

Norma de
Competencia
**Eviscerador de
reses porcinas**

**Sector
Frigorífico**



DATOS GENERALES DE LA OCUPACIÓN	
EVICERADOR DE RESES PORCINAS	
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 I, Ciclo Completo.
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 eviscerador corta el esternón para extraer pulmón y corazón y desde la cola hasta la boca del estómago para extraer todas las vísceras. Es un rol crítico que puede detener la noria. 	
RELACIONES FUNCIONALES Y JERÁRQUICAS EN EL ESPACIO SOCIAL DE TRABAJO	
<ul style="list-style-type: none"> • El eviscerador se reporta al Supervisor del sector faena 	
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: abridor y 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. 	

MAPA FUNCIONAL	EIVISCERADOR DE RESES PORCINAS
Propósito Clave: Extraer vísceras verdes y rojas, abriendo la res con abridor y cuchillo, preservando la seguridad personal y las Buenas Prácticas de Manufactura	
UNIDAD DE COMPETENCIA	ELEMENTOS 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.	1.1 Afilar y asentar las herramientas de trabajo considerando temperaturas, ángulo de afilado y tipos de corte. 1.2 Mantener las herramientas limpias y en condiciones higiénico sanitarias para evitar contaminación y accidentes personales.
2. Extraer vísceras abdominales sin roturas evitando contaminación, preservando la seguridad laboral y las Buenas Prácticas de Manufactura.	2.1 Extraer vísceras abdominales sin roturas evitando contaminación, preservando la seguridad laboral y las Buenas Prácticas de Manufactura.
3. Abrir el pecho aserrando el esternón extrayendo las vísceras torácicas preservando la seguridad laboral y las Buenas Prácticas de Manufactura.	3.1 Abrir el pecho aserrando el esternón extrayendo las vísceras torácicas preservando la seguridad laboral y las Buenas Prácticas de Manufactura.

ROL OCUPACIONAL: EVISCERADOR DE RESES PORCINAS

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 buenas prácticas de manufactura.

Título del elemento de competencia: 1.1 Afilar y asentar 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">• Afilar y asentar 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.• Se revisa el abridor neumático para comprobar el afilado de la cuchilla y la presión del aire.	<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.• Abridor neumático con filo y presión suficiente
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• Control de abridor

	automático
Campo de aplicación	
<ul style="list-style-type: none"> • Plantas frigoríficas de ciclo 1 y ciclo completo 	
Guía de evaluación	
<p>El evaluador observará al postulante en situación real o simulada de trabajo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Al desbastar, afilar y asentar cuchillo, chaira y gancho • Al controlar el abridor neumático <p>El evaluador considerará:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El conocimiento y destreza en desbaste, afilado y asiento de cuchillo y asentado de chaira • El conocimiento del control de funcionamiento del abridor neumático • El manejo de imprevistos 	

ROL OCUPACIONAL: EVISCERADOR DE RESES PORCINAS

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 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 en el filtro sanitario con agua y detergente• Se esteriliza cuchillo, chaira y gancho 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• Conceptos de higiene personal• Técnicas de esterilización de cuchillos, chaira y gancho , (Primero cabo y luego el cuerpo)• Técnicas de lavado y esterilización de abridor neumático• 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
<ul style="list-style-type: none">• Plantas frigoríficas ciclo completo y ciclo 2
Guía de evaluación
<p>El evaluador observará al postulante en situación real de trabajo:</p> <ul style="list-style-type: none">• Al manejar y mantener en condiciones cuchillo, chaira y gancho• Al lavar y esterilizar el abridor neumático <p>El evaluador considerará:</p> <ul style="list-style-type: none">• La aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura.• La aplicación de normas de seguridad y del producto.• 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: EVISCERADOR DE RESES PORCINAS

Título de la unidad de competencia: 2. Extraer vísceras abdominales sin roturas evitando contaminación, preservando la seguridad laboral y las Buenas Prácticas de Manufactura.

Título del elemento de competencia: 2.1 Extraer vísceras abdominales sin roturas evitando contaminación, 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">• Extraer vísceras abdominales evitando contaminación por rotura, 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.• Se retiran los genitales externos, en los machos, con cuchillo colocándolos en la bandeja de vísceras.• Se corta la pared abdominal por la línea media con cuchillo, evitando contaminación por roturas y/o pinchadura de vísceras (Punto crítico de contaminación).• Se desprenden las vísceras aprovechando la tensión vertical, acompañando la caída de vísceras y evitando roturas, depositándolas en la bandeja correspondiente para su inspección por parte del SIV.	<ul style="list-style-type: none">• Cavity abdominal vacía y sin contaminación.• Vísceras sin pinchaduras ni cortes.
Evidencias de conocimiento		
Conocimiento fundamental		Conocimiento circunstancial
<ul style="list-style-type: none">• Aporte del rol al funcionamiento general del Frigorífico.• Criterios de Buenas Prácticas de Manufactura• Anatomía del abdomen• Comprende el sentido de las normas de seguridad.• El riesgo de contaminación por derrame de contenido		<ul style="list-style-type: none">• Conoce otros sistemas de eviscerado.

Campo de aplicación
<ul style="list-style-type: none">• Plantas frigoríficas de ciclo 1 y ciclo completo
Guía de evaluación
<p>El evaluador observará al postulante en situación real de trabajo:</p> <ul style="list-style-type: none">• Al cortar la pared abdominal <p>El evaluador considerará:</p> <ul style="list-style-type: none">• La destreza en el manejo del cuchillo• La ausencia de cortes en las vísceras• La aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura.• La aplicación de Normas de seguridad laboral• El manejo de imprevistos.

ROL OCUPACIONAL: EVISCERADOR DE RESES PORCINAS

Título de la unidad de competencia: 3. Abrir el pecho aserrando el esternón, y extraer las vísceras torácicas preservando la seguridad laboral y las Buenas Prácticas de Manufactura.

Título del elemento de competencia: 3.1 Abrir el pecho aserrando el esternón, y extraer las vísceras torácicas preservando la seguridad laboral y Buenas Prácticas de Manufactura.

Criterios de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencias de producto
<ul style="list-style-type: none">• Abrir el pecho aserrando el esternón extrayendo las vísceras torácicas preservando la seguridad laboral y las Buenas Prácticas de Manufactura.	<ul style="list-style-type: none">• Se corta el pecho por la línea media del esternón con sierra evitando rotura de vísceras.• Se lava y esteriliza la sierra entre res y res, introduciéndola en la batea con agua a 82° C y haciéndola funcionar.• Se retira las vísceras torácicas por tracción manual ayudándose con cuchillo y depositándolas en la bandeja correspondiente.	<ul style="list-style-type: none">• Cavidad torácica vacía• Vísceras sin cortes• Sierra limpia y esterilizada por cada res
Evidencias de conocimiento		
Conocimiento fundamental		Conocimiento circunstancial
<ul style="list-style-type: none">• Aporte del rol al funcionamiento general del Frigorífico.• Criterios de Buenas Prácticas de Manufactura• Anatomía del tórax.• Comprende el sentido de las normas de seguridad.		<ul style="list-style-type: none">• Otros sistemas de apertura torácica.
Campo de aplicación		
<ul style="list-style-type: none">• Plantas frigoríficas de ciclo 1 y ciclo completo		

Guía de evaluación

El evaluador observará al postulante en situación real de trabajo:

- Al aserrar el tórax
- Al limpiar y esterilizar la sierra
- Al retirar las vísceras

El evaluador considerará:

- El conocimiento de las vísceras
- La aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura.
- La aplicación de Normas de seguridad laboral
- El manejo de imprevistos.