

Norma de
Competencia

**Operario Zona
Sucia**

**Sector
Frigorífico**



DATOS GENERALES DE LA OCUPACIÓN	
OPERARIO DE ZONA SUCIA (MATANZA)	
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 Completo.
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 Operario de Zona Sucia inmoviliza, insensibiliza, cuelga y degüella el animal 	
RELACIONES FUNCIONALES Y JERÁRQUICAS EN EL ESPACIO SOCIAL DE TRABAJO	
<ul style="list-style-type: none"> • El Operario de Zona Sucia 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 los equipos de su puesto y de herramientas en debido estado de uso, a saber cuchillos afilados y asentados y chaira • Asegura la condición de su espacio de trabajo. • Asegura la disposición de los elementos de seguridad. 	

MAPA FUNCIONAL	OPERARIO DE ZONA SUCIA (MATANZA)
<p>Propósito Clave: Insensibilizar y 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. Insensibilizar al animal teniendo en cuenta conceptos de Bienestar Animal, manteniendo el ritmo de la noria y respetando los preceptos de seguridad laboral.</p>	<p>1.1 Insensibilizar al animal en faena regular teniendo en cuenta conceptos de Bienestar Animal, manteniendo el ritmo de la noria y respetando los preceptos de seguridad laboral.</p>
<p>2. Inmovilizar y elevar al animal insensibilizado teniendo en cuenta conceptos de bienestar animal, manteniendo el ritmo de la noria y respetando los preceptos de seguridad laboral.</p>	<p>2.1 Manear, elevar y encarrilar el animal teniendo en cuenta los conceptos de bienestar animal y preservando la seguridad laboral.</p>
<p>3. Sangrar el animal hasta su muerte disponiendo de la sangre según programa de producción, teniendo en cuenta conceptos de bienestar animal, manteniendo el ritmo de la noria, respetando los preceptos de seguridad laboral, las normas higiénico sanitarias y Buenas Prácticas de Manufactura.</p>	<p>3.1 Afilar, asentar y mantener las herramientas de trabajo considerando temperaturas, ángulo de afilado y tipos de corte.</p> <p>3.2 Degollar al animal teniendo en cuenta los conceptos de bienestar animal, respetando los preceptos de seguridad laboral y las normas higiénico sanitarias.</p> <p>3.3. Electroestimular para producir sangrado completo del animal respetando los preceptos de seguridad laboral y las Buenas Prácticas de Manufactura.</p>

ROL OCUPACIONAL: OPERARIO DE ZONA SUCIA (MATANZA)		
Título de la Unidad de Competencia: 1. 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: 1.1 Insensibilizar al animal en faena regular 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 en faena regular utilizando los criterios de bienestar animal y seguridad laboral, manteniendo el ritmo de la noria. 	<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 neumático o eléctrico) según normas vigentes. • Se ingresa un animal por vez verificando el cierre de puerta del cajón. • Se regula el voltaje del insensibilizador eléctrico o se verifica presión de aire del neumático considerando tamaño del animal para evitar reiterar la operación, respetando criterios de Bienestar Animal. • Se apoya el noqueador neumático o eléctrico en el centro de la frente y se produce la descarga de aire que impulsa el émbolo o electricidad provocando la pérdida de conciencia del animal sin provocar su muerte. • Se comprueba la caída del animal y 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. • Se coordina las tareas con manejador y guinchero, manteniendo el ritmo de la noria. 	<ul style="list-style-type: none"> • Animal insensibilizado y vivo. • Lengua del animal colgando.
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 estado del cajón de noqueo. • Criterios sobre Bienestar animal • Manejo del insensibilizador neumático o eléctrico • Lectoescritura comprensiva aplicada a la interpretación de señales. • Comprende el sentido de las Normas de Seguridad 		<ul style="list-style-type: none"> • Cajones de noqueo automático o diferentes tipos de cajones de noqueo • Manejo de cajón de noqueo con inmovilización automática

<ul style="list-style-type: none"> • Aporte del rol al funcionamiento general del Frigorífico. 	<ul style="list-style-type: none"> • Faena ritual sin insensibilización previa.
Campo de aplicación	
<ul style="list-style-type: none"> • Frigoríficos Ciclo 1 y 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 encerrar al animal en el cajón de noqueo • Al aplicar el noquedor • La coordinación con el maneador y el guinchero en faena ritual <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 noquedor • El respeto de las normas de seguridad • El respeto de las normas de Bienestar Animal 	

ROL OCUPACIONAL: OPERARIO DE ZONA SUCIA (MATANZA)

Título de la unidad de competencia: 2. Inmovilizar y elevar al 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: 2.1. Manejar, elevar y encarrilar el animal 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">• Manejar el animal respetando conceptos de Bienestar Animal, manteniendo el ritmo de la noria y los preceptos de seguridad laboral• Elevar el animal con el guinche y encarrilarlo en el riel, teniendo en cuenta conceptos de Bienestar Animal, manteniendo el ritmo de la noria y respetando los preceptos de seguridad laboral.	<ul style="list-style-type: none">• Se presenta en su puesto de trabajo con uniforme y herramientas en condiciones de uso (equipo impermeable, botas de goma de caña alta y casco)• Se toma la manea del riel abastecedor considerando la seguridad laboral propia y de terceros.• Se engancha la manea de cadena con argolla en el tercio distal próximo al nudo del miembro posterior izquierdo del animal que yace en la plataforma tipo reja comprobando el enganche.• Se afirma el gancho de la manea al guinche tensando la cadena y comprobando la colocación para preservar la seguridad hasta elevar el animal.• Se pone el gancho del guinche al alcance del manejador verificando el enganche con la manea para evitar accidentes.• Se acompaña el movimiento del manejador liberando cadena.• Se lava el ano y periferia del animal para eliminar el bosteo.• Se sale del área para evitar accidentes por caída de animales o maneas.• Se eleva el animal y se calza la manea en el riel evitando caídas de animales.	<ul style="list-style-type: none">• Animal manejado y enganchado.• Animal encarrilado en el riel en forma segura.

Evidencias de conocimiento	
Conocimiento fundamental	Conocimiento circunstancial
<ul style="list-style-type: none"> • Criterios sobre Bienestar animal • Equipo impermeable, botas de goma de caña alta y casco • Aporte del rol al funcionamiento general del frigorífico • Comprende el sentido de las Normas de Seguridad • Criterios de Buenas Prácticas de Manufactura 	<ul style="list-style-type: none"> • Conocimientos para faena ritual sin insensibilización previa. • Transferir la res de manea a roldana en zona intermedia.
Campo de aplicación	
<ul style="list-style-type: none"> • Frigoríficos Ciclo 1 y 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 coloca la manea y la engancha en el guinche. • Cuando coordina con el guinchero. <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. 	

ROL OCUPACIONAL: OPERARIO DE ZONA SUCIA (MATANZA)		
Título de la unidad de competencia: 3. Sangrar el animal hasta su muerte disponiendo de la sangre según programa de producción, teniendo en cuenta conceptos de Bienestar Animal, manteniendo el ritmo de la noria y respetando los preceptos de seguridad laboral y Buenas Prácticas de Manufactura.		
Título del elemento de competencia: 3.1 Afilar, asentar y mantener las herramientas de trabajo considerando temperaturas, ángulo de afilado y tipos 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 tipos de corte, aplicando criterios de seguridad propia y de terceros. • Mantener las herramientas en condiciones higiénico sanitarias, evitando contaminación y accidentes personales 	<ul style="list-style-type: none"> • Se presenta en su puesto de trabajo con uniforme y herramientas en condiciones de uso (equipo impermeable, botas de goma de caña alta y casco) • 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 • 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 del cuchillo • Se limpia vaina y guante cuando sea necesario en el filtro sanitario con agua y detergente de acuerdo a las normas higiénico sanitarias. • Se lava y esteriliza cuchillo y chaira periódicamente de acuerdo a las normas higiénico sanitarias. • Se comunica al supervisor necesidad de limpieza de plataforma de trabajo para evitar accidentes por resbalar con el cuchillo en la mano 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuchillo afilado sin quemar la hoja • Cuchillo asentado. • Chaira asentada según el filo del cuchillo • Herramientas limpias y esterilizadas. • Vaina sin adherencias o restos de carne y grasa
Evidencias de conocimiento		
Conocimiento fundamental		Conocimiento circunstancial
<ul style="list-style-type: none"> • 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 • Uniforme de trabajo a utilizar según la normativa vigente (ropa blanca, casco, guante de malla, delantal, botas de 		<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

<p>goma, protector abdominal,).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Criterios de Buenas Prácticas de Manufactura y nociones básicas de HACCP (Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control). • Conceptos de higiene personal • Técnicas de esterilización de cuchillos y chaira.(Primero cabo y luego el cuerpo) 	<p>pedra</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilización de otros elementos de seguridad: faja lumbar, protectores auditivos. • Uso de gabinetes de esterilización con ozono o luz ultravioleta
Campo de aplicación	
<ul style="list-style-type: none"> • Frigoríficos Ciclo 1 (mataderos de ciclo completo) y Ciclo 2 (plantas de empaque), carnicerías, supermercados, empresas de catering, fábrica de chacinados y embutidos. 	
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 afilar y desbastar el cuchillo y asentar la chaira y el cuchillo • Cuando limpia vaina • Cuando esteriliza cuchillo y chaira • Cuando lava elementos de seguridad <p>El evaluador considerará:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El conocimiento de desbaste, afilado y asiento de cuchillo y asentado de chaira • La aplicación de prácticas de higiene personal asociadas al ámbito de trabajo. • La aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura. • El conocimiento de técnicas de esterilización de cuchillos y chaira. • La aplicación de Normas de Seguridad personal, del producto y de terceros. • El manejo de imprevistos e interacción con sus compañeros de equipo del sector. 	

ROL OCUPACIONAL: OPERARIO DE ZONA SUCIA (MATANZA)

Título de la unidad de competencia: 3. Sangrar el animal hasta su muerte disponiendo de la sangre según programa de producción teniendo en cuenta conceptos de bienestar animal, manteniendo el ritmo de la noria y respetando los preceptos de seguridad laboral y Buenas Prácticas de Manufactura.

Título del elemento de competencia: 3.2. Degollar al animal teniendo en cuenta los conceptos de Bienestar Animal y preservando seguridad laboral

Criterios de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencias de producto
<ul style="list-style-type: none">• Degollar al animal respetando los preceptos 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 (guantes, equipo impermeable o ropa blanca de manga corta con delantal impermeable, botas de goma de caña alta y casco)• Se acomoda el animal ubicándolo de frente al trabajador para facilitar el degüello.• Se raja el cuero desde la entrada del pecho, en la línea media del animal, hasta segundo tercio del cuello con primer cuchillo.• Se corta músculo accediendo a la cavidad torácica y se seccionan grandes vasos a la entrada del pecho con un segundo cuchillo para evitar contaminación y producir sangrado hasta la muerte.• Se posiciona al animal para que sangre y vómito caigan en canaletas separadas para evitar contaminación de la sangre.• Se protege de los manotazos del animal tomando distancia con la mano libre y girando el animal para evitar accidentes.	<ul style="list-style-type: none">• Corte completo de grandes vasos.• Mollejas sin daños.• Sangre y vómito por canaletas correspondientes.• Sangre sin contaminación (pelos, vómito e ingesta) en el caso de uso comestible.• Músculo sin contaminación (pelos e ingesta).

Evidencias de conocimiento	
Conocimiento fundamental	Conocimiento circunstancial
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Anatomía de la zona. ▪ Criterios sobre Bienestar animal. ▪ Comprende el sentido de las Normas de Seguridad Laboral. ▪ Criterios de Buenas Prácticas de Manufactura. ▪ Aporte del rol al funcionamiento general del frigorífico. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Degüello en establecimientos sin noria.
Campo de aplicación	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Frigoríficos Ciclo 1 y 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 raja el cuero. ▪ Cuando corta vasos. ▪ Cuando acomoda el animal para el sangrado. ▪ Cuando se protege de las patadas 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 destreza en el manejo de los cuchillos. ▪ Observancia de Buenas Prácticas de Manufactura. 	

ROL OCUPACIONAL: OPERARIO DE ZONA SUCIA (MATANZA)

Título de la unidad de competencia: 3. Sangrar el animal hasta su muerte disponiendo de la sangre según programa de producción, manteniendo el ritmo de la noria y respetando los preceptos de seguridad laboral y Buenas Prácticas de Manufactura.

Título del elemento de competencia: 3.3 Electroestimular para producir sangrado completo del animal preservando la seguridad laboral y Buenas Prácticas de Manufactura.

Criterios de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencias de producto
<ul style="list-style-type: none">• Electroestimular al animal para lograr el máximo sangrado respetando los preceptos de seguridad laboral y Buenas Prácticas de Manufactura.	<ul style="list-style-type: none">• Se utiliza guantes de goma o pinzas con material aislante para evitar accidentes personales.• Se prueba el electroestimulador verificando si llega energía eléctrica y considerando criterios de seguridad propia y de terceros.• Se abrocha pinzas sobre pliegues de piel o nariz para transmitirle electricidad al animal y producir su contracción muscular.• Se electroestimula al animal produciendo sangrado completo y respetando criterios de seguridad laboral.• Se posiciona al animal previendo que sangre y vómito caigan en canaletas correspondientes evitando contaminación de la sangre.• Se desabrocha pinzas al finalizar el tiempo de transmisión eléctrica y se abrochan en el animal siguiente	<ul style="list-style-type: none">• Sangrado completo.• Sangre y vómito por canaletas correspondientes.
Evidencias de conocimiento		
Conocimiento fundamental		Conocimiento circunstancial
<ul style="list-style-type: none">▪ Aporte del rol al funcionamiento general del frigorífico▪ Comprende el sentido de las Normas de Seguridad.▪ Manejo del electroestimulador.▪ Criterios de Buenas Prácticas de Manufactura.		<ul style="list-style-type: none">▪ Conoce el manejo del recuperador de sangre.▪ Conoce el manejo del descornador.

Campo de aplicación
Frigoríficos Ciclo 1 y ciclo completo
Guía de evaluación
En situación real de trabajo el evaluador observará al postulante en la siguiente situación: <ul style="list-style-type: none">▪ Cuando acomoda el animal para desangrado▪ Cuando coloca el electroestimulador El evaluador considerará: <ul style="list-style-type: none">▪ La aplicación de normas de seguridad personal en el manejo de herramientas.▪ El manejo de imprevistos e interacción con sus compañeros de equipo del sector.