

Norma de  
Competencia

**Pelador de reses  
porcinas**

**Sector  
Frigorífico**



<b>DATOS GENERALES DE LA OCUPACIÓN</b>	
<b>PELADOR DE RESES PORCINAS</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>• Porcinos</li> </ul>
<b>ÁREAS OCUPACIONALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frigoríficos Ciclo I, Ciclo Completo.</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 legislación del trabajo y de seguridad alimentaria, decretos, resoluciones y normas legales establecidas por el PEN, la Superintendencia de Riesgos del Trabajo, el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA), los organismos de aplicación territoriales, así como la legislación provincial y municipal de cada provincia en particular.</li> <li>• Ley Higiene y Seguridad en el trabajo 19.587/72.</li> <li>• Ley de Riesgos de Trabajo 24.557/95.</li> <li>• Convenio Colectivo de Trabajo</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 pelador se desempeña en la zona intermedia de la faena y tiene a su cargo el escaldado, pelado y depilado de las reses porcinas</li> </ul>	
<b>RELACIONES FUNCIONALES Y JERÁRQUICAS EN EL ESPACIO SOCIAL DE TRABAJO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• El pelador se reporta al Supervisor del sector faena</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 herramientas en debido estado de uso, a saber: abridor y cuchillo afilado y asentado, chaira asentada y gancho debidamente afilado.</li> <li>• Asegura la condición de su espacio de trabajo.</li> <li>• Asegura la disposición de los elementos de seguridad.</li> </ul>	

MAPA FUNCIONAL	PELADOR DE RESES PORCINAS
<p><b>Propósito Clave:</b> Escaldar, pelar y repasar las reses porcinas preservando la seguridad personal, las normas higiénicas sanitarias y las 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 las normas higiénicas sanitarias.</p>	<p>1.1 Afilar y asentar las herramientas de trabajo considerando temperaturas, ángulo de afilado y tipo de corte.</p> <p>1.2 Mantener las herramientas limpias y en condiciones higiénico sanitarias para evitar contaminación y accidentes personales.</p>
<p>2. Escaldar las reses porcinas facilitando el pelado del cuero, preservando la seguridad laboral y las Buenas Prácticas de Manufactura.</p>	<p>2.1 Escaldar las reses porcinas facilitando el pelado del cuero, preservando la seguridad laboral y las Buenas Prácticas de Manufactura.</p>
<p>3. Extraer pelos y pezuñas de las reses porcinas escaldadas preservando la seguridad laboral y las Buenas Prácticas de Manufactura.</p>	<p>3.1 Extraer pelos y pezuñas de las reses porcinas escaldadas, preservando la seguridad laboral y las Buenas Prácticas de Manufactura.</p>

**ROL OCUPACIONAL: PELADOR DE RESES PORCINAS**

**Título de la unidad de competencia:** 1. Cuidar y mantener las herramientas de trabajo en condiciones de uso, afiladas y asentadas, preservando la seguridad personal y las normas higiénico sanitarias.

**Título del elemento de competencia:** 1.1 Afilar y asentar las herramientas de trabajo considerando temperaturas, ángulo de afilado y tipo de corte

<b>Criterios de desempeño</b>	<b>Evidencias de desempeño</b>	<b>Evidencias de producto</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Afilar y asentar las herramientas de trabajo considerando temperaturas, ángulo de afilado y tipo de corte.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se desbasta el cuchillo nuevo o usado cada vez que lo requiera en piedra eléctrica (amoladora) con un ángulo de inclinación acorde a la tarea utilizando antiparras</li><li>• Se asienta o afila el cuchillo en piedra de mano según necesidad de filo utilizando guante de seguridad</li><li>• Se asienta chaira con piedra lisa o lija fina según necesidad de filo de cuchillo</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cuchillo afilado sin quemar la hoja.</li><li>• Cuchillo asentado.</li><li>• Chaira asentada según el filo del cuchillo.</li></ul>
<b>Evidencias de conocimiento</b>		
<b>Conocimiento fundamental</b>		<b>Conocimiento circunstancial</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Criterios de Buenas Prácticas de Manufactura</li><li>• Lectoescritura comprensiva aplicada a la interpretación de señales.</li><li>• Técnicas de afilado y asentado de herramientas</li><li>• Comprende el sentido de las normas de seguridad.</li><li>• Aporte del rol al funcionamiento general del frigorífico</li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>• En establecimientos con afilado centralizado, rotación de cuchillos por color del cabo</li><li>• Utilización de máquinas de afilado y asentado sin piedra</li></ul>

<b>Campo de aplicación</b>
● Plantas frigoríficas de porcinos ciclo completo, ciclo 2, fábricas de chacinados, supermercados y carnicerías.
<b>Guía de evaluación</b>
El evaluador observará al postulante en situación real o simulada de trabajo: <ul style="list-style-type: none"><li>● Al desbastar, afilar y asentar cuchillo y chaira</li></ul> El evaluador considerará: <ul style="list-style-type: none"><li>● El conocimiento de desbaste, afilado y asiento de cuchillo y asentado de chaira</li><li>● Destreza en afilado y asentado de herramientas</li><li>● El manejo de imprevistos</li></ul>

**ROL OCUPACIONAL: PELADOR DE RESES PORCINAS**

**Título de la unidad de competencia:** 1. Cuidar y mantener las herramientas de trabajo en condiciones de uso, afiladas y asentadas, preservando la seguridad personal y las normas higiénico sanitarias.

**Título del elemento de competencia:** 1.2. Mantener las herramientas limpias y en condiciones higiénico sanitarias para evitar contaminación y accidentes personales.

<b>Criterios de desempeño</b>	<b>Evidencias de desempeño</b>	<b>Evidencias de producto</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Mantener las herramientas en condiciones higiénico sanitarias, evitando contaminación y accidentes personales</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se limpia vaina y guante cuando sea necesario y en el filtro sanitario con agua y detergente</li><li>• Se esteriliza cuchillo y chaira periódicamente en esterilizador con agua a 82°.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Herramientas en condiciones higiénicas.</li><li>• Ambiente laboral seguro.</li><li>• Vaina sin adherencias o restos de carne y grasa.</li></ul>
<b>Evidencias de conocimiento</b>		
<b>Conocimiento fundamental</b>		<b>Conocimiento circunstancial</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Uniforme de trabajo a utilizar según la normativa vigente (ropa blanca, casco, guante de malla, delantal, botas de goma,).</li><li>• Criterios de Buenas Prácticas de Manufactura y nociones de HACCP (Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control).</li><li>• Comprende el sentido de las normas de seguridad.</li><li>• Técnicas de esterilización de cuchillos, chaira, (primero cabo y luego el cuerpo)</li><li>• Aporte del rol en el funcionamiento general del frigorífico</li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>• Uso de gabinetes de esterilización con ozono o luz ultravioleta.</li></ul>

### **Campo de aplicación**

- Plantas frigoríficas de porcinos ciclo completo, ciclo 2, fábricas de chacinados, supermercados y carnicerías.

### **Guía de evaluación**

El evaluador observará al postulante en situación real de trabajo:

- Al manejar y mantener en condiciones cuchillo y chaira

El evaluador considerará:

- Destreza en el manejo de las herramientas
- La aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura.
- La aplicación de Normas de Seguridad personal, del producto y herramientas
- La aplicación de prácticas de higiene personal asociadas al ámbito de trabajo.
- La calidad y el rendimiento del producto terminado
- El manejo de imprevistos

**ROL OCUPACIONAL: PELADOR DE RESES PORCINAS**

**Título de la unidad de competencia:** 2. Escaldar las reses porcinas facilitando el pelado del cuero, preservando la seguridad laboral y las Buenas Prácticas de Manufactura.

**Título del elemento de competencia:** 2.1. Escaldar las reses porcinas facilitando el pelado del cuero, preservando la seguridad laboral y las Buenas Prácticas de Manufactura.

<b>Criterios de desempeño</b>	<b>Evidencias de desempeño</b>	<b>Evidencias de producto</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Escaldar las reses porcinas introduciéndolas en la pileta de escaldado según procedimientos de la empresa, preservando la seguridad laboral y las Buenas Prácticas de Manufactura.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se presenta en su puesto de trabajo con uniforme en condiciones de uso (ropa blanca y delantal o equipo impermeable, botas de goma de caña alta y casco o cofia).</li><li>• Se controla la temperatura del agua de la pileta entre 60° C y 65° para asegurar el pelado y reducir la contaminación.</li><li>• Se verifica y mantiene nivel de agua de la pileta de escaldado asegurando cantidad de agua suficiente para realizar el escaldado.</li><li>• Se introduce la res en la pileta de escaldado verificando que quede sumergida totalmente en el agua, para asegurar el reblandecimiento del pelo y las pezuñas.</li><li>• Se mantiene el orden de entrada y salida de las reses en el escaldador (primero entrado, primero salido) en forma manual o automática asegurando el tiempo de permanencia establecido por la empresa, evitando el cocimiento superficial de la res.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Temperatura del agua de la pileta entre 60° C y 65° C.</li><li>• Pelos del animal extraíbles en forma manual con facilidad.</li></ul>

<b>Evidencias de conocimiento</b>	
<b>Conocimiento fundamental</b>	<b>Conocimiento circunstancial</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aporte del rol al funcionamiento general del Frigorífico.</li> <li>• Criterios de Buenas Prácticas de Manufactura.</li> <li>• Comprende el sentido de las normas de seguridad</li> <li>• Procedimiento de escaldado de la empresa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Distintos procedimientos de escaldado.</li> </ul>
<b>Campo de aplicación</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plantas frigoríficas de porcinos de ciclo 1y de ciclo completo.</li> </ul>	
<b>Guía de evaluación</b>	
<p>El evaluador observará al postulante en situación real de trabajo, considerando:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La temperatura del agua de la pileta de escaldado entre 60° C y 65° C.</li> <li>• La aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura.</li> <li>• La aplicación de Normas de seguridad laboral.</li> <li>• El manejo de imprevistos.</li> </ul>	

**ROL OCUPACIONAL: PELADOR DE RESES PORCINAS**

**Título de la unidad de competencia:** 3. Extraer pelos y pezuñas de las reses porcinas escaldadas preservando la seguridad laboral y las Buenas Prácticas de Manufactura.

**Título del elemento de competencia:** 3.1. Extraer pelos y pezuñas de las reses porcinas escaldadas, preservando la seguridad laboral y las Buenas Prácticas de Manufactura.

<b>Criterios de desempeño</b>	<b>Evidencias de desempeño</b>	<b>Evidencias de producto</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Eliminar pelos y pezuñas de la res controlando el proceso hasta su terminación, preservando la seguridad laboral y las Buenas Prácticas de Manufactura.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se carga y descarga la res en la máquina peladora en forma manual o automática verificando el pelado del animal.</li><li>• Se controla el funcionamiento de la peladora, avisando a mantenimiento al detectar algún desperfecto.</li><li>• Se extraen las pezuñas de la res con cuchillo o gancho preservando la seguridad laboral.</li><li>• Se realiza ojal en el garrón con cuchillo para enganchar el animal a la percha encarrilándola en la noria.</li><li>• Se pasa el filo del cuchillo o el chupete metálico por el cuero de la cabeza y de las patas del animal para eliminar los pelos remanentes.</li><li>• Se flamea la res mediante soplete controlando que no se cocine superficialmente el cuero, o se la pasa por la llama del quemador automático, enviándola a lavado para que continúe el proceso.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Res sin pelos ni pezuñas.</li><li>• Cuero sin defectos (cortes desgarros, quemaduras, etc).</li></ul>

<b>Evidencias de conocimiento</b>	
<b>Conocimiento fundamental</b>	<b>Conocimiento circunstancial</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aporte del rol al funcionamiento general del Frigorífico.</li> <li>• Criterios de Buenas Prácticas de Manufactura.</li> <li>• Procedimiento de pelado y repaso de la empresa.</li> <li>• Comprende el sentido de las normas de seguridad.</li> </ul>	
<b>Campo de aplicación</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plantas frigoríficas de porcinos de ciclo 1 y ciclo completo</li> </ul>	
<b>Guía de evaluación</b>	
<p>El evaluador observará al postulante en situación real de trabajo, considerando:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El control del funcionamiento de la peladora</li> <li>• La aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura.</li> <li>• La aplicación de Normas de Seguridad personal y del producto.</li> <li>• La aplicación de prácticas de higiene personal asociadas al ámbito de trabajo.</li> <li>• El manejo de imprevistos.</li> </ul>	