

Norma de
Competencia

**Charqueador de
cortes porcinos**

**Sector
Frigorífico**



DATOS GENERALES DE LA OCUPACIÓN	
CHARQUEADOR DE CORTES PORCINOS	
ÁREA DE COMPETENCIAS:	<ul style="list-style-type: none"> • Industria Frigorífica
SUB-ÁREA DE COMPETENCIA	<ul style="list-style-type: none"> • Porcinos
ÁREAS OCUPACIONALES	<ul style="list-style-type: none"> • Frigoríficos Ciclo completo, Ciclo II, Fábricas de chacinados, Supermercados y 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 preparará los trozos o 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 charqueador se reporta al Supervisor del sector charqueo, 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 DE CORTES PORCINOS
<p>Propósito Clave: Preparar cortes porcinos, descuerándolos y/o desgrasándolos según especificaciones del sector de elaboración interna o del cliente externo preservando la seguridad laboral y la higiene sanitaria de acuerdo a normativa vigente.</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 laboral y las normas higiénicas sanitarias.</p>	<p>1.1 Afilarse y asentar las herramientas de trabajo considerando temperaturas, ángulo de afilado y tipo de corte.</p> <p>1.2 Mantener las herramientas limpias y en condiciones higiénico sanitarias para evitar contaminación y accidentes personales.</p>
<p>2. Descuerar tapas de jamón, paleta, fondo de panceta, tocino y papada y desgrasar matambre con máquina lonjeadora según de la orden de trabajo, preservando la seguridad laboral y las Buenas Prácticas de Manufactura.</p>	<p>2.1 Descuerar tapas de jamón, paleta, fondo de panceta, tocino y papada y desgrasar matambre con máquina lonjeadora según de la orden de trabajo, preservando la seguridad laboral y las Buenas Prácticas de Manufactura.</p>
<p>3. Deshuesar y desgrasar cortes según orden de trabajo preservando la seguridad laboral y las Buenas Prácticas de Manufactura.</p>	<p>3.1 Deshuesar y desgrasar cortes según orden de trabajo preservando la seguridad laboral y las Buenas Prácticas de Manufactura.</p>
<p>4. Deshuesar, limpiar y terminar jamones y paletas según indicaciones de la orden de trabajo, preservando la seguridad laboral y las Buenas Prácticas de Manufactura.</p>	<p>4.1 Deshuesar, limpiar y terminar jamones y paletas según indicaciones de la orden de trabajo, preservando la seguridad laboral y las Buenas Prácticas de Manufactura.</p>

ROL OCUPACIONAL: CHARQUEADOR DE CORTES PORCINOS

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 afilado 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	<ul style="list-style-type: none">• Cuchillo afilado sin quemar la hoja.• Cuchillo asentado.• Chaira asentada según el filo del cuchillo.
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">• Plantas frigoríficas de porcinos ciclo completo, ciclo 2, fábricas de chacinados, supermercados y carnicerías.
Guía de evaluación
<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 y chaira <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 DE CORTES PORCINOS

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 detergente• Se esteriliza cuchillo y chaira 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).• Comprende el sentido de las normas de seguridad.• Técnicas de esterilización de cuchillos, chaira, (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

- Plantas frigoríficas de porcinos ciclo completo, ciclo 2, fábricas de chacinados, supermercados y carnicerías.

Guía de evaluación

El evaluador observará al postulante en situación real de trabajo:

- Al manejar y mantener en condiciones cuchillo y chaira

El evaluador considerará:

- Destreza en el manejo de las herramientas
- 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 DE CORTES PORCINOS

• **Título de la unidad de competencia:** 2. Descuerar tapas de jamón, paleta, fondo de panceta, tocino y papada y desgrasar matambre con máquina lonjeadora según de la orden de trabajo, preservando la seguridad laboral y las Buenas Prácticas de Manufactura.

• **Título del elemento de competencia:** 2. 1. Descuerar tapas de jamón, paleta, fondo de panceta, tocino y papada y desgrasar matambre con máquina lonjeadora según de la orden de trabajo, preservando la seguridad laboral y las Buenas Prácticas de Manufactura.

Criterios de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencias de producto
<ul style="list-style-type: none">• Descuerar tapas de jamón, paleta, fondo de panceta, tocino, matambre y papada con máquina lonjeadora según orden de trabajo.	<ul style="list-style-type: none">• Se presenta en su puesto de trabajo con uniforme y herramientas en condiciones de uso.• Se descuera tapas de jamón, paleta, fondo de panceta, tocino y papada con máquina lonjeadora según de la orden de trabajo, preservando la seguridad laboral y las Buenas Prácticas de Manufactura.• Se desgrasa el matambre que se obtuvo del fondo de panceta con máquina lonjeadora, en una segunda pasada, para dejar el porcentaje de grasa requerido por la orden de trabajo.• Se deposita el cuero y la grasa en bandejas o bolsas separadas para su posterior retiro, evitando desbordes de las mismas.• Se informa al supervisor anomalías detectadas durante el proceso (sospechas de contaminación, etc.).	<ul style="list-style-type: none">• Cortes sin coágulos, quistes o colgajos.• Cortes sin tajos y preparados según orden de trabajo.

Evidencias de conocimiento	
Conocimiento fundamental	Conocimiento circunstancial
<ul style="list-style-type: none"> • Aporte del rol al funcionamiento general del Frigorífico. • Manejo de la máquina descuereadora (lonjeadora) • Comprende el sentido de las normas de seguridad. • Criterios de Buenas Prácticas de Manufactura. 	
Campo de aplicación	
<ul style="list-style-type: none"> • Plantas frigoríficas de porcinos ciclo completo, ciclo 2, fábricas de chacinados, supermercados y carnicerías. 	
Guía de evaluación	
<p>El evaluador observará al postulante</p> <ul style="list-style-type: none"> • Durante el lonjeado de las diferentes piezas <p>El evaluador considerará:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El conocimiento de los cortes y su preparación • Destreza en el manejo de la lonjeadora • La calidad y el rendimiento del producto terminado • La aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura. • La aplicación de Normas de Seguridad. • El manejo de imprevistos. 	

ROL OCUPACIONAL: CHARQUEADOR DE CORTES PORCINOS

Título de la unidad de competencia: 3. Deshuesar y desgrasar cortes según orden de trabajo preservando la seguridad laboral y las Buenas Prácticas de Manufactura.

Título del elemento de competencia: 3.1 Deshuesar y desgrasar cortes según orden de trabajo preservando la seguridad laboral y las Buenas Prácticas de Manufactura.

Criterios de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencias de producto
<ul style="list-style-type: none">• Deshuesar y/o desgrasar bondiola, pechito, papada, tocino y matambre con cuchillo, removiendo la grasa floja, recortes y aponeurosis duras según orden de trabajo preservando la seguridad laboral y las Buenas Prácticas de Manufactura.• Desgrasar tapas de jamón y paleta con cuchillo según orden de trabajo preservando la seguridad laboral y las Buenas Prácticas de Manufactura.	<ul style="list-style-type: none">• Se desgrasa bondiola, pechito, papada, tocino y matambre con cuchillo, removiendo la grasa floja, recortes y aponeurosis duras, de acuerdo con las indicaciones de la orden de trabajo.• Se desgrasan jamón y paleta (salado, cocido o cortes frescos) según destino indicado en la orden de trabajo.• Se remueve la grasa del corte, respetando cobertura de acuerdo a especificaciones de la orden de trabajo, depositándola en bolsas blancas.• Se retira de los cortes colgajos, vasos sanguíneos, coágulos, ganglios, hematomas o zonas quemadas por el frío, colocándolas en bolsas transparentes con cruz violeta para incomedibles• Se transfiere las piezas a empaque o cámara respetando tiempos y continuidad del proceso y evitando su acumulación• Se informa al supervisor anomalías detectadas durante el proceso (sospechas de contaminación, etc.).	<ul style="list-style-type: none">• Cortes sin coágulos, quistes ni colgajos de acuerdo a indicaciones de la orden de trabajo.• Cortes sin tajos y preparados según descripción de orden de trabajo.

Evidencias de conocimiento	
Conocimiento fundamental	Conocimiento circunstancial
<ul style="list-style-type: none"> • Aporte del rol al funcionamiento general del Frigorífico. • Criterios de Buenas Prácticas de Manufactura. • Comprende el sentido de las normas de seguridad. • Especificaciones según destino comercial 	
Campo de aplicación	
<ul style="list-style-type: none"> • Plantas frigoríficas de porcinos ciclo completo, ciclo 2, fábricas de chacinados, supermercados y carnicerías. 	
Guía de evaluación	
<p>El evaluador observará al postulante durante:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La preparación de piezas de acuerdo a su destino <p>El evaluador considerará:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • El manejo de imprevistos. 	

ROL OCUPACIONAL: CHARQUEADOR DE CORTES PORCINOS

Título de la unidad de competencia: 4. Deshuesar, limpiar y terminar jamones y paletas según indicaciones de la orden de trabajo, preservando la seguridad laboral y las Buenas Prácticas de Manufactura.

Título del elemento de competencia: 4.1 Deshuesar, limpiar y terminar jamones y paletas según indicaciones de la orden de trabajo, preservando la seguridad laboral y las Buenas Prácticas de Manufactura.

Criterios de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencias de producto
<ul style="list-style-type: none">• Deshuesar jamones y paletas para cocinar o venta en fresco o preparar jamones para salar, según orden de trabajo preservando la seguridad laboral y las Buenas Prácticas de Manufactura.	<ul style="list-style-type: none">• Se desgrasa jamones, paletas o sus cortes individuales con cuchillo, removiendo la grasa floja, recortes y aponeurosis duras, de acuerdo con las indicaciones de la orden de trabajo.• Se remueve la grasa floja del corte, respetando cobertura de acuerdo a indicaciones de la orden de trabajo, depositándola en bolsas blancas para grasa comestible.• Se retira de los cortes colgajos, vasos sanguíneos, coágulos, ganglios, hematomas o zonas quemadas por el frío, colocándolas en bolsas transparentes con cruz violeta para incomedibles• Se retira de los jamones arañitas, borde de cuero y grasa con cuchillo terminándolos para su posterior salado.• Se deshuesa la pata del jamón retirando huesos de la pata y cortando garrón que se envía para elaboración de carne picada.• Se completa el deshuesado extrayendo el fémur si dañar la pulpa para cortes frescos de carnicería.• Se transfiere las piezas a empaque o cámara respetando tiempos y continuidad del proceso y evitando su acumulación• Se informa al supervisor anomalías detectadas durante el proceso (sospechas de contaminación, etc.).	<ul style="list-style-type: none">• Cortes sin coágulos, quistes, tendones con grasa de acuerdo a indicaciones de la orden de trabajo.• Cortes sin tajos preparados según indicaciones de la orden de trabajo.

Evidencias de conocimiento	
Conocimiento fundamental	Conocimiento circunstancial
<ul style="list-style-type: none"> • Aporte del rol al funcionamiento general del Frigorífico. • Comprende el sentido de las normas de seguridad. • Especificaciones según destino comercial • Criterios de Buenas Prácticas de Manufactura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Preparar cortes de carnicería de cuadril, peceto, tortuga, nalga, colita de nalga, tapa de nalga, bola de lomo y cuadrada.
Campo de aplicación	
<ul style="list-style-type: none"> • Plantas frigoríficas de porcinos ciclo completo, ciclo 2, fábricas de chacinados, supermercados y carnicerías. 	
Guía de evaluación	
<p>El evaluador observará al postulante durante:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La preparación del jamón • El charqueo de los cortes del cuarto trasero <p>El evaluador considerará:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	