

Norma de
Competencia
**Operario de
Matanza de
Porcinos**

**Sector
Frigorífico**



DATOS GENERALES DE LA OCUPACIÓN	
OPERARIO DE MATANZA DE PORCINOS	
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 operario de matanza de porcinos se desempeña en la zona sucia de la faena y tiene a su cargo el aturdimiento, maneado y degüello de las reses porcinas 	
RELACIONES FUNCIONALES Y JERÁRQUICAS EN EL ESPACIO SOCIAL DE TRABAJO	
<ul style="list-style-type: none"> • El operario de matanza de porcinos se reporta al Supervisor del sector faena 	
COBERTURA DE LA NORMA DE COMPETENCIA	
<ul style="list-style-type: none"> • Nacional. 	
ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO	

- 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	OPERARIO DE ZONA SUCIA DE PORCINOS
<p>Propósito Clave: Sacrificar al animal teniendo en cuenta conceptos de Bienestar Animal, respetando los preceptos de seguridad laboral y las normas higiénico sanitarias.</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 higiénicas sanitarias.</p>	<p>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.</p>
<p>2. Insensibilizar al animal manteniendo el ritmo de la noria, teniendo en cuenta criterios de Bienestar Animal y respetando los preceptos de seguridad laboral.</p>	<p>2.1 Insensibilizar al animal manteniendo el ritmo de la noria, teniendo en cuenta criterios de Bienestar Animal y respetando los preceptos de seguridad laboral.</p>
<p>3. Manear y colgar el animal insensibilizado manteniendo el ritmo de la noria, teniendo en cuenta conceptos de Bienestar Animal y respetando los preceptos de seguridad laboral.</p>	<p>3.1 Manear y colgar el animal insensibilizado manteniendo el ritmo de la noria, teniendo en cuenta conceptos de Bienestar Animal y respetando los preceptos de seguridad laboral</p>
<p>4. Degollar al animal logrando su máximo sangrado, teniendo en cuenta los conceptos de Bienestar Animal y preservando la seguridad laboral</p>	<p>4.1 Degollar al animal logrando su máximo sangrado, teniendo en cuenta los conceptos de Bienestar Animal y preservando la seguridad laboral</p>

ROL OCUPACIONAL: OPERARIO DE ZONA SUCIA DE PORCINOS

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: 1.1 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 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.	<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 el músculo.
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

Campo de aplicación
• Plantas frigoríficas de porcinos de ciclo 1, ciclo completo y plantas faenadoras de aves.
Guía de evaluación
El evaluador observará al postulante en situación real o simulada de trabajo: <ul style="list-style-type: none">• Al desbastar, afilar y asentar cuchillo, chaira y gancho. El evaluador considerará: <ul style="list-style-type: none">• El conocimiento y destreza en desbaste, afilado y asiento de cuchillo y asentado de chaira• El manejo de imprevistos

ROL OCUPACIONAL: OPERARIO DE ZONA SUCIA DE PORCINOS

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 y en el filtro sanitario con agua y detergenteSe 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 HACCPComprende el sentido de las normas de seguridad.Técnicas de esterilización de cuchillos, chaira y gancho , (Primero cabo y luego el cuerpo)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 de porcinos de ciclo 1, ciclo completo y plantas faenadoras de aves.		

Guía de evaluación

El evaluador observará al postulante en situación real de trabajo:

- Al manejar y mantener en condiciones cuchillo, chaira y gancho

El evaluador considerará:

- 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.
- La calidad del producto terminado
- El manejo de imprevistos

ROL OCUPACIONAL: OPERARIO DE ZONA SUCIA DE PORCINOS

Título de la Unidad de Competencia: 2. Insensibilizar al animal teniendo en cuenta conceptos de bienestar animal, manteniendo el ritmo de la noria y respetando los preceptos de seguridad laboral.

Título del elemento de competencia: 2.1 Insensibilizar al animal teniendo en cuenta conceptos de bienestar animal, manteniendo el ritmo de la noria y respetando los preceptos de seguridad laboral.

Criterios de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencias de producto
<ul style="list-style-type: none">• Insensibilizar al animal mediante descarga eléctrica manteniendo el ritmo de la noria, preservando criterios de Bienestar Animal y seguridad laboral.	<ul style="list-style-type: none">• Se presenta en su puesto de trabajo con uniforme y herramientas en condiciones de uso (uniforme blanco, botas de media caña, casco, delantal de plástico, protector auditivo, insensibilizador eléctrico)• Se ingresa un animal por vez al cajón o dispositivo de sujeción verificando su inmovilización de acuerdo al sistema de la empresa• Se regula el voltaje del insensibilizador eléctrico considerando el tamaño del animal para evitar reiterar operación respetando criterios de Bienestar Animal.• Se apoya el insensibilizador eléctrico en la frente, en los temporales detrás de las orejas o en el lomo según dispositivo de sujeción, y se produce solo una descarga eléctrica provocando la pérdida de conciencia del animal sin provocar su muerte.• Se verifica la correcta insensibilización, aplicando medidas correctivas.• Se abre la compuerta lateral del cajón mediante un dispositivo neumático y/o mecánico para que el animal noqueado se deslice hacia la plataforma tipo reja.	<ul style="list-style-type: none">• Animal insensibilizado y con el corazón latiendo para que en el momento de la sangría actúe como una bomba que expulse la mayor cantidad de sangre posible.• Animal relajado y con reflejo palpebral y corneal.

Evidencias de conocimiento	
Conocimiento fundamental	Conocimiento circunstancial
<ul style="list-style-type: none"> • Uso uniforme blanco, botas de goma media caña o botines, delantal, protector auditivo y casco • Conocimientos del sistema de aturdimiento utilizado en la empresa. • Criterios de Bienestar Animal • Lectoescritura comprensiva aplicada a la interpretación de señales. • Comprende el sentido de las normas de seguridad • Aporte del rol al funcionamiento general del Frigorífico. • Criterios de Buenas Prácticas de Manufactura 	<ul style="list-style-type: none"> • Conocimiento de distintas metodologías de aturdimiento • Manejo de instalaciones y equipos de aturdimiento • HACCP
Campo de aplicación	
<ul style="list-style-type: none"> • Frigoríficos Ciclo 1 o mataderos de ciclo completo 	
Guía 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 disponer el animal en el sistema de insensibilización • Al aplicar el insensibilizador • Al verificar la insensibilización <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 correcta del insensibilizador • El respeto de las normas de seguridad • El respeto de las normas de Bienestar Animal • El respeto de la Buenas Prácticas de Manufactura • Si el operario verifica la correcta insensibilización y aplica medidas correctivas 	

ROL OCUPACIONAL: OPERARIO DE ZONA SUCIA DE PORCINOS

Título de la unidad de competencia: 3. Manejar y colgar el animal insensibilizado teniendo en cuenta conceptos de Bienestar Animal, manteniendo el ritmo de la noria y respetando los preceptos de seguridad laboral

Título del elemento de competencia: 3.1 Manejar y colgar el animal insensibilizado teniendo en cuenta conceptos de Bienestar Animal, manteniendo el ritmo de la noria y respetando los preceptos de seguridad laboral

Criterios de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencias de producto
<ul style="list-style-type: none">• Manejar el animal manteniendo el ritmo de la noria preservando criterios de Bienestar Animal y seguridad laboral.	<ul style="list-style-type: none">• Se engancha el animal por el tercio distal próximo al nudo de uno de los miembros posteriores (cualquiera de los dos) tomando la manea de cadena con argolla del riel, comprobando el ajuste, preservando la seguridad laboral propia y de terceros• Se engancha la manea en la noria verificando el enganche para evitar accidentes.• Se sale del área para evitar accidentes por caída de animales o maneas.	<ul style="list-style-type: none">• Animal maneado y enganchado.• Animal encarrilado en el riel en forma segura.

Evidencias de conocimiento

Conocimiento fundamental	Conocimiento circunstancial
<ul style="list-style-type: none">▪ Conceptos de Bienestar Animal▪ Comprende el sentido de las normas de seguridad▪ Criterios de Buenas Prácticas de Manufactura.▪ Aporte del rol en el funcionamiento general del frigorífico.	

Campo de aplicación

- Frigoríficos Ciclo 1 y matadero de ciclo completo

Guía de evaluación

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

- Al colocar la manea

- Al enganchar la manea en el riel

- Al verificar el enganche

El evaluador considerará:

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

- La aplicación de normas de Seguridad personal y de terceros.

ROL OCUPACIONAL: OPERARIO DE ZONA SUCIA DE PORCINOS

Título de la unidad de competencia: 4. Degollar al animal logrando su máximo sangrado, teniendo en cuenta los conceptos de Bienestar Animal y preservando la seguridad laboral.

Título del elemento de competencia: 4.1. Degollar al animal logrando su máximo sangrado, teniendo en cuenta los conceptos de Bienestar Animal y preservando la seguridad laboral.

Criterios de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencias de producto
<ul style="list-style-type: none">▪ Degollar al animal logrando su máximo sangrado respetando los preceptos de bienestar animal y seguridad laboral.	<ul style="list-style-type: none">• Se ubica el animal frente al trabajador facilitando el degüello manteniendo distancia del animal para evitar lesiones provocadas por sus reacciones reflejas. .• Se corta el cuero a la altura de la entrada del pecho con un primer cuchillo evitando contaminación.• Se cortan cava y aorta a la entrada del pecho introduciendo un segundo cuchillo por el orificio hecho en el corte anterior, produciendo el sangrado hasta la muerte y evitando contaminación.• Se verifica el abundante sangrado del animal en previsión de corte insuficiente.• Se posiciona al animal para que sangre y vómito caigan en bateas separadas evitando contaminación.• Se lavan y esterilizan los cuchillos usándolos en forma alternada para evitar contaminación.	<ul style="list-style-type: none">• Sangrado abundante.• Sangre y vómito por canaletas distintas.• Sangre sin contaminación de pelos, vómito e ingesta en el caso de uso comestible.• Animal muerto antes de recuperar la sensibilidad.

Evidencias de conocimiento	
Conocimiento fundamental	Conocimiento circunstancial
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conocimientos del sistema de degüello y sangrado utilizado en la empresa. ▪ Anatomía de la zona ▪ Conceptos de Bienestar Animal ▪ Comprende el sentido de las normas de seguridad ▪ Criterios de Buenas Prácticas de Manufactura. ▪ Aporte del rol en el funcionamiento general del frigorífico. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Distintos sistemas de degüello y de recolección de sangre.
Campo de aplicación	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Frigoríficos Ciclo 1 y matadero de ciclo completo 	
Guía de evaluación	
<p>En situación real de trabajo el evaluador observará al postulante en la siguiente situación:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Cuando corta el cuero. ▪ Cuando corta vasos. ▪ Cuando acomoda el animal para el sangrado. ▪ Cuando se protege de las reacciones del animal. ▪ Cuando el operario verifica el correcto sangrado del animal <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 normas de Seguridad personal y de terceros. ▪ La habilidad en el manejo de los cuchillos. ▪ Aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura. ▪ La aplicación de normas de Bienestar Animal 	