

Norma de
Competencia
Cuereador

Sector Frigorífico



INSTITUTO CERTIFICADOR DE LA INDUSTRIA CARNICA ARGENTINA

DATOS GENERALES DE LA OCUPACIÓN	
CUERADOR	
ÁREA DE COMPETENCIAS:	Industria Frigorífica
SUB-ÁREA DE COMPETENCIA	Vacunos
ÁREAS OCUPACIONALES	Frigoríficos Ciclo I y Ciclo Completo.
NORMAS GENERALES DE LA ACTIVIDAD	
<ul style="list-style-type: none"> • El marco legal de aplicación esta 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. • 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 Cuereador trabaja sobre un palco frente a la noria que transporta los animales colgados para su desollado, realizando el corte que corresponde a su puesto. 	
RELACIONES FUNCIONALES Y JERÁRQUICAS EN EL ESPACIO SOCIAL DE TRABAJO	
<ul style="list-style-type: none"> • El Cuereador se reporta al Supervisor de Zona Intermedia de la Playa de Faena, 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 en su caso. • Asegura la condición de su espacio de trabajo. • Asegura la disposición de los elementos de seguridad. • Recibe animal colgado y desangrado en movimiento de noria. • Corta y/o despega el cuero de los tejidos subyacentes en la parte que le es indicada por la orden de trabajo. 	

MAPA FUNCIONAL	CUEREADOR
<p>Propósito Clave: Despegar el cuero completo del animal observando Buenas Prácticas de Manufactura y el marco sanitario vigente, operando de acuerdo a criterios de prevención de accidentes para sí y terceros y para el mantenimiento de los equipos a su cargo.</p>	
UNIDAD DE COMPETENCIA	ELEMENTOS DE COMPETENCIA
<p>1. Cuidar y mantener las herramientas de trabajo en condiciones de uso, afiladas y asentadas, preservando las condiciones higiénico sanitarias y de seguridad laboral.</p>	<p>1.1 Afilarse 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. Garrear las manos y las patas, sin dañar el cuero ni los tendones</p>	<p>2.1 Cuerear la caña y desarticular las manos y patas, teniendo en cuenta no dañar cuero ni tendones, preservando las condiciones higiénico sanitarias y de seguridad laboral.</p>
<p>3. Cortar y destapar el cuero por línea ventral medial.</p>	<p>3.1 Rajar y destapar el cuero por la línea media ventral desde el cogote hasta el periné, extrayendo el pene y testículos o ubre, respetando la superficie del cuero sin dañar la masa muscular y sin dejar grasa ni carne.</p>
<p>4. Cuerear cabeza con cuchillo sin cortar cuero ni contaminar tejidos</p>	<p>4.1 Rajar el cuero por la línea media de la región sub-maxilar y separarlo de músculos y huesos.</p>
<p>5. Atar culata, aislarla con bolsa de polietileno y cuerear rabo evitando contaminación</p>	<p>5.1 Euclear ano del animal y vulva, ligando recto y vagina, cubriendo ano, vulva y cuero perineal con bolsa de polietileno para evitar la salida de contaminantes cerrándola con sujetador. 5.2 Rajar cuero de rabo sin tajarlo y desollarlo mediante pistón neumático o manualmente.</p>
<p>6. Desprender el cuero de las caras laterales y dorso sin tajar el cuero o dañar los músculos, utilizando cuchillo manual o neumático y/o máquina desolladora.</p>	<p>6.1 Desollar las caras laterales de muslos, matambre, paleta, cogote y dorso, utilizando cuchillo manual o neumático (vibrador), separando el cuero sin tajarlo ni dañar los músculos 6.2 Desollar las caras laterales de muslos, matambre, paleta, cogote y dorso, utilizando para el cuereado máquina desolladora, acompañada por cuchillo manual o neumático (vibrador), sin tajar el cuero ni dañar los músculos</p>

ROL OCUPACIONAL: CUERADOR

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.

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 en piedra eléctrica (amoladora) cada vez que la actividad lo requiera, con un ángulo de inclinación acorde a la tarea• Se asienta o afila el cuchillo en piedra de mano según necesidad de corte, evitando quemar la hoja• Se asienta chaira con piedra lisa o lija fina según filo de cuchillo o necesidad de corte y sin dejar rebarba.• Se afila punta del gancho cuando lo requiera para evitar el desgarro de piezas.	<ul style="list-style-type: none">• Cuchillo afilado sin quemar la hoja• Cuchillo asentado sin rebarba• Chaira asentada según el filo del cuchillo• Gancho que arrastre sin desgarrar la pieza
Evidencias de conocimiento		
Conocimiento fundamental		Conocimiento circunstancial
<ul style="list-style-type: none">• Afilarse y asentarse cuchillo.• Asentar chaira• Afilarse gancho• Comprende el sentido de las Normas de Seguridad.• Aporte del rol al funcionamiento general del frigorífico.		<ul style="list-style-type: none">• Afilado con máquina
Campo de aplicación		
<ul style="list-style-type: none">• Plantas frigoríficas ciclo completo y ciclo 2, fileteado de pescados, supermercados, carnicerías		
Guía de evaluación		
El evaluador observará al postulante en situación real de trabajo:		
<ul style="list-style-type: none">• Al desbastar, afilarse y asentarse 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: CUEREADOR

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.

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 a la entrada o salida del filtro sanitario con agua y detergente, quitando adherencias o restos de carne y grasa. • Se esteriliza cuchillo, chaira y gancho con esterilizador con agua a 85°, para evitar contaminación. • Se cumple con los criterios de Buenas Prácticas de Manufactura • Se utilizan los elementos de seguridad reglamentarios para evitar accidentes personales. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ausencia de contaminación (hisopado de laboratorio) • 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). • Higiene personal • Lavar vaina • Técnicas de esterilización de cuchillos, chaira y gancho • Comprende el sentido de las Normas de Seguridad • Aporte del rol al 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 y ciclo 2, fileteado de pescados, supermercados, carnicerías

Guía de evaluación

El evaluador observará al postulante en situación real de trabajo:

- Al desbastar, afilar y asentar cuchillo, chaira y gancho
- Al controlar el afilado de las cuchillas del cuchillo neumático (vibrador)
- Al verificar el correcto funcionamiento de la máquina desolladora

El evaluador considerará:

- El conocimiento de métodos de esterilización de cuchillo, vaina y chaira
- El conocimiento del funcionamiento de la máquina desolladora
- 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: CUEREADOR**Título de la unidad de competencia:** 2. Garrear las manos y las patas, sin dañar el cuero ni los tendones**Título del elemento de competencia:** 2.1. Cuerear la caña y desarticular las manos y patas, teniendo en cuenta no dañar cuero ni tendones, preservando las condiciones higiénico sanitarios y de seguridad laboral.

Criterios de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencias de producto
<ul style="list-style-type: none"> • Cuerear caña, descoyuntar manos y patas, extraer tendones preservando parámetros de seguridad laboral y manteniendo buenas practicas de manufactura 	<ul style="list-style-type: none"> • Se corta el cuero transversalmente en la cara palmar por encima de la pezuña (coronilla) aplicando conocimientos anatómicos del animal • Se corta el cuero longitudinalmente desde pezuña a carpo/tarso sin dañar los tendones y sin dejar pelos en los mismos. • Se termina el desollado de la caña con sucesivos cortes descendentes hacia ambos lados • Se extrae tendones y se deposita en un recipiente con bolsa cristal • Se desprende la caña por la articulación del carpo/tarso arrojándola a un tubo o recipiente/tronera. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuero sin cortes respetando los procedimientos operativos transversales y longitudinales

.Evidencias de conocimiento

Conocimiento fundamental	Conocimiento circunstancial
<ul style="list-style-type: none"> • Tipos y usos de elementos de seguridad • Conoce anatomía de la zona • Criterios de Buenas Prácticas de Manufactura. • Mantiene ritmo de la noria • Comprende el sentido de las Normas de Seguridad • Aportes del rol al funcionamiento general del Frigorífico. 	

Campo de aplicación

Frigoríficos Ciclo 1

Guías de evaluación

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

- Al cortar el cuero
- Al desollar caña
- En el corte de tendones
- Al desprender caña

El evaluador considerará:

- El manejo de imprevistos e interacción con sus compañeros de equipo del sector,
- La aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura.
- La aplicación de Normas de Seguridad personal, del producto y de terceros.
- La aplicación de prácticas de higiene personal asociadas al ámbito de trabajo.

ROL OCUPACIONAL: CUEREADOR

Título de la unidad de competencia: 3. Cortar y destapar el cuero por línea ventral medial.

Título del elemento de competencia: 3.1 Rajar y destapar el cuero por la línea media ventral desde el codo hasta el periné, extrayendo el pene y testículos o ubre, respetando la superficie del cuero sin dañar la masa muscular y sin dejar grasa ni carne.

Criterios de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencias de producto
<ul style="list-style-type: none">• Rajar y destapar el cuero por la línea media ventral desde el codo hasta el periné, extrayendo el pene y testículos o ubre, sin dañar la masa muscular, ni dejar grasa ni carne y contemplando los parámetros de seguridad laboral	<ul style="list-style-type: none">• Se corta longitudinal por la línea media ventral desde el ombligo hasta el codo evitando cortes y sin dejar grasa pegada en el cuero.• Se cuerea zona ventral correspondiente al abdomen y músculo cutáneo del tronco (matambre) evitando cortes y sin dejar grasa pegada al cuero• Se corta por línea media, lateral al prepucio hasta el periné, evitando cortes y sin dejar grasa pegada en el cuero.• Se extrae el pene de raíz.• Se colocan los genitales extraídos en bolsa cristal, la cual se cambia periódicamente.• Se cuerea pecho, axila y realiza corte longitudinal en la cara palmar del brazo evitando cortes y sin dejar grasa pegada en el cuero.• Se desuella el brazo, lateral de paleta y codo evitando cortes y sin dejar grasa pegada en el cuero.• Se raja y cuerea cuarto trasero evitando cortes, sin dejar grasa pegada en el cuero.• Se extrae ubre en lactancia o enfermas realizando corte rodeando glándula (sacada con cuero) y se la despega del abdomen.	<ul style="list-style-type: none">• Cuero sin cortes ni grasa o carne pegada

Conocimiento fundamental	Conocimiento circunstancial
<ul style="list-style-type: none"> • Tipos y usos de elementos de seguridad • Criterios de Buenas Prácticas de Manufactura. • Conoce anatomía de la zona • Comprende el sentido de las Normas de Seguridad. • Aporte del rol al funcionamiento general del Frigorífico. 	
Campo de aplicación	
Frigoríficos Ciclo 1	
Guías de evaluación	
<p>En situación real de trabajo el evaluador plantea observará al postulante en la siguiente situación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Al rajar el cuero por línea ventral • Al separar cuero de abdomen , matambre, muslo, axila, brazuelo y cogote • Al desprender pene y ubre <p>El evaluador considerará:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La destreza en el manejo del cuchillo • El manejo de imprevistos e interacción con sus compañeros de equipo del sector, • La aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura. • La aplicación de Normas de Seguridad personal, del producto y de terceros. • La aplicación de prácticas de higiene personal asociadas al ámbito de trabajo. 	

ROL OCUPACIONAL: CUEREADOR

Título de la unidad de competencia: 4. Cuerear cabeza con cuchillo sin cortar cuero ni contaminar tejidos

Título del elemento de competencia: 4.1 Rajar el cuero por la línea media de la región sub-maxilar y separarlo de músculos y huesos

Criterios de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencias de producto
<ul style="list-style-type: none">• Cuerear la cabeza sin dejar grasa o carne adherida y contemplando los parámetros de seguridad laboral y la calidad del producto.	<ul style="list-style-type: none">• Cuereado por frente y laterales.• Se realiza corte por línea media inferior de la cabeza desde la región de la laringe hasta la unión de las ramas mandibulares evitando cortar laringe y esófago.• Se realiza el cuereado de la cabeza desde medial hacia rostral (por izquierda y luego el otro operario por derecha) cortando por tejido celular subcutáneo• Se cuerea región pabellones auriculares cortando por tejido celular subcutáneo.• Cuereado en bolsa• Se realiza corte por línea media inferior de la cabeza desde la región de la laringe hasta la unión de las ramas mandibulares evitando cortar laringe y esófago.• Se completa cuereado de la cabeza en forma interna a partir de corte inicial cortando por tejido celular subcutáneo.	<ul style="list-style-type: none">• Cuero sin cortes ni grasa o carne pegada
Evidencias de conocimiento		
Conocimiento fundamental		Conocimiento circunstancial
<ul style="list-style-type: none">• Tipos y usos de elementos de seguridad• Anatomía de la zona• Criterios de Buenas Prácticas de Manufactura.• Comprende el sentido de las Normas de Seguridad.• Aporte del rol al funcionamiento general del Frigorífico.		
Campo de aplicación		
<ul style="list-style-type: none">• Frigoríficos Ciclo 1		

Guías de evaluación

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

- Al cortar el cuero entre laringe y mandíbula, de medial a rostral
- Al desprender pabellones auriculares
- Cuando realiza cuereado "en bolsa"

El evaluador considerará:

- La destreza en el manejo del cuchillo
- El manejo de imprevistos e interacción con sus compañeros de equipo del sector,
- La aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura.
- La aplicación de Normas de Seguridad personal, del producto y de terceros.
- La aplicación de prácticas de higiene personal asociadas al ámbito de trabajo.

ROL OCUPACIONAL: CUEREADOR**Título de la unidad de competencia:** 5. Atar culata, aislarla con bolsa de polietileno y cuerear rabo evitando contaminación**Título del elemento de competencia:** 5.1 Euclear ano del animal y vulva, ligando recto y vagina, cubriendo ano, vulva y cuero perineal con bolsa de polietileno para evitar la salida de contaminantes cerrándola con sujetador.

Criterios de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencias de producto
<ul style="list-style-type: none"> • Aislar la región perineal y extraer culata asegurando la ligadura y teniendo en cuenta los parámetros de seguridad para evitar contaminación 	<ul style="list-style-type: none"> • Se corta el cuero perineal alrededor de ano y vulva en su caso. • Se toma región perineal con gancho, se coloca bolsa de polietileno en forma de guante invertido y se liga con banda elástica para evitar contaminación. • Se introduce el paquete en la cavidad pelviana para evitar contaminación en procesos posteriores. 	<ul style="list-style-type: none"> • Culata aislada para evitar contaminación. • Músculos sin contaminación
Evidencias de conocimiento		
Conocimiento fundamental		Conocimiento circunstancial
<ul style="list-style-type: none"> • Tipos y usos de elementos de seguridad • Anatomía de la zona • Criterios de Buenas Prácticas de Manufactura • Aporte del rol al funcionamiento general del Frigorífico. • Comprende el sentido de las Normas de Seguridad. 		
Campo de aplicación		
Frigoríficos Ciclo 1		

Guías de evaluación

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

- Al rajar cuero perineal
- Al colocar bolsa y banda elástica
- Al sacar culata

El evaluador considerará:

- La destreza en la operación.
- El manejo de imprevistos e interacción con sus compañeros de equipo del sector,
- La aplicación de las técnicas en el uso del cuchillo.
- La aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura.
- La aplicación de Normas de Seguridad personal, del producto y de terceros.
- La aplicación de prácticas de higiene personal asociadas al ámbito de trabajo.

ROL OCUPACIONAL: CUEREADOR

Título de la unidad de competencia: 5. Atar culata, aislarla con bolsa de polietileno y cuerear rabo evitando contaminación

Título del elemento de competencia: 5.2 Rajar cuero de rabo sin tajarlo y desollarlo mediante pistón neumático o manualmente

Crterios de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencias de producto
<ul style="list-style-type: none">• Rajar y despegar cuero del rabo, sin dejar grasa o carne adherida y contemplando los parámetros de seguridad laboral y la calidad del producto.	<ul style="list-style-type: none">• Se corta el cuero longitudinalmente por cara ventral del rabo.• Se corta la punta, se engancha cuero en rulo de pistón neumático que despega cuero o se despega el cuero manualmente.	<ul style="list-style-type: none">• Cuero sin cortes ni grasa o carne pegada

.Evidencias de conocimiento

Conocimiento fundamental	Conocimiento circunstancial
<ul style="list-style-type: none">• Tipos y usos de elementos de seguridad• Anatomía de la zona• Criterios de Buenas Prácticas de Manufactura.• Aporte del rol al funcionamiento general del Frigorífico.• Comprende el sentido de las Normas de Seguridad.	<ul style="list-style-type: none">• Diversas formas de rajar el cuero del rabo con pistón y gancho

Campo de aplicación

Frigoríficos Ciclo 1

Guías de evaluación

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

- Al cortar el cuero
- Al despegar cuero

El evaluador considerará:

- El manejo de imprevistos e interacción con sus compañeros de equipo del sector,
- La aplicación de las técnicas en el uso del cuchillo.
- La aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura.
- La aplicación de Normas de Seguridad personal, del producto y de terceros.
- La aplicación de prácticas de higiene personal asociadas al ámbito de trabajo.

ROL OCUPACIONAL: CUEREADOR.

Título de la unidad de competencia: 6. Desprender el cuero de las caras laterales y dorso sin tajar el cuero o dañar los músculos, utilizando cuchillo manual o neumático y/o máquina desolladora.

Título del elemento de competencia: 6.1 Desollar las caras laterales de muslos, matambre, paleta, cogote y dorso, utilizando cuchillo manual o neumático (vibrador), separando el cuero sin tajarlo ni dañar los músculos

Criterios de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencias de producto
<ul style="list-style-type: none"> Desollar las caras laterales de muslos, matambre, paleta, cogote y dorso, utilizando cuchillo manual o neumático (vibrador), separando el cuero sin tajarlo ni dañar los músculos 	<ul style="list-style-type: none"> Se cuerea las caras laterales y el dorso, traccionando el cuero con la mano libre y cortando por tejido celular subcutáneo. Se cuerea el matambre evitando dañar el músculo o el cuero sin dejar grasa en el cuero. 	<ul style="list-style-type: none"> Cuero sin cortes ni grasa o carne pegada. Músculos sin tajos
Evidencias de conocimiento		
Conocimiento fundamental		Conocimiento circunstancial
<ul style="list-style-type: none"> Tipos y usos de elementos de seguridad Anatomía de la zona Criterios de Buenas Prácticas de Manufactura Aporte del rol al funcionamiento general del Frigorífico Comprende el sentido de las Normas de Seguridad 		<ul style="list-style-type: none"> Maneja de otras desolladoras
Campo de aplicación		
Frigoríficos Ciclo 1		
Guías de evaluación		
<p>En situación real de trabajo el evaluador observará al postulante en la siguiente situación:</p> <ul style="list-style-type: none"> Al desollar manualmente la res con cuchillo Al desollar manualmente con cuchillo neumático (vibrador) <p>El evaluador considerará:</p> <ul style="list-style-type: none"> El manejo de imprevistos e interacción con sus compañeros de equipo del sector 		

- La aplicación de las técnicas en el uso del cuchillo manual o neumático (vibrador)
- La calidad del producto y la aplicación de buenas prácticas de manufactura.
- La aplicación de Normas de Seguridad personal, del producto y de terceros.
- La aplicación de prácticas de higiene personal asociadas al ámbito de trabajo.
- La aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura

ROL OCUPACIONAL: CUEREADOR		
<p>Título de la unidad de competencia: 6. Desprender el cuero de las caras laterales y dorso sin tajar el cuero o dañar los músculos, utilizando cuchillo manual o neumático y/o máquina desolladora.</p>		
<p>• Título del elemento de competencia: 6.2 Desollar las caras laterales de muslos, matambre, paleta, cogote y dorso, utilizando para el cuereado máquina desolladora, acompañada por cuchillo manual o neumático (vibrador), sin tajar el cuero ni dañar los músculos</p>		
Crterios de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencias de producto
<ul style="list-style-type: none"> Desollar las caras laterales de muslos, matambre, paleta, cogote y dorso, utilizando para el cuereado máquina desolladora, acompañada por cuchillo manual o neumático (vibrador), sin tajar el cuero ni dañar los músculos 	<ul style="list-style-type: none"> Se presenta en su puesto de trabajo con uniforme y herramientas en condiciones de uso. Se verifica funcionamiento de máquina desolladora y afilado del cuchillo manual o neumático (vibrador) Se mantienen las herramientas limpias y en condiciones higiénico sanitarias para evitar contaminación y accidentes personales. <p><u>Tambor:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Se engancha el cuero y se desprende enrollándose en el tambor, separándolo desde caudal hacia craneal por espina dorsal hasta cuello. Se acompaña con cuchillo manual o neumático (vibrador) para evitar que la máquina dañe el cuero o el músculo y quede grasa en el cuero Se tira cuero a canaleta o soplador <p><u>Hide Puller:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Se enganchan los laterales del cuero en las zapatas de la máquina y se desprende el cuero en forma mecánica separándolo por dorsal desde costados hacia centro evitando dejar grasa y carne en el cuero Se finaliza la separación cuchillo manual o neumático (vibrador) evitando dañar el cuero o el músculo y que quede grasa en el cuero Se tira cuero a canaleta o soplador <p><u>Mula Rusa:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Se engancha el cuero con cadenas a la noria y se desprende, separándolo desde craneal a caudal. Se acompaña con cuchillo manual o neumático (vibrador) para evitar que la máquina dañe el cuero o el músculo y quede grasa en el cuero Se tira cuero a canaleta o soplador 	<ul style="list-style-type: none"> Cuero sin cortes ni grasa o carne pegada Máquinas limpias y en condiciones de uso

Evidencias de conocimiento	
Conocimiento fundamental	Conocimiento circunstancial
<ul style="list-style-type: none"> • Tipos y usos de elementos de seguridad • Anatomía de la zona • Criterios de Buenas Prácticas de Manufactura. • Utilización de máquina desolladora y cuchillo manual o neumático. • Comprende el sentido de las Normas de Seguridad. • Aporte de rol al funcionamiento general del Frigorífico. 	<ul style="list-style-type: none"> • Manejo de otras desolladoras
Campo de aplicación	
Frigoríficos Ciclo 1	
Guías de evaluación	
<p>En situación real de trabajo el evaluador observará al postulante en la siguiente situación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Al desprender el cuero con desolladora • Al desollar manualmente la res con cuchillo manual o neumático (vibrador) <p>El evaluador considerará:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El manejo de imprevistos e interacción con sus compañeros de equipo del sector, • La operación de la máquina desolladora • La aplicación de las técnicas en el uso del cuchillo manual o neumático (vibrador). • La aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura. • La aplicación de Normas de Seguridad personal, del producto y de terceros. • La aplicación de prácticas de higiene personal asociadas al ámbito de trabajo. 	