

Norma de  
Competencia  
**Cuarteador**

**Sector  
Frigorífico**



<b>DATOS GENERALES DE LA OCUPACIÓN</b>	
<b>CUARTEADOR</b>	
<b>ÁREA DE COMPETENCIAS:</b>	Industria Frigorífica
<b>SUB-ÁREA DE COMPETENCIA</b>	Vacunos
<b>ÁREAS OCUPACIONALES</b>	Frigoríficos Ciclo I, Ciclo II, Fábricas de chacinados, Supermercados, Carnicerías.
<b>NORMAS GENERALES DE LA ACTIVIDAD</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• El marco legal de aplicación está definida por la ley de riesgos de trabajo, decretos, resoluciones y normas legales establecidas por el PEN, el organismo de control del sistema de aplicación de la ley de riesgos de trabajo en nuestro país, la superintendencia de riesgos del trabajo y el GCBA así como la legislación provincial y municipal de cada provincia en particular.</li> <li>• Ley Higiene y Seguridad en el trabajo 19.587/72.</li> <li>• Ley de Riesgos de Trabajo 24557/95.</li> <li>• Decreto 4238/68, Reglamento de Inspección de Productos Subproductos y Derivados de Origen Animal.</li> </ul>	
<b>ALCANCES Y CONDICIONES DEL ROL PROFESIONAL</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• El cuarteador recibirá medias reses, marcará a cuchillo los trozos a separar y/o cortará la base ósea de los tejidos siguiendo la línea marcada según la indicación de la orden de trabajo.</li> </ul>	
<b>RELACIONES FUNCIONALES Y JERÁRQUICAS EN EL ESPACIO SOCIAL DE TRABAJO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• El cuarteador se reporta al Supervisor del sector cuarteo de quien recibe la parte pertinente de la orden de trabajo y coordina su tarea con el operario de cuchillo, si no estuviera a su cargo tal tarea, y una vez marcada la línea de corte, corta la base ósea y completa el corte de tejidos blandos.</li> </ul>	
<b>• COBERTURA DE LA NORMA DE COMPETENCIA</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nacional.</li> </ul>	
<b>• ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegura la disposición de la sierra en debido estado de uso.</li> <li>• Asegura la condición de su espacio de trabajo.</li> <li>• Asegura la disposición de los elementos de seguridad.</li> <li>• Recibe medias reses para el cuarteo.</li> <li>• Realiza el marcado de la línea de corte</li> <li>• corte de huesos dividiendo los cuartos.</li> <li>• Transfiere las piezas obtenidas a cámaras o al sector de despostada</li> </ul>	

MAPA FUNCIONAL	CUARTEADOR
<p><b>Propósito Clave:</b> Dividir medias reses en cortes con hueso según orden de trabajo, considerando seguridad personal, condiciones sanitarias y calidad del producto.</p>	
UNIDAD DE COMPETENCIA	ELEMENTOS DE COMPETENCIA
<p>1. Cuidar y mantener las herramientas de trabajo en condiciones de uso, limpias, afiladas y asentadas, preservando la seguridad personal y en condiciones higiénico sanitarias</p>	<p>1.1 Afilarse y asentarse 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. Marcar, bajar y desprender cortes, colgajos y grasa con cuchillo y gancho en cuarteo o en caliente, preservando la seguridad laboral, evitando cortes innecesarios y contaminación</p>	<p>2.1 Marcar, bajar y desprender cortes, colgajos y grasa con cuchillo y gancho en cuarteo o en caliente, preservando la seguridad laboral, evitando cortes innecesarios y contaminación</p>
<p>3. Aserrar la media res en cortes con hueso, preservando la seguridad personal y de terceros y manteniendo la herramienta de trabajo en condiciones de uso.</p>	<p>1.1 Limpiar la sierra y esterilizarla verificando sus condiciones de uso. 1.2 Aserrar cortes con hueso según requerimiento de la orden de trabajo.</p>

**ROL OCUPACIONAL: CUARTEADOR**

**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 en condiciones 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.

<b>Criterios de desempeño</b>	<b>Evidencias de desempeño</b>	<b>Evidencias de producto</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Afilarse y asentarse las herramientas de trabajo considerando temperaturas, ángulo de afilado y tipo de corte.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se desbasta el cuchillo nuevo o usado en piedra eléctrica (amoladora) cada vez que la actividad lo requiera, con un ángulo de inclinación acorde a la tarea</li><li>• Se asienta o afila el cuchillo en piedra de mano según necesidad de corte, evitando quemar la hoja</li><li>• Se asienta chaira con piedra lisa o lija fina según filo de cuchillo o necesidad de corte y sin dejar rebaba.</li><li>• Se afila punta del gancho cuando lo requiera para evitar el desgarrar de piezas.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cuchillo afilado sin quemar la hoja</li><li>• Cuchillo asentado sin rebarba</li><li>• Chaira asentada según el filo del cuchillo</li><li>• Gancho que arrastre sin desgarrar la pieza</li></ul>

**Evidencias de conocimiento**

<b>Conocimiento fundamental</b>	<b>Conocimiento circunstancial</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Afilarse y asentarse cuchillo</li><li>• Asentar chaira</li><li>• Afilarse gancho</li><li>• Comprende el sentido de las Normas de Seguridad.</li><li>• Aporte del rol al funcionamiento general del frigorífico.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Afilado con máquina</li></ul>

**Campo de aplicación**

- Plantas frigoríficas ciclo completo y ciclo 2, supermercados, carnicerías

**Guía de evaluación**

El evaluador observará al postulante en situación real de trabajo:

- Al desbastar, afilar y asentar cuchillo, chaira y gancho

El evaluador considerará:

- El conocimiento de desbaste, afilado y asiento de cuchillo y asentado de chaira
- Destreza en afilado y asentado de herramientas
- Destreza en el manejo y afilado del gancho
- 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

### **ROL OCUPACIONAL: CUARTEADOR**

**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 en condiciones higiénico sanitarias

**Título del elemento de competencia:** 1.2. Mantener las herramientas limpias y en condiciones higiénico sanitarias para evitar contaminación y accidentes personales.

<b>Criterios de desempeño</b>	<b>Evidencias de desempeño</b>	<b>Evidencias de producto</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mantener las herramientas en condiciones higiénico sanitarias, evitando contaminación y accidentes personales</li> <li>• Limpiar y esterilizar la sierra verificando afilado, presión de aire o</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se limpia vaina y guante a la entrada o salida del filtro sanitario con agua y detergente, quitando adherencias o restos de carne y grasa.</li> <li>• Se esteriliza cuchillo, chaira y gancho con esterilizador con agua a 85<sup>a</sup>, para evitar contaminación.</li> <li>• Se controla el estado de funcionamiento de la sierra para asegurar el corte.</li> <li>• Se esteriliza la sierra en forma constante, limpiando el aserrín, girando la sierra en el esterilizador.</li> <li>• Se controla la presión del aire (sierra neumática), esterilizando la sierra en</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausencia de contaminación (hisopado de laboratorio)</li> <li>• Ambiente laboral seguro</li> <li>• Vaina sin adherencias o restos de carne y grasa</li> </ul>

<p>rodamiento para asegurar la exactitud del corte y la ausencia de contaminación.</p>	<p>forma constante, girando la sierra en el esterilizador.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Se controla el filo y se solicita cambio de disco cuando requiere mayor presión de la sierra sobre el corte.</li> <li>● Se cumple con los criterios de Buenas Prácticas de Manufactura</li> <li>● Se utilizan los elementos de seguridad reglamentarios para evitar accidentes personales.</li> </ul>	
<b>Evidencias de conocimiento</b>		
<b>Conocimiento fundamental</b>		<b>Conocimiento circunstancial</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Uniforme de trabajo a utilizar según la normativa vigente (ropa blanca, casco, guante de malla, delantal, botas de goma,).</li> <li>● Criterios de Buenas Prácticas de Manufactura y nociones de HACCP.</li> <li>● Higiene personal</li> <li>● Lavar vaina</li> <li>● Técnicas de esterilización de cuchillos, chaira y gancho y sierra</li> <li>● Comprende el sentido de las Normas de Seguridad</li> <li>● Aporte del rol al funcionamiento general del frigorífico</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Uso de gabinetes de esterilización con ozono o luz ultravioleta</li> </ul>
<b>Campo de aplicación</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Plantas frigoríficas ciclo completo y ciclo 2, supermercados, carnicerías</li> </ul>		
<b>Guía de evaluación</b>		
<p>El evaluador observará al postulante en situación real de trabajo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Al desbastar, afilar y asentar cuchillo, chaira y gancho</li> <li>● Al lavar y esterilizar la sierra de cuarteo</li> </ul> <p>El evaluador considerará:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● El conocimiento de métodos de esterilización de cuchillo, vaina y chaira</li> <li>● El manejo de la sierra al lavarla y esterilizarla</li> <li>● La aplicación de buenas prácticas de manufactura.</li> </ul>		

- 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: CUARTEADOR

**Título de la unidad de competencia: 2.** Marcar, bajar y desprender cortes, colgajos y grasa con cuchillo y gancho en cuarteo o en caliente preservando la seguridad laboral, evitando cortes innecesarios y contaminación

**Título del elemento de competencia: 2.1.** Marcar, bajar y desprender cortes, colgajos y grasa con cuchillo y gancho en cuarteo o en caliente preservando la seguridad laboral, evitando cortes innecesarios y contaminación

Criterios de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencias de producto
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Marcar el bife con cuchillo orientando al sierrista según orden de trabajo evitando cortes innecesarios y contaminación</li> <li>• Marcar y bajar con cuchillo diferentes cortes en frío o caliente según orden de trabajo, preservando la seguridad laboral, evitando tajos innecesarios y contaminación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se marca y separa la falda o brisket con cuchillo cortando músculo y articulación hasta la base dejándolo colgado del pecho (cuarto delantero) para bajar sin utilizar la sierra, evitando cortes innecesarios y contaminación</li> <li>• Se marca el bife ancho con cuchillo por la cara externa longitudinalmente entre la novena y la décima costilla siguiendo la anatomía, para facilitar el corte de la sierra, evitando cortes innecesarios y contaminación, y preservando la seguridad laboral.</li> <li>• Se separa la última parte del matambre, pegado a la paleta, con cuchillo evitando cortes innecesarios y contaminación para optimizar el rendimiento del corte.</li> <li>• Se separa paleta del cuarto, permitiendo el corte de la sierra al bajar el asado a trece costillas, evitando cortes innecesarios y contaminación, preservando la seguridad laboral.</li> <li>• Se baja punta de matambre y vacío, permitiendo el corte de la sierra al bajar el asado, sacando grasa según orden de trabajo, evitando daños en los músculos.</li> <li>• Se despega cabeza de lomo con cuchillo ayudándose con la mano evitando tajos innecesarios y permitiendo la separación de la rueda o mocho sin dañar el lomo.</li> <li>• Se marca el bife angosto con cuchillo por la cara externa permitiendo el corte del sierrista de cuarteo, según destino comercial.</li> <li>• Se marca y separa nalga, paleta, brisket, punta de matambre, espinazo, tapa de bife</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bifes marcados según orden de trabajo</li> <li>• Cortes según destino comercial y máximo rendimiento.</li> <li>• Músculos sin cortes, tajos ni contaminación.</li> </ul>

	ancho y vacío en caliente con cuchillo separando músculo, sin desprender de la mediarres, evitando tajos innecesarios y contaminación, preservando la seguridad laboral.	
--	--	--



<b>Evidencias de conocimiento</b>	
<b>Conocimiento fundamental</b>	<b>Conocimiento circunstancial</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Normas de Seguridad.</li> <li>• Aporte del rol al funcionamiento general del frigorífico.</li> <li>• Uso del uniforme de trabajo según la normativa vigente.</li> <li>• Criterios de Buenas Prácticas de Manufactura</li> <li>• Criterios de Trazabilidad</li> <li>• Anatomía de la zona</li> <li>• Conocimientos de los cortes correspondientes a cada destino comercial.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Marcar y bajar tapa de bife ancho.</li> </ul>
<b>Campo de aplicación</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plantas frigoríficas ciclo completo, ciclo I, carnicerías y supermercados.</li> </ul>	
<b>Guía de evaluación</b>	
<p>El evaluador observará al postulante en situación real de trabajo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuando marca el bife.</li> <li>• Cuando separa el matambre.</li> <li>• Cuando separa la paleta del cuarto.</li> <li>• Cuando baja punta de matambre y vacío.</li> <li>• Cuando despega cabeza de lomo.</li> <li>• Cuando marca el bife angosto.</li> <li>• Cuando marca y separa nalga, paleta, brisket, punta de matambre, espinazo, tapa de bife ancho y vacío en caliente.</li> </ul> <p>El evaluador considerará:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La aplicación de normas de seguridad personal, del producto y herramientas</li> <li>• La aplicación de prácticas de higiene personal asociadas al ámbito de trabajo.</li> <li>• El manejo de imprevistos</li> <li>• Los conocimientos de la anatomía de la zona</li> <li>• La aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura.</li> </ul>	

**ROL OCUPACIONAL: CUARTEADOR**

**Título de la unidad de competencia: 3** Aserrar la media res en cortes con hueso, preservando la seguridad personal y de terceros y manteniendo la herramienta de trabajo en condiciones de uso.

**Título del elemento de competencia: 3.1** Limpiar la sierra y esterilizarla verificando sus condiciones de uso.

<b>Criterios de desempeño</b>	<b>Evidencias de desempeño</b>	<b>Evidencias de producto</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Limpiar y esterilizar la sierra verificando afilado, presión de aire o rodamiento para asegurar la exactitud del corte y la ausencia de contaminación.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se controla el estado de funcionamiento de la sierra para asegurar el corte.</li><li>• Se esteriliza la sierra en forma constante, limpiando el aserrín, girando la sierra en el esterilizador.</li><li>• Se controla la presión del aire (sierra neumática), esterilizando la sierra en forma constante, girando la sierra en el esterilizador.</li><li>• Se controla el filo y se solicita cambio de disco cuando requiere mayor presión de la sierra sobre el corte.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sierra limpia y esterilizada</li><li>• Sierra con disco afilado</li></ul>

**Evidencias de conocimiento**

<b>Conocimiento fundamental</b>	<b>Conocimiento circunstancial</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Uniforme de trabajo a utilizar según la normativa vigente (casco, antiparras, protector auditivo, guante de malla largo, delantal, botas de goma, protector abdominal).</li><li>• Lectoescritura comprensiva aplicada a instrucciones de proceso y control de productos.</li><li>• Técnicas de limpieza y esterilización de sierra.</li><li>• Criterios de Buenas Prácticas de Manufactura.</li><li>• Aportes del rol al funcionamiento general del frigorífico.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Manejo de tipos de sierra no existentes en su planta</li></ul>

**Campo de aplicación**

- Supermercados, carnicerías, plantas de empaque de exportación, mataderos ciclo 1, ciclo 2 y frigoríficos de ciclo completo.

**Guía de evaluación**

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

- En el momento de limpieza y esterilizado periódico de equipo.

El evaluador considerará:

- El manejo de imprevistos e interacción con sus compañeros de equipo del sector,

- La aplicación de las técnicas de limpieza y esterilización de la sierra.
- La aplicación de normas de higiene y seguridad personal, del producto, herramientas y de terceros.
- La aplicación de prácticas de higiene personal asociadas al ámbito de trabajo.

<b>ROL OCUPACIONAL: SIERRISTA DE CUARTEO</b>		
<b>Título de la unidad de competencia:</b> 3 Aserrar la media res en cortes con hueso, preservando la seguridad personal y de terceros y manteniendo la herramienta de trabajo en condiciones de uso.		
<b>Título del elemento de competencia:</b> 3.2 Aserrar cortes con hueso según requerimiento de la orden de trabajo		
<b>Criterios de desempeño</b>	<b>Evidencias de desempeño</b>	<b>Evidencias de producto</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cortar la media res, considerando la línea marcada y los tiempos según la orden de trabajo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se verifica la limpieza del área de trabajo para preservar la seguridad personal y de terceros y el funcionamiento de la sierra</li> <li>• Se corta con la sierra sin vacilaciones, siguiendo línea de corte con cuchillo del ayudante y considerando la profundidad del corte.</li> <li>• Se corta huesos con sierra neumática o eléctrica permitiendo la separación de piezas según orden de trabajo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corte sin desvíos, huesos astillados y músculos dañados</li> <li>• Cortes según orden de trabajo.</li> </ul>
<b>Evidencias de conocimiento</b>		
<b>Conocimiento fundamental</b>		<b>Conocimiento circunstancial</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uniforme de trabajo a utilizar según la normativa vigente (casco, antiparras, protector auditivo, guante de malla largo, delantal, botas de goma, protector abdominal).</li> <li>• Lectoescritura comprensiva aplicada a instrucciones de proceso y control de productos.</li> <li>• Técnicas de manejo de sierra.</li> <li>• Herramientas: condiciones de uso y estado, tipos y usos.</li> <li>• Tipos de cuartos y cortes (anatomía del vacuno aplicada al proceso de cuarteo) según destino comercial.</li> <li>• Criterios de Buenas Prácticas de Manufactura y nociones básicas de HACCP (Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control).</li> <li>• Aportes del rol al funcionamiento general del frigorífico.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipos de cuarteo para destinos específicos.</li> <li>• Márgenes de temperatura del ambiente de trabajo y de la media res.</li> </ul>
<b>Campo de aplicación</b>		

- Supermercados, carnicerías, plantas de empaque de exportación, mataderos ciclo 1, ciclo 2 y frigoríficos de ciclo completo.

### **Guía de evaluación**

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

- En el momento de empuñar la sierra.
- Al lavar y esterilizar la sierra
- Al realizar los cortes

El evaluador considerará:

- El manejo de imprevistos e interacción con sus compañeros de equipo del sector.
- La calidad del producto.
- La aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura.
- La aplicación de normas de higiene y seguridad personal, del producto, herramientas y de terceros.
- La aplicación de prácticas de higiene personal asociadas al ámbito de trabajo.
- La firmeza del pulso.
- El seguimiento de línea marcada.
- La concentración en el manejo de la sierra.
- El dominio de actitud postural.