

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:**

- Industria Frigorífica

**SUB-ÁREA DE COMPETENCIA**

- Vacunos

**ÁREAS OCUPACIONALES**

- 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><b>Propósito Clave:</b> 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>                                   |

|  |  |  |
|--|--|--|
| <b>ROL OCUPACIONAL: SIERRISTA</b>  |  |  |
| <b>Título de la unidad de competencia:</b> 1. Limpiar y esterilizar la sierra verificando afilado y asegurando las condiciones higiénico sanitarias  |  |  |
| <b>Título del elemento de competencia:</b> 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.   |  |  |
| <b>Criterios de desempeño</b>  | <b>Evidencias de desempeño</b>   | <b>Evidencias de producto</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Limpiar el aserrín de la hoja y esterilizar la sierra manteniendo las condiciones higiénicas sanitarias.</li> <li>Detectar desafilado de la hoja de la sierra solicitando cambio a mantenimiento.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>Se detecta falta de filo en la hoja o fallas en la sierra solicitando cambio o deteniendo la línea de producción si correspondiese.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Sierras limpias y esterilizadas.</li> <li>Sierras con hojas afiladas.</li> <li>Sierras sin fallas.</li> </ul> |
| <b>Evidencias de conocimiento</b>  |  |  |
| <b>Conocimiento fundamental</b>  |  | <b>Conocimiento circunstancial</b>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Uniforme de trabajo a utilizar según la normativa vigente (ropa blanca, casco blanco. delantal, cofia, botas de goma de caña alta)</li> <li>Usa faja lumbar y guantes para aislar y facilitar agarre</li> <li>Criterios de Buenas Prácticas de Manufactura</li> <li>Lectoescritura comprensiva aplicada a la interpretación de señales.</li> <li>Técnicas de cuidado de herramientas</li> <li>Técnicas de limpieza y esterilización de sierra</li> <li>Comprende el sentido de las Normas de Seguridad</li> <li>Aporte del rol al funcionamiento general del frigorífico</li> </ul> |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Maneja sierras neumáticas de cuarteo</li> <li>Máquina portátil de asentar hojas de sierra</li> </ul>          |
| <b>Campo de aplicación</b>   |  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Frigoríficos Ciclo I y mataderos de ciclo completo</li> </ul>   |  |  |

### **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.

| <b>Criterios de desempeño</b>  | <b>Evidencias de desempeño</b>   | <b>Evidencias de producto</b>   |
|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>Aserrar el esternón en toda su longitud dejando expuesto el paquete visceral, manteniendo el ritmo de la línea y evitando contaminación por desgarramiento de la panza, preservando la seguridad laboral.</li></ul>  | <ul style="list-style-type: none"><li>Se verifica la limpieza del área de trabajo para preservar la seguridad personal y de terceros avisando a limpieza operacional.</li><li>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.</li><li>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 línea</li><li>Se 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.</li><li>Se corta el esternón considerando la profundidad del aserrado para no pinchar la panza considerando el tamaño del animal y preservando la seguridad laboral.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>Pecho de la res abierto sin cortes de panza</li></ul> |
| <b>Evidencias de conocimiento</b>  |  |   |
| <b>Conocimiento fundamental</b>  |  | <b>Conocimiento circunstancial</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>Uniforme de trabajo a utilizar según la normativa vigente (ropa blanca, casco blanco. delantal, cofia, botas de goma de caña alta)</li><li>Usa faja lumbar y guantes para aislar y facilitar agarre</li><li>Criterios de Buenas Prácticas de Manufactura y nociones básicas de HACCP (Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control).</li><li>Conceptos de higiene personal</li><li>Aporte del rol al funcionamiento general del frigorífico.</li></ul> |  | <ul style="list-style-type: none"><li>Unidad cuchillo</li></ul>                             |

|  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Técnicas de manejo de sierras</li> <li>• Criterios sobre condiciones de uso y estado de la sierra.</li> <li>• Comprende el sentido de las Normas de Seguridad.</li> </ul>   |  |
| <b>Campo de aplicación</b>   |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Frigoríficos Ciclo I y mataderos de ciclo completo</li> </ul>   |  |
| <b>Guía de evaluación</b>  |  |
| <p>En situación real de trabajo el evaluador observará al postulante en la siguiente situación:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuando ingresa la sierra</li> <li>• Cuando corta el esternón.</li> </ul> <p>El evaluador considerará:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura.</li> <li>• La aplicación de Normas de Seguridad personal y de herramientas</li> <li>• La aplicación de prácticas de higiene personal asociadas al ámbito de trabajo.</li> <li>• El manejo de imprevistos e interacción con sus compañeros de equipo del sector.</li> </ul> |  |

**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.

| <b>Criterios de desempeño</b>  | <b>Evidencias de desempeño</b>  | <b>Evidencias de producto</b>  |
|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>Aserrar la res dividiéndola en mitades evitando asimetrías, manteniendo las condiciones higiénicas sanitarias y preservando la seguridad laboral.</li></ul>  | <ul style="list-style-type: none"><li>Se verifica la limpieza del área de trabajo para preservar la seguridad personal y de terceros avisando a limpieza operacional.</li><li>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.</li><li>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.</li><li>Se completa el corte en la plataforma fija del nivel inferior, coordinando desplazamiento y corte, retirando la sierra y regresando a su posición inicial.</li><li>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.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>Medias reses cortadas en forma simétrica y sin diferencia de peso.</li></ul>   |
| <b>Evidencias de conocimiento</b>  |   |  |
| <b>Conocimiento fundamental</b>  |   | <b>Conocimiento circunstancial</b>   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>Uniforme de trabajo a utilizar según la normativa vigente (ropa blanca, casco blanco, delantal, cofia, botas de goma de caña alta)</li><li>Usa faja lumbar y guantes para aislar y facilitar agarre</li><li>Aporte del rol al funcionamiento general del frigorífico.</li><li>Comprende el sentido de las Normas de Seguridad.</li></ul> |   | <ul style="list-style-type: none"><li>Uso de cuchillo (para abrir nalgas en animales pesados).</li><li>Manejo de sierras automáticas fuera de línea.</li></ul> |



|   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Criterios de Buenas Prácticas de Manufactura.</li> <li>• Técnicas de manejo de sierras</li> <li>• Criterios para identificar condiciones de uso y estado de la sierra.</li> <li>• Uso de plataforma neumática</li> </ul>   |  |
| <b>Campo de aplicación</b>  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plantas frigoríficas ciclo I y ciclo completo.</li> </ul>  |  |
| <b>Guía de evaluación</b>   |  |
| <p>El evaluador observará al postulante en situación real de trabajo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuando corta la media res.</li> <li>• Cuando coordina desplazamiento y corte.</li> </ul> <p>El evaluador considerará:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La aplicación de normas de seguridad personal.</li> <li>• La aplicación de prácticas de higiene personal asociadas al ámbito de trabajo.</li> <li>• El manejo de imprevistos</li> </ul> |  |