

Norma de
Competencia

**Operario de
Mondonguería**

**Sector
Frigorífico**



DATOS GENERALES DE LA OCUPACIÓN	
OPERARIO DE MONDONGUERIA	
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 Mondonguería limpia, proliza y prepara panzas librillos y cuajos según la Orden de Trabajo. 	
RELACIONES FUNCIONALES Y JERÁRQUICAS EN EL ESPACIO SOCIAL DE TRABAJO	
<ul style="list-style-type: none"> • El Operario de Mondonguería 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. • Asegura la condición de su espacio de trabajo. • Asegura la disposición de los elementos de seguridad. 	

MAPA FUNCIONAL	OPERARIO DE MONDONGUERIA
<p>Propósito Clave: Preparar mondongo, bonete, librillo y cuajo para congelado o venta en fresco a granel, considerando criterios de 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. Afilar y asentar 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. Separar, limpiar y realizar dressing de vísceras verdes considerando criterios de seguridad laboral y Buenas Prácticas de Manufactura.</p>	<p>2.1. Separa, limpia y realiza dressing de vísceras verdes de acuerdo a la orden de trabajo y destino comercial, considerando criterios de seguridad laboral y Buenas Prácticas de Manufactura.</p>
<p>3. Preparar mondongo, bonete, librillo y cuajo para empaque o venta a granel considerando criterios de seguridad laboral y la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura durante el proceso.</p>	<p>3.1. Centrifugar, desebar, desorillar, cocinar y blanquear mondongo, bonete, librillo y cuajo para empaque o venta a granel considerando criterios de seguridad laboral y la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura durante el proceso.</p>

ROL OCUPACIONAL: OPERARIO DE MONDONGUERIA

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 al funcionamiento general del frigorífico.	<ul style="list-style-type: none">• Afilado con máquina.

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 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 MONDONGUERIA		
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 Comprende el sentido de las Normas de Seguridad Lavar vaina Técnicas de esterilización de cuchillos, chaira y gancho 		<ul style="list-style-type: none"> Uso de gabinete de esterilización con ozono o luz ultravioleta.
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 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 MONDONGUERIA**Título de la unidad de competencia:** 2. Separar, limpiar y realizar dressing de vísceras verdes considerando criterios de seguridad laboral y Buenas Prácticas de Manufactura.**Título del elemento de competencia:** 2.1. Separa, limpia y realiza dressing de vísceras verdes de acuerdo a la orden de trabajo y destino comercial, considerando criterios de seguridad laboral y Buenas Prácticas de Manufactura

Criterios de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencias de producto
<ul style="list-style-type: none">• Separar, limpiar y realizar dressing de mondongos, bonete, librillo y cuajos de acuerdo a la orden de trabajo y destino comercial, considerando 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 (ropa blanca y delantal o equipo impermeable, botas de goma de caña alta y casco o cofia)• Se separa el completo, evitando tajos innecesarios fuera del área de corte para evitar contaminación por pérdida de rumen, enviando los tres estómagos y cuajo a la mesa correspondiente para preparación individual.• Se destapa la panza y el librillo, separando y enviando grasa a grasería comestible en carros o soplador, evitando contaminación.• Se prepara librillo cortando bordes, realizando un corte por su diámetro central sobre rejilla o mesada.• Se lava y centrifuga librillo eliminando su contenido para posterior preparación.• Se desebea cuajo, y se envía la grasa a grasería comestible en carros o soplador, evitando contaminación.• Se lava cavidad interna del cuajo y se envía a zona limpia, evitando contaminación• Se quita del mondongo el resto de tragapasto ligado.• Se engancha el mondongo por el bonete y se acciona pistón neumático para elevarlo.• Se corta el mondongo por el borde inferior, vaciando su contenido.• Se coloca el mondongo en sombrilla y se lo lava interna y externamente con agua a presión, evitando contaminación.• Se coloca el mondongo en recipiente de acuerdo al tamaño.• Se envía el mondongo en tandas por tamaño a la centrifuga de zona sucia, considerando trazabilidad según destino.	<ul style="list-style-type: none">• Vísceras verdes separadas, desebeadas y limpias.• Vísceras verdes sin cortes.

Evidencias de conocimiento	
Conocimiento fundamental	Conocimiento circunstancial
<ul style="list-style-type: none"> • Lectoescritura comprensiva aplicada a la interpretación de señales. • Comprende el sentido de las Normas de Seguridad. • Aporte del rol al funcionamiento general del frigorífico • Uso de uniforme de trabajo a utilizar según la normativa vigente (ropa blanca o equipo impermeable, casco o cofia, delantal impermeable, botas de goma). • Criterios de Buenas Prácticas de Manufactura. • Anatomía de la zona. 	
Campo de aplicación	
<ul style="list-style-type: none"> • Plantas ciclo 1 o 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 desarmar el completo. • Al realizar dressing. <p>El evaluador considerará:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El conocimiento anatomico de las vísceras verdes. • La aplicación de prácticas de higiene personal asociadas al ámbito de trabajo. • La aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura. • 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 MONDONGUERIA

Título de la unidad de competencia: 3.Preparar mondongo, bonete, librillo y cuajo para empaque o venta a granel considerando criterios de seguridad laboral y la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura durante el proceso.

Título del elemento de competencia: 3.1. Centrifugar, desebar, desorillar, cocinar y blanquear mondongo, bonete, librillo y cuajo para empaque o venta a granel considerando criterios de seguridad laboral y la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura durante el proceso.

Criterios de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencias de producto
<ul style="list-style-type: none">▪ Centrifugar, desebar, desorillar, cocinar y blanquear mondongo, bonete, librillo y cuajo para empaque o venta a granel de acuerdo a la orden de trabajo, considerando los criterios de seguridad laboral y las Buenas Prácticas de Manufactura.	<ul style="list-style-type: none">• Se presenta en su puesto de trabajo con uniforme y herramientas en condiciones de uso (ropa blanca y delantal o equipo impermeable, botas de goma de caña alta y casco o cofia).• Se colocan mondongo virado y librillo por separado en centrífugas correspondientes de zona limpia, colocando mucosa hacia fuera y evitando rotura de tela en el mondongo y hojas en el librillo, regulando la temperatura y el tiempo adecuado al tamaño del animal, tipo de alimentación y lugar de origen, para quitar el sarro.• Se toma piezas al azar con pescador para detectar defectos de centrifugado• Se prepara mondongo verde lavando y escurriendo en bandeja cribada o percha, y se envía a cámara o a batea con agua, según destino comercial.• Se cocinan mondongos y librillos, considerando el tiempo y temperatura indicados en la orden de trabajo para semicocido natural.• Se enfrían mondongo y librillo en batea con agua a temperatura ambiente y se lo coloca en perchas para escurrir y/o enfriar con aire de acuerdo a destino comercial• Se realiza dressing final de librillo y mondongo, repasando el callo de mondongo, prolijando bordes, de acuerdo a destino comercial, enviándolo en carros o perchas móviles a cámara de maduración de menudencias.• Se cocina y blanquea mondongo, bonete, librillo y cuajo semi cocido blanqueado a temperatura y tiempo indicados en la orden de trabajo, empleando sustancias aprobadas por el SENASA• Se descarga a batea con agua fría y se escurre en percha o se orea en corriente de aire y se envía a cámara de maduración para exportación o venta local.• Se separa bonete del mondongo de acuerdo a orden de trabajo.	<ul style="list-style-type: none">• Mondongo, bonete, y cuajo limpios, desebarados y sin contaminación.• Mondongo y bonete con mucosa adherida y sin roturas, semicocido blanqueado o natural con resistencia a la presión digital, según orden de trabajo.• Cuajo semicocido blanqueado.• Librillo con hojas enteras y casco limpio, semicocido, con resistencia a la tracción manual, blanqueado o natural según orden de trabajo.

Evidencias de conocimiento	
Conocimiento fundamental	Conocimiento circunstancial
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Anatomía de la zona. ▪ Reconocimiento de defectos previos y durante proceso. ▪ Operación de cocina. ▪ Procedimientos y productos de blanqueo. ▪ Comprende el sentido de las Normas de Seguridad. ▪ Criterios de Buenas Prácticas de Manufactura. ▪ Aporte del rol al funcionamiento general del frigorífico. ▪ Funcionamiento correcto de centrifuga para librillo, con paredes esmeriladas o punteadas con acero inoxidable. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Preparación de soluciones para blanqueo y escaldado ▪ Tiempos de proceso según producto.
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 se realiza la primer limpieza y centrifugado ▪ Al realizar dressing. ▪ Cuando se cocinan mondongo, bonete, librillo y cuajo. <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. 	