

Norma de
Competencia

**Camarero de carne
con huesos**

**Sector
Frigorífico**

IcIcA

**Instituto
Certificador
de la Industria
Cárnica Argentina**

DATOS GENERALES DE LA OCUPACIÓN	
CAMARERO DE CARNE CON HUESO.	
ÁREA DE COMPETENCIAS:	<ul style="list-style-type: none"> • Industria Frigorífica.
SUB-ÁREA DE COMPETENCIA	<ul style="list-style-type: none"> • Vacunos.
ÁREAS OCUPACIONALES	<ul style="list-style-type: none"> • Frigoríficos Ciclo I, Ciclo II, Ciclo Completo, Depósitos, Carnicerías, Supermercados.
NORMAS GENERALES DE LA ACTIVIDAD	
<ul style="list-style-type: none"> • El marco legal de aplicación esta definida por normas legales establecidas por el PEN, la Superintendencia de Riesgos del Trabajo, así como la legislación provincial y municipal de cada jurisdicción 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 Camarero de Carne con Hueso acomoda medias reses, cuartos o trozos con hueso, los traslada a cuarteo, despostada o despacho y en su caso los carga a transporte. 	
RELACIONES FUNCIONALES Y JERÁRQUICAS EN EL ESPACIO SOCIAL DE TRABAJO	
<ul style="list-style-type: none"> • El Camarero de Carne con Hueso reporta al Supervisor del sector, 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 equipos en estado de uso. • Asegura la condición de su espacio de trabajo. • Asegura la disposición de los elementos de seguridad. 	

MAPA FUNCIONAL	CAMARERO DE CARNE CON HUESO
Propósito Clave: Acomodar en cámara frigorífica y remitir a producción o despacho carne con huesos, preservando la cadena de frío, la trazabilidad, la seguridad laboral y las Buenas Prácticas de Manufactura.	
UNIDAD DE COMPETENCIA	ELEMENTOS DE COMPETENCIA
1. Acomodar en cámara frigorífica medias reses y cuartos provenientes de faena para enfriado o congelado, preservando la cadena de frío, la trazabilidad, la seguridad laboral y las Buenas Prácticas de Manufactura.	<p>1.1 Ingresar y acomodar en cámara frigorífica de enfriado medias reses y cuartos provenientes de faena para consumo o cuarteo, preservando la cadena de frío, trazabilidad, la seguridad laboral y las Buenas Prácticas de Manufactura.</p> <p>1.2. Ingresar medias reses marcadas y cuartos en túnel, para su congelado y su depósito hasta su salida o carga inmediata, preservando la cadena de frío, seguridad laboral y las Buenas Prácticas de Manufactura.</p> <p>1.3. Cargar al transporte medias reses, según orden de trabajo, preservando la trazabilidad, la cadena de frío, la seguridad laboral y las Buenas Prácticas Manufactura.</p>
2. Recibir cuartos y trozos de cuarteo acomodándolos en cámara hasta su entrega en despacho o despostada preservando la cadena de frío, la trazabilidad, la seguridad laboral y Buenas Prácticas de Manufactura.	<p>2.1. Recibir cuartos y trozos de cuarteo acomodándolos en cámara hasta su entrega en despacho o despostada según orden de trabajo, preservando la cadena de frío, la trazabilidad, la seguridad laboral y Buenas Prácticas de Manufactura.</p> <p>2.2. Cargar al transporte cuartos y trozos, según orden de trabajo, preservando la trazabilidad, la cadena de frío, la seguridad laboral y las Buenas Prácticas Manufactura.</p>

ROL OCUPACIONAL: CAMARERO DE CARNE CON HUESO

Título de la unidad de competencia: 1. Acomodar en cámara frigorífica medias reses y cuartos provenientes de faena y cuartos y trozos provenientes de cuarteo para enfriado o congelado, preservando la cadena de frío, la trazabilidad, la seguridad laboral y las Buenas Prácticas de Manufactura.

Título del elemento de competencia: 1.1. Ingresar y acomodar en cámara frigorífica de enfriado o congelado medias reses y cuartos provenientes de faena para consumo o cuarteo, preservando la cadena de frío, trazabilidad, la seguridad laboral y las Buenas Prácticas de Manufactura.

Criterios de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencias de producto
<ul style="list-style-type: none">• Ingresar y acomodar medias reses y cuartos provenientes de faena y cuartos y trozos provenientes de cuarteo en cámara frigorífica de enfriado hasta su salida para consumo, desposte o congelado, preservando, trazabilidad, seguridad laboral y las Buenas Prácticas de Manufactura.• Controlar pérdida de frío y formación de condensación en cámara durante el ingreso y egreso de productos, considerando las Buenas Prácticas de Manufactura.	<ul style="list-style-type: none">• Se presenta al área de trabajo con uniforme blanco, delantal impermeable, botas de media caña y casco, según procedimientos del establecimiento.• Se acomoda cara con cara medias reses y cuartos remanentes de comiso provenientes de faena que llegan por noria mecánica o manual, en cámara de enfriado o cámara de oreo, ubicando un máximo de tres medias reses por metro lineal.• Se ordena medias reses para exportación según orden de trabajo en cámara exclusiva, respetando trazabilidad.• Se ordena medias reses para consumo según orden de trabajo identificando tropa y propietario.• Se seca la cámara después del ingreso de mercadería evitando formación de humedad en el ambiente.• Se empuja medias reses y cuartos por riel en grupos manejables con destino a despacho o cuarteo evitando contacto con paredes y puertas para evitar contaminación.• Se informa a sala de máquinas o temperaturista la iniciación o finalización de la carga o descarga para detener, comenzar o reanudar el proceso de enfriado.• Se mantiene la puerta cerrada de la cámara desde el ingreso de las medias y cuartos de reses hasta su salida evitando pérdida de frío y formación de condensación.• Se informa a mantenimiento sobre mal funcionamiento de cambios, falta de luces, reparaciones de pintura, según procedimientos del establecimiento.	<ul style="list-style-type: none">• Medias reses, cuartos y trozos separados por tropa.• Cadena de frío ininterrumpida.• Cámara limpia y seca.• Productos ordenados y acomodados.

Evidencias de conocimiento	
Conocimiento fundamental	Conocimiento circunstancial
<ul style="list-style-type: none"> • Lectoescritura comprensiva aplicada a medición de temperatura y control de productos. • Aporte del rol al funcionamiento general del frigorífico. • Nociones sobre uniforme de trabajo • Criterios de trazabilidad • Puntos críticos de contaminación. • Criterios de Buenas Prácticas de Manufactura. • Comprende el sentido de las Normas de Seguridad. 	
Campo de aplicación	
<ul style="list-style-type: none"> • Plantas frigoríficas ciclo completo y ciclo 2, depósitos, supermercados y carnicerías. 	
Guía de evaluación	
<p>El evaluador observará al postulante en situación real de trabajo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Durante el ordenamiento de los productos. • En el preservación de las temperaturas según orden de trabajo. <p>El evaluador considerará:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El conocimiento de nociones de trazabilidad • La aplicación de normas de seguridad personal, del producto y de la cámara • La aplicación de prácticas de higiene personal asociadas al ámbito de trabajo. • Observancia de Buenas Prácticas de Manufactura. 	

ROL OCUPACIONAL: CAMARERO DE CARNE CON HUESO

Título de la unidad de competencia: 1.Acomodar en cámara frigorífica medias reses y cuartos provenientes de faena y cuartos y trozos provenientes de cuarteo para enfriado o congelado, preservando la cadena de frío, la trazabilidad, la seguridad laboral y Buenas Prácticas de Manufactura.

Título del elemento de competencia: 1.2 Ingresar y acomodar cuartos y trozos provenientes de cuarteo en cámara frigorífica de enfriado hasta su salida para consumo o desposte, preservando la cadena de frío, la trazabilidad, la seguridad laboral y Buenas Prácticas de Manufactura.

Criterios de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencias de producto
<ul style="list-style-type: none">• Ingresar y acomodar cuartos y trozos provenientes de cuarteo en cámara frigorífica de enfriado hasta su salida para consumo o desposte, preservando la trazabilidad, la seguridad laboral y Buenas Prácticas de Manufactura.• Controlar pérdida de frío y formación de condensación en cámara durante el ingreso y egreso de productos, considerando Buenas Prácticas de Manufactura.	<ul style="list-style-type: none">• Se presenta al área de trabajo con uniforme blanco, delantal impermeable, botas de media caña y casco, según procedimientos del establecimiento.• Se ingresa cuartos y/o trozos de cuarteo por rieles para despostada o consumo en grupos de cuatro / seis de acuerdo al tamaño.• Se separa cuartos/trozos destinados a exportación cuidando trazabilidad.• Se separa cuartos/trozos para consumo según orden de trabajo.• Se traslada por riel cuartos delanteros / traseros desde cámaras pulmón y/o cuarteo hasta el palco de dressing e inspección en sala de despostada, juntando varios trozos y utilizando en caso necesario gancho colocado en el hueso, evitando desgarros.• Se mantiene la puerta cerrada de la cámara evitando pérdida de frío y formación de condensación.• Se informa a mantenimiento mal funcionamiento de cambios, cierre de puertas, pérdida de agua en bandejas de evaporadores, falta de luces, reparaciones de pintura o desperfectos de mampostería para su reparación según procedimientos del establecimiento.	<ul style="list-style-type: none">• Medias reses, cuartos y trozos separados por tropa.• Cadena de frío ininterrumpida.• Cámara limpia• Productos acomodados y ordenados.

Evidencias de conocimiento	
Conocimiento fundamental	Conocimiento circunstancial
<ul style="list-style-type: none"> • Lectoescritura comprensiva aplicada a medición de temperatura y control de productos • Aporte del rol al funcionamiento general del frigorífico. • Uso de uniforme blanco, cofia, guantes, casco, delantal y botas de goma • Criterios de trazabilidad • Criterios de Buenas Prácticas de Manufactura. • Comprende el sentido de las Normas de Seguridad. 	
Campo de aplicación	
<ul style="list-style-type: none"> • Plantas frigoríficas ciclo completo y ciclo 2, depósitos, supermercados y carnicerías 	
Guía de evaluación	
<p>El evaluador observará al postulante en situación real de trabajo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Durante el ordenamiento de cuartos/trozos. • En el preservación de las temperaturas según orden de trabajo <p>El evaluador considerará:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El conocimiento de nociones de trazabilidad • La aplicación de normas de seguridad personal, del producto y de la cámara. • La aplicación de prácticas de higiene personal asociadas al ámbito de trabajo. • Observancia de Buenas Prácticas de Manufactura. 	

ROL OCUPACIONAL: CAMARERO DE CARNE CON HUESOS

Título de la unidad de competencia: 1. Acomodar en cámara frigorífica medias reses y cuartos provenientes de faena y cuartos y trozos provenientes de cuarteo para enfriado o congelado, preservando la cadena de frío, la trazabilidad, la seguridad laboral y Buenas Prácticas de Manufactura.

Título del elemento de competencia: 1.3. Ingresar medias reses marcadas y cuartos en túnel, para su congelado y su depósito hasta su salida o carga inmediata desde túnel, preservando la cadena de frío y la seguridad laboral y Buenas Prácticas de Manufactura.

Criterios de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencias de producto
<ul style="list-style-type: none">• Ingresar medias reses marcadas y cuartos en túnel, para su congelado y su depósito hasta su salida o carga inmediata previo vestido, considerando la seguridad laboral y Buenas Prácticas de Manufactura.• Controlar pérdida de frío, formación de condensación y formación de hielo en piso y evaporadores en túneles durante el ingreso y egreso de productos, considerando Buenas Prácticas de Manufactura.	<ul style="list-style-type: none">• Se presenta al área de trabajo con uniforme blanco, equipo de frío, botines de seguridad y casco, según procedimientos del establecimiento.• Se traslada media reses marcadas/cuartos/trozos juntos con un gancho sobre riel hasta cámara de congelado utilizando en caso necesario gancho colocado en el hueso, evitando desgarros• Se mantiene la puerta cerrada del túnel evitando pérdida de frío y formación de condensación. .• Se verifica el estado de los envases (bolsa de polietileno y polipropileno y / o estoquinete) y la tarjeta con denominación del cuarto, Número de tropa, titular de la matrícula informando al supervisor en caso de anomalías detectadas.• Se retiran cuartos congelados según orden de trabajo.• Se avisa a sala de máquinas para corte de frío y posterior descongelado del túnel.• Se verifica el funcionamiento de cambios, cierre de puertas, pérdida de agua en bandejas de evaporadores, falta de luces, reparaciones de pintura o desperfectos de mampostería informando a mantenimiento para su reparación según procedimientos del establecimiento.• Se barre la nieve y quita el hielo del piso manteniendo el túnel limpio.	<ul style="list-style-type: none">• Medias reses, cuartos y trozos separados por tropa.• Cadena de frío ininterrumpida• Túnel limpio, sin nieve y sin hielo en el piso.

Evidencias de conocimiento	
Conocimiento fundamental	Conocimiento circunstancial
<ul style="list-style-type: none"> • Lectoescritura comprensiva aplicada a medición de temperatura y control de productos • Aporte del rol al funcionamiento general del frigorífico. • Uso de ropa de abrigo, uniforme blanco, cofia, guantes, casco, delantal y botines de seguridad. • Criterios de Buenas Prácticas de Manufactura. • Comprende el sentido de las Normas de Seguridad 	
Campo de aplicación	
<ul style="list-style-type: none"> • Plantas frigoríficas ciclo completo, ciclo 2 y depósitos. 	
Guía de evaluación	
<p>El evaluador observará al postulante en situación real de trabajo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Durante el vestido de cuartos • En el barrido de nieve en el piso del túnel. • En el picado del hielo en el piso del túnel. <p>El evaluador considerará:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La aplicación de normas de seguridad personal, del producto y del túnel. • La aplicación de prácticas de higiene personal asociadas al ámbito de trabajo • Observancia de Buenas Prácticas de Manufactura. 	

ROL OCUPACIONAL: CAMARERO DE CARNE CON HUESO		
Título de la unidad de competencia: 2. Recibir cuartos y trozos de cuarteo acomodándolos en cámara hasta su entrega en despacho o despostada preservando la cadena de frío, la trazabilidad, la seguridad laboral y Buenas Prácticas de Manufactura.		
Título del elemento de competencia: 2.1. Remitir medias reses a cuarteo y medias reses o cuartos de reses y/o trozos desnudos a desposte o consumo, según orden de trabajo, preservando la cadena de frío, la trazabilidad, la seguridad laboral y Buenas Prácticas de Manufactura.		
Criterios de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencias de producto
<ul style="list-style-type: none"> • Identificar y retirar de cámaras medias reses a cuarteo y medias reses o cuartos de reses y/o trozos desnudos a desposte o consumo según orden de trabajo, preservando la cadena de frío, la trazabilidad, la seguridad laboral y Buenas Prácticas de Manufactura. • Trasladar a despacho medias reses, cuartos y/o trozos, preservando la cadena de frío, la trazabilidad, la seguridad laboral y Buenas Prácticas de Manufactura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Se presenta al área de trabajo con uniforme blanco, delantal impermeable, botas de media caña y casco, según procedimientos del establecimiento. • Se identifica y retira medias reses de cámara de enfriado, de acuerdo a indicaciones de orden de trabajo. • Se traslada de cámara de enfriado a playa de carga medias reses, cuartos y/o trozos según indicaciones de orden de trabajo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Carga de acuerdo a Orden de trabajo. • Traslado por riel sin caídas al piso

Evidencias de conocimiento	
Conocimiento fundamental	Conocimiento circunstancial
<ul style="list-style-type: none"> • Lectoescritura comprensiva aplicada a instrucciones de proceso y control de productos. • Aporte del rol al funcionamiento general del frigorífico. • Ropa de abrigo, uniforme blanco, cofia, guantes, casco, delantal y botas de goma • Cámaras de 0°/ congelado Pisos y paredes de material impermeable Cada cámara debe tener termómetro y la de exportación termógrafo • Criterios de trazabilidad • Criterios de Buenas Prácticas de Manufactura • Comprender importancia y condiciones de contaminación • Comprende el sentido de las Normas de Seguridad 	
Campo de aplicación	
<ul style="list-style-type: none"> • Plantas frigoríficas ciclo completo y ciclo 2, supermercados y carnicerías. 	
Guía de evaluación	
<p>El evaluador observará al postulante en situación real de trabajo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Durante el ordenamiento de cuartos y medias según Orden de Carga • En el cuidado de la cadena de frío <p>El evaluador considerará:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El conocimiento de nociones de trazabilidad • El cuidado de la cadena de frío • La aplicación de normas de seguridad personal, del producto y herramientas • La aplicación de prácticas de higiene personal asociadas al ámbito de trabajo 	

ROL OCUPACIONAL: CAMARERO DE CARNE CON HUESO		
Título de la unidad de competencia: 2. Recibir cuartos y trozos de cuarteo acomodándolos en cámara hasta su entrega en despacho o despostada preservando la cadena de frío, la trazabilidad, la seguridad laboral y Buenas Prácticas de Manufactura.		
Título del elemento de competencia: 2.2 Cargar al transporte carne con hueso o trozos, medias reses y cuartos de reses y/o trozos vestidos o desnudos, enfriados o congelados, según orden de trabajo, preservando la trazabilidad, cadena de frío, la seguridad laboral y Buenas Prácticas de Manufactura.		
Criterios de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencias de producto
<ul style="list-style-type: none"> • Cargar medias reses y cuartos y/o trozos enfriados o congelados, según orden de trabajo preservando en ambos casos la trazabilidad, la cadena de frío y Buenas Prácticas de Manufactura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Se presenta al área de trabajo con uniforme blanco, delantal impermeable, botas de media caña y casco, según procedimientos del establecimiento. • Se recibe de cámara de enfriado medias reses, cuartos y/o trozos en playa de carga, manteniendo el orden por comprador o abastecedor, según orden de trabajo. • Se controla el funcionamiento del guinche de carga y ante inconveniente se solicita su reparación o cambio a mantenimiento. • Se transfiere el producto con guinche pescador (manual o eléctrico) del riel de la planta al riel del camión. • Se reciben cuartos o trozos de cámara de congelado vestidos con polietileno/polipropileno en plataforma de carga de exportación para su embarque, colgado o estibado del riel del camión o contenedor. • Se recoge rondanas y /o ganchos y se colocan en recipientes o carros para envío a lavadero. 	<ul style="list-style-type: none"> • Carga de acuerdo a Orden de trabajo. • Productos sin desgarros.
Evidencias de conocimiento		
Conocimiento fundamental		Conocimiento circunstancial
<ul style="list-style-type: none"> • Lectoescritura comprensiva aplicada a instrucciones de proceso y control de productos. • Uniforme blanco, cofia, guantes, casco, delantal y botas de goma y ropa de abrigo y botines en su caso • Criterios de trazabilidad • Criterios de Buenas Prácticas de Manufactura. • Aporte del rol al funcionamiento general del frigorífico. • Comprender importancia y condiciones posibles de contaminación • Comprende el sentido de las Normas de Seguridad. 		
Campo de aplicación		
<ul style="list-style-type: none"> • Plantas frigoríficas ciclo completo y ciclo 2, supermercados y distribución mayorista de medias reses, cuartos y trozos 		

Guía de evaluación

El evaluador observará al postulante en situación real de trabajo:

- Durante la carga de medias, cuartos o trozos enfriados
- Durante la carga de cuartos o trozos congelados
- En el cuidado de la cadena de frío

El evaluador considerará:

- El enganche de la media res enfriada del tendón del Cuadril u ojal del tendón de la Tortuguita para terneros, para evitar desgarros
- El colgado o estibado en el transporte
- El conocimiento de nociones de trazabilidad
- El cuidado de la cadena de frío
- La aplicación de normas de seguridad personal, del producto y herramientas
- La aplicación de prácticas de higiene personal asociadas al ámbito de trabajo