

Norma de
Competencia
Charqueador

Sector Frigorífico



INSTITUTO CERTIFICADOR DE LA INDUSTRIA CARNICA ARGENTINA

DATOS GENERALES DE LA OCUPACIÓN	
CHARQUEADOR	
ÁREA DE COMPETENCIAS:	Industria Frigorífica
SUB-ÁREA DE COMPETENCIA	Vacunos
ÁREAS OCUPACIONALES	Frigoríficos Ciclo II, Ciclo III, Fábricas de chacinados, Supermercados, Carnicerías.
NORMAS GENERALES DE LA ACTIVIDAD	
<ul style="list-style-type: none"> • El marco legal de aplicación esta definida por la legislación del trabajo y de seguridad alimentaria, decretos, resoluciones y normas legales establecidas por el PEN, la Superintendencia de Riesgos del Trabajo, el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA), los organismos de aplicación territoriales, así como la legislación provincial y municipal de cada provincia en particular. • Ley Higiene y Seguridad en el trabajo 19.587/72. • Ley de Riesgos de Trabajo 24.557/95. • Convenio Colectivo de Trabajo. • 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 charqueador recibirá sin hueso del despostador y preparará los cortes individuales según la indicación de la orden de trabajo. 	
RELACIONES FUNCIONALES Y JERÁRQUICAS EN EL ESPACIO SOCIAL DE TRABAJO	
<ul style="list-style-type: none"> • El despostador se reporta al Supervisor del sector Despostada, de quien recibe la parte pertinente de la orden de trabajo 	
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. • Recibe piezas para el charqueo. • Charquea las piezas recibidas. • Transfiere los cortes preparados al sector de empaque primario. 	

MAPA FUNCIONAL		CHARQUEADOR
Propósito Clave: Separar y preparar mantas y cortes según especificaciones la orden de trabajo, preservando la seguridad laboral y las 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 higiénico sanitarias.	1.1 Afilar y asentar las herramientas de trabajo considerando temperaturas, ángulo de afilación y tipos de corte. 1.2 Mantener las herramientas limpias y en condiciones higiénico sanitarias para evitar contaminación y accidentes personales.	
2. Charquear mantas de cuartos deshuesados, completos o incompletos, según especificaciones de la orden de trabajo.	2.1 Charquear mantas de cuartos deshuesados, completos o incompletos, según especificaciones de la orden de trabajo.	
3. Preparar las piezas despostadas en cortes según especificaciones de la orden de trabajo.	3.1 Preparar las piezas despostadas en cortes según especificaciones de la orden de trabajo.	

ROL OCUPACIONAL: Charqueador		
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 Afilarse y asentarse las herramientas de trabajo considerando temperaturas, ángulo de afilación y tipo 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 tipo de corte. 	<ul style="list-style-type: none"> Se desbasta el cuchillo nuevo o usado cada vez que lo 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 de 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 no desgarrar la pieza.
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	
Frigoríficos Ciclo II, Ciclo III, Fábricas de chacinados, Supermercados, Carnicerías.	
<i>Guía de evaluación</i>	
<p>El evaluador observará al postulante en situación real o simulada de trabajo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Al desbastar, afilar y asentar cuchillo, chaira y gancho <p>El evaluador considerará:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El conocimiento de desbaste, afilado y asiento de cuchillo y asentado de chaira • Destreza en afilado y asentado de herramientas • El manejo de imprevistos 	

ROL OCUPACIONAL: Charqueador

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 y en el filtro sanitario con agua y detergenteSe esteriliza cuchillo, chaira y gancho periódicamente en esterilizador con agua a 82°.	<ul style="list-style-type: none">Herramientas en condiciones higiénicas.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, guante de malla, delantal, botas de goma,).Criterios de Buenas Prácticas de Manufactura y nociones de HACCP (Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control).Conceptos de higiene personalTécnicas de esterilización de cuchillos, chaira y gancho , (Primero cabo y luego el cuerpo)Aporte del rol en el funcionamiento general del frigorífico	<ul style="list-style-type: none">Uso de gabinetes de esterilización con ozono o luz ultravioleta.

Campo de aplicación

Frigoríficos Ciclo II, Ciclo III, Fábricas de chacinados, Supermercados, Carnicerías.

Guía de evaluación

El evaluador observará al postulante en situación real de trabajo:

- Al manejar y mantener en condiciones cuchillo, chaira y gancho

El evaluador considerará:

- Destreza en el manejo del gancho
- La aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura.
- La aplicación de Normas de Seguridad personal, del producto y herramientas
- La aplicación de prácticas de higiene personal asociadas al ámbito de trabajo.
- La calidad y el rendimiento del producto terminado
- El manejo de imprevistos

ROL OCUPACIONAL: Charqueador

Título de la unidad de competencia: 2. Charquear mantas de cuartos deshuesados, completos o incompletos, según especificaciones de la orden de trabajo.

Título del elemento de competencia: 2.1 Charquear mantas de cuartos deshuesados, completos o incompletos, según especificaciones de la orden de trabajo.

Criterios de desempeño	<i>Evidencias de desempeño</i>	Evidencias de producto
<ul style="list-style-type: none">• Preparar y prolijar mantas, retirando colgajos, vasos sanguíneos, coágulos, quistes, ganglios, tendones, aponeurosis ni trozos de hueso y zonas quemadas por el frío, con el espesor o porcentaje de grasa, según especificaciones del la orden trabajo, preservando la seguridad laboral y la higiene sanitaria, de acuerdo a normativa vigente.•	<ul style="list-style-type: none">• Se presenta en su puesto de trabajo sin anillos, relojes ni pulseras, con uniforme (ropa blanca, botas o botines, cofia y barbijo en su caso), elementos de seguridad (guantes anticorte) y herramientas en condiciones de uso.• Se interpreta la orden de trabajo según programa de producción.• Se cumple con los criterios de Buenas Prácticas de Manufactura.• Se recibe la manta y se prepara según orden de trabajo y destino comercial respetando los tiempos y la continuidad del proceso.• Se retiran colgajos, coágulos, quistes, ganglios, tendones, aponeurosis, trozos de hueso y zonas quemadas por el frío.• Se remueve grasa de la manta, respetando cobertura, con el porcentaje de grasa visible y recortable (VTF) de acuerdo a especificaciones de la orden de trabajo, depositando la grasa retirada en bolsas plásticas de primer uso.• Se coloca recortes en bolsas plásticas de primer uso.• Se coloca ganglios, abscesos, en bolsas transparentes con cruz violeta y roja para incomedibles y luego estas bolsas son transportadas hasta sala de huesos.• Se transfieren mantas a empaque respetando tiempos y continuidad del proceso evitando su acumulación.• Se informa al supervisor anomalías (sospechas de contaminación, etc.).	<ul style="list-style-type: none">• Mantas sin colgajos, coágulos, quistes, ganglios, tendones, aponeurosis ni trozos de hueso zonas quemadas por el frío, de acuerdo a especificaciones en la orden de trabajo.• Mantas sin tajos ni ojos, preparadas de acuerdo a especificaciones de orden de trabajo.• Mantas con el porcentaje de grasa de acuerdo a especificaciones de la orden de trabajo

Evidencias de conocimiento	
Conocimiento fundamental	Conocimiento circunstancial
<ul style="list-style-type: none"> • Distintas preparaciones de manta según destino comercial. • Aporte del rol al funcionamiento general del Frigorífico. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lectoescritura comprensiva aplicada a instrucciones de proceso y control de productos. • Detección de cambios en pH por color. • Separación de trozos excedentes de 25 kg.
Campo de aplicación	
Frigoríficos Ciclo II, Ciclo III, Fábricas de chacinados, Supermercados, Carnicerías.	
Guía de evaluación	
<p>El evaluador observará al postulante durante el charqueo de las mantas, considerando:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El conocimiento de distintas formas de dressing. • Destreza en el manejo del cuchillo <p>El evaluador considerará</p> <ul style="list-style-type: none"> • La calidad y el rendimiento del producto terminado • La habilidad en el manejo de mantas con gancho evitando caídas y esfuerzos anti ergonómicos. • La aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura. • 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. 	

ROL OCUPACIONAL: Charqueador**Título de la unidad de competencia:** 3. Preparar las piezas despostadas en cortes según especificaciones de la orden de trabajo.**Título del elemento de competencia:** 3.1 Preparar las piezas despostadas en cortes según especificaciones de la orden de trabajo.

Criterios de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencias de producto
<ul style="list-style-type: none">• Preparar y prolijar cortes retirando colgajos, vasos sanguíneos, coágulos, quistes, ganglios, tendones, aponeurosis ni trozos de hueso y zonas quemadas por el frío, con el espesor o porcentaje de grasa, según especificaciones del la orden trabajo, preservando la seguridad laboral y la higiene sanitaria, de acuerdo a normativa vigente.	<ul style="list-style-type: none">• Se presenta en su puesto de trabajo sin anillos, relojes ni pulseras, con uniforme (ropa blanca, botas o botines, cofia y barbijo en su caso), elementos de seguridad (guantes anticorte) y herramientas en condiciones de uso.• Se interpreta la orden de trabajo según programa de producción.• Se cumple con los criterios de Buenas Prácticas de Manufactura.• Se recibe la pieza y se preparan los cortes según orden de trabajo y destino comercial respetando los tiempos y la continuidad del proceso.• Se retiran colgajos, vasos sanguíneos, coágulos, quistes, ganglios, tendones, aponeurosis ni trozos de hueso y zonas quemadas por el frío.• Se remueve grasa del corte, respetando cobertura de acuerdo a especificaciones de la orden de trabajo, depositando la grasa retirada en bolsas plásticas de primer uso.• Se coloca recortes en bolsas plásticas de primer uso.• Se coloca ganglios, abscesos, en bolsas transparentes con cruz violeta y roja para incomedibles y luego estas bolsas son transportadas hasta sala de huesos.• Se perfila la grasa de los extremos y/o laterales del corte a fin de mejorar su presentación.• Se transfieren cortes a empaque respetando tiempos y continuidad del proceso evitando su acumulación.• Se informa al supervisor anomalías (sospechas de contaminación, etc.).	<ul style="list-style-type: none">• Cortes sin colgajos, coágulos, quistes, ganglios, tendones, aponeurosis ni trozos de hueso zonas quemadas por el frío, de acuerdo a especificaciones de la orden de trabajo.• Cortes sin tajos, ojos ni desgarros, preparados según especificaciones de la orden de trabajo.• Cortes con el espesor o porcentaje de grasa de acuerdo a especificaciones de la orden de trabajo

Evidencias de conocimiento	
Conocimiento fundamental	Conocimiento circunstancial
<ul style="list-style-type: none"> • Cortes sin hueso del cuarto delantero según destino comercial (Aguja, Cogote, Carnaza de paleta, Chingolo, Marucha, Tapa de aguja, Brazuelo, Pecho, Bife ancho). • Cortes sin hueso del cuarto trasero (Bife angosto, Cuadril, Colita de cuadril, Lomo, Nalga, Cuadrada, Peceto, Bola de lomo, Garrón, Tortuguita). • Conoce distintas preparaciones de cortes: con o sin tapa, con o sin corcho, con o sin cadena o cordón, con o sin labio o pollera, con o sin bananita, despuntado, compuestos con o sin hueso, Binden, Kosher, al rojo, entre otras. • Aporte del rol al funcionamiento general del Frigorífico. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lectoescritura comprensiva aplicada a instrucciones de proceso y control de productos. • Detecta cambios en pH por color • Preparación de cortes con hueso (Bife con lomo con hueso, osobuco)
Campo de aplicación	
Frigoríficos Ciclo II, Ciclo III, Fábricas de chacinados, Supermercados, Carnicerías.	
Guía de evaluación	
<ul style="list-style-type: none"> • El evaluador observará al postulante durante el charqueo de los diferentes cortes considerando: • El conocimiento de los cortes y su preparación • Destreza en el manejo del cuchillo • La calidad y el rendimiento del producto terminado • La aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura. • 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. 	