y visión periférica para prácticas de cocina seguras. • Capacidad para demostrar agudeza visual suficiente para la seguridad, el espacio de trabajo y la recolección de materiales. 	<ul style="list-style-type: none"> • Detecte visualmente las pantallas de los equipos. • Detecte visualmente los peligros ambientales. • Detecta objetos, símbolos y números tanto cercanos como lejanos. • Detecte e identifique diferentes colores.

Mid-State Technical College no discrimina por motivos de raza, color, origen nacional, religión, género, discapacidad, edad, orientación sexual u otras categorías legisladas aplicables, en sus servicios, programas de empleo y/o sus programas y actividades educativas, incluidos, entre otros, admisiones, tratamiento y acceso. Las consultas sobre esta política de no discriminación, el Título VI, el Título IX y la Sección 504 deben dirigirse al Oficial de Igualdad de Oportunidades, 500 - 32nd Street North, Wisconsin Rapids, WI 54494, 715.422.5325 • AAEO@mstc.edu. El dominio limitado del inglés no será una barrera para la admisión o participación en ningún programa o servicio universitario. Mid-State cumple con la Ley de Estadounidenses con Discapacidades y proporciona adaptaciones razonables para ayudar a las personas con discapacidades que lo soliciten.