

Norma de
Competencia

SIERRISTA

**Sector
Frigorífico**

IcIcA

**Instituto
Certificador
de la Industria
Cárnica Argentina**



MINISTERIO *de*
TRABAJO
EMPLEO y SEGURIDAD SOCIAL

DATOS GENERALES DE LA OCUPACIÓN**SIERRISTA**

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 I y 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 sierrista trabaja sobre un palco frente a la noria que transporta las reses colgadas y desolladas a las que asierra en el esternón en movimiento o eviscerados a las que divide en partes iguales. Es un rol crítico cuya ausencia puede detener la noria.

RELACIONES FUNCIONALES Y JERÁRQUICAS EN EL ESPACIO SOCIAL DE TRABAJO

- El sierrista se reporta al Supervisor de la Playa de Faena, 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.
- Aserra las reses.

MADA FUNCIONAL	CIEDDISTA
<p>Propósito Clave: Aserrar el esternón en toda su longitud permitiendo la extracción de las vísceras, y dividir la res en mitades evitando desvíos, cortes en la carne, preservando la seguridad laboral y manteniendo las condiciones higiénicas sanitarias.</p>	
UNIDAD DE COMPETENCIA	ELEMENTOS DE COMPETENCIA
<p>1. Limpiar y esterilizar la sierra verificando afilado y asegurando las condiciones higiénicas sanitarias.</p>	<p>1.1. Mantener las sierras limpias y esterilizadas para evitar contaminación, verificando afilado de la hoja para prevenir lesiones y asegurar la calidad del producto.</p>
<p>2. Aserrar el esternón en toda su longitud permitiendo la extracción de las vísceras evitando dañarlas, preservando la seguridad laboral y manteniendo las condiciones higiénicas sanitarias.</p>	<p>2.1. Aserrar el esternón en toda su longitud permitiendo la extracción de las vísceras evitando dañarlas, preservando la seguridad laboral y manteniendo las condiciones higiénico sanitarias</p>
<p>3. Aserrar la res en mitades evitando desvíos y cortes en la carne, manteniendo las condiciones higiénicas sanitarias y preservando la seguridad laboral.</p>	<p>3.1. Dividir la res en mitades evitando desvíos y cortes en la carne, manteniendo las condiciones higiénicas sanitarias y preservando la seguridad laboral.</p>

ROL OCUPACIONAL: SIERRISTA		
Título de la unidad de competencia: 1. Limpiar y esterilizar la sierra verificando afilado y asegurando las condiciones higiénico sanitarias		
Título del elemento de competencia: 1.1 Mantener las sierras limpias y esterilizadas para evitar contaminación, verificando afilado de la hoja para prevenir lesiones y asegurar la calidad del producto.		
Criterios de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencias de producto
<ul style="list-style-type: none"> • Limpiar el aserrín de la hoja y esterilizar la sierra manteniendo las condiciones higiénicas sanitarias. • Detectar desafilado de la hoja de la sierra solicitando cambio a mantenimiento. 	<ul style="list-style-type: none"> • Se presenta con ropa blanca, casco blanco, delantal impermeable, cofia, botas de goma de caña alta, faja lumbar y guantes para aislar y facilitar agarre • Se limpia el aserrín de la hoja y se esteriliza la sierra en forma constante, girándola en el esterilizador de acero inoxidable con agua a 82° C, evitando contaminación. • Se solicita cambio de hoja de la sierra cuando se desvía de la línea de corte o requiere mayor presión sobre la sierra para realizar el corte. • Se detecta falta de filo en la hoja o fallas en la sierra solicitando cambio o deteniendo la línea de producción si correspondiese. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sierras limpias y esterilizadas. • Sierras con hojas afiladas. • Sierras sin fallas.
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 blanco. delantal, cofia, botas de goma de caña alta) • Usa faja lumbar y guantes para aislar y facilitar agarre • Criterios de Buenas Prácticas de Manufactura • Lectoescritura comprensiva aplicada a la interpretación de señales. • Técnicas de cuidado de herramientas • Técnicas de limpieza y esterilización de sierra • Comprende el sentido de las Normas de Seguridad • Aporte del rol al funcionamiento general del frigorífico 		<ul style="list-style-type: none"> • Maneja sierras neumáticas de cuarteo • Máquina portátil de asentar hojas de sierra
Campo de aplicación		
<ul style="list-style-type: none"> • Frigoríficos Ciclo I y mataderos de ciclo completo 		

Guía de evaluación

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

- Cuando detecta la hoja desafilada de la sierra.
- Cuando limpia y esteriliza la sierra.

El evaluador considerará:

- 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: SIERRISTA

Título de la unidad de competencia: 2. Aserrar el esternón en toda su longitud permitiendo la extracción de las vísceras evitando dañarlas, preservando la seguridad laboral y manteniendo las condiciones higiénico sanitarias

Título del elemento de competencia: 2. 1. Aserrar el esternón en toda su longitud permitiendo la extracción de las vísceras evitando dañarlas, preservando la seguridad laboral y manteniendo las condiciones higiénicas sanitarias.

Criterios de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencias de producto
<ul style="list-style-type: none">Aserrar el esternón en toda su longitud dejando expuesto el paquete visceral, manteniendo el ritmo de la línea y evitando contaminación por desgarro de la panza, preservando la seguridad laboral.	<ul style="list-style-type: none">Se verifica la limpieza del área de trabajo para preservar la seguridad personal y de terceros avisando a limpieza operacional.Se corta con cuchillo sobre el esternón para que pueda entrar la punta sin dientes de la hoja de la sierra evitando rotura de panza.Se corta el esternón en toda su longitud con la sierra de pecho, de arriba hacia abajo por línea media, parándose de frente con piernas separadas para evitar accidentes y manteniendo el ritmo de la líneaSe corta el esternón en toda su longitud con la sierra de pecho de una sola vez, siguiendo línea de corte, evitando asimetrías y manteniendo el ritmo de la noria.Se corta el esternón considerando la profundidad del aserrado para no pinchar la panza considerando el tamaño del animal y preservando la seguridad laboral.	<ul style="list-style-type: none">Pecho de la res abierto sin cortes de panza
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 blanco. delantal, cofia, botas de goma de caña alta)Usa faja lumbar y guantes para aislar y facilitar agarreCriterios de Buenas Prácticas de Manufactura y nociones básicas de HACCP (Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control).Conceptos de higiene personalAporte del rol al funcionamiento general del frigorífico.		<ul style="list-style-type: none">Unidad cuchillo

<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de manejo de sierras • Criterios sobre condiciones de uso y estado de la sierra. • Comprende el sentido de las Normas de Seguridad. 	
Campo de aplicación	
<ul style="list-style-type: none"> • Frigoríficos Ciclo I y mataderos de ciclo completo 	
Guía de evaluación	
<p>En situación real de trabajo el evaluador observará al postulante en la siguiente situación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuando ingresa la sierra • Cuando corta el esternón. <p>El evaluador considerará:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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: SIERRISTA

Título de la unidad de competencia: 3. Aserrar la res en mitades evitando desvíos y cortes en la carne, manteniendo las condiciones higiénicas sanitarias y preservando la seguridad laboral.

Título del elemento de competencia: 3.1. Dividir la res en mitades evitando desvíos y cortes en la carne, manteniendo las condiciones higiénicas sanitarias y preservando la seguridad laboral.

Criterios de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencias de producto
<ul style="list-style-type: none">Aserrar la res dividiéndola en mitades evitando asimetrías, manteniendo las condiciones higiénicas sanitarias y preservando la seguridad laboral.	<ul style="list-style-type: none">Se verifica la limpieza del área de trabajo para preservar la seguridad personal y de terceros avisando a limpieza operacional.Se corta la res mediante un corte longitudinal al eje del raquis, sin vacilaciones, procurando que la sierra no se desvíe, evitando cortar carne y/o generar diferencias de peso entre ambas medias reses, manteniendo el ritmo de la línea.Se corta la res desplazándose en plataformas fijas hasta nivel de corte de su plataforma, coordinando desplazamiento y corte, retirando la sierra y regresando a su posición inicial, preservando la seguridad laboral.Se completa el corte en la plataforma fija del nivel inferior, coordinando desplazamiento y corte, retirando la sierra y regresando a su posición inicial.Se corta la res en plataformas neumáticas acompañando el corte al descender con la sierra, en forma automática o acompañando el corte con pedal y preservando la seguridad laboral.	<ul style="list-style-type: none">Medias reses cortadas en forma simétrica y sin diferencia de peso.
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 blanco, delantal, cofia, botas de goma de caña alta)Usa faja lumbar y guantes para aislar y facilitar agarreAporte del rol al funcionamiento general del frigorífico.Comprende el sentido de las Normas de Seguridad.		<ul style="list-style-type: none">Uso de cuchillo (para abrir nalgas en animales pesados).Manejo de sierras automáticas fuera de línea.

<ul style="list-style-type: none"> • Criterios de Buenas Prácticas de Manufactura. • Técnicas de manejo de sierras • Criterios para identificar condiciones de uso y estado de la sierra. • Uso de plataforma neumática 	
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 corta la media res. • Cuando coordina desplazamiento y corte. <p>El evaluador considerará:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La aplicación de normas de seguridad personal. • La aplicación de prácticas de higiene personal asociadas al ámbito de trabajo. • El manejo de imprevistos 	