

Norma de  
Competencia

**Operario de  
limpieza y  
sanitización**

**Sector  
Frigorífico**



<b>DATOS GENERALES DE LA OCUPACIÓN</b>	
<b>OPERARIO DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN</b>	
<b>ÁREA DE COMPETENCIAS:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Industria Frigorífica</li> </ul>
<b>SUB-ÁREA DE COMPETENCIA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Todas las especies.</li> </ul>
<b>ÁREAS OCUPACIONALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frigoríficos Ciclo I, Ciclo II, Ciclo Completo, Establecimientos Procesadores de Menudencias, Fábricas de chacinados, Carnicerías y Supermercados.</li> </ul>
<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 operario de limpieza y sanitización mantiene la limpieza de las áreas de trabajo durante el proceso y realiza la limpieza total antes del nuevo ciclo de producción de acuerdo a los POES de la planta.</li> </ul>	
<b>RELACIONES FUNCIONALES Y JERÁRQUICAS EN EL ESPACIO SOCIAL DE TRABAJO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• El operario de limpieza y sanitización se reporta al supervisor de limpieza y sanitización 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 equipos, materiales y productos en debido estado de uso</li> <li>• Asegura la condición de su espacio de trabajo.</li> <li>• Asegura la disposición de los elementos de seguridad.</li> <li>• Mantiene la limpieza del área de trabajo durante la producción.</li> <li>• Ejecuta la limpieza y sanitización de equipos e instalaciones previo al inicio del nuevo ciclo.</li> </ul>	

MAPA FUNCIONAL	OPERARIO DE LIMPIEZA Y SANITIZACION
<p><b>Propósito Clave:</b> Limpiar y sanitizar corrales, camiones, áreas internas de producción y equipamiento, en frigoríficos, aplicando criterios de seguridad, calidad y considerando normas higiénico sanitarias.</p>	
UNIDAD DE COMPETENCIA	ELEMENTOS DE COMPETENCIA
<p>1. Limpiar y sanitizar los corrales y camiones en frigoríficos, considerando los criterios de calidad, seguridad y de Bienestar Animal.</p>	<p>1.1. Limpiar y sanitizar los corrales considerando los criterios de Bienestar Animal y las indicaciones de la oficina de calidad contenidas en los POES.</p> <p>1.2. Limpiar y sanitizar camiones utilizando productos de limpieza autorizados por SENASA, considerando los puntos críticos de contaminación, preservando los equipos y respetando las indicaciones contenidas en los POES.</p>
<p>2. Limpiar y sanitizar las áreas internas de producción y sanitarios preservando los equipos, aplicando criterios de seguridad, calidad y normas higiénico sanitarias</p>	<p>2.1 Limpiar y sanitizar la Playa de Faena y áreas de vísceras utilizando productos de limpieza autorizados, considerando los puntos críticos de contaminación, preservando los equipos y respetando las indicaciones contenidas en los POES</p> <p>2.2 Limpiar y sanitizar la despostada y cuarteo, utilizando productos de limpieza autorizados, considerando los puntos críticos de contaminación, preservando los equipos y respetando las indicaciones contenidas en los POES.</p> <p>2.3 Limpiar y sanitizar las cámaras y túneles vacíos, utilizando productos de limpieza autorizados, considerando los puntos críticos de contaminación, preservando los equipos y respetando las indicaciones contenidas en los POES.</p> <p>2.4. Limpiar y sanitizar filtro sanitario utilizando productos de limpieza autorizados, considerando los puntos críticos de contaminación, preservando los equipos y respetando las indicaciones contenidas en los POES.</p> <p>2.5 Limpiar y sanitizar baños y vestuarios utilizando productos de limpieza autorizados, considerando los puntos críticos de contaminación, preservando los equipos y respetando las indicaciones contenidas en los POES</p>
<p>3. Limpiar y sanitizar equipamiento, aplicando criterios de seguridad, calidad y normas higiénico sanitarias</p>	<p>3.1 Limpiar y sanitizar equipos de iluminación, noria y rieles, extractores y mosquiteros, utilizando productos autorizados, aplicando criterios de seguridad, calidad y de normas higiénico sanitarias</p>

**ROL OCUPACIONAL: OPERARIO DE LIMPIEZA Y SANITIZACION****Título de la unidad de competencia:** 1. Limpiar y sanitizar los corrales y camiones en frigoríficos, considerando los criterios de calidad, seguridad y de Bienestar Animal**Título del elemento de competencia:** 1.1. Limpiar y sanitizar los corrales considerando los criterios de Bienestar Animal y las indicaciones de la oficina de calidad contenidas en los POES.

<b>Criterios de desempeño</b>	<b>Evidencias de desempeño</b>	<b>Evidencias de producto</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Limpiar y sanitizar los corrales considerando los criterios de Bienestar Animal, las indicaciones de calidad contenidas en los POES y los criterios de seguridad laboral.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se ingresa al área de trabajo con uniforme o equipo impermeable, botas de caña alta, delantal impermeable y casco de color amarillo, de acuerdo a normas de seguridad e higiene.</li><li>• Se identifica y selecciona los productos de limpieza y desinfectantes a utilizar con el nombre comercial y principio activo, n° de lote a utilizar según lo explicitado en los POES y nombre del responsable de la preparación.</li><li>• Se consulta los puntos críticos de contaminación descritos en el capítulo de los POES del manual de la planta con el supervisor o con responsable de calidad.</li></ul> <p><b>Limpieza de corrales vacíos</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Se limpia corrales diariamente después de enviados los animales a faena, en el orden consignado en los POES</li><li>• Se limpia los sistemas de iluminación artificial en forma manual, según indicación en los POES.</li><li>• Se quita nidos de techos en forma manual para evitar desechos de aves en los corrales, según indicación en los POES.</li><li>• Se verifica diariamente la presencia de roedores y/o de materia fecal en tubos o rampas, avisando al supervisor los resultados detectados.</li><li>• Se elimina estiércol del piso con pala y cepillo, llevándolo al estercolero para su posterior proceso y se limpia con agua de red a presión.</li><li>• Se limpia bebederos vacíos con cepillo y detergente autorizado por SENASA, enjuagando con agua clorinada.</li><li>• Se revisa sistemas de desagüe y cierre sifónico levantando rejillas.</li><li>• Si es necesario, se limpia con cepillo y detergente el caño de desagüe con presión de agua, colocando la rejilla en su lugar para evitar el pase de material grueso.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Corrales limpios y sanitizados.</li><li>• Calles internas de corrales y mangas de ingreso a faena limpias y sanitizadas.</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se limpia pisos, vallados, puertas y cantos sanitarios en corrales vacíos con cepillo y detergente autorizado por SENASA, enjuagando con manguera con agua clorinada de red a presión de acuerdo a lo explicitado en los POES.</li> </ul> <p><b>Limpieza del corral con animales adentro</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se verifica el estado de los corrales, detectando la presencia de bosta y de espacio suficiente para posibilitar la limpieza con los animales adentro.</li> </ul> <p><b>En caso de no haber espacio suficiente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se avisa al supervisor para que el corralero retire los animales.</li> <li>• Se elimina bosta con pala lavando el piso y eventualmente patas y panza del animal con menor presión de agua para evitar estrés, evitando contaminación en playa de faena.</li> </ul> <p><b>Sanitización</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se sanitiza cepo y corrales al final de limpieza utilizando elementos de trabajo específicos para corrales comunes o de aislamiento, según normas de SENASA y procedimientos contenidos en los POES.</li> </ul>	
<b>Evidencias de conocimiento</b>		
<b>Conocimiento fundamental</b>	<b>Conocimiento circunstancial</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso de uniforme de trabajo.</li> <li>• Lectoescritura comprensiva aplicada a control de productos.</li> <li>• Aporte del rol al funcionamiento general del frigorífico.</li> <li>• Criterios de Bienestar Animal.</li> <li>• Criterios de desinfección para corrales con animales enfermos. (Carbuncho, aftosa, etc.)</li> <li>• Productos y elementos de limpieza y sanitización.</li> <li>• Comprende el sentido de las Normas de Seguridad.</li> <li>• Herramientas de trabajo: picos de manguera a presión, cepillos de piso y de vallados, carretilla y pala ancha.</li> <li>• Manipulación de sustancias tóxicas y criterios de cuidado medioambiental.</li> <li>• Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Productos de limpieza y sanitización que no utilizan en su planta.</li> </ul>	

<b>Campo de aplicación</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Plantas frigoríficas ciclo completo y ciclo I</li></ul>
<b>Guía de evaluación</b>
<p>El evaluador observará al postulante en situación real de trabajo:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Durante la limpieza de corrales</li><li>• Durante la sanitización de corrales</li><li>• En el cumplimiento de las normas de Bienestar Animal</li></ul> <p>El evaluador considerará:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• El conocimiento de productos de limpieza y sanitización.</li><li>• El cuidado con los animales</li><li>• La aplicación de normas de seguridad personal</li><li>• El manejo de imprevistos</li></ul>

<b>ROL OCUPACIONAL:</b> OPERARIO DE LIMPIEZA Y SANITIZACION		
<b>Título de la unidad de competencia:</b> 1 Limpiar y sanitizar los corrales y camiones en frigoríficos, considerando los criterios de calidad, seguridad y de Bienestar Animal.		
<b>Título del elemento de competencia:</b> 1.2. Limpiar y sanitizar camiones utilizando productos de limpieza autorizados por SENASA, considerando los puntos críticos de contaminación, preservando los equipos y respetando las indicaciones contenidas en los POES.		
<b>Criterios de desempeño</b>	<b>Evidencias de desempeño</b>	<b>Evidencias de producto</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpiar y sanitizar camiones preservando los equipos, utilizando los productos adecuados, considerando los puntos críticos de contaminación y respetando las indicaciones contenidas en los POES</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se ingresa al área de trabajo con uniforme de color o equipo impermeable, botas de caña alta, delantal impermeable y casco de color amarillo, de acuerdo a normas de seguridad e higiene.</li> <li>• Se lava y enjuaga el camión con agua clorinada, de arriba hacia abajo, interior y exterior de la jaula, barandas, pisos de la jaula, chasis y ruedas, usando cepillo, dejando escurrir el agua, considerando los puntos críticos de contaminación descritos en el capítulo de los POES del manual de la planta, después de la descarga de animales y antes de salir del establecimiento.</li> <li>• Se sanitiza el camión con productos aprobados por SENASA o verifica que pase por el arco sanitario hasta que finalice la señal sonora.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Camiones limpios y sanitizados, verificado por control de calidad y certificados por SENASA.</li> </ul>
<b>Evidencias de conocimiento</b>		
<b>Conocimiento fundamental</b>		<b>Conocimiento circunstancial</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso del uniforme de trabajo</li> <li>• Lectoescritura comprensiva aplicada a control de productos.</li> <li>• Aporte del rol al funcionamiento general del frigorífico.</li> <li>• Productos y elementos de limpieza y sanitización.</li> <li>• Herramientas de trabajo y su aplicación a cada tarea (cepillos, secadores, hidrolavadoras o mangueras a presión, esparcidoras neumáticas de productos de sanitización, baldes)</li> <li>• Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)</li> <li>• Puntos críticos de contaminación</li> <li>• Puntos críticos de limpieza del camión</li> <li>• Nociones sobre productos químicos aprobados y su utilización de acuerdo con las especificaciones de los rótulos, las técnicas de limpieza utilizadas y la aplicación de desinfectantes a las superficies de contacto con los productos,</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Productos de limpieza y sanitización que no se utilizan en su planta</li> </ul>

<p>después de la limpieza.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprende el sentido de las Normas de Seguridad.</li> <li>• Criterios de Buenas Prácticas de Manufactura.</li> </ul>	
<b>Campo de aplicación</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plantas frigoríficas ciclo completo, ciclo I, remates feria y mercados concentradores.</li> </ul>	
<b>Guía de evaluación</b>	
<p>El evaluador observará al postulante en situación real de trabajo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Durante la limpieza y sanitización de camiones</li> </ul> <p>El evaluador considerará:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El conocimiento de productos de limpieza y sanitización</li> <li>• El conocimiento de puntos críticos de contaminación</li> <li>• La aplicación de normas de seguridad personal</li> <li>• La aplicación de prácticas de higiene personal asociadas al ámbito de trabajo.</li> <li>• El manejo de imprevistos</li> </ul>	



**ROL OCUPACIONAL: OPERARIO DE LIMPIEZA Y SANITIZACION**

**Título de la unidad de competencia:** 2. Limpiar y sanitizar las áreas internas de producción y sanitarios preservando los equipos, aplicando criterios de seguridad, calidad y normas higiénico sanitarias

**Título del elemento de competencia:** 2.1 Limpiar y sanitizar la Playa de Faena y área de vísceras utilizando productos de limpieza autorizados, considerando los puntos críticos de contaminación, preservando los equipos y respetando las indicaciones contenidas en los POES

<b>Criterios de desempeño</b>	<b>Evidencias de desempeño</b>	<b>Evidencias de producto</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Limpiar y sanitizar la Playa de Faena y área de vísceras al final de las operaciones preservando los equipos, utilizando los productos autorizados, considerando los puntos críticos de contaminación y las indicaciones contenidas en los POES</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se ingresa al área de trabajo con uniforme de color o equipo impermeable, botas de caña alta, delantal impermeable y casco de color amarillo, de acuerdo a normas de seguridad e higiene.</li><li>• Se retira los productos de limpieza y desinfectantes del depósito consultando los puntos críticos de contaminación descritos en el capítulo de los POES del manual de la planta.</li></ul> <p><b>Limpieza operacional de instalaciones</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Se hace circular agua de velos constantes de caños perforados y /o manguera sin presión y/o secador, eliminando sangre, coágulos y vómito del piso y paredes, escurriendo la sangre y vómito a las canaletas de recolección, cuidando de no salpicar paredes y/o productos.</li><li>• Se enjuagan los sectores que lo requieran con agua clorinada de la red durante las paradas de descanso.</li></ul> <p><b>Limpieza pre operacional diaria de instalaciones al finalizar producción:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Se levanta con pala y en seco los trozos de grasa, carne, aserrín, cuernos y demás residuos sólidos, depositando los residuos orgánicos en bolsas o evacuándolos por los tubos correspondientes al sector de incomedibles.</li><li>• Se levanta sólidos del sector de reinspección veterinaria y se envían a digestor de acuerdo a las normas del SENASA.</li><li>• Se protege todas las conexiones eléctricas, botoneras, balanzas y motores con un film de polietileno para evitar cortocircuitos y accidentes personales.</li><li>• Se limpia diariamente las superficies de techo, paredes, piso, palcos y canaletas (azulejos, plástico cielorraso, acero inoxidable, hierro) , eliminando grasa, sangre, restos de carne y vísceras, pelos, cueros e ingesta, utilizando los productos de limpieza identificados para la tarea y considerando los puntos críticos de contaminación descritos</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Playa de faena sin acumulación de sangre, vómitos y desperdicios durante la faena.</li><li>• Playa de faena limpia, verificado con hisopados por control de calidad y según indicaciones de POES.</li><li>• Área de vísceras limpia, verificado con hisopados por control de calidad y según indicaciones de POES.</li></ul>

en el capítulo del POES del manual de la planta.

- Se desagota, lava, enjuaga y sanitiza los esterilizadores, para evitar contaminación del agua y las herramientas.
- Se limpia ventanales sellados y los sistemas de iluminación artificial herméticos con manguera a presión con agua clorinada de la red o en forma manual.
- Se revisa sistemas de desagüe y cierre sifónico levantando rejillas. Si es necesario, se limpian con cepillo y detergente el caño de desagüe con presión de agua, colocando la rejilla en su lugar para evitar el pase de material grueso.
- Se limpia Cajón de Noqueo, palcos, pisos, paredes, cantos, bordes internos y cara inferior de palcos con máquina neumática o cepillo y detergente autorizado por SENASA, aplicando desengrasante en toda la superficie y dejando actuar el tiempo determinado en el producto y las indicaciones contenidas en los POES, enjuagando con agua clorinada de red a 40°C, evitando salpicaduras.
- Se cubre todas las superficies con desengrasante, detergente o espumígeno de arriba hacia abajo, cuidando de llegar especialmente a los lugares de difícil acceso y dejándolo actuar el tiempo especificado en el POES.
- Se repasa las sierras y lugares afectados por suciedad con cepillo o esponjas de fibras mientras actúa el detergente, enjuagando con agua tibia cercana a 40° C, de arriba hacia abajo, cuidando de no dejar superficies con restos de solución de limpieza y reinspeccionando las áreas para repetir el procedimiento si fuera necesario
- Se seca pisos y paredes con secador y se retira todos los elementos de limpieza del sector para evitar accidentes y mantener en condiciones el espacio de trabajo.
- Se aplica moderadamente lubricante autorizado en las superficies o herramientas que lo requieran y no tengan posterior contacto con la carne.
- Se sanitiza el área esparciendo hipoclorito de sodio u otro desinfectante con atomizador con las diluciones aprobadas por el SENASA, dejando actuar sin enjuague posterior y avisando al supervisor que el área está restringida a la circulación de personal hasta el reinicio de las tareas.

**Herramientas neumáticas, sierras y utensillos:**

- Se lava, limpia y sanitiza cuchillos neumáticos, hoja de sierra de división de media, sierra de pecho neumática y descornadoras, cuidando de no desparramar el aserrín, diariamente después de la faena.
- Se enjuaga cuereadora, cantos, bordes internos y cara inferior de palcos con manguera a presión con agua clorinada de la red, evitando salpicaduras.

**Bandeja de vísceras y ganchos de cabezas:**

- Se solicita la puesta en funcionamiento de la bandeja de vísceras antes y durante las operaciones para verificar las etapas de agua fría y esterilización con agua a 82° C.
- Se lava los ganchos de cabezas con chorro de agua fría de línea para eliminar restos orgánicos, pasándolos por el esterilizador a 82° C después de la faena.
- Se controla visualmente la efectividad de la limpieza y esterilización y la temperatura del agua en forma continua durante las operaciones.

**Centrífugas , desarradoras, escaldadoras/blanqueadora**

- Se desagotan diariamente al finalizar la tarea, limpiándolas con detergente autorizado por SENASA y se la hace funcionar al vacío.
- Se enjuaga con agua clorinada de la red haciéndola funcionar al vacío.

**Mesas, paraguas, sombrillas, carros, perchas, bateas y zorras**

- Se lava diariamente al finalizar la tarea con detergente autorizado por SENASA y se enjuaga reiteradamente con agua clorinada.

**Cintas transportadoras**

- Se limpia diariamente con detergente autorizado por SENASA
- Se enjuaga con agua clorinada de la red y se sanitiza con producto autorizado por SENASA.
- Se limpia mensualmente los rodamientos y se lubrican con producto autorizado por SENASA para evitar que se oxiden.

**Hacha de cabeza**

- Se limpia diariamente con detergente autorizado por SENASA enjuagándola con agua clorinada de la red

**Útiles de Limpieza**

- Se lava y sanitiza útiles de limpieza de acuerdo a lo especificado en los POES, dejándolos listos para su uso en posterior turno de limpieza.
- Se enjuaga el tanque reservorio del equipo generador de espumas con agua clorinada de red al finalizar el turno de limpieza, enrollando las mangueras y dejándolo listo para su uso.

**Evidencias de conocimiento**

<b>Conocimiento fundamental</b>	<b>Conocimiento circunstancial</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso del uniforme de trabajo</li> <li>• Lectoescritura comprensiva aplicada a control de productos.</li> <li>• Aporte del rol al funcionamiento general del frigorífico.</li> <li>• Productos y elementos de limpieza y sanitización.</li> <li>• Uso de herramientas de trabajo y su aplicación a cada tarea (cepillos, secadores, hidrolavadoras o mangueras a presión, esparcidoras neumáticas de productos de sanitización, baldes)</li> <li>• .Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)</li> <li>• Puntos críticos de contaminación.</li> <li>• Nociones sobre utilización de productos químicos aprobados de acuerdo con las especificaciones de los rótulos, las técnicas de limpieza utilizadas y la aplicación de desinfectantes a las superficies de contacto con los productos, después de la limpieza.</li> <li>• Comprende el sentido de las Normas de Seguridad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Productos de limpieza y sanitización que no se utilizan en su planta</li> <li>• Desarme y rearme del equipamiento antes y después de la limpieza.</li> </ul>
<b>Campo de aplicación</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plantas frigoríficas ciclo completo, ciclo 1.</li> </ul>	
<b>Guía de evaluación</b>	
<p>El evaluador observará al postulante en situación real de trabajo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Durante la limpieza y sanitización de playas de faena.</li> <li>• En el cuidado y protección de máquinas y equipos</li> </ul> <p>El evaluador considerará:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El conocimiento de productos de limpieza y sanitización</li> <li>• El conocimiento de puntos críticos de contaminación</li> <li>• La aplicación de normas de seguridad personal</li> <li>• La aplicación de prácticas de higiene personal asociadas al ámbito de trabajo.</li> <li>• El manejo de imprevistos</li> </ul>	

<b>ROL OCUPACIONAL: OPERARIO DE LIMPIEZA Y SANITIZACION</b>		
<b>Título de la unidad de competencia:</b> 2. Limpiar y sanitizar las áreas internas de producción y sanitarios preservando los equipos, aplicando criterios de seguridad, calidad y normas higiénico sanitarias		
<b>Título del elemento de competencia:</b> 2.2 Limpiar y sanitizar la despostada y cuarteo, utilizando productos de limpieza autorizados, considerando los puntos críticos de contaminación, preservando los equipos y respetando las indicaciones contenidas en los POES.		
<b>Criterios de desempeño</b>	<b>Evidencias de desempeño</b>	<b>Evidencias de producto</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpiar y sanitizar despostada y cuarteo preservando los equipos, utilizando los productos adecuados, considerando los puntos críticos de contaminación y respetando las indicaciones contenidas en los POES.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se retira los productos de limpieza y desinfectantes del depósito consultando los puntos críticos de contaminación descritos en el capítulo de los POES del manual de la planta</li> </ul> <p><b>Durante producción</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se levanta los residuos sólidos del piso en seco con pala y secador de goma, utilizando espátula para desprender restos de grasa y carne adheridos al piso y paredes, colocando los residuos orgánicos en bolsas de polietileno para incomedibles.</li> <li>• Se sanitiza eventualmente con pulverizador en las superficies que lo requieran, evitando el uso de soluciones deterativas durante las operaciones.</li> </ul> <p><b>Instalaciones</b></p> <p><b>Durante el cambio de turno.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se retira restos de pequeños recortes de carne de las mesas de trabajo y paredes con espátula, colocándolos en bolsas de polietileno para incomedibles al finalizar las operaciones.</li> <li>• Se lava las superficies con detergente utilizando esponja y cepillo.</li> <li>• Se levanta del piso los trozos de grasa y carne depositándolos en bolsas para incomedibles.</li> <li>• Se enjuaga y aplica sanitizante en las superficies de las mesadas.</li> <li>• Se limpia el piso con secador de goma.</li> </ul> <p><b>Limpieza Diaria</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se levanta en seco con pala los trozos de grasa, carne, aserrín de hueso y cualquier otro residuo sólido depositando en bolsas de polietileno para incomedibles y los inorgánicos en bolsas de polietileno para residuos inorgánicos.</li> <li>• Se cubre las conexiones eléctricas y motores con lámina plástica para evitar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Despostada y cuarteo limpia y sanitizada verificado por hisopados en control de calidad según indicaciones de calidad contenidas en los POES</li> </ul>

cortocircuitos y accidentes personales.

- Se enjuaga el área con agua a 40° C, incluyendo paredes, palcos, tarimas, mesas, puertas, etc. evitando dirigir el chorro de agua directamente sobre tableros eléctricos y motores.
- Se aplica detergente en forma de espuma, de arriba hacia abajo, cubriendo toda la superficie especialmente los lugares de difícil acceso, dejando actuar el tiempo especificado en el producto mientras repasa con cepillo y esponja las superficies más afectadas.
- Se inspecciona y repasa los lugares con restos no eliminados, enjuagando nuevamente las áreas repasadas, dejando escurrir el agua y eliminando la que queda estancada en superficies planas y pisos con secador limpio.
- Se retira todos los elementos de limpieza del sector y se aplica el sanitizante por pulverización
- Se retiran las protecciones plásticas de los tableros y motores manteniendo el área restringida a la circulación de personal hasta el reinicio de las tareas.

#### **Envasadora al vacío**

- Se asegura que las máquinas estén desconectadas para evitar accidentes
- Se retira y lava las placas de teflón con solución detergente con esponja de fibra
- Se limpia la máquina con un paño humedecido con solución detergente, eliminando impurezas adheridas.
- Se pasa otro paño descartable con agua fría clorinada para eliminar el detergente.
- Se coloca las placas de teflón secas y se cubre la máquina.

#### **Sierras**

- Se limpia con cepillo y detergente autorizado las sierras de cuarteo enjuagando con agua a presión a 40° C.
- Se aplica detergente en forma de espuma sobre todas las superficies dejándolo actuar el tiempo especificado en el producto pasando esponja de fibra y/o cepillo en toda la superficie de acero inoxidable.
- Se enjuaga con agua tibia (cercana a 40° C) la hoja de la sierra dejándola escurrir revisando que no queden restos de aserrín.
- Se seca las superficies interiores y exteriores con paño descartable.

	<p><b>Útiles de Limpieza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se lava y sanitiza útiles de limpieza considerando lo especificado en los POES dejándolos listos para su uso en posterior turno de limpieza.</li> </ul>	
<b>Evidencias de conocimiento</b>		
<b>Conocimiento fundamental</b>		<b>Conocimiento circunstancial</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso del uniforme de trabajo</li> <li>• Lectoescritura comprensiva aplicada a control de productos.</li> <li>• Aporte del rol al funcionamiento general del frigorífico.</li> <li>• Productos y elementos de limpieza y sanitización.</li> <li>• Herramientas de trabajo y su aplicación a cada tarea (cepillos, secadores, hidrolavadoras o mangueras a presión, esparcidoras neumáticas de productos de sanitización, baldes)</li> <li>• Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)</li> <li>• Puntos críticos de contaminación.</li> <li>• Nociones sobre utilización de productos químicos aprobados de acuerdo con las especificaciones de los rótulos, las técnicas de limpieza utilizadas y la aplicación de desinfectantes a las superficies de contacto con los productos, después de la limpieza.</li> <li>• Comprende el sentido de las Normas de Seguridad.</li> <li>• Limpieza básica de equipos</li> <li>• Equipamiento que debe protegerse de agua</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Productos de limpieza y sanitización que no se utilizan en su planta</li> <li>• Desarme y rearme del equipamiento antes y después de la limpieza.</li> </ul>

<b>Campo de aplicación</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Plantas frigoríficas ciclo completo y ciclo II, supermercados, carnicerías y fábricas de chacinados.</li></ul>
<b>Guía de evaluación</b>
<p>El evaluador observará al postulante en situación real de trabajo:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Durante la limpieza y sanitización</li><li>• En el cuidado de máquinas y equipos</li></ul> <p>El evaluador considerará:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• El conocimiento de productos de limpieza y sanitización</li><li>• El conocimiento de puntos críticos de contaminación</li><li>• La aplicación de normas de seguridad personal</li><li>• La aplicación de prácticas de higiene personal asociadas al ámbito de trabajo.</li><li>• El manejo de imprevistos</li></ul>



**ROL OCUPACIONAL: OPERARIO DE LIMPIEZA Y SANITIZACION**

**Título de la unidad de competencia:** 2. Limpiar y sanitizar las áreas internas de producción y sanitarios preservando los equipos, aplicando criterios de seguridad, calidad y normas higiénico sanitarias

**Título del elemento de competencia:** 2.3 Limpiar y sanitizar las cámaras y túneles vacíos, utilizando productos de limpieza autorizados, considerando los puntos críticos de contaminación, preservando los equipos y respetando las indicaciones contenidas en los POES.

<b>Criterios de desempeño</b>	<b>Evidencias de desempeño</b>	<b>Evidencias de producto</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Limpiar y sanitizar cámaras y túneles preservando los equipos, utilizando los productos adecuados, considerando los puntos críticos de contaminación y respetando las indicaciones contenidas en los POES</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se retira los productos de limpieza y desinfectantes consultando los puntos críticos de contaminación descriptos en los POES de la planta</li></ul> <p><b>Cámaras</b></p> <p><b>Operacional (Cámara llena)</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Se levanta en seco con pala y secador coágulos y residuos sólidos del piso, si es necesario</li><li>• Se aplica sanitizante con pulverizador en las superficies que lo requieran, evitando el uso de soluciones deterativas durante las operaciones.</li></ul> <p><b>Post-operacional (Cámara vacía)</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Se levanta en seco con pala y secador los trozos de grasa, carne, aserrín de hueso y cualquier otro residuo sólido depositando los residuos orgánicos en bolsas de polietileno para incomedibles y los inorgánicos en bolsas de polietileno para residuos inorgánicos.</li><li>• Se cubre las conexiones eléctricas y motores con lámina plástica para evitar cortocircuitos y accidentes personales.</li><li>• Se enjuaga el área con agua a 40° C, incluyendo paredes, puertas, etc. evitando dirigir el chorro de agua directamente sobre tableros eléctricos y motores</li><li>• Se aplica detergente en forma de espuma, de arriba hacia abajo cubriendo toda la superficie cuidando especialmente los lugares de difícil acceso, dejando actuar la espuma durante el tiempo especificado en el producto mientras se repasa con cepillo y esponja las superficies más afectadas cuidando de no mojar los rieles.</li><li>• Se enjuaga con agua tibia (cercana a 40°C) de arriba hacia abajo eliminando restos de solución de limpieza, inspeccionando y repasando los lugares con restos no eliminados, y enjuagando nuevamente las áreas repasadas.</li><li>• Se deja escurrir el agua eliminando la que queda estancada en superficies planas y pisos con secador limpio.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cámaras y túneles limpios y sanitizados verificado por hisopados en control de calidad según indicaciones de calidad contenidas en los POES</li></ul>

- Se retira todos los elementos de limpieza del sector y se aplica el sanitizante por pulverización
- Se avisa a sala de máquinas para que enciendan los equipos de frío y se cierran las puertas

#### **Túneles de congelado**

- Se solicita a sala de máquinas el corte de circulación de frío.
- Se desocupa el túnel dejándolo libre de productos para permitir limpieza profunda.
- Se aplica detergente en forma de espuma de arriba hacia abajo, cubriendo toda la superficie dejándolo actuar el tiempo especificado en el producto.
- Se cepilla paredes, puertas y pisos, en particular esquinas y juntas con solución detergente.
- Se enjuaga con agua tibia (cerca a 40° C) de arriba hacia abajo evitando dejar las superficies con restos de solución de limpieza, inspeccionando las áreas, repitiendo el procedimiento si se encuentra alguna desviación a lo establecido en los POES.
- Se seca los pisos evitando que se congele el agua estancada para evitar accidentes laborales.
- Se retira los elementos de limpieza del sector y se aplica sanitizante por pulverización sin enjuague posterior.

#### **Útiles de Limpieza**

- Se lava y sanitiza útiles de limpieza considerando pautas de higiene y POES dejándolos listos para su uso en posterior turno de limpieza.

<b>Evidencias de conocimiento</b>	
<b>Conocimiento fundamental</b>	<b>Conocimiento circunstancial</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso del uniforme de trabajo</li> <li>• Lectoescritura comprensiva aplicada a control de productos.</li> <li>• Aporte del rol al funcionamiento general del frigorífico.</li> <li>• Productos y elementos de limpieza y sanitización.</li> <li>• Herramientas de trabajo y su aplicación a cada tarea (cepillos, secadores, hidrolavadoras o mangueras a presión, esparcidoras neumáticas de productos de sanitización, baldes)</li> <li>• Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)</li> <li>• Puntos críticos de contaminación.</li> <li>• Nociones sobre utilización de productos químicos aprobados de acuerdo con las especificaciones de los rótulos, las técnicas de limpieza utilizadas y la aplicación de desinfectantes a las superficies de contacto con los productos, después de la limpieza.</li> <li>• Comprende el sentido de las Normas de Seguridad.</li> <li>• Limpieza básica de equipos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Productos de limpieza y sanitización que no se utilizan en su planta</li> <li>• Desarme y rearme del equipamiento antes y después de la limpieza.</li> </ul>
<b>Campo de aplicación</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plantas frigoríficas ciclo completo 1 y 2, fileteado de pescados, supermercados y carnicerías, plantas de elaboración de productos alimenticios.</li> </ul>	
<b>Guía de evaluación</b>	
<p>El evaluador observará al postulante en situación real de trabajo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Durante la limpieza y sanitización de cámaras y túneles.</li> <li>• En el cuidado de máquinas y equipos</li> </ul> <p>El evaluador considerará:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El conocimiento de productos de limpieza y sanitización</li> <li>• El conocimiento de puntos críticos de contaminación</li> <li>• La aplicación de normas de seguridad personal</li> <li>• La aplicación de prácticas de higiene personal asociadas al ámbito de trabajo.</li> <li>• El manejo de imprevistos</li> </ul>	

**ROL OCUPACIONAL: OPERARIO DE LIMPIEZA Y SANITIZACION**

**Título de la unidad de competencia:** 2. Limpiar y sanitizar las áreas internas de producción y sanitarios preservando los equipos, aplicando criterios de seguridad, calidad y normas higiénico sanitarias.

**Título del elemento de competencia:** 2.4 Limpiar y sanitizar filtro sanitario utilizando productos de limpieza autorizados, considerando los puntos críticos de contaminación, preservando los equipos y respetando las indicaciones contenidas en los POES.

<b>Criterios de desempeño</b>	<b>Evidencias de desempeño</b>	<b>Evidencias de producto</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Limpiar y sanitizar filtro sanitario, preservando los equipos, utilizando los productos adecuados, considerando los puntos críticos de contaminación y respetando las indicaciones contenidas en los POES</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se retira los productos de limpieza y desinfectantes consultando los puntos críticos de contaminación descritos en el capítulo de los POES de la planta</li><li>• Se limpia y sanitiza el filtro sanitario diariamente después de terminar el turno en los periodos de descanso antes del ingreso del personal y durante la producción reponiendo los insumos.</li><li>• Se recolecta residuos con pala y secador de goma depositándolos en los recipientes destinados para tal fin.</li><li>• Se protege los interruptores con lámina de polietileno</li><li>• Se renueva los dispenser de toallas descartables y jabón antibacteriano para manos al final del proceso.</li><li>• Se barre los restos de residuos orgánicos depositándolos en bolsas de polietileno identificadas.</li><li>• Se retiran las bolsas de polietileno del sector reemplazándolas en los cestos por nuevas.</li><li>• Se elimina el agua de los depósitos lavasuelas, lava botas y caja porta cepillos, enjuagándolos con agua de red tibia (40 +/- 5° C), dejando escurrir, llenándolos con agua con detergente para su uso y luego secando el piso con secador de goma.</li><li>• Se enjuaga equipos, paredes, pisos con agua de red tibia (40 +/- 5°C) evitando dirigir el chorro de agua directamente sobre tableros y motores.</li><li>• Se aplica desengrasante en forma de espuma de arriba hacia abajo, cubriendo todas las superficies, poniendo atención en los lugares de difícil acceso y dejándolo actuar durante el tiempo especificado en el producto, mientras se repasa con cepillo o esponjas de fibras los lugares más sucios.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Filtro sanitario limpio y sanitizado, verificado por hisopados en control de calidad, según indicaciones contenidas en los POES</li></ul>

<b>Evidencias de conocimiento</b>	
<b>Conocimiento fundamental</b>	<b>Conocimiento circunstancial</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso del uniforme de trabajo</li> <li>• Lectoescritura comprensiva aplicada a control de productos.</li> <li>• Aporte del rol al funcionamiento general del frigorífico.</li> <li>• Productos y elementos de limpieza y sanitización.</li> <li>• Herramientas de trabajo y su aplicación a cada tarea (cepillos, secadores, hidrolavadoras o mangueras a presión, esparcidoras neumáticas de productos de sanitización, baldes)</li> <li>• Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)</li> <li>• Puntos críticos de contaminación.</li> <li>• Nociones sobre utilización de productos químicos aprobados de acuerdo con las especificaciones de los rótulos, las técnicas de limpieza utilizadas</li> <li>• Comprende el sentido de las Normas de Seguridad.</li> <li>• Puntos críticos de limpieza del área</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Productos de limpieza y sanitización que no se utilizan en su planta</li> <li>• Desarme y rearme del equipamiento antes y después de la limpieza.</li> </ul>
<b>Campo de aplicación</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plantas frigoríficas ciclo completo 1 y 2, fileteado de pescados, plantas de elaboración de productos alimenticios.</li> </ul>	
<b>Guía de evaluación</b>	
<p>El evaluador observará al postulante en situación real de trabajo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Durante la limpieza y sanitización de filtros santirarios</li> <li>• En el cuidado de máquinas y equipos.</li> </ul> <p>El evaluador considerará:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El conocimiento de productos de limpieza y sanitización</li> <li>• El conocimiento de puntos críticos de contaminación</li> <li>• La aplicación de normas de seguridad personal</li> <li>• La aplicación de prácticas de higiene personal asociadas al ámbito de trabajo.</li> <li>• El manejo de imprevistos</li> </ul>	

**ROL OCUPACIONAL: OPERARIO DE LIMPIEZA Y SANITIZACION**

**Título de la unidad de competencia:** 2. Limpiar y sanitizar las áreas internas de producción y sanitarios preservando los equipos, aplicando criterios de seguridad, calidad y normas higiénico sanitarias

**Título del elemento de competencia:** 2.5. Limpiar y sanitizar baños y vestuarios utilizando productos de limpieza autorizados, considerando los puntos críticos de contaminación, preservando los equipos y respetando las indicaciones contenidas en los POES

<b>Criterios de desempeño</b>	<b>Evidencias de desempeño</b>	<b>Evidencias de producto</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Limpiar y sanitizar baños y vestuarios preservando los equipos, utilizando los productos adecuados, considerando los puntos críticos de contaminación y respetando las indicaciones contenidas en los POES.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se retira los productos de limpieza y desinfectantes consultando los puntos críticos de contaminación descritos en los POES de la planta.</li></ul> <p><b>Operacional Continuo</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Se recoge en seco con pala y secador cualquier residuo sólido que se encuentre en el piso del sector colocándolos en el cesto con bolsas para residuos.</li><li>• Se cepilla paredes y puertas enérgicamente o se frota con esponja de fibra y solución detergente y por ultimo los pisos, enjuagando con agua de red hasta la eliminación de la solución y escurriendo el agua del piso con secador.</li><li>• Se aplica desinfectante en toda la superficie de paredes y puertas</li><li>• Se verifica la existencia y se repone papel higiénico, toallas de papel y jabón para manos en todo el sector.</li><li>• Se verifica el no ingreso de personal con herramientas de trabajo y delantal y el lavado de manos al egreso.</li><li>• Se levanta los residuos sólidos del piso con pala y secador de goma colocándolos en bolsas de residuos</li><li>• Se aplica desinfectante en los pisos de los lugares de mayor tránsito del personal cada vez que se requiera, utilizando un secador de goma.</li></ul> <p><b>Preoperacional semanal</b></p> <p><b>Edilicias</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Se levanta las rejillas de los desagües retirando sólidos y depositando los restos en bolsas para incomedibles</li><li>• Se repasa los techos en el ángulo conformado con la pared con un plumero plástico.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Baños y vestuarios limpios según indicaciones de calidad contenidas en los POES.</li></ul>

<b>Evidencias de conocimiento</b>	
<b>Conocimiento fundamental</b>	<b>Conocimiento circunstancial</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso del uniforme de trabajo</li> <li>• Lectoescritura comprensiva aplicada a control de productos.</li> <li>• Aporte del rol al funcionamiento general del frigorífico.</li> <li>• Productos y elementos de limpieza y sanitización.</li> <li>• Herramientas de trabajo y su aplicación a cada tarea (cepillos, secadores, hidrolavadoras o mangueras a presión, esparcidoras neumáticas de productos de sanitización, baldes)</li> <li>• Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)</li> <li>• Puntos críticos de contaminación.</li> <li>• Nociones sobre utilización de productos químicos aprobados de acuerdo con las especificaciones de los rótulos, las técnicas de limpieza utilizadas</li> <li>• Comprende el sentido de las Normas de Seguridad.</li> <li>• Productos químicos aprobados y la utilización de acuerdo con las especificaciones de los rótulos</li> <li>• Limpieza básica de instalaciones sanitarias.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Productos de limpieza y sanitización que no se utilizan en su planta</li> </ul>
<b>Campo de aplicación</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plantas frigoríficas ciclo completo y ciclo 2, fileteado de pescados, supermercados y carnicerías, plantas de elaboración de productos alimenticios.</li> </ul>	
<b>Guía de evaluación</b>	
<p>El evaluador observará al postulante en situación real de trabajo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Durante la limpieza y sanitización de baños y vestuarios.</li> </ul> <p>El evaluador considerará:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El conocimiento de productos de limpieza y sanitización</li> <li>• El conocimiento de puntos críticos de contaminación</li> <li>• La aplicación de normas de seguridad personal</li> <li>• La aplicación de prácticas de higiene personal asociadas al ámbito de trabajo.</li> <li>• El manejo de imprevistos</li> </ul>	

**ROL OCUPACIONAL: OPERARIO DE LIMPIEZA Y SANITIZACION****Título de la unidad de competencia:** 3. Limpiar y sanitizar equipamiento aplicando criterios de seguridad, calidad y de normas higiénico sanitarias**Título del elemento de competencia:** 3.1 Limpiar y sanitizar equipos de iluminación, noria y rieles, extractores y mosquiteros utilizando productos autorizados, aplicando criterios de seguridad, calidad y normas higiénico sanitarias

<b>Criterios de desempeño</b>	<b>Evidencias de desempeño</b>	<b>Evidencias de producto</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Limpiar y sanitizar equipos de iluminación, noria y rieles, extractores y mosquiteros utilizando productos autorizados, aplicando criterios de seguridad, calidad y de normas higiénico sanitarias, considerando los puntos críticos de contaminación y respetando las indicaciones contenidas en los POES.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se ingresa al área de trabajo con uniforme de color o equipo impermeable, botas de caña alta, delantal impermeable y casco de color amarillo de acuerdo a normas de seguridad e higiene.</li><li>• Se retira los productos de limpieza y desinfectantes consultando los puntos críticos de contaminación descritos en los POES de la planta.</li></ul> <p><b>Rieles y estructuras soportes</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Se elimina quincenalmente restos de aceite, grasa y polvo de la estructura de hierro, acero, con una rejilla humedecida en desengrasante inorgánico repasando manualmente todos los perfiles, teniendo especial cuidado en el borde inferior del soporte que sustenta al riel, dejando secar sin enjuagar con buena ventilación.</li><li>• Se revisa rieles y norias semestralmente avisando a mantenimiento la existencia de re barbas.</li><li>• Se repasa los perfiles con un paño embebido en aceite lubricante, dejando una película delgada y evitando la formación de gotas.</li></ul> <p><b>Luminarias</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Se desprende los protectores de acrílico de los equipo de iluminación semanalmente con ayuda del sector de mantenimiento eliminando polvo y otras partículas y, diariamente se limpian con un paño seco o plumero de plástico.</li><li>• Se lava protectores de acrílico con detergente frotando con una esponja de fibra, enjuagándolos con agua de red, dejando escurrir, secándolos con un paño seco y colocándolos nuevamente.</li></ul> <p><b>Extractores, inyectoros y mosquiteros contra insectos</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Se desarma las rejillas de protección y mosquiteros para su higienización con la colaboración de personal de mantenimiento, cerrándolas con un film de polietileno, para evitar el ingreso de insectos al sector.</li><li>• Se limpia con agua a 40° C a alta presión y detergente sin espuma hasta eliminar todo el residuo graso.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Equipos de iluminación, noria y rieles, extractores y mosquiteros, limpios y sanitizados verificado por hisopados en control de calidad, según indicaciones de calidad contenidas en los POES.</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se limpia las carcasas y paletas de motores manualmente con una rejilla embebida en diluyente químico indicado, hasta eliminar toda traza de residuo graso desconectando antes la fuente eléctrica.</li> </ul> <p><b>Unidades de refrigeración (evaporadores).</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se controla con el Personal de Sala de Máquinas que se corte el suministro de amoníaco y la corriente eléctrica de los motores para evitar accidentes de trabajo.</li> <li>• Se protege los motores de los ventiladores y las conexiones con lámina de polietileno evitando que se mojen.</li> <li>• Se limpia en seco el evaporador con sistema de descongelado y bandeja perforada, sacando manualmente los residuos sólidos, verificando que no quede tapada la perforación de la bandeja y lavando con agua a presión desde el lado de los ventiladores.</li> <li>• Se limpia las palas de los ventiladores con esponja de fibra y solución de detergente neutro.</li> <li>• Se enjuaga el equipo con agua a baja presión comenzando por el sistema de descongelado, palas de ventiladores terminando con el intercambiador de calor.</li> <li>• Se retira las protecciones plásticas de los equipos dejándolos en condiciones de uso.</li> </ul>	
<b>Evidencias de conocimiento</b>		
<b>Conocimiento fundamental</b>	<b>Conocimiento circunstancial</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso del uniforme de trabajo</li> <li>• Lectoescritura comprensiva aplicada a control de productos.</li> <li>• Aporte del rol al funcionamiento general del frigorífico.</li> <li>• Productos y elementos de limpieza y sanitización.</li> <li>• Herramientas de trabajo y su aplicación a cada tarea</li> <li>• Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)</li> <li>• Puntos críticos de contaminación.</li> <li>• Nociones sobre utilización de productos químicos aprobados de acuerdo con las especificaciones de los rótulos, las técnicas de limpieza utilizadas</li> <li>• Comprende el sentido de las Normas de Seguridad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Productos de limpieza y sanitización que no se utilizan en su planta</li> <li>• Desarme y rearme del equipamiento antes y después de la limpieza.</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Productos químicos aprobados y la utilización de acuerdo con las especificaciones de los rótulos</li> <li>• Limpieza básica de instalaciones sanitarias.</li> </ul>	
<b>Campo de aplicación</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plantas frigoríficas ciclo completo y ciclo y 2; supermercados; supermercados, carnicerías y plantas de elaboración de productos alimenticios.</li> </ul>	
<b>Guía de evaluación</b>	
<p>El evaluador observará al postulante en situación real de trabajo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Durante la limpieza y sanitización del equipamiento</li> <li>• En el cuidado máquinas y equipos</li> </ul> <p>El evaluador considerará:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El conocimiento de productos de limpieza y sanitización</li> <li>• El conocimiento de puntos críticos de contaminación.</li> <li>• La aplicación de normas de seguridad personal</li> <li>• La aplicación de prácticas de higiene personal asociadas al ámbito de trabajo.</li> <li>• El manejo de imprevistos</li> </ul>	