

Norma de
Competencia

**Ayudante de
Veterinaria**

**Sector
Frigorífico**

IcIcA

**Instituto
Certificador
de la Industria
Cárnica Argentina**

DATOS GENERALES DE LA OCUPACIÓN	
AYUDANTE DE VETERINARIA	
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, Ciclo II, Ciclo Completo, Establecimientos Procesadores de Menudencias, Depósitos, Carnicerías y Supermercados.
NORMAS GENERALES DE LA ACTIVIDAD	
<ul style="list-style-type: none"> • 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	
<ul style="list-style-type: none"> • El Ayudante de Veterinaria asiste al Inspector Veterinario a cargo. 	
RELACIONES FUNCIONALES Y JERÁRQUICAS EN EL ESPACIO SOCIAL DE TRABAJO	
<ul style="list-style-type: none"> • Supervisado por el Inspector Veterinario a cargo. 	
COBERTURA DE LA NORMA DE COMPETENCIA	
<ul style="list-style-type: none"> • Nacional. 	
ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO	
<ul style="list-style-type: none"> • 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. • Supervisa la actividad del sector a su cargo. • Informa los problemas detectados al Inspector Veterinario a cargo. 	

MAPA FUNCIONAL	AYUDANTE DE VETERINARIA
<p>Propósito Clave: Colaborar con el inspector veterinario de SENASA en las tareas de control sanitario de todas las actividades de las plantas completando la documentación requerida y considerando los criterios de Buenas Prácticas de Manufactura, Bienestar Animal, el Digesto Normativo del SENASA y requerimientos sanitarios del destino comercial.</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 higiénico 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. Colaborar con el Inspector Veterinario en el control sanitario ante mortem de los animales ingresados para faena completando la documentación requerida, comunicándole las anomalías detectadas y actuando según sus instrucciones.</p>	<p>2.1. Verificar el cumplimiento de las normas de control sanitario y bienestar animal en el ingreso, permanencia en corrales y envío a faena de los animales controlando y completando la documentación requerida detectando anomalías y tomando las medidas precautorias.</p>
<p>3. Colaborar con el Inspector Veterinario en el control sanitario de la Playa de Faena completando la documentación requerida, tomando medidas precautorias, comunicándole las anomalías detectadas y actuando según sus instrucciones.</p>	<p>3.1. Verificar el cumplimiento de las normas de SENASA en la matanza, cuereado y eviscerado del animal detectando anomalías y poniéndolas en conocimiento del Inspector Veterinario.</p> <p>3.2. Examinar cabeza y lengua del animal observando el aspecto y poniendo en conocimiento del Inspector Veterinario las anomalías detectadas</p> <p>3.3. Examinar vísceras del animal observando su aspecto y poniendo en conocimiento del Inspector Veterinario las anomalías detectadas.</p> <p>3.4. Inspeccionar las medias reses según procedimiento del SENASA poniendo en conocimiento del Inspector Veterinario las anomalías detectadas.</p>

<p>4. Colaborar con el Inspector Veterinario en el control higiénico sanitario de la despostada completando la documentación requerida, tomando medidas precautorias, comunicando las anomalías detectadas y actuando según sus instrucciones.</p>	<p>4.1 Inspeccionar el correcto estado y funcionamiento higiénico-sanitario de la despostada completando la documentación requerida, tomando medidas precautorias, comunicando las anomalías detectadas y actuando según instrucciones del Inspector Veterinario.</p>
<p>5. Colaborar con el Inspector Veterinario en el control higiénico sanitario de cámaras y contenedores según normativa vigente, comunicándole las anomalías detectadas.</p>	<p>5.1 Controlar diaria y semanalmente el estado higiénico-sanitarios de las cámaras y contenedores según normativa vigente e informando al inspector veterinario las anomalías detectadas.</p>
<p>6. Verificar las condiciones de los envases secundarios registrando e informando al Inspector Veterinario las anomalías detectadas.</p>	<p>6.1 Verificar el estado de los envases informando las condiciones al Inspector Veterinario o el Jefe de Servicio del SENASA registrando las anomalías, interviniendo la partida o autorizando el reemplazo, según orden del SIV.</p>

ROL OCUPACIONAL: AYUDANTE DE VETERINARIA		
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: AYUDANTE DE VETERINARIA		
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). 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 Comprende el sentido de las Normas de Seguridad. 		<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		
<ul style="list-style-type: none"> 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: AYUDANTE DE VETERINARIA		
Título de la unidad de competencia: 2. Colaborar con el Inspector Veterinario en el control sanitario ante mortem de los animales ingresados para faena completando la documentación requerida, comunicándole las anomalías detectadas y actuando según sus instrucciones.		
Título del elemento de competencia: 2.1. Verificar el cumplimiento de las normas de control sanitario y bienestar animal en el ingreso, permanencia en corrales y envío a faena de los animales controlando y completando la documentación requerida detectando anomalías y tomando las medidas precautorias.		
Criterios de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencias de producto
<ul style="list-style-type: none"> • Controlar la documentación de la tropa ingresada de acuerdo a las normas sanitarias nacionales y del país de destino. • Controlar el estado sanitario de la tropa, intervenirla en caso de anomalías y enviar con marbete a animales enfermos o caídos al correspondiente corral de aislamiento, matadero de emergencia o a faena regular en último término, o sala de necropsias, según corresponda y previa decisión del SIV. 	<p>INGRESO DE LA HACIENDA</p> <p><u>Control documental</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Se controla la documentación de la tropa ingresada al frigorífico según su destino comercial y/o sanitario (Guía, la Declaración Jurada que acompaña al DTA cuando la faena es destinada a países con exigencias sanitarias diferenciadas, control de marcas y caravanas y que la información recavada sea consignada en el Libro de Ingreso de Hacienda para ser entregada al SIV). • Se anula y devuelve la documentación de la tropa ingresada al frigorífico o al titular de la matrícula para evitar su reutilización. • Se destina la hacienda con documentación observada a un corral en carácter de “intervenido” a disposición de la Inspección Veterinaria, con prohibición de enviarla a faena o retirarla del establecimiento, informando la novedad al SIV. <p><u>Control sanitario</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Se examina los animales en la jaula arribada y la hacienda descargada en el corral de recepción de manera continua para detectar anomalías. • Se detectan animales que presenten una enfermedad no infecciosa (fracturas, estrés, artrosis, etc) o infecciosa no contagiosa colocando marbete verde y enviando a faena inmediata en la Sala de Emergencias, por indicación del SIV y completando las planillas exigidas por el SENASA. • Se envía a faena inmediata a los animales que presenten una enfermedad infecciosa localizada (miasis, heridas infectada, mastitis, fístulas, etc) en la Sala de 	<ul style="list-style-type: none"> • Documentación de la tropa en regla. • Corrales con animales aptos para faena. • Tropas con trazabilidad asegurada.

	<p>Emergencias o se sacrifica a los animales al final de la faena regular según indicación del SIV, colocando marbete verde y completando las planillas exigidas por SENASA</p> <ul style="list-style-type: none">• Se detectan animales muertos, colocando marbete rojo, enviando a sala de necropsias y completando el formulario exigido por SENASA para ser firmado por el Inspector Veterinario• Se examina en cepo animales que presenten otras anomalías, tomando temperatura, observando mucosas, boca, pezuñas, glándulas mamarias, aparato reproductor, palpando ganglios, para orientar un diagnóstico presuntivo, informando resultados al SIV.• Se retorna el animal a la tropa y corral correspondiente, si no presenta síntomas de enfermedad infecciosa, previa intervención del Inspector Veterinario.• Se aloja toda la tropa en el corral de observación colocando marbete blanco de animal observado si uno de los animales presenta un diagnóstico presuntivo de una enfermedad infecto-contagiosa, según indicaciones del Inspector Veterinario. <p>En caso de confirmarse la presunción de enfermedad infecto-contagiosa:</p> <ul style="list-style-type: none">• Se destina el animal enfermo a Sala de Necropsias según normativa del SENASA y se destina la tropa al corral de aislamiento. <p>PERMANENCIA EN CORRALES</p> <p><u>Control documental</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Se confeccionan diariamente Partes de Corrales con las novedades y se archivan en el SIV. <p><u>Control sanitario</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Se verifica limpieza y estado de las instalaciones de los corrales y se notifica anomalías al SIV.• Se verifica el cumplimiento de las normas de Bienestar Animal incluido el período de descanso reglamentario de los animales.• Se realizan controles sanitarios de los animales alojados en los corrales por lo menos cada 12 hs, asentando las observaciones en las Tarjetas, Parte y Libro de Corrales y se envían animales que presenten anomalías al cepo para observación, siguiendo los procedimientos correspondientes según el diagnóstico e indicación del	
--	---	--

	<p>SIV.</p> <p>REMISION A FAENA</p> <p><u>Control documental</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Se coteja la Planilla de Existencia de Corrales y el pedido de Autorización de Faena, verificando las firmas del responsable del establecimiento y el recibido del SIV para evaluar impedimentos para la faena. • Se corrobora si están los animales registrados en los corrales indicados y el envío a faena conforme al orden dispuesto en la Lista de Matanza del día y se entrega las Tarjetas de Corrales o el troquelado según corresponda a playa de faena. <p><u>Control sanitario</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Se inspecciona visualmente cada tropa a la salida de los corrales o en la manga de embretado para faena siguiendo los procedimientos correspondientes según el diagnóstico, corroborando el envío de los animales con marbete blanco al final de la faena regular, observados por el Inspector Veterinario. 	
Evidencias de conocimiento		
Conocimiento fundamental	Conocimiento circunstancial	
<ul style="list-style-type: none"> • Aporte del rol al funcionamiento general del frigorífico. • Normas de SENASA • Comprende el sentido de las Normas de Seguridad. • Confección de registros • Patología básica de vacunos • Criterios de Buenas Prácticas de Manufactura. • Interpretación de POES. 	<ul style="list-style-type: none"> • Manejo de PC 	
Campo de aplicación		
<ul style="list-style-type: none"> • Plantas frigoríficas ciclo I y ciclo completo, establecimientos de engorde de ganado vacuno. • Ferias ganaderas y mercados concentradores. 		

Guía de evaluación

El evaluador observará al postulante en situación real de trabajo:

- Cuando confecciona la documentación
- Cuando requiere la presencia del SIV.
- Cuando examina a los animales.
- Cuando coloca marbete según anomalía detectada.

El evaluador considerará:

- El conocimiento de las normas de SENASA.
- El conocimiento de Bienestar Animal.
- Los conocimientos de patología de vacunos.
- La aplicación de normas de seguridad personal.
- La aplicación de prácticas de higiene personal asociadas al ámbito de trabajo.
- El manejo de imprevistos

ROL OCUPACIONAL: AYUDANTE DE VETERINARIA

Título de la unidad de competencia: 3. Colaborar con el Inspector Veterinario en el control sanitario de la Playa de Faena, completando la documentación requerida, tomando medidas precautorias, comunicándole las anomalías detectadas y actuando según sus instrucciones.

Título del elemento de competencia: 3.1. Verificar el cumplimiento de las normas de SENASA en la matanza, cuereado y eviscerado del animal, detectando anomalías y poniéndolas en conocimiento del Inspector Veterinario.

Criterios de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencias de producto
<ul style="list-style-type: none">• Detectar desvíos en el estado y funcionamiento higiénico sanitario de la Zona Sucia.• Detectar desvíos en el estado y funcionamiento higiénico sanitario de la Zona Intermedia.• Tomar medidas precautorias indicadas por las normas de SENASA según instrucciones del Inspector Veterinario.• Completar la documentación requerida por las normas del SENASA comunicando al SIV las anomalías detectadas.	<ul style="list-style-type: none">• Se presenta con uniforme blanco, botas de caña alta, casco verde, cofia y tarjetas identificatorias• Se verifica el correcto funcionamiento del cajón de noqueo y del insensibilizador, y la iluminación del área antes del comienzo de las operaciones para evitar insensibilización insuficiente y accidentes.• Se controla el ritmo de la noria de acuerdo a la velocidad autorizada por SENASA, avisando al SIV• Se verifica que el sangrado se realice con un cuchillo para rajar el cuero y otro para los grandes vasos dentro del tiempo máximo tolerable para preservar la calidad de la carne.• Se verifica que la cara externa del cuero no tome contacto con el subcutáneo para evitar contaminación.• Se verifica que la mano del cuereador no toque las partes ya cuereadas del animal.• Se verifica que entre animal y animal, el operador esterilice su cuchillo subcutáneo para evitar contaminación.• Se examina labio, morro y espacios interdigitales avisando al Inspector Veterinario el hallazgo de lesiones vesiculares por aftosa avisando al SIV.• Se examina la base de las orejas para detectar la presencia de implantes de anabólicos cuando el producto se destine a países con exigencias sobre el particular avisando al SIV.• Se detecta lesiones de órganos huecos durante la despanzada desviando de inmediato el animal al palco de reinspección colocando tarjeta identificatoria.	<ul style="list-style-type: none">• Reses faenadas sin stress ni contaminación.• Labios, morro y pezuñas sin lesiones vesiculares.• Pabellones auriculares sin presencia de implantes.

Evidencias de conocimiento	
Conocimiento fundamental	Conocimiento circunstancial
<ul style="list-style-type: none"> • Normas de SENASA • 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 y nociones de HACCP (Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control) • Nociones sobre herramientas de trabajo 	
Campo de aplicación	
<ul style="list-style-type: none"> • Plantas frigoríficas ciclo completo y ciclo I. 	
Guía de evaluación	
<p>El evaluador observará al postulante en situación real de trabajo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Al autorizar el inicio de la faena. • Al objetar los desvíos a la vista. • Al colocar tarjetas. <p>El evaluador considerará:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El conocimiento de las normas del SENASA. • 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 detección e identificación de anomalías y la colocación de las tarjetas correspondientes. 	

ROL OCUPACIONAL: AYUDANTE DE VETERINARIA

Título de la unidad de competencia: 3. Colaborar con el Inspector Veterinario en el control sanitario de la Playa de Faena, completando la documentación requerida, tomando medidas precautorias, comunicándole las anomalías detectadas y actuando según sus instrucciones.

Título del elemento de competencia: 3.2. Examinar cabeza y lengua del animal observando el aspecto y poniendo en conocimiento del Inspector Veterinario las anomalías detectadas.

Criterios de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencias de producto
<ul style="list-style-type: none">• Detectar anomalías en cabeza y lengua del animal observando el aspecto, identificando la lesión y/o anomalía poniendo en conocimiento del Inspector Veterinario las anomalías detectadas.	<p><u>Inspección de cabeza y lengua</u></p> <p>CABEZAS</p> <ul style="list-style-type: none">• Se observan e inciden las linfoglándulas parótidas para detectar lesiones crónicas.• Se observan e inciden los maseteros con dos cortes paralelos y profundos.• Se coloca tarjeta correspondiente de acuerdo a lesión y/o anomalía detectada. <p>En caso de realizar decomisos de cabeza:</p> <ul style="list-style-type: none">• Se efectúan dos cortes en cruz sobre los maseteros una vez efectuada la inspección completa. <p>LENGUAS</p> <ul style="list-style-type: none">• Se observan, palpan e inciden las linfoglándulas submaxilares y retrofaríngeas observando lesiones o alteraciones.• Se incide la base de la lengua para buscar quistes de Cisticercos.• Se coloca tarjeta correspondiente de acuerdo a lesión y/o anomalía detectada poniéndolas en conocimiento del Inspector Veterinario.	<ul style="list-style-type: none">• Cabezas y lenguas con patología detectada y registrada• Lengua sin cortes innecesarios.• Tarjetas completas con las anomalías detectadas.
Evidencias de conocimiento		
Conocimiento fundamental		Conocimiento circunstancial
<ul style="list-style-type: none">• Normas de SENASA• Comprende el sentido de las Normas de Seguridad• Aporte del rol al funcionamiento general del frigorífico.• Patología básica de vacunos		

<ul style="list-style-type: none"> • Tipo de identificación según anomalía y destino. • Uso del uniforme de trabajo según la normativa vigente • Criterios de Buenas Prácticas de Manufactura y nociones de HACCP (Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control). • Nociones sobre herramientas de trabajo 	
Campo de aplicación	
<ul style="list-style-type: none"> • Plantas frigoríficas ciclo completo y ciclo I. 	
Guía de evaluación	
<p>El evaluador observará al postulante en situación real de trabajo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Al cortar maseteros • Al examinar ganglios • Al colocar tarjetas. <p>El evaluador considerará:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El conocimiento de las normas del SENASA • La destreza en el foliado de ganglios • 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 detección e identificación de anomalías con tarjetas correspondientes. 	

ROL OCUPACIONAL: AYUDANTE DE VETERINARIA

Título de la unidad de competencia: 3. Colaborar con el Inspector Veterinario en el control sanitario de la Playa de Faena, completando la documentación requerida, tomando medidas precautorias, comunicándole las anomalías detectadas y actuando según sus instrucciones.

Título del elemento de competencia: 3.3. Examinar vísceras del animal observando su aspecto y poniendo en conocimiento del Inspector Veterinario las anomalías detectadas.

Criterios de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencias de producto
<ul style="list-style-type: none">• Detectar anomalías en vísceras del animal observando su aspecto y poniendo en conocimiento del Inspector Veterinario las anomalías detectadas realizando cortes y colocando la tarjeta correspondiente.	<p>CORAZON</p> <ul style="list-style-type: none">• Se observa, palpa e incide longitudinalmente de la base al vértice del miocardio a lo largo de la aurícula y el ventrículo derecho, eliminando los coágulos.• Se hace incisiones longitudinales sobre la cara interna y en el tabique interventricular, buscando posibles lesiones infecciosas o parasitarias.• Se busca posibles lesiones infecciosas o de quistes parasitarios.• Se coloca tarjeta correspondiente de acuerdo a lesión y/o anomalía detectada.• Se registra hidatidosis en planilla correspondiente. <p>INTESTINOS</p> <ul style="list-style-type: none">• Se observa, palpa e incide infoglandulas mesentéricas mediante cortes foliados.• Se coloca tarjeta correspondiente de acuerdo a lesión y/o anomalía detectada registrándolas en la planilla correspondiente. <p>RUMEN, BAZO Y ESOFAGO</p> <ul style="list-style-type: none">• Se observa, palpa esófago y estómagos y se incide linfoglandulas gástricas y gastroesplénicas.• Se incide bazo en sentido longitudinal, interesando la cápsula y el parénquima, deteniendo de inmediato el trabajo si se sospecha la presencia de un caso de carbunco comunicándolo al Inspector Veterinario.• Se coloca tarjeta correspondiente de acuerdo a lesión y/o anomalía detectada registrándolas en la planilla correspondiente. <p>HIGADO</p> <ul style="list-style-type: none">• Se observa y palpa el hígado y se incide en forma foliada linfoglandula	<ul style="list-style-type: none">• Anomalías detectadas, registradas en planillas e identificadas con tarjeta correspondiente.• Vísceras sin cortes innecesarios.

	<p>retrohepáticas y portales registrándolas en la planilla correspondiente.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se abre canalículos biliares y parénquima en la cara estomacal hacia el vértice del lóbulo principal detectando lesiones infecciosas o parasitarias. • Se quita quistes hidatídicos chicos siempre que estos no excedan de cinco y sean de fácil extirpación, sin romperlos ni cortarlos, se identifica con dos cortes paralelos y se envía a conserva. • Se coloca tarjeta correspondiente de acuerdo a lesión y/o anomalía detectada registrándolas en la planilla correspondiente. <p>PULMONES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se observa y palpa íntegramente la víscera para detectar posibles quistes, abscesos, tumores o cualquier anomalía y se incide de manera foliada las linfoglándulas mediastínicas comenzando por la posterior, continuando por las mediastínicas medias, las bronquiales derecha e izquierda y la mediastínica anterior. • Se incide el parénquima en su tercio terminal en forma perpendicular a su eje mayor llegando profundamente hasta los grandes bronquios • Se abre la tráquea en toda su extensión por los grandes bronquios hasta cruzar el corte anterior. • Se coloca tarjeta correspondiente de acuerdo a lesión y/o anomalía detectada registrándolas en la planilla correspondiente. <p>RIÑONES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se observa, palpa y descapsula el órgano en busca de quistes, puntillado hemorrágico u otras lesiones. • Se secciona la linfoglándula renal. • Se coloca tarjeta correspondiente de acuerdo a lesión y/o anomalía detectada registrándolas en la planilla correspondiente. 	
Evidencias de conocimiento		
Conocimiento fundamental	Conocimiento circunstancial	
<ul style="list-style-type: none"> • Normas de SENASA • Comprende el sentido de las Normas de Seguridad. 		

<ul style="list-style-type: none"> • Aporte del rol al funcionamiento general del frigorífico. • Patología básica de vacunos • Tipo de identificación según anomalía y destino. • Uso del uniforme de trabajo según la normativa vigente • Criterios de Buenas Prácticas de Manufactura y nociones de HACCP (Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control). • Nociones sobre equipos y herramientas de trabajo 	
Campo de aplicación	
<ul style="list-style-type: none"> • Plantas frigoríficas ciclo completo y ciclo I. 	
Guía de evaluación	
<p>El evaluador observará al postulante en situación real de trabajo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Al revisar vísceras • Al efectuar cortes • Al foliar ganglios • Al colocar tarjetas <p>El evaluador considerará:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El conocimiento del significado de las tarjetas • La destreza en el foliado de ganglios. • La identificación de lesiones. • La aplicación de normas de seguridad personal y del producto. • El manejo de imprevistos 	

ROL OCUPACIONAL: AYUDANTE DE VETERINARIA

Título de la unidad de competencia: .3. Colaborar con el Inspector Veterinario en el control sanitario de la Playa de Faena, completando la documentación requerida, tomando medidas precautorias, comunicándole las anomalías detectadas y actuando según sus instrucciones.

Título del elemento de competencia: 3. 4. Inspeccionar las medias reses según procedimiento del SENASA, poniendo en conocimiento del Inspector Veterinario las anomalías detectadas.

Criterios de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencias de producto
<ul style="list-style-type: none">• Detectar anomalías en medias reses contempladas por normas del SENASA colocando la identificación correspondiente.• Poner en conocimiento del Inspector Veterinario las anomalías detectadas.	<p>MEDIA RES</p> <ul style="list-style-type: none">• Se inspecciona cara interna y externa de la media res identificando lesiones, contusiones y adherencias.• Se coloca tarjeta correspondiente de acuerdo a lesión y/o anomalía detectada registrándola en la planilla correspondiente. <p>DIAFRAGMA</p> <ul style="list-style-type: none">• Se incide a lo largo, entre la pared costal y su inserción, interesando el peritoneo y la fascia; y se despegan dejando al descubierto los pilares del diafragma.• Se incide la masa muscular y se despegan de la fascia en su cara pleural, y se levanta el diafragma para observar posibles lesiones o adherencias en la región pleurodiafragmática.• Se coloca tarjeta correspondiente de acuerdo a lesión y/o anomalía detectada registrándola en la planilla correspondiente. <p>CUARTOS TRASEROS Y DELANTEROS</p> <ul style="list-style-type: none">• Se corta de manera foliada en forma habitual a las siguientes linfoglándulas: isquiática, precrural, inguinal o retromamaria, ilíacas internas y externas para la inspección de del cuarto posterior.• Se corta de manera foliada en forma habitual a las siguientes linfoglándulas Pectoral, preescapular y supraesternal para la inspección de los cuarto anterior.• Se coloca tarjeta correspondiente de acuerdo a lesión y/o anomalía detectada registrándola en la planilla correspondiente. <p>SALA DE REINSPECCION</p> <ul style="list-style-type: none">• Se asiste al veterinario en la reinspección de los productos observados en líneas de	<ul style="list-style-type: none">• Medias reses sin anomalías.• Medias reses observadas derivadas a reinspección con tarjetas de acuerdo a lesión y/o anomalía.

	producción, de acuerdo a sus indicaciones.	
Evidencias de conocimiento		
Conocimiento fundamental		Conocimiento circunstancial
<ul style="list-style-type: none"> • Normas de SENASA • Comprende el sentido de las Normas de Seguridad • Aporte del rol al funcionamiento general del frigorífico. • Patología básica de vacunos. • Tipo de identificación según anomalía y destino. • Uso del uniforme de trabajo según la normativa vigente • Criterios de Buenas Prácticas de Manufactura y nociones de HACCP (Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control). • Nociones sobre equipos y herramientas de trabajo 		
Campo de aplicación		
<ul style="list-style-type: none"> • Plantas frigoríficas ciclo completo y ciclo I. 		
Guía de evaluación		
<p>El evaluador observará al postulante en situación real de trabajo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Al inspeccionar medias reses y detectar anomalías. • Al efectuar cortes de linfoglándulas y lesiones. • Al colocar tarjetas. <p>El evaluador considerará:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El conocimiento del significado de las tarjetas. • La identificación de lesiones. • La destreza en el foliado. • La aplicación de normas de seguridad personal, del producto y herramientas • El manejo de imprevistos 		

ROL OCUPACIONAL: AYUDANTE DE VETERINARIA

Título de la unidad de competencia: 4. Colaborar con el Inspector Veterinario en el control higiénico sanitario de la Despostada, completando la documentación requerida, tomando medidas precautorias, comunicando las anomalías detectadas y actuando según sus instrucciones.

Título del elemento de competencia: 4.1. Inspeccionar el correcto estado y funcionamiento higiénico sanitario de la Despostada, completando la documentación requerida, tomando medidas precautorias, comunicando las anomalías detectadas y actuando según instrucciones del Inspector Veterinario

Criterios de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencias de producto
<ul style="list-style-type: none">• Detectar desvíos en el estado y funcionamiento higiénico sanitario de la Despostada, comunicando al SIV los desvíos detectados y actuando según instrucciones del Inspector Veterinario..• Tomar medidas precautorias, aplicando las tarjetas y /o tajos indicados por las normas de SENASA.• Evitar la contaminación de carne o el ambiente.• Completar la documentación requerida por las normas del SENASA.	<ul style="list-style-type: none">• Se presenta con uniforme blanco, delantal impermeable, botas de caña alta, casco verde, vaina plástica o de acero inoxidable , gancho de acero inoxidable con mango plástico, chaira, tarjetas identificatorias y cofia. <p>ACTIVIDADES AL INICIO</p> <ul style="list-style-type: none">• Se colabora con el Inspector Veterinario en el control del Plan de Tareas de Despostada presentado por la empresa, verificando información de sala y productos y realizando los controles sanitarios.• Se verifica y controla la documentación completa del Plan de Despostada, la temperatura reglamentaria del local, la higiene y sanitización, la provisión de agua, el funcionamiento del lavamanos y de los esterilizadores, impidiendo el comienzo de la actividad hasta su regularización.• Se controla que la carne para charqueado se encuentre por debajo de la temperatura máxima admitida según normas de SENASA. <p>ACTIVIDADES DURANTE LAS OPERACIONES</p> <ul style="list-style-type: none">• Se controla la caída de carne al piso, indicando el destino al supervisor.• Se controla visualmente la ausencia de ganglio poplíteo en cuarto trasero.• Se controla que se tomen recaudos en caso de caídas frecuentes por cualquier motivo informando al SIV.• Se verifica que la temperatura de los esterilizadores sea la reglamentaria,	<ul style="list-style-type: none">• Plan de despostada verificado y controlado.• Carne para charqueado con temperatura adecuada, según normas del SENASA.• Temperatura del local y esterilizadores según reglamentación.• Equipo de trabajo de operarios en condiciones operativas.• Cuadrada y Peceto sin ganglio poplíteo.

	<p>suspendiendo la actividad en caso contrario y reiniciando la misma cuando se regularice la situación para evitar contaminación.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se registra en planilla la temperatura del termógrafo exigida por el SIV cada 30 minutos y en caso de rotura o desperfecto del equipo se solicita reemplazo y/o fecha de reparación por escrito. • Se controla caracteres organolépticos de piezas y cortes, midiendo pH y desviando los observados. • Se verifica equipo de trabajo de los operarios, solicitando al supervisor, el cambio o suspensión de la tarea. 	
Evidencias de conocimiento		
Conocimiento fundamental	Conocimiento circunstancial	
<ul style="list-style-type: none"> • Normas de SENASA. • Comprende el sentido de las Normas de Seguridad. • Aporte del rol al funcionamiento general del frigorífico. • Patología básica de vacunos. • Caracteres organolépticos normales. • Manejo de pHmetro. • Tipo de identificación según anomalía y destino. • Uniforme de trabajo según la normativa vigente. • Criterios de Buenas Prácticas de Manufactura y nociones de HACCP (Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control). • Nociones sobre equipos y herramientas de trabajo. 		
Campo de aplicación: Frigoríficos de Ciclo Completo y Ciclo II, Supermercados.		
<ul style="list-style-type: none"> • Plantas frigoríficas ciclo completo y ciclo II 		

Guía de evaluación

El evaluador observará al postulante en situación real de trabajo:

- Al autorizar el inicio de las operaciones
- Al juzgar caracteres organolépticos de piezas y cortes.
- Al indicar acciones correctivas.

El evaluador considerará:

- La temperatura de sala, esterilizadores, carne.
- La ropa de trabajo y condiciones de higiene personal.
- El conocimiento de las normas del SENASA
- El control de prácticas de higiene personal asociadas al ámbito de trabajo.
- El manejo de imprevistos

ROL OCUPACIONAL: AYUDANTE DE VETERINARIA

Título de la unidad de competencia: 5. 5. Colaborar con el Inspector Veterinario en el control higiénico sanitario de cámaras y contenedores según normativa vigente, comunicándole las anomalías detectadas.

Título del elemento de competencia: 5.1 Controlar diaria y semanalmente el estado higiénico sanitarios de las cámaras y contenedores según normativa vigente e informando al inspector veterinario las anomalías detectadas.

Criterios de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencias de producto
<ul style="list-style-type: none">• Detectar desvíos en el estado higiénico sanitario de las cámaras respecto de lo establecido por las normas de SENASA, informando al Inspector Veterinario las anomalías detectadas, tomando medidas precautorias y consignando las deficiencias en el Libro de Partes Diarios y en las planillas de seguimiento.	<p>Se presenta con uniforme blanco, delantal impermeable, botas de caña alta, casco, y cofia</p> <p>DIARIAMENTE</p> <ul style="list-style-type: none">• Se controla pasillos de antecámaras, cámaras de medias reses, de cuartos y trozos, y menudencias, depósitos de enfriado y congelados, con productos terminados en sus envases definitivos o en sus envases primarios en continentes provisorios verificando higiene de pisos y paredes, rieles y cambios, estanterías, carros y soportes.• Se verifica fuentes de iluminación (funcionamiento y estado de los protectores antiestallido) y funcionamiento de los equipos de frío avisando al SIV en caso de anomalías.• Se verifica fugas de amoníaco, funcionamiento de las alarmas, funcionamiento de los sistemas de medición y registro de temperaturas, avisando al SIV en caso de anomalías.• Se verifica la condensación de la cámara avisando al SIV en caso de anomalías.• Se verifica maduración de carne con hueso, según requerimientos de acuerdos sanitarios internos y externos.• Se controla el estado higiénico sanitario de los contenedores y el funcionamiento de sus equipos de frío previo a la carga. <p>SEMANALMENTE</p> <ul style="list-style-type: none">• Se verifica limpieza de rieles y cambios, perfiles, cielorrasos, equipamiento de frío y retoques de pintura y albañilería (pisos, zócalos, ángulos de encuentro entre pisos y paredes, de paredes entre si, columnas, cielorrasos, troneras, puertas, etc.), avisando al SIV en caso de anomalías.• Se verifican higiene y mantenimiento de equipos de frío, sus cañerías, válvulas e	<ul style="list-style-type: none">• Pasillos de antecámaras, cámaras de medias reses, de cuartos y trozos y menudencias, depósitos de enfriado y congelados en condiciones de uso.• Cámaras sin condensación y/o presencia de óxido y en condiciones de uso.• Cámaras con equipos lumínicos funcionando y en condiciones de uso.• Contenedores con equipo de frío en funcionamiento y limpios.

	<p>instalaciones complementarias, estado general de burletes y puertas, sistema de desagües y cierres sifónicos avisando al SIV en caso de anomalías.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se registran anomalías en planillas de seguimiento, para el caso que la planta haya adoptado los programas de POES, notificando al responsable de la empresa y al SIV. • Se interviene la mercadería involucrada en las deficiencias detectadas según indicación del SIV, ordenando los análisis necesarios para dictaminar la aptitud de los productos y su destino. 	
Evidencias de conocimiento		
Conocimiento fundamental	Conocimiento circunstancial	
<ul style="list-style-type: none"> • Normas de SENASA. <p>Comprende el sentido de las Normas de Seguridad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aporte del rol al funcionamiento general del frigorífico. • Uso del uniforme de trabajo según la normativa vigente • Criterios de Buenas Prácticas de Manufactura y nociones de HACCP (Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control). 		
Campo de aplicación		
<ul style="list-style-type: none"> • Plantas frigoríficas Ciclo Completo, Ciclo I y Ciclo II. Depósitos refrigerados. 		
Guía de evaluación		
<p>El evaluador observará al postulante en situación real de trabajo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Al efectuar el control diario de las cámaras • Al efectuar el control semanal de las cámaras • Al evaluar el cumplimiento de la normativa del SENASA respecto de las condiciones edilicias de las cámaras <p>El evaluador considerará:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El conocimiento de las normas del SENASA aplicables a las cámaras. • La coincidencia de los registros con el estado de las cámaras • La aplicación de normas de seguridad personal, del producto y herramientas • La aplicación de prácticas de higiene personal asociadas al ámbito de trabajo. 		

ROL OCUPACIONAL: AYUDANTE DE VETERINARIA

Título de la unidad de competencia: 6. Verificar las condiciones de los envases secundarios registrando e informando al Inspector veterinario las anomalías detectadas.

Título del elemento de competencia: 6.1 Verificar el estado de los envases informando las condiciones al Inspector Veterinario o el Jefe de Servicio del SENASA, registrando las anomalías, interviniendo la partida o autorizando el reemplazo, según orden del SIV.

Criterios de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencias de producto
<ul style="list-style-type: none">• Verificar las condiciones de los envases registrando las deficiencias en las planillas de seguimiento, avisando al Servicio de Inspección Veterinaria, interviniendo la partida o autorizando el reemplazo.	<ul style="list-style-type: none">• Se presenta con uniforme blanco, delantal impermeable, botas de caña alta, casco y cofia.• Se verifica las condiciones de los envases antes, durante y después del envasado según normas del SENASA registrando las deficiencias en planillas de seguimiento y avisando al SIV.• Se verifica la corrección de la deficiencia detectada y determina el destino según indicaciones del SIV.• Se verifica que la rotulación se ajuste a las normas de la Coordinación de Aprobación de Productos Alimenticios notificando al SIV la utilización de etiquetas o rótulos no autorizados.• Se controla la temperatura de salida del producto que se carga al container según orden de trabajo y considerando normas higiénico sanitarias.	<ul style="list-style-type: none">• Envases limpios e íntegros.• Etiquetas aprobadas por SENASA.• Planillas de seguimiento con registro de deficiencias.• Temperatura controlada de los productos cargados al container.
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, botas de goma,).• Criterios de Buenas Prácticas de Manufactura y nociones de HACCP (Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control).• Normas del SENASA• Aporte del rol al funcionamiento general del frigorífico• Comprende el sentido de las Normas de Seguridad		

Campo de aplicación
<ul style="list-style-type: none">• Plantas frigoríficas ciclo completo y ciclo II, depósitos frigoríficos.
Guía de evaluación
<p>El evaluador observará al postulante en situación real de trabajo:</p> <ul style="list-style-type: none">• Al verificar las condiciones de los envases y etiquetas. <p>El evaluador considerará:</p> <ul style="list-style-type: none">• El conocimiento de la normativa del SENASA aplicable a empaque• El manejo de imprevistos