

Norma de
Competencia

**AUXILIAR DE
CUCHILLO**

**Sector
Frigorífico**

IcIca

**Instituto
Certificador
de la Industria
Cárnica Argentina**



MINISTERIO de
TRABAJO
EMPLEO y SEGURIDAD SOCIAL

DATOS GENERALES DE LA OCUPACIÓN**AUXILIAR DE CUCHILLO**

ÁREA DE COMPETENCIAS:	<ul style="list-style-type: none">• Industria Frigorífica
SUB-ÁREA DE COMPETENCIA	<ul style="list-style-type: none">• Vacunos
ÁREAS OCUPACIONALES	<ul style="list-style-type: none">• Frigoríficos Ciclo II, Ciclo Completo

NORMAS GENERALES DE LA ACTIVIDAD

- El marco legal de aplicación esta definida por normas legales establecidas por el PEN, la Superintendencia de Riesgos del Trabajo, así como la legislación provincial y municipal de cada jurisdicción en particular.
- Ley Higiene y Seguridad en el trabajo 19.587/72.
- Ley de Riesgos de Trabajo 24557/95.
- Decreto 4238/68, Reglamento de Inspección de Productos Subproductos y Derivados de Origen Animal.

ALCANCES Y CONDICIONES DEL ROL PROFESIONAL

- El auxiliar de cuchillo trabaja en diferentes puestos a lo largo de la línea. Es un rol inicial en la tarea de cuchillo.

RELACIONES FUNCIONALES Y JERÁRQUICAS EN EL ESPACIO SOCIAL DE TRABAJO

- El auxiliar de cuchillo se reporta al Supervisor del sector correspondiente a su puesto de quien recibe la parte pertinente de la orden de trabajo.

COBERTURA DE LA NORMA DE COMPETENCIA

- Nacional.

ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO

- Asegura la disposición de herramientas en debido estado de uso, a saber cuchillo afilado y asentado, chaira asentada y gancho debidamente afilado.
- Asegura la condición de su espacio de trabajo.
- Asegura la disposición de los elementos de seguridad.
- Marca, abre y despega grasa, carne y vísceras con cuchillo, gancho o tirabuzón en faena, cuarteo y desposte preservando la continuidad del proceso y las Buenas Prácticas de Manufactura.
- Informa los problemas detectados al supervisor.

MADA FUNCIONAL	AYUDIA DE CUCHILLO
<p>Propósito Clave: Marcar, abrir y desprender grasa, carne y vísceras con cuchillo, gancho o tirabuzón en faena, cuarteo y desposte preservando la continuidad del proceso, la seguridad laboral y las Buenas Prácticas de Manufactura.</p>	
UNIDAD DE COMPETENCIA	ELEMENTOS DE COMPETENCIA
<p>1. Cuidar y mantener las herramientas de trabajo en condiciones de uso, afiladas y asentadas, preservando la seguridad personal, y las normas higiénicas sanitarias.</p>	<p>1.1. Afilar y asentar las herramientas de trabajo considerando temperaturas, ángulo de afilado y tipos de corte.</p> <p>1.2. Mantener las herramientas limpias y en condiciones higiénico sanitarias para evitar contaminación y accidentes personales.</p>
<p>2. Marcar, abrir y desprender con cuchillo, gancho o tirabuzón, tragapasto, cogotera, mollejas, riñones, cabeza, lengua, pleura, médula, colgajos, grasa, rabo y cuero en subprocesos intermedios o finales en faena, preservando la seguridad laboral, evitando cortes innecesarios y contaminación.</p>	<p>2.1. Marcar, abrir y desprender con cuchillo, gancho o tirabuzón, tragapasto, cogotera, mollejas, riñones, cabeza, lengua, pleura, médula, colgajos, grasa, rabo y cuero en subprocesos intermedios o finales en faena, preservando la seguridad laboral, evitando cortes innecesarios y contaminación.</p>
<p>3. Marcar, bajar y desprender cortes, colgajos y grasa con cuchillo y gancho en cuarteo o en caliente, preservando la seguridad laboral, evitando cortes innecesarios y contaminación</p>	<p>3.1 Marcar, bajar y desprender cortes, colgajos y grasa con cuchillo y gancho en cuarteo o en caliente, preservando la seguridad laboral, evitando cortes innecesarios y contaminación</p>
<p>4. Realizar dressing en despostada con cuchillo y gancho, preservando la seguridad laboral, evitando cortes innecesarios y contaminación.</p>	<p>4.1. Realizar dressing en despostada con cuchillo y gancho, preservando la seguridad laboral, evitando cortes innecesarios y contaminación.</p>

ROL OCUPACIONAL: AUXILIAR DE CUCHILLO		
Título de la unidad de competencia: 1.Cuidar y mantener las herramientas de trabajo en condiciones de uso, afiladas y asentadas, preservando la seguridad personal y las normas higiénico sanitarias.		
Título del elemento de competencia: 1.1 Afilar y asentar las herramientas de trabajo considerando temperaturas, ángulo de afilado y tipos de corte.		
Criterios de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencias de producto
<ul style="list-style-type: none"> Afilar y asentar las herramientas de trabajo considerando temperaturas, ángulo de afilado y tipos de corte. 	<ul style="list-style-type: none"> Se desbasta el cuchillo nuevo o usado cada vez que se requiera en piedra eléctrica (amoladora) con un ángulo de inclinación acorde a la tarea utilizando antiparras Se asienta o afila el cuchillo en piedra de mano según necesidad de filo utilizando guante de seguridad Se asienta chaira con piedra lisa o lija fina según necesidad de filo del cuchillo Se afila punta del gancho cuando lo requiera 	<ul style="list-style-type: none"> Cuchillo afilado sin quemar la hoja Cuchillo asentado. Chaira asentada según el filo del cuchillo Gancho que penetre la pieza sin desgarrarla
Evidencias de conocimiento		
Conocimiento fundamental		Conocimiento circunstancial
<ul style="list-style-type: none"> Criterios de Buenas Prácticas de Manufactura Lectoescritura comprensiva aplicada a la interpretación de señales. Técnicas de afilado y asentado de herramientas Comprende el sentido de las Normas de Seguridad Aporte del rol al funcionamiento general del frigorífico 		<ul style="list-style-type: none"> .En establecimientos con afilado centralizado, rotación de cuchillos por color del cabo Utilización de máquinas de afilado y asentado sin piedra
Campo de aplicación		
<ul style="list-style-type: none"> Frigoríficos Ciclo I (mataderos de ciclo completo) y Ciclo II (plantas de empaque), carnicerías, supermercados, fábrica de chacinados y embutidos 		

Guía de evaluación

En situación real de trabajo el evaluador observará al postulante en la siguiente situación:

- Al afilar y desbastar el cuchillo y asentar la chaira y el cuchillo

El evaluador considerará:

- El conocimiento de desbaste, afilado y asiento de cuchillo y asentado de chaira
- Conocimiento en el afilado del gancho
- La aplicación de Normas de Seguridad personal, de herramientas y de terceros.
- La aplicación de prácticas de higiene personal asociadas al ámbito de trabajo.
- Aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura

ROL OCUPACIONAL: AUXILIAR DE CUCHILLO		
Título de la unidad de competencia: 1. Cuidar y mantener las herramientas de trabajo en condiciones de uso, afiladas y asentadas, preservando la seguridad personal y las normas higiénico sanitarias		
Título del elemento de competencia: 1.2. Mantener las herramientas limpias y en condiciones higiénico sanitarias para evitar contaminación y accidentes personales.		
Criterios de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencias de producto
<ul style="list-style-type: none"> Mantener las herramientas en condiciones higiénico sanitarias, evitando contaminación y accidentes personales 	<ul style="list-style-type: none"> Se limpia vaina y guante cuando sea necesario en el filtro sanitario con agua y detergente Se lava y esteriliza cuchillo, chaira y gancho periódicamente Se utilizan los elementos de seguridad reglamentarios: protector abdominal, casco y guante. Se comunica al supervisor necesidad de limpieza de plataforma de trabajo. 	<ul style="list-style-type: none"> Herramientas limpias y esterilizadas. Ambiente laboral seguro Vaina sin adherencias o restos de carne y grasa
Evidencias de conocimiento		
Conocimiento fundamental		Conocimiento circunstancial
<ul style="list-style-type: none"> Uniforme de trabajo a utilizar según la normativa vigente (ropa blanca, casco verde, delantal, botas de goma). Criterios de Buenas Prácticas de Manufactura y nociones básicas de HACCP (Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control). Comprende el sentido de las normas de seguridad Conceptos de higiene personal Técnicas de esterilización de cuchillos, chaira y gancho, (Primero cabo y luego el cuerpo) Aporte del rol al funcionamiento general del frigorífico. 		<ul style="list-style-type: none"> Utilización de otros elementos de seguridad: faja lumbar, protectores auditivos. Uso de gabinetes de esterilización con ozono o luz ultravioleta.

Campo de aplicación

- Frigoríficos Ciclo I (mataderos de ciclo completo) y Ciclo II (plantas de empaque), carnicerías, supermercados, fábricas de chacinados y embutidos

Guía de evaluación

En situación real de trabajo el evaluador observará al postulante en la siguiente situación:

- Cuando limpia vaina
- Cuando esteriliza cuchillo y chaira
- Cuando lava elementos de seguridad

El evaluador considerará:

- El conocimiento de técnicas de esterilización de cuchillos, chaira y gancho
- La aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura.
- La aplicación de Normas de Seguridad personal y de herramientas
- La aplicación de prácticas de higiene personal asociadas al ámbito de trabajo.
- El manejo de imprevistos e interacción con sus compañeros de equipo del sector.

ROL OCUPACIONAL: AUXILIAR DE CUCHILLO

Título de la unidad de competencia: 2. Marcar, abrir y desprender con cuchillo, gancho o tirabuzón, tragapasto, cogotera, mollejas, riñones, cabeza, lengua, pleura, médula, colgajos, grasa, rabo y cuero en subprocesos intermedios o finales en faena, preservando la seguridad laboral, evitando cortes innecesarios y contaminación.

Título del elemento de competencia: 2.1. Marcar, abrir y desprender con cuchillo, gancho o tirabuzón, tragapasto, cogotera, mollejas, riñones, cabeza, lengua, pleura, médula, colgajos, grasa, rabo y cuero en subprocesos intermedios o finales en faena, preservando la seguridad laboral, evitando cortes innecesarios y contaminación.

Criterios de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencias de producto
<ul style="list-style-type: none">• Marcar, abrir y desprender con cuchillo y/o gancho y/o tirabuzón, tragapasto, cogote, mollejas, riñones, cabeza, lengua, pleura, médula, colgajos, grasa, rabo y cuero en subprocesos intermedios o finales en faena, preservando la seguridad laboral, evitando cortes innecesarios y contaminación.	<ul style="list-style-type: none">• Se presenta con uniforme de trabajo en condiciones (ropa blanca, delantal impermeable, botas de goma, casco y cofia)• Se engancha, corta y separa cabeza descoyuntándola por la última vértebra cervical colgándola en la noria de cabezas y manteniendo el ritmo de la línea, preservando la seguridad laboral.• Se engancha, corta y separa lengua incidiendo por detrás del hueso hioides y la tráquea, evitando cortes en músculos, colgando en la noria de cabezas, manteniendo trazabilidad y ritmo de la línea, preservando la seguridad laboral.• Se separa ubre, verga y testículos desde su inserción con cuchillo según orden de trabajo y destino comercial, preservando la seguridad laboral.• Se marca pleura en ambas caras con cuchillo, desprendiéndola del diafragma por ambos lados (externo e interno), haciendo una incisión por el borde superior del diafragma y tirando manualmente hacia abajo hasta liberar la pleura, evitando cortes innecesarios, preservando la seguridad laboral.• Se despega la pleura con gancho visualizando posibles lesiones por enfermedades y evitando tajos innecesarios.• Se liga el esófago (tragapasto) con clip o banda elástica en ambos extremos, separándolo con tirabuzón de la tráquea, evitando contaminación por pérdida de rumen o cortes en otras zonas.• Se enuclea el ano incidiendo la región perianal, cuereando y continuando por la cara ventral del rabo.	<ul style="list-style-type: none">• Tragapasto, cogote, mollejas, riñones, cabeza, lengua, médula, colgajos, grasa, rabo y cuero marcados, abiertos y desprendidos conservando su anatomía, sin contaminación ni tajos.• Media res sin cortes ni contaminación.

	<ul style="list-style-type: none">• Se libera el recto con un gancho con puntas y con cuchillo desbridándolo desde las serosas; enganchando con un gancho como a pistón envuelto en bolsa de polietileno, se acciona el pistón, levantándolo para permitir la reversión de la bolsa ligándola con hilo de algodón lo más alejado posible del esfínter anal evitando contaminación.• Se descapsula el riñón rajando la cápsula hacia abajo con gancho de punta fina, desprendiendo con la mano o gancho hasta liberarlo de la cápsula, cortando el uréter con cuchillo, evitando cortes innecesarios y derivándolo a sala de menudencias rojas.• Se corta la cápsula de la médula con cuchillo, desprendiéndola con un gancho de puntas filosas y triangulares, comenzando del sacro hacia abajo, evitando dejar restos en el canal medular y enviando a incomedibles o para su desnaturalización.• Se realiza dressing en media res en faena cortando con cuchillo colgajos, coágulos, degolladura, hematomas y abscesos por vacunas, evitando cortes innecesarios y contaminación.• Se saca rabo desarticulando en la segunda vértebra enviándolo a menudencias rojas por carro o tubo.• Se desprende cuero de la zona dorsal enviándolo por tubo o soplador, evitando cortes en cuero y grasa en la res.• Se abre cápsula sinovial para evacuar el líquido, cortando en la articulación a la altura de la chiquizuela, asegurando la evacuación completa y evitando que se pique posteriormente la bola de lomo.• Se baja molleja, separándola de la cogotera con cuchillo, asegurando la integridad de la glándula y evitando tajos para preservar su valor comercial.• Se separa el trozo de chinchulín del tripero, cortando con cuchillo, de acuerdo al tamaño del animal evitando contaminación y enviando a menudencias.• Se separa tripa gorda para consumo, cortando con cuchillo, evitando contaminación y enviando a menudencias.	
--	--	--

Evidencias de conocimiento	
Conocimiento fundamental	Conocimiento circunstancial
<ul style="list-style-type: none"> • Aporte del rol al funcionamiento general del frigorífico. • Comprende el sentido de las Normas de Seguridad. • Criterios de Buenas Prácticas de Manufactura. • Anatomía de la zona • Conocimientos sobre como marcar, abrir y desprender con cuchillo y/o gancho y/o tirabuzón distintas partes del animal (tragapasto, cogote, mollejas, riñones, cabeza, lengua, pleura, médula, colgajos, grasa, rabo y cuero). 	
Campo de aplicación	
<ul style="list-style-type: none"> • Plantas frigoríficas ciclo I y ciclo completo. 	
Guía de evaluación	
<p>El evaluador observará al postulante en situación real de trabajo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuando efectúa corte, desprendimiento, separa o baja tragapasto, cogotera, mollejas, riñones, cabeza, lengua, pleura, médula, colgajos, grasa y rabo. <p>El evaluador considerará:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La aplicación de normas de seguridad personal, del producto y herramientas • La aplicación de prácticas de higiene personal asociadas al ámbito de trabajo. • El manejo de imprevistos • Mantenimiento del ritmo de la noria • Criterios de Buenas Prácticas de Manufactura • Prolijidad y rapidez de la tarea al efectuar los cortes, desprendimientos, separación y bajada de tragapasto, cogotera, mollejas, riñones, cabeza, lengua, pleura, médula, colgajos, grasa y rabo. 	

ROL OCUPACIONAL: AUXILIAR DE CUCHILLO		
Título de la unidad de competencia: 3. Marcar, bajar y desprender cortes, colgajos y grasa con cuchillo y gancho en cuarteo o en caliente preservando la seguridad laboral, evitando cortes innecesarios y contaminación		
Título del elemento de competencia: 3.1. Marcar, bajar y desprender cortes, colgajos y grasa con cuchillo y gancho en cuarteo o en caliente preservando la seguridad laboral, evitando cortes innecesarios y contaminación		
Criterios de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencias de producto
<ul style="list-style-type: none"> • Marcar el bife con cuchillo orientando al sierrista según orden de trabajo, evitando cortes innecesarios y contaminación • Marcar y bajar con cuchillo diferentes cortes en frío o caliente según orden de trabajo, preservando la seguridad laboral, evitando tajos innecesarios y contaminación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Se marca y separa la falda o brisket con cuchillo cortando músculo y articulación hasta la base dejándolo colgado del pecho (cuarto delantero) para bajar sin utilizar la sierra, evitando cortes innecesarios y contaminación • Se marca el bife ancho con cuchillo por la cara externa longitudinalmente entre la novena y la décima costilla siguiendo la anatomía, para facilitar el corte de la sierra, evitando cortes innecesarios y contaminación, preservando la seguridad laboral. • Se separa la última parte del matambre, pegado a la paleta, con cuchillo evitando cortes innecesarios y contaminación para optimizar el rendimiento del corte. • Se separa paleta del cuarto permitiendo el corte de la sierra al bajar el asado a trece costillas, evitando cortes innecesarios y contaminación, preservando la seguridad laboral. • Se baja punta de matambre y vacío permitiendo el corte de la sierra al bajar el asado, sacando grasa según orden de trabajo, evitando daños en los músculos. • Se despega cabeza de lomo con cuchillo ayudándose con la mano evitando tajos innecesarios y permitiendo la separación de la rueda o mocho sin dañar el lomo. • Se marca el bife angosto con cuchillo por la cara externa permitiendo el corte del sierrista de cuarteo, según destino comercial. • Se marca y separa nalga, paleta, brisket, punta de matambre, espinazo, tapa de bife ancho y vacío en caliente con cuchillo separando músculo, sin desprender de la media res, evitando tajos innecesarios y contaminación, preservando la seguridad laboral. 	<ul style="list-style-type: none"> • Bifes marcados según orden de trabajo • Cortes según destino comercial y máximo rendimiento. • Músculos sin cortes, tajos ni contaminación.

Evidencias de conocimiento	
Conocimiento fundamental	Conocimiento circunstancial
<ul style="list-style-type: none"> • Comprende el sentido de las Normas de Seguridad. • Aporte del rol al funcionamiento general del frigorífico. • Uso del uniforme de trabajo según la normativa vigente. • Criterios de Buenas Prácticas de Manufactura • Criterios de Trazabilidad • Anatomía de la zona • Conocimientos de los cortes correspondientes a cada destino comercial. 	<ul style="list-style-type: none"> • Marcar y bajar tapa de bife ancho.
Campo de aplicación	
<ul style="list-style-type: none"> • Plantas frigoríficas ciclo completo, ciclo I, carnicerías y supermercados. 	
Guía de evaluación	
<p>El evaluador observará al postulante en situación real de trabajo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuando marca el bife. • Cuando separa el matambre. • Cuando separa la paleta del cuarto. • Cuando baja punta de matambre y vacío. • Cuando despega cabeza de lomo. • Cuando marca el bife angosto. • Cuando marca y separa nalga, paleta, brisket, punta de matambre, espinazo, tapa de bife ancho y vacío en caliente. <p>El evaluador considerará:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La aplicación de normas de seguridad personal, del producto y herramientas • La aplicación de prácticas de higiene personal asociadas al ámbito de trabajo. • El manejo de imprevistos • Los conocimientos de la anatomía de la zona • La aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura. 	

ROL OCUPACIONAL: AUXILAR DE CUCHILLO		
Título de la unidad de competencia: 4. Realizar dressing en despostada con cuchillo y gancho, preservando la seguridad laboral, evitando cortes innecesarios y contaminación		
Título del elemento de competencia: 4.1. Realizar dressing en despostada con cuchillo y gancho, preservando la seguridad laboral, evitando cortes innecesarios y contaminación		
Criterios de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencias de producto
<ul style="list-style-type: none"> Realizar dressing en despostada con cuchillo y gancho, preservando la seguridad laboral, evitando cortes innecesarios y contaminación 	<ul style="list-style-type: none"> Se saca sellos y tarjetas de las piezas a despostar con gancho y cuchillo evitando dejar ojos y evitando producir tajos innecesarios, preservando la seguridad laboral. Se realiza dressing de piezas a despostar eliminando hematomas, pelos, restos de ingesta, grasa y aserrín evitando producir tajos innecesarios, preservando la seguridad laboral. Se separa de la carne chica coágulos, cartílagos, tendones y astillas de hueso utilizando cuchillo y evitando contaminación, preservando la seguridad laboral. Se desgrasa la carne chica alcanzando el porcentaje de grasa visible y recortable indicado en la orden de trabajo, preservando la seguridad laboral. 	<ul style="list-style-type: none"> Cortes sin ojos ni tajos Cortes sin hematomas, pelos, restos de ingesta, grasa y aserrín Carne chica sin coágulos, cartílago, tendones y con grasa según el porcentaje indicado en la orden de trabajo.
Evidencias de conocimiento		
Conocimiento fundamental		Conocimiento circunstancial
<ul style="list-style-type: none"> Comprende el sentido de las Normas de Seguridad. Aporte del rol al funcionamiento general del frigorífico. Uso del uniforme de trabajo según la normativa vigente Criterios de Buenas Prácticas de Manufactura Evaluación de los porcentajes de grasa en carne chica 		<ul style="list-style-type: none"> Uso de máquinas de despegue de carne chica de hueso
Campo de aplicación		
<ul style="list-style-type: none"> Plantas frigoríficas ciclo completo y ciclo I. 		

Guía de evaluación

El evaluador observará al postulante en situación real de trabajo:

- Cuando saca sellos
- Cuando realiza el dressing
- Cuando evalúa porcentaje de grasa para preparar carne chica

El evaluador considerará:

- La aplicación de normas de seguridad personal, del producto y herramientas
- La aplicación de prácticas de higiene personal asociadas al ámbito de trabajo.
- El manejo de imprevistos
- La ausencia de ojos en los cortes y la prolijidad de la tarea