

Norma de
Competencia

**Operario de
Menudencias Rojas**

**Sector
Frigorífico**

IcIcA

**Instituto
Certificador
de la Industria
Cárnica Argentina**

DATOS GENERALES DE LA OCUPACIÓN	
OPERARIO DE MENUENCIAS ROJAS	
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, Establecimientos Procesadores de Menudencias.
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 Menudencias Rojas limpia, prolia y prepara vísceras rojas. 	
RELACIONES FUNCIONALES Y JERÁRQUICAS EN EL ESPACIO SOCIAL DE TRABAJO	
<ul style="list-style-type: none"> • El Operario de Menudencias Rojas 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 de herramientas en debido estado de uso, a saber 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 MENUENCIAS ROJAS
<p>Propósito Clave: Acondicionar y clasificar para venta menudencias rojas y subproductos de la cabeza del animal, aplicando criterios de calidad, seguridad laboral y Buenas Prácticas de Manufactura.</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 en condiciones higiénico sanitarias</p>	<p>1.1 Afilarse y asentarse las herramientas de trabajo considerando temperaturas, ángulo de afilado y tipo de corte. 1.2 Mantener las herramientas limpias y en condiciones higiénico sanitarias para evitar contaminación y accidentes personales</p>
<p>2. Acondicionar y clasificar menudencias rojas y subproductos de la cabeza del animal para exportación o mercado interno, aplicando criterios de seguridad laboral y Buenas Prácticas de Manufactura.</p>	<p>2.1 Preparar y clasificar menudencias rojas para exportación o mercado interno, considerando seguridad laboral y Buenas Prácticas de Manufactura. 2.2 Preparar y clasificar subproductos de la cabeza del animal para exportación o mercado interno, considerando seguridad laboral y Buenas Prácticas de Manufactura.</p>

ROL OCUPACIONAL: OPERARIO DE MENUENCIAS ROJAS		
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 en condiciones 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 en piedra eléctrica (amoladora) cada vez que la actividad lo requiera, con un ángulo de inclinación acorde a la tarea • Se asienta o afila el cuchillo en piedra de mano según necesidad de corte, evitando quemar la hoja • Se asienta chaira con piedra lisa o lija fina según filo de cuchillo o necesidad de corte y sin dejar rebarba. • Se afila punta del gancho cuando lo requiera para evitar el desgarrar de piezas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuchillo afilado sin quemar la hoja • Cuchillo asentado sin rebarba • Chaira asentada según el filo del cuchillo • Gancho que arrastre sin desgarrar la pieza
Evidencias de conocimiento		
Conocimiento fundamental		Conocimiento circunstancial
<ul style="list-style-type: none"> • Afilarse y asentarse cuchillo. • Asentar chaira • Afilarse gancho • Comprende el sentido de las Normas de Seguridad. • Aporte del rol al funcionamiento general del frigorífico. 		<ul style="list-style-type: none"> • Afilado con máquina
Campo de aplicación		
<ul style="list-style-type: none"> • Plantas frigoríficas ciclo completo y ciclo 2, fileteado de pescados, supermercados, carnicerías 		
Guía de evaluación		
El evaluador observará al postulante en situación real de trabajo:		

- Al desbastar, afilar y asentar cuchillo, chaira y gancho

El evaluador considerará:

- El conocimiento de desbaste, afilado y asiento de cuchillo y asentado de chaira
- Destreza en afilado y asentado de herramientas
- Destreza en el manejo y afilado del gancho
- La calidad y el rendimiento del producto terminado
- 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.
- El manejo de imprevistos

ROL OCUPACIONAL: OPERARIO DE MENUENCIAS ROJAS

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 en condiciones 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 a la entrada o salida del filtro sanitario con agua y detergente, quitando adherencias o restos de carne y grasa.• Se esteriliza cuchillo, chaira y gancho con esterilizador con agua a 85^a, para evitar contaminación ...• Se cumple con los criterios de Buenas Prácticas de Manufactura• Se utilizan los elementos de seguridad reglamentarios para evitar accidentes personales.	<ul style="list-style-type: none">• Ausencia de contaminación (hisopado de laboratorio)• 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 (Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control).• Higiene personal• Lavar vaina• Técnicas de esterilización de cuchillos, chaira y gancho• Comprende el sentido de las Normas de Seguridad• Aporte del rol al funcionamiento general del frigorífico	<ul style="list-style-type: none">• Uso de gabinetes de esterilización con ozono o luz ultravioleta

Campo de aplicación

- Plantas frigoríficas ciclo completo y ciclo 2, fileteado de pescados, supermercados, carnicerías

Guía de evaluación

El evaluador observará al postulante en situación real de trabajo:

- Al desbastar, afilar y asentar cuchillo, chaira y gancho

El evaluador considerará:

- El conocimiento de métodos de esterilización de cuchillo, vaina y chaira
- 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.
- El manejo de imprevistos

ROL OCUPACIONAL: OPERARIO DE MENUENCIAS ROJAS

Título de la Unidad de Competencia: 2. Acondicionar y clasificar menudencias rojas y subproductos de la cabeza del animal, para exportación o mercado interno, aplicando criterios de seguridad laboral y Buenas Prácticas de Manufactura.

Título del elemento de competencia: 2.1 Preparar y clasificar menudencias rojas para exportación o mercado interno, considerando seguridad laboral y Buenas Prácticas de Manufactura.

Criterios de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencias de producto
<ul style="list-style-type: none">• Lavar, desebar, efectuar dressing y orear o mantener en recipientes de agua circulante vísceras rojas para exportación o mercado interno, respetando los criterios de seguridad laboral y 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 (uniforme blanco, botas de caña alta, casco, delantal de plástico, cuchillo, gancho y chaira).• Se verifica circulación de agua en las bateas en forma constante.• Se recibe en distintas mesas de trabajo con regaderas y/o velos de agua por zorra, canaleta, tubo o noria: corazón, riñón, hígado, pulmón, centro de entraña, ubre, molleja, tragapasto, pene, criadilla, tendón, rabo, médula, gañote con carne y aorta, de acuerdo al ritmo de faena.• Se realiza dressing de vísceras rojas en mesa de trabajo, de acuerdo al ritmo de la faena, evitando amontonamiento de productos, respetando procedimientos indicados para cada tipo de vísceras y los criterios de seguridad laboral y de Buenas Prácticas de Manufactura.• Se lava y acondiciona vísceras rojas para empaque o venta a granel, respetando procedimientos indicados para cada tipo de vísceras, según destino comercial y normas higiénico sanitarias.• Se clasifica vísceras rojas por color y por rango de peso según destino comercial.• Se deposita vísceras acondicionadas en bateas cribadas con agua o percha, según destino comercial, considerando criterios de higiene y evitando amontonamiento de vísceras.• Se deposita restos de grasa y tejidos para grasería comestibles o	<ul style="list-style-type: none">• Vísceras sin tajos, desgarros, colgajos, coágulos o machucones.• Vísceras sin contaminación.

	incomestibles en bolsa de polietileno.	
Evidencias de conocimiento		
Conocimiento fundamental		Conocimiento circunstancial
<ul style="list-style-type: none"> • Uso uniforme blanco, botas de goma caña alta , delantal impermeable y casco o cofia • 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. • Conoce anatomía elemental de vísceras rojas 		<ul style="list-style-type: none"> • Sabe preparar hígado, corazón, y molleja en faena ritual con sellos a fuego. • Conoce preparación de productos según destino comercial.
Campo de aplicación		
<ul style="list-style-type: none"> • Plantas de ciclo 1 y ciclo completo. Elaboradoras de menudencias 		
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 lavar vísceras • Al efectuar el dressing de las vísceras • Al realizar el terminado de las vísceras <p>El evaluador considerará</p> <ul style="list-style-type: none"> • El manejo de imprevistos e interacción con sus compañeros de equipo del sector. • El respeto de las normas de seguridad e higiene • Observancia de Buenas Prácticas de Manufactura. 		

ROL OCUPACIONAL: OPERARIO DE MENUENCIAS ROJAS

Título de la unidad de competencia: 2. Acondicionar y clasificar menudencias rojas y subproductos de la cabeza del animal para exportación o mercado interno, aplicando criterios de seguridad laboral y Buenas Prácticas de Manufactura.

Título del elemento de competencia: 2.2. Preparar y clasificar subproductos de la cabeza del animal para exportación o mercado interno, considerando seguridad laboral y Buenas Prácticas de Manufactura.

Criterios de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencias de producto
<ul style="list-style-type: none">• Realizar dressing y completar preparación de sesos, nuez de quijada, labio, lengua y carne de cabeza, según destino comercial, considerando seguridad laboral y Buenas Prácticas de Manufactura.	<ul style="list-style-type: none">• Se divide cabeza con guillotina por línea media, evitando dañar el seso.• Se extrae seso, quijada, labio y carne de cabeza, retirando coágulos sin dañarlos, manteniendo el orden de la mesa de trabajo y el ritmo de la noria.• Se lava sesos con velo suave de agua, colocándolos en batea cribada para exportación o consumo.• Se lava y realiza dressing de nuez de quijada, labio y carne de cabeza, respetando procedimientos indicados para cada tipo de subproducto, y normas higiénico sanitarias, evitando cortes innecesarios, de acuerdo al destino comercial.• Se prepara nuez de quijada depositándola en bateas cribadas con agua y/o percha para exportación según destino comercial, considerando criterios de higiene y evitando amontonamiento.• Se deposita carne de cabeza y labios en bateas cribadas con agua según destino comercial.• Se retira hueso hioides de lengua evitando cortes.• Se cuelga lengua sobre gancho en mesa, realizando cortes según destino y evitando tajos.• Se clasifica lenguas blancas, negras y manchadas, se calibran por peso según destino comercial.• Se centrifuga y se colocan las lenguas en perchas móviles para empaque, redestinando de exportación a consumo interno lenguas con secuelas de	<ul style="list-style-type: none">• Lenguas sin tajos en epitelio y músculo.• Lengua sin manchas.• Carne de cabeza sin pelos ni coágulos.• Sesos sin desgarros.• Quijadas sin pelos.

	aftas o tajos.	
Evidencias de conocimiento		
Conocimiento fundamental		Conocimiento circunstancial
<ul style="list-style-type: none"> • Uso de ropa blanca o equipo impermeable, botas de goma de caña alta y casco o cofia • Aporte del rol en el funcionamiento general del frigorífico • Comprende el sentido de las Normas de Seguridad. • Criterios de Buenas Prácticas de Manufactura • Anatomía de la zona 		<ul style="list-style-type: none"> • Sellado en lengua de faena ritual
Campo de aplicación		
<ul style="list-style-type: none"> • Plantas de ciclo 1 y ciclo completo. Elaboradoras de menudencias. 		
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 realiza dressing • Cuando lava sesos, nuez de quijada, labio, lengua y carne de cabeza. • Cuando clasifica lenguas <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. • Observancia de Buenas Prácticas de Manufactura. 		