

Norma de
Competencia

Cortador de Cerdos

**Sector
Frigorífico**



DATOS GENERALES DE LA OCUPACIÓN	
DESPOSTADOR 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,, troceaderos, carnicerías y supermercados.
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 cortador desarmará la media res porcina 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 medias reses para su despostado o cortado. • Desposta o corta las piezas recibidas. • Transfiere los cortes preparados al sector de charqueo. 	

MAPA FUNCIONAL	CORTADOR DE PORCINOS
<p>Propósito Clave: Desarmar medias reses porcinas, cortando y/o deshuesando trozos, según especificaciones del sector de elaboración interna o del cliente externo, preservando la seguridad laboral y las Buenas Prácticas de Manufactura.</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 tipo de corte. 1.2. Mantener las herramientas limpias y en condiciones higiénico sanitarias para evitar contaminación y accidentes personales.</p>
<p>2. Desarmar medias reses porcinas separando el cuarto trasero del cuarto delantero más la zona media según la orden de trabajo, preservando la seguridad laboral y las Buenas Prácticas de Manufactura.</p>	<p>2.1 Desarmar medias reses porcinas separando el cuarto trasero del cuarto delantero más la zona media según la orden de trabajo, preservando la seguridad laboral y las Buenas Prácticas de Manufactura</p>
<p>3. Separar cortes del cuarto delantero y zona media y deshuesarlos según la orden de trabajo, preservando la seguridad laboral y las Buenas Prácticas de Manufactura.</p>	<p>3.1 Separar cortes del cuarto delantero y zona media y deshuesarlos según la orden de trabajo, preservando la seguridad laboral y las Buenas Prácticas de Manufactura.</p>

ROL OCUPACIONAL: CORTADOR DE 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 Afilado y asentado de 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"> • Afilado y asentado de 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		
Plantas frigoríficas ciclo completo, ciclo 2, fábricas de chacinados, troceaderos, carnicerías y supermercados.		

Guía de evaluación

El evaluador observará al postulante en situación real o simulada de trabajo:

- Al desbastar, afilar y asentar cuchillo y chaira

El evaluador considerará:

- 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: CORTADOR DE 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 higiénicas 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 y 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 ciclo completo, ciclo 2, fábricas de chacinados, troceaderos, carnicerías y supermercados

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:

- 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: CORTADOR DE CORTES PORCINOS

Título de la unidad de competencia: 2. Desarmar medias reses porcinas separando cuarto trasero del delantero y zona media según la orden de trabajo, preservando la seguridad laboral y las Buenas Prácticas de Manufactura.

Título del elemento de competencia: 2.1 Desarmar medias reses porcinas separando cuarto trasero del delantero y zona media según 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">Desarmar la media res con cuchillo, extrayendo pata trasera, costillar, paleta y bondiola, de acuerdo con las indicaciones de la orden de trabajo, preservando la seguridad laboral y las 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 y se interpreta la orden de trabajo según programa de producción.Se marca el costilla con sierra circular, aserrando las costillas paralelamente al eje vertebral a 15/18 cm. de la articulación costo-vertebralSe extrae el unto y el riñón con la mano ayudada por el cuchillo en dirección de cabeza a cola.Se marca el carré con un golpe de cuchillo ancho en plano perpendicular al eje vertebral sobre las últimas vértebras lumbares cuidando no dañar el chuletero y que la última chuleta no quede oblicuaSe desprende la anqueta con rabo de la pata trasera con cuchillo evitando dañar el carré.Se desprende la pata trasera o jamón con pata y pezuña con cuchillo, enviándola a charqueo según orden de trabajo.Se cortan las patitas por la coyuntura cuando se destina a cortes frescos o jamón, o se envía a charqueo con patita según orden de trabajo.	<ul style="list-style-type: none">Cortes primarios sin daños en los músculos y separados 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. • Comprende el sentido de las normas de seguridad. • Anatomía de la media res • 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, troceaderos, carnicerías y supermercados. 	
Guía de evaluación	
<p>El evaluador observará al postulante:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Durante el desarmado de la pata trasera • Durante el desarmado de paleta y parte central <p>El evaluador considerará:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El conocimiento de los cortes y su separación • Destreza en el manejo del cuchillo • La calidad y el rendimiento del producto obtenido • La aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura. • La aplicación de Normas de Seguridad • La aplicación de prácticas de higiene personal asociadas al ámbito de trabajo. • El manejo de imprevistos. 	

ROL OCUPACIONAL: CORTADOR DE CORTES PORCINOS

Título de la unidad de competencia: 3. Separar cortes del cuarto delantero y zona media y deshuesarlos según la orden de trabajo, preservando la seguridad laboral y las Buenas Prácticas de Manufactura.

Título del elemento de competencia: 3. 1 Separar cortes del cuarto delantero y zona media y deshuesarlos según 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">• Separar cortes del cuarto delantero y zona media y deshuesarlos según la orden de trabajo, preservando la seguridad laboral y las Buenas Prácticas de Manufactura.	<ul style="list-style-type: none">• Se divide el chuletero del pecho con manta por el corte marcado con sierra con cuchillo, según indicaciones de la orden de trabajo.• Se separa con cuchillo el pecho con manta del fondo de panceta preservando la integridad del matambre.• Se separa el carré de la bondiola por la 3ª o 4ª costilla, dejando en el corte más carré o más bondiola según indicaciones de la orden de trabajo.• Se deshuesa el chuletero, obteniendo carré sin hueso que se envía a empaque o cocido• Se prepara carré con hueso y con lomo separando ribs según indicaciones de la orden de trabajo.• Se deshuesa la bondiola que se envía a empaque o salado• Se prepara chuleta con hueso, según indicaciones de la orden de trabajo y destino comercial.• Se cortan la manito y el codillo de la paleta y la patita del jamón en su caso con cuchillo, según la orden de trabajo.• Se separa con cuchillo el tocino de la papada• Se depositan los cortes en bandeja sobre la mesa para que se distribuyan a charqueo, empaque, salado o cocido según la orden de trabajo y destino comercial	<ul style="list-style-type: none">• Cortes deshuesados sin dañar los músculos 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. • Conoce cortes según destino comercial • Comprende el sentido de las normas de seguridad. • Anatomía de la media res • 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, troceaderos, carnicerías y supermercados. 	
Guía de evaluación	
<p>El evaluador observará al postulante</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuando efectúa los distintos cortes <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 laboral • La aplicación de prácticas de higiene personal asociadas al ámbito de trabajo. • El manejo de imprevistos. 	