

Norma de
Competencia

**OPERARIO DE
TRIPERIA**

**Sector
Frigorífico**

IcIca

**Instituto
Certificador
de la Industria
Cárnica Argentina**



MINISTERIO *de*
TRABAJO
EMPLEO y SEGURIDAD SOCIAL

DATOS GENERALES DE LA OCUPACIÓN

OPERARIO DE TRIPERIA

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 Operario de Tripería trabaja a nivel del suelo frente a mesas en las que se separa o perchas en las que se elabora las diferentes partes del tripero.

RELACIONES FUNCIONALES Y JERÁRQUICAS EN EL ESPACIO SOCIAL DE TRABAJO

- El Operario de Tripería se reporta al Supervisor del sector Tripería, 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 o tijeras afilados y asentados y chaira asentada.
- Asegura la condición de su espacio de trabajo.
- Asegura la disposición de los elementos de seguridad.
- Recibe el tripero o la parte correspondiente según su puesto.
- Prepara y acondiciona las distintas partes del tripero de acuerdo a la orden de trabajo.

MADA FUNCIONAL	OPERARIO DE TRIPERIA
Propósito Clave: Preparar tripas orilla, salame, tripones, culatas y vejigas para su posterior uso industrial considerando criterios de seguridad laboral y Buenas Prácticas de Manufactura.	
UNIDAD DE COMPETENCIA	ELEMENTOS DE COMPETENCIA
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>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>
2. Desarmar, limpiar y desarrar tripas orilla, salame, tripones, culatas y vejigas de acuerdo a la orden de trabajo y destino comercial, considerando criterios de seguridad laboral y Buenas Prácticas de Manufactura	2.1. Desarmar, limpiar y desarrar tripas orilla, salame, tripones, culatas y vejigas de acuerdo a la orden de trabajo y destino comercial, considerando criterios de seguridad laboral y Buenas Prácticas de Manufactura.
3. Desorillar y desebar tripas considerando criterios de seguridad laboral y Buenas Prácticas de Manufactura.	3.1. Desorillar y desebar tripas considerando criterios de seguridad laboral y Buenas Prácticas de Manufactura.
4. Espumar, calibrar, clasificar, curar y envasar tripas orilla, salame, tripones, culatas y vejigas para su posterior uso industrial considerando criterios de seguridad laboral y Buenas Prácticas de Manufactura	4.1. Espumar, calibrar, clasificar, curar y envasar tripas orilla, salame, tripones, culatas y vejigas para su posterior uso industrial considerando criterios de seguridad laboral y Buenas Prácticas de Manufactura

ROL OCUPACIONAL: OPERARIO DE TRIPERIA

Título de la unidad de competencia: 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 Afilarse y asentarse 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"> Afilarse y asentarse 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: OPERARIO DE TRIPERIA		
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.

ROL OCUPACIONAL: OPERARIO DE TRIPERIA

Título de la unidad de competencia: 2. Desarmar, limpiar y desarrar tripas orilla, salame, tripones, culatas y vejigas de acuerdo a la orden de trabajo y destino comercial, considerando criterios de seguridad laboral y Buenas Prácticas de Manufactura.

Título del elemento de competencia: 2.1. Desarmar, limpiar y desarrar tripas orilla, salame, tripones, culatas y vejigas de acuerdo a la orden de trabajo y destino comercial, considerando criterios de seguridad laboral y Buenas Prácticas de Manufactura.

Criterios de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencias de producto
<ul style="list-style-type: none">• Desarmar el tripero considerando criterios de seguridad laboral y Buenas Prácticas de Manufactura.• Desarrar tripa orilla considerando criterios de seguridad laboral y Buenas Prácticas de Manufactura.• Limpiar tripa salame, tripones, culatas y vejigas de acuerdo a la orden de trabajo y destino comercial, considerando criterios de seguridad laboral y Buenas Prácticas de Manufactura.	<ul style="list-style-type: none">• Se presenta en su puesto de trabajo con uniforme y herramientas en condiciones de uso (ropa blanca y delantal o equipo impermeable, botas de goma de caña alta y casco o cofia).• Se desarma tripero sobre mesa de acero inoxidable con borde para evitar caídas, separando en culata, tripón, tripa gorda no comestible, vejiga, tripa orilla y tripa salame, evitando cortes o pinchaduras y contaminación.• Se lava culata y vejiga enviándolas a grasería o a proceso según destino comercial indicado en la orden de trabajo.• Se desarra la tripa orilla pasándola por la primera desarradora colocando las puntas de varias tripas según la capacidad de la máquina cuidando no perforarlas y dejándolas caer en un recipiente.• Se vira la tripa dando vuelta la punta hacia adentro y dejándola caer por su peso hasta el virado total.• Se elimina de las tripas la mucosa y gran parte de la capa serosa pasando la tripa orilla virada por la segunda desarradora, dejando expuesta la superficie de la mucosa y colocando las puntas de varias tripas orillas según la capacidad de la máquina y el tamaño de la tripa.• Se calibran los rodillos de la desarradora regulando manual o automáticamente la distancia entre sus dientes según el tipo y tamaño de la tripa evitando roturas.• Se reviran las tripas dando vuelta la punta de la tripa hacia adentro y dejándolas caer por su peso hasta el revirado total.• Se forman madejas con las tripas y se atan con hilos depositándolas en tambores o recipientes con agua y hielo para su despacho o posterior proceso.• Se lava interior de la tripa salame o del medio, del tripón y de la culata con agua potable a presión cuidando que no queden residuos de ingesta	<ul style="list-style-type: none">• Tripas separadas, desarradas y limpias• Tripas sin cortes ni pinchaduras.• Desarradora calibrada.

Evidencias de conocimiento	
Conocimiento fundamental	Conocimiento circunstancial
<ul style="list-style-type: none"> • Lectoescritura comprensiva aplicada a la interpretación de señales. • Comprende el sentido de las Normas de Seguridad • Aporte del rol al funcionamiento general del frigorífico • Uniforme de trabajo a utilizar según la normativa vigente (ropa blanca o equipo impermeable, casco o cofia, delantal impermeable, botas de goma). • Criterios de Buenas Prácticas de Manufactura • Conceptos de higiene personal • Anatomía de la zona • Uso de desarradoras 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoce diferencias de producto proveniente de hacienda de engorde a corral.
Campo de aplicación	
<ul style="list-style-type: none"> • Plantas ciclo completo y triperías 	
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"> • Al desarmar tripero • Al regular los rodillos del desarrado • Al realizar desarrado • Al calibrar e identificar problemas en el producto <p>El evaluador considerará:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El conocimiento de la anatomía del tripero • La aplicación de prácticas de higiene personal asociadas al ámbito de trabajo. • La aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura. • La aplicación de Normas de Seguridad personal, del producto y de terceros. • El manejo de imprevistos. 	

ROL OCUPACIONAL: OPERARIO DE TRIPERIA		
Título de la unidad de competencia: 3. Desebar y desorillar tripas considerando criterios de seguridad laboral y Buenas Prácticas de Manufactura.		
Título del elemento de competencia: 3. 1 Desebar y desorillar tripas considerando criterios de seguridad laboral y Buenas Prácticas de Manufactura.		
Criterios de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencias de producto
<ul style="list-style-type: none"> Desorillar y desebar tripas considerando criterios de seguridad laboral y Buenas Prácticas de Manufacturas. 	<ul style="list-style-type: none"> Se desorilla y desebe la tripa orilla apoyando el cuchillo y tirando de la tripa, dejando el cuchillo fijo hasta llegar al final, separándola de la grasa mesentérica y dejándola caer en un recipiente o mesa. Se desorilla y desebe la tripa orilla cuidando de no perforarla para evitar contaminación y pérdida del valor comercial, manteniendo el ritmo de la línea. Se desebe tripón y tripa salame cortando con tijera o cuchillo, evitando cortes, pinchaduras y sin dejar grasa mesentérica o cordón. Se envía sebo a grasería o despacho en carros o soplador para su posterior proceso. 	<ul style="list-style-type: none"> Tripas desorilladas y desebaradas. Tripa salame desebarada. Tripón desebarado.
Evidencias de conocimiento		
Conocimiento fundamental		Conocimiento circunstancial
<ul style="list-style-type: none"> Lectoescritura comprensiva aplicada a la interpretación de señales. Comprende el sentido de las Normas de Seguridad Aporte del rol al funcionamiento general del frigorífico Uniforme de trabajo a utilizar según la normativa vigente (ropa blanca o equipo impermeable, casco o cofia, delantal impermeable, botas de goma). Criterios de Buenas Prácticas de Manufactura Conceptos de higiene personal Anatomía de la zona 		<ul style="list-style-type: none"> Conoce diferencias de producto proveniente de hacienda de engorde a corral
Campo de aplicación		
<ul style="list-style-type: none"> Plantas ciclo completo , achurarías y triperías 		

Guía de evaluación

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

- Al realizar dressing de las tripas.
- Al desorillar las tripas.

El evaluador considerará:

- El conocimiento de la anatomía del tripero
- La aplicación de prácticas de higiene personal asociadas al ámbito de trabajo.
- La aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura.
- El conocimiento de técnicas de esterilización de cuchillos, chaira y tijera.
- La aplicación de Normas de Seguridad personal, del producto y de terceros.
- El manejo de imprevistos

ROL OCUPACIONAL: OPERARIO DE TRIPERIA		
Título de la unidad de competencia: 4. Espumar, calibrar, clasificar, curar y envasar tripas orilla, salame, tripones, culatas y vejigas para su posterior uso industrial considerando criterios de seguridad laboral y Buenas Prácticas de Manufactura		
Título del elemento de competencia: 4.1 Espumar, calibrar, clasificar, curar y envasar tripas orilla, salame, tripones, culatas y vejigas para su posterior uso industrial considerando criterios de seguridad laboral y Buenas Prácticas de Manufactura		
Criterios de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencias de producto
<ul style="list-style-type: none"> • Espumar y calibrar tripas orilla, salame y vejigas para su posterior uso industrial, considerando criterios de seguridad laboral y Buenas Prácticas de Manufactura. • Clasificar tripas orilla, salame, tripones, culatas y vejigas para su posterior uso industrial, considerando criterios de seguridad laboral y Buenas Prácticas de Manufactura. • Curar y envasar tripas orilla, salame, tripones, culatas y vejigas para su posterior uso industrial, considerando criterios de seguridad laboral y Buenas Prácticas de Manufactura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Se inyecta aire comprimido (espumado) en tripas orilla, salame y vejigas verificando si hay pinchaduras. • Se calibra tripas orilla y salame con calibre milimetrado para su posterior uso comercial. La tripa orilla se calibra de treinta a cincuenta milímetros de dos en dos milímetros y la tripa salame se calibra de cincuenta a setenta milímetros de cinco en cinco milímetros. • Se clasifica tripas según presencia de nódulos o granos (esofagostomas) en primera calidad o tipo exportación con no más de cinco nódulos o granos por metro lineal y segunda calidad o consumo con más de cinco nódulos o granos por metro lineal. • Se clasifica tripas en primera, segunda y tercera clase según su grosor, calibre y presencia de raspaduras y perforaciones según destino comercial. • Se cubre las tripas previamente clasificadas con capas de sal por treinta días, para su conservación y reducción de humedad, colocándolas en un recipiente cribado hasta su secado. • Se cepillan las tripas quitando la sal para su posterior envasado. • Se envasan las tripas curadas en barricas, bolsas de polietileno o cajones según orden de trabajo para exportación o pedidos de tripa natural para embutidos. • Se identifican y rotulan los tambores de acuerdo a la clasificación, calibración y destino comercial. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tripas espumadas, calibradas, clasificadas, curadas y envasadas según orden de trabajo.
Evidencias de conocimiento		
Conocimiento fundamental		Conocimiento circunstancial

<ul style="list-style-type: none"> • Lectoescritura comprensiva aplicada a la interpretación de señales. • Comprende el sentido de las Normas de Seguridad • Aporte del rol al funcionamiento general del frigorífico • Uniforme de trabajo a utilizar según la normativa vigente (ropa blanca o equipo impermeable, casco o cofia, delantal impermeable, botas de goma). • Criterios de Buenas Prácticas de Manufactura • Conceptos de higiene personal • Criterios de calibrado y clasificación de tripas • Nociones del uso de cada tripa 	
Campo de aplicación	
<ul style="list-style-type: none"> • Plantas ciclo completo, achurarias y triperías. 	
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"> • Al calibrar las tripas. • Al clasificar las tripas. • Al sacar granos de las tripas • Al salar y envasar distintos tipos de tripas. <p>El evaluador considerará:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La aplicación de prácticas de higiene personal asociadas al ámbito de trabajo. • La aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura. • La aplicación de Normas de Seguridad personal, del producto y de terceros. • El manejo de imprevistos 	