

Norma de  
Competencia  
**Despanzador**

**Sector  
Frigorífico**



**INSTITUTO CERTIFICADOR DE LA INDUSTRIA CARNICA ARGENTINA**



<b>DATOS GENERALES DE LA OCUPACIÓN</b>	
<b>DESPANZADOR</b>	
<b>ÁREA DE COMPETENCIAS:</b>	Industria Frigorífica
<b>SUB-ÁREA DE COMPETENCIA</b>	Vacunos
<b>ÁREAS OCUPACIONALES</b>	Frigoríficos Ciclo I y Ciclo completo.
<b>NORMAS GENERALES DE LA ACTIVIDAD</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</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 Despanzador trabaja sobre un palco frente a la noria que transporta los animales colgados, desollados y con esternón aserrado, a los que eviscera en movimiento. Es un rol crítico que puede detener la noria.</li> </ul>	
<b>RELACIONES FUNCIONALES Y JERÁRQUICAS EN EL ESPACIO SOCIAL DE TRABAJO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• El Despanzador se reporta al Supervisor de la Playa de Faena, de quien recibe la parte pertinente de la orden de trabajo</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 herramientas en debido estado de uso, a saber cuchillo afilado y asentado y chaira asentada.</li> <li>• Asegura la condición de su espacio de trabajo.</li> <li>• Asegura la disposición de los elementos de seguridad.</li> <li>• Recibe animal desollado en movimiento de noria con esternón aserrado del sierrista de pecho.</li> <li>• Extrae las vísceras abdominales y torácicas.</li> <li>• Deposita las vísceras rojas y verdes en las respectivas bandejas de la noria de vísceras.</li> </ul>	

MAPA FUNCIONAL	OPERARIO ZONA LIMPIA (Despanzador)
<p><b>Propósito Clave:</b> Extraer vísceras verdes y rojas, preservando la integridad de los órganos, la higiene sanitaria y la seguridad laboral, 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 personal y las normas higiénico sanitarias.</p>	<p>1.1. Afilar y asentar las herramientas de trabajo considerando temperaturas, ángulo de afilación y tipos de corte.</p> <p>1.2. Mantener las herramientas limpias y en condiciones higiénico sanitarias para evitar contaminación y accidentes personales.</p>
<p>2. Cortar pared abdominal extrayendo vísceras verdes y rojas, sin cortar órganos y evitando contaminación.</p>	<p>2.1 Cortar pared abdominal por la línea media desde esternón hasta el pubis, cuidando de no romper vísceras para evitar contaminar.</p> <p>2.2 Desprender vísceras verdes con las manos y cuchillo, bajando y traccionando hacia fuera, cuidando de no perforar órganos y evitando contaminar.</p> <p>2.3 Desprender con cuchillo vísceras rojas, en forma individual, arrojando los órganos a la bandeja correspondiente sin tocar el palco, evitando contaminación y desgarro del hígado.</p>

<b>ROL OCUPACIONAL: OPERARIO ZONA LIMPIA (DESPANZADOR)</b>		
<b>Título de la unidad de competencia:</b> 1. Cuidar y mantener las herramientas de trabajo en condiciones de uso, afiladas y asentadas, preservando la seguridad personal y las normas higiénico sanitarias.		
<b>Título del elemento de competencia:</b> 1.1 Afilarse y asentarse las herramientas de trabajo considerando temperaturas, ángulo de afilación y tipos 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 tipos de corte.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se presenta en su puesto de trabajo con ropa de trabajo y elementos de seguridad personal.</li> <li>Se desbasta el cuchillo nuevo o usado cada vez que se requiera en piedra eléctrica (amoladora) con un ángulo de inclinación acorde a la tarea utilizando antiparras.</li> <li>Se asienta o afila el cuchillo en piedra de mano según necesidad de filo utilizando guante de seguridad</li> <li>Se asienta chaira con piedra lisa o lija fina según necesidad de filo del cuchillo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuchillo afilado sin quemar la hoja.</li> <li>Cuchillo asentado.</li> <li>Chaira asentada según el filo del cuchillo</li> </ul>
<b>Evidencias de conocimiento</b>		
<b>Conocimiento fundamental</b>		<b>Conocimiento circunstancial</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Criterios de Buenas Prácticas de Manufactura</li> <li>Lectoescritura comprensiva aplicada a la interpretación de señales.</li> <li>Técnicas de afilado y asentado de herramientas</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>En establecimientos con afilado centralizado, rotación de cuchillos por color del cabo</li> <li>Utilización de máquinas de afilado y asentado sin piedra</li> </ul>
<b>Campo de aplicación</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Frigoríficos Ciclo 1 (mataderos de ciclo completo) y Ciclo 2 (plantas de empaque), carnicerías, supermercados, empresas de catering, fábrica de chacinados y embutidos</li> </ul>		
<b>Guía de evaluación</b>		
<p>En situación real de trabajo el evaluador observará al postulante en la siguiente situación:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Al afilar y desbastar el cuchillo y asentarse la chaira y el cuchillo</li> </ul> <p>El evaluador considerará:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>El conocimiento de desbaste, afilado y asiento de cuchillo y asentado de chaira</li> <li>La aplicación de Normas de Seguridad personal, de herramientas y de terceros.</li> <li>La aplicación de prácticas de higiene personal asociadas al ámbito de trabajo.</li> <li>Aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura</li> </ul>		

**ROL OCUPACIONAL: OPERARIO ZONA LIMPIA (DESPANZADOR)**

**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

<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></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Se limpia vaina y guante cuando sea necesario en el filtro sanitario con agua y detergente</li><li>Se lava y esteriliza cuchillo y chaira periódicamente.</li><li>Se utilizan los elementos de seguridad reglamentarios: botas de goma, delantal, casco y guante.</li><li>Se comunica al supervisor necesidad de limpieza de plataforma de trabajo.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Herramientas limpias y esterilizadas.</li><li>Vaina sin adherencias o restos de carne y grasa</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 (ropa blanca, casco, guante de malla, delantal, botas de goma,).</li><li>Criterios de Buenas Prácticas de Manufactura y nociones básicas de HACCP (Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control).</li><li>Conceptos de higiene personal.</li><li>Técnicas de esterilización de cuchillos y chaira, (Primero cabo y luego el cuerpo).</li><li>Aporte del rol al funcionamiento general del frigorífico.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Utilización de otros elementos de seguridad: faja lumbar, protectores auditivos.</li><li>Uso de gabinetes de esterilización con ozono o luz ultravioleta.</li></ul>

**Campo de aplicación**

- Frigoríficos Ciclo 1 (mataderos de ciclo completo) y Ciclo 2 (plantas de empaque), carnicerías, supermercados, empresas de catering, fábricas de chacinados y embutidos

**Guía de evaluación**

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

- Cuando limpia vaina

- Cuando esteriliza cuchillo y chaira
- Cuando lava elementos de seguridad

El evaluador considerará:

- El conocimiento de técnicas de esterilización de cuchillos y chaira.
- La aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura.
- La aplicación de Normas de Seguridad personal y de herramientas
- La aplicación de prácticas de higiene personal asociadas al ámbito de trabajo.
- El manejo de imprevistos e interacción con sus compañeros de equipo del sector.

<b>ROL OCUPACIONAL:</b> Operario zona limpia (Despanzador)		
<b>Título de la unidad de competencia:</b> 2. Cortar pared abdominal con cuchillo, extrayendo vísceras, sin cortar órganos y evitando contaminación.		
<b>Título del elemento de competencia:</b> 2.1 Cortar pared abdominal por la línea media desde esternón hasta el pubis, cuidando de no romper vísceras para evitar contaminar		
<b>Criterios de desempeño</b>	<b>Evidencias de desempeño</b>	<b>Evidencias de producto</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cortar pared abdominal con cuchillo en forma ascendente, extrayendo vísceras, sin cortar órganos y evitando contaminación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se presenta en su puesto de trabajo con ropa de trabajo y elementos de seguridad personal.</li> <li>• Se afirma sobre la plataforma antideslizante utilizando botas con suela con relieve sin desgaste preservando la seguridad laboral.</li> <li>• Se utiliza el cuchillo afilado para realizar el corte según la modalidad del operario teniendo en cuenta de cortar músculo y no órgano.</li> <li>• Se corta la pared abdominal desde el esternón hasta el pubis, con cuchillo usando la mitad posterior del filo, sin penetrar los órganos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vísceras sin cortes ni pinchaduras.</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: tipo según normativa vigente.</li> <li>• Técnicas de manejo de cuchillo herramientas, afilado y asentado de cuchillo y chaira.</li> <li>• Criterios de Buenas Prácticas de Manufactura.</li> <li>• Anatomía del vacuno aplicada al proceso de despanzada.</li> <li>• Aporte del rol al funcionamiento general del frigorífico</li> </ul>		
<b>Campo de aplicación</b>		
Plantas ciclo 1		

### Guía de evaluación

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

- Al cortar la pared abdominal desde el esternón hasta el pubis aprovechando tensión y acompaña la caída de vísceras (evita rotura y contaminación)

El evaluador considerará:

- La destreza en el corte
- El manejo de imprevistos e interacción con sus compañeros de equipo del sector,
- La aplicación de las técnicas en el uso, afilado y asentado del cuchillo.
- 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.

<b>ROL OCUPACIONAL:</b> Operario zona limpia (Despanzador)		
<b>Título de la unidad de competencia:</b> 2. Cortar pared abdominal, extrayendo vísceras, sin cortar órganos y evitando contaminación.		
<b>Título del elemento de competencia:</b> 2.2 Desprender vísceras verdes con las manos y cuchillo, bajando y traccionando hacia fuera, cuidando de no perforar órganos y evitando la contaminación		
<b>Crterios de desempeño</b>	<b>Evidencias de desempeño</b>	<b>Evidencias de producto</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Extraer vísceras verdes contemplando los tiempos, uso y estado de las herramientas y teniendo especial cuidado en Buenas Prácticas de Manufactura.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se corta por línea media a nivel del coxal (zona abdominal) o se abre desde esternón (cortado por sierra de pecho) hasta cadera.</li> <li>Se corta el cuello del útero o útero grávido, se retira y liga vejiga para evitar contaminación.</li> <li>Se baja culata separándola de inserciones.</li> <li>Se cortan vasos y peritoneo por línea media hasta completar el desprendimiento y caída de la panza junto con el tripal a la bandeja de vísceras</li> <li>Se desprenden los estómagos y se desliza tripero en bandeja de vísceras verdes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tripero sin cortes y sin contaminación por ingesta</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: tipo según normativa vigente.</li> <li>Técnicas de manejo de cuchillo herramientas, afilado y asentado de cuchillo y chaira.</li> <li>Criterios de Buenas Prácticas de Manufactura (Punto crítico de contaminación)</li> <li>Anatomía del vacuno aplicada al proceso de despanzada.</li> <li>Corta aprovechando tensión y acompaña la caída de vísceras (evita rotura y contaminación)</li> <li>Evita contaminación por pinchadura de estómagos e intestino</li> <li>Aporte del rol al funcionamiento general del frigorífico</li> </ul>		
<b>Campo de aplicación</b>		
Plantas ciclo 1		

### Guía de evaluación

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

- Al cortar pared abdominal
- Al bajar culata y desprender vasos y peritoneo
- Al desprender los estómagos
- Al acompañar caída del tripero

El evaluador considerará:

- Destreza en el corte de la pared abdominal
- La destreza en el acompañamiento de la caída del tripero
- La velocidad de 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 (corte con talón sin afilar o corte con filo).
- La calidad del producto y la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura.
- La aplicación de normas de Seguridad personal, del producto, herramientas y de terceros.
- La aplicación de prácticas de higiene personal asociadas al ámbito de trabajo.

<b>ROL OCUPACIONAL:</b> Operario zona limpia (Despanzador)		
<b>Título de la unidad de competencia:</b> 2. Cortar pared abdominal con cuchillo en forma ascendente, extrayendo vísceras, sin cortar órganos y evitando contaminación.		
<b>Título del elemento de competencia:</b> 2.3 Desprender con cuchillo vísceras rojas, en forma individual, arrojando los órganos a la bandeja correspondiente sin tocar el palco, evitando contaminación y desgarro del hígado.		
<b>Criterios de desempeño</b>	<b>Evidencias de desempeño</b>	<b>Evidencias de producto</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Extraer vísceras rojas contemplando los tiempos, uso y estado de las herramientas,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se separa hígado con vesícula de adherencias naturales.</li> <li>• Se cortan vasos con cuchillo.</li> <li>• Se coloca hígado en la bandeja correspondiente manipulándolo con cuidado para evitar desgarros.</li> <li>• Se corta la entraña y, entre ambas porciones de la misma, se tracciona manualmente.</li> <li>• Se termina la operación de separación en bloque de pulmones, corazón y centro de entraña con cuchillo.</li> <li>• Se colocan las vísceras en la bandeja correspondiente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hígado sin roturas por mala colocación en bandeja</li> <li>• Vísceras sin contaminación por ingesta</li> <li>• Media res y menudencias con el mismo número.</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 tipo según normativa vigente.</li> <li>• Técnicas de manejo de cuchillo herramientas, afilado y asentado de cuchillo y chaira.</li> <li>• Criterios de Buenas Prácticas de Manufactura (Punto crítico de contaminación)</li> <li>• Anatomía del vacuno aplicada al proceso de despanzada.</li> <li>• Cortar la pared aprovechando tensión y acompaña la caída de vísceras (evita rotura y contaminación)</li> <li>• Evitar contaminación por pinchadura de estómagos</li> <li>• Aporte del rol al funcionamiento general del frigorífico</li> </ul>		
<b>Campo de aplicación</b>		
Plantas ciclo 1		

### Guía de evaluación

- En situación real de trabajo el evaluador plantea observará al postulante en la siguiente situación:
- Al separar hígado y depositarlo en la bandeja.
- Al cortar vasos.
- Al cortar y retirar entraña.
- Al separar pulmones, corazón y centro de entraña.
- El evaluador considerará:
- El cuidado en depositar el hígado en la bandeja.
- El manejo de imprevistos e interacción con sus compañeros de equipo del sector.
- La aplicación de las técnicas en el uso del cuchillo.
- La calidad del producto y la aplicación de buenas prácticas de manufactura.
- La aplicación de normas de Seguridad personal, del producto, herramientas y de terceros.
- La aplicación de prácticas de higiene personal asociadas al ámbito de trabajo.