



Certificación de Competencias

Operario de matanza porcino

N° de registro: 21901214

Norma de competencia



Instituto Certificador de la
Industria Cárnica Argentina



Ministerio de
Trabajo, Empleo
y Seguridad Social



Sistema Nacional de Certificación de Competencias y Formación Continua

El Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social ha convertido como uno de los pilares de sus políticas activas de empleo la generación de un Sistema Nacional de Certificación de Competencias y Formación Continua. Para el logro de este objetivo ha creado los Consejos Sectoriales, que son espacios de diálogo tripartito entre empresarios, sindicatos y Estado sobre temas vinculados a:

- La descripción de los puestos y ocupaciones en base a normas de competencia.
- Al desarrollo de la formación basada en competencia.
- Al desarrollo de los procesos de reconocimiento de la experiencia laboral de trabajadores y trabajadoras.
- La identificación y fortalecimiento de la calidad de gestión de instituciones de la Red de Formación Continua.
- Al desarrollo de mecanismos de incentivo financiero para las acciones de formación y certificación de trabajadores como es Crédito Fiscal.
- A la promoción de la finalización de estudios obligatorios de trabajadores y trabajadoras.
- A los mecanismos que promuevan la inclusión de jóvenes en procesos de formación, certificación y prácticas calificantes.

En el marco de los Consejos Sectoriales, se ha desarrollado con la activa participación de los representantes de los trabajadores y de los empleadores y con la asistencia del Estado las normas de competencia laboral, que expresan la demanda que en términos de criterios, desempeños, resultados y conocimiento tienen los trabajadores. Estamos presentando en este documento una descripción actualizada de las exigencias que tienen los puestos de trabajo y las ocupaciones, de forma de orientar a trabajadores, empresarios y organizaciones sindicales en los procesos de formación y reconocimiento de la experiencia laboral.

La norma de competencia laboral es un elemento central del Sistema Nacional de Certificación de Competencias y Formación Continua en la medida que permite ordenar la oferta de cursos, mejorar la calidad de los procesos de enseñanza y aprendizaje y orientar la formación y actualización de sus docentes, garantizando que los ciudadanos y ciudadanas de nuestro país accedan en igualdad de condiciones a una formación de calidad sectorialmente legitimada.

Certificación de Competencias

Operario de matanza porcino

N° de registro: 21901214

Norma de competencia

Frigorífico.

El Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social -MTEySS- brinda asistencia técnica y metodológica a los actores representativos de los sectores de actividad para el desarrollo y validación de las Normas de Competencia Laboral. Las cámaras y sindicatos se responsabilizan por los contenidos técnicos generados para su elaboración. Dichas Normas de Competencia Laboral son registradas por el MTEySS en su Registro de Instituciones de Capacitación y Empleo -REGICE-, una vez validadas por todas las partes intervinientes en su desarrollo.

Datos generales de la ocupación

Operario de matanza porcino

ÁREA DE COMPETENCIAS

- Industria frigorífica.

SUB-ÁREA DE COMPETENCIA

- Porcinos.

ÁREAS OCUPACIONALES

- Frigoríficos ciclo I, ciclo completo.

NORMAS GENERALES DE LA ACTIVIDAD

- 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.
- Ley higiene y seguridad en el trabajo 19.587/72.
- Ley de riesgos de trabajo 24.557/95.
- Convenio colectivo de trabajo.
- Decreto 4238/68, reglamento de Inspección de productos subproductos y derivados de origen animal.

ALCANCES Y CONDICIONES DEL ROL PROFESIONAL

- El operario de matanza de porcinos se desempeña en la zona sucia de la faena y tiene a su cargo el aturdimiento, maneado y degüello de las reses porcinas.

RELACIONES FUNCIONALES Y JERÁRQUICAS EN EL ESPACIO SOCIAL DE TRABAJO

- El operario de matanza de porcinos se reporta al supervisor del sector faena.

COBERTURA DE LA NORMA

- Nacional.

ORGANIZACIÓN DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN

- Asegura la disposición de herramientas en debido estado de uso, a saber: abridor y 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 matanza porcino

Propósito clave: sacrificar al animal teniendo en cuenta conceptos de bienestar animal, respetando los preceptos de seguridad laboral y las buenas prácticas de manufactura.

Unidad 1

CUIDAR Y MANTENER LAS HERRAMIENTAS DE TRABAJO EN CONDICIONES DE USO, AFILADAS Y ASENTADAS, PRESERVANDO LA SEGURIDAD PERSONAL Y LAS NORMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS.

- 1.1 Afilarse y asentar las herramientas de trabajo considerando temperaturas, ángulo de afilado y tipos de corte.
- 1.2 Mantener las herramientas limpias y en condiciones higiénico sanitarias para evitar contaminación y accidentes personales.

Unidad 2

INSENSIBILIZAR AL ANIMAL MANTENIENDO EL RITMO DE LA NORIA, TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS DE BIENESTAR ANIMAL Y RESPETANDO LOS PRECEPTOS DE SEGURIDAD LABORAL.

- 2.1 Insensibilizar al animal manteniendo el ritmo de la noria, teniendo en cuenta criterios de bienestar animal y respetando los preceptos de seguridad laboral.

Unidad 3

MANEAR Y COLGAR EL ANIMAL INSENSIBILIZADO MANTENIENDO EL RITMO DE LA NORIA, TENIENDO EN CUENTA CONCEPTOS DE BIENESTAR ANIMAL Y RESPETANDO LOS PRECEPTOS DE SEGURIDAD LABORAL.

- 3.1 Manejar y colgar el animal insensibilizado manteniendo el ritmo de la noria, teniendo en cuenta conceptos de bienestar animal y respetando los preceptos de seguridad laboral.

Unidad 4

DEGOLLAR AL ANIMAL LOGRANDO SU MÁXIMO SANGRADO, TENIENDO EN CUENTA LOS CONCEPTOS DE BIENESTAR ANIMAL Y PRESERVANDO LA SEGURIDAD LABORAL .

- 4.1 Degollar al animal logrando su máximo sangrado, teniendo en cuenta los conceptos de bienestar animal y preservando la seguridad laboral.

Unidades de Competencia

Unidad 1

CUIDAR Y MANTENER LAS HERRAMIENTAS DE TRABAJO EN CONDICIONES DE USO, AFILADAS Y ASENTADAS, PRESERVANDO LA SEGURIDAD PERSONAL Y LAS NORMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS.

Elemento 1.1

AFILAR Y ASENTAR LAS HERRAMIENTAS DE TRABAJO CONSIDERANDO TEMPERATURAS, ÁNGULO DE AFILADO Y TIPO DE CORTE.

Criterios de desempeño

- Afilar y asentar las herramientas de trabajo considerando temperaturas, ángulo de afilado y tipo de corte.

Evidencias de desempeño

- 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.
- Se asienta o afila el cuchillo en piedra de mano según necesidad de filo utilizando guante de seguridad.
- Se asienta chaira con piedra lisa o lija fina según necesidad de filo de cuchillo.
- Se afila punta del gancho cuando lo requiera.

Evidencias de producto

- Cuchillo afilado sin quemar la hoja.
- Cuchillo asentado.
- Chaira asentada según el filo del cuchillo.
- Gancho que no desgarrar el músculo.

Evidencias de conocimiento

Conocimiento fundamental

- Criterios de buenas prácticas de manufactura.
- Lecto-escritura comprensiva aplicada a la interpretación de señales.
- Técnicas de afilado y asentado de herramientas.
- Comprende el sentido de las normas de seguridad.
- Aporte del rol al funcionamiento general del frigorífico.

Conocimiento circunstancial

- En establecimientos con afilado centralizado, rotación de cuchillos por color del cabo.
- Utilización de máquinas de afilado y asentado sin piedra.

Campo de aplicación

- Plantas frigoríficas de porcinos de ciclo I, ciclo completo y plantas faenadoras de aves.

Guías de evaluación

- El evaluador observará al postulante en situación real o simulada de trabajo, al desbastar, afilar y asentar cuchillo, chaira y gancho.
- El evaluador considerará:
 - El conocimiento y destreza en desbaste, afilado y asiento de cuchillo y asentado de chaira.
 - El manejo de imprevistos.

Elemento 1.2

MANTENER LAS HERRAMIENTAS LIMPIAS Y EN CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS PARA EVITAR CONTAMINACIÓN Y ACCIDENTES PERSONALES.

Criterios de desempeño

- Mantener las herramientas en condiciones higiénico sanitarias, evitando contaminación y accidentes personales.

Evidencias de desempeño

- Se limpia vaina y guante cuando sea necesario y en el filtro sanitario con agua y detergente.
- Se esteriliza cuchillo, chaira y gancho periódicamente en esterilizador con agua a 82°.

Evidencias de producto

- Herramientas en condiciones higiénicas.
- Ambiente laboral seguro.
- Vaina sin adherencias o restos de carne y grasa.

Evidencias de conocimiento

Conocimiento fundamental

- 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.
- Comprende el sentido de las normas de seguridad.
- Técnicas de esterilización de cuchillos, chaira y gancho (primero cabo y luego el cuerpo).
- Aporte del rol en el funcionamiento general del frigorífico.

Conocimiento circunstancial

- Uso de gabinetes de esterilización con ozono o luz ultravioleta.

Campo de aplicación

- Plantas frigoríficas ciclo completo y ciclo I.

Guías de evaluación

- El evaluador observará al postulante en situación real de trabajo, al manejar y mantener en condiciones cuchillo, chaira y gancho.
- El evaluador considerará:
 - 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 del producto terminado.
 - El manejo de imprevistos.

Unidad 2

INSENSIBILIZAR AL ANIMAL TENIENDO EN CUENTA CONCEPTOS DE BIENESTAR ANIMAL, MANTENIENDO EL RITMO DE LA NORIA Y RESPETANDO LOS PRECEPTOS DE SEGURIDAD LABORAL.

Elemento 2.1

INSENSIBILIZAR AL ANIMAL TENIENDO EN CUENTA CONCEPTOS DE BIENESTAR ANIMAL, MANTENIENDO EL RITMO DE LA NORIA Y RESPETANDO LOS PRECEPTOS DE SEGURIDAD LABORAL.

Criterios de desempeño

- Insensibilizar al animal mediante descarga eléctrica manteniendo el ritmo de la noria, preservando criterios de bienestar animal y seguridad laboral.

Evidencias de desempeño

- Se presenta en su puesto de trabajo con uniforme y herramientas en condiciones de uso (uniforme blanco, botas de media caña, casco, delantal de plástico, protector auditivo, insensibilizador eléctrico).
- Se ingresa un animal por vez al cajón o dispositivo de sujeción verificando su inmovilización de acuerdo al sistema de la empresa.
- Se regula el voltaje del insensibilizador eléctrico considerando el tamaño del animal para evitar reiterar operación respetando criterios de bienestar animal.
- Se apoya el insensibilizador eléctrico en la frente, en los temporales detrás de las orejas o en el lomo según dispositivo de sujeción, y se produce solo una descarga eléctrica provocando la pérdida de conciencia del animal sin provocar su muerte.
- Se verifica la correcta insensibilización, aplicando medidas correctivas en caso de falla.
- Se abre la compuerta lateral del cajón mediante un dispositivo neumático y/o mecánico para que el animal noqueado se deslice hacia la plataforma tipo reja.

Evidencias de producto

- Animal insensibilizado y con el corazón latiendo para que en el momento de la sangría actúe como una bomba que expulse la mayor cantidad de sangre posible.

Evidencias de conocimiento

Conocimiento fundamental

- Uso uniforme blanco, botas de goma media caña o botines, delantal, protector auditivo y casco.
- Sistema de aturdimiento utilizado en la empresa.
- Criterios de bienestar animal.
- Comprende el sentido de las normas de seguridad.
- Aporte del rol al funcionamiento general del frigorífico.
- Criterios de buenas prácticas de manufactura.

Conocimiento circunstancial

- Conocimiento de distintas metodologías de aturdimiento.
- Manejo de instalaciones y equipos de aturdimiento.

Campo de aplicación

- Frigoríficos ciclo I o mataderos de ciclo completo.

Guías de evaluación

- En situación real de trabajo el evaluador observará al postulante en la siguiente situación:
 - Al disponer el animal en el sistema de sujeción.
 - Al aplicar el insensibilizador.
 - Al verificar la insensibilización.
- El evaluador considerará:
 - La aplicación correcta del insensibilizador.
 - La coordinación con sus compañeros de equipo del sector.
 - El respeto de las normas de seguridad.
 - El respeto de las normas de bienestar animal.
 - El respeto de las buenas prácticas de manufactura.
 - El manejo de imprevistos.

Unidad 3

MANEAR Y COLGAR EL ANIMAL INSENSIBILIZADO TENIENDO EN CUENTA CONCEPTOS DE BIENESTAR ANIMAL, MANTENIENDO EL RITMO DE LA NORIA Y RESPETANDO LOS PRECEPTOS DE SEGURIDAD LABORAL.

Elemento 3.1

MANEAR Y COLGAR EL ANIMAL INSENSIBILIZADO TENIENDO EN CUENTA CONCEPTOS DE BIENESTAR ANIMAL, MANTENIENDO EL RITMO DE LA NORIA Y RESPETANDO LOS PRECEPTOS DE SEGURIDAD LABORAL.

Criterios de desempeño

- Manear el animal manteniendo el ritmo de la noria preservando criterios de bienestar animal y seguridad laboral.

Evidencias de desempeño

- Se engancha el animal por el tercio distal próximo al nudo de uno de los miembros posteriores (cualquiera de los dos) tomando la manea de cadena con argolla del riel, comprobando el ajuste, preservando la seguridad laboral propia y de terceros.
- Se engancha la manea en la noria verificando el enganche para evitar accidentes.

- Se sale del área para evitar accidentes por caída de animales o maneas.

Evidencias de producto

- Animal maneado y enganchado.
- Animal encarrilado en el riel en forma segura.

Evidencias de conocimiento

Conocimiento fundamental

- Criterios de bienestar animal.
- Comprende el sentido de las normas de seguridad.
- Criterios de buenas prácticas de manufactura.
- Aporte del rol en el funcionamiento general del frigorífico.

Campo de aplicación

- Frigoríficos Ciclo I y de ciclo completo.

Guía de evaluación

- En situación real de trabajo el evaluador observará al postulante en la siguiente situación:
 - Al colocar la manea.
 - Al enganchar la manea en el riel.
 - Al verificar el enganche.
- El evaluador considerará:
 - El manejo de imprevistos e interacción con sus compañeros de equipo del sector.
 - La aplicación de normas de seguridad personal y de terceros.

Unidad 4

DEGOLLAR AL ANIMAL LOGRANDO SU MÁXIMO SANGRADO, TENIENDO EN CUENTA LOS CONCEPTOS DE BIENESTAR ANIMAL Y PRESERVANDO LA SEGURIDAD LABORAL.

Elemento 4.1

DEGOLLAR AL ANIMAL LOGRANDO SU MÁXIMO SANGRADO, TENIENDO EN CUENTA LOS CONCEPTOS DE BIENESTAR ANIMAL Y PRESERVANDO LA SEGURIDAD LABORAL.

Criterios de desempeño

- Degollar al animal logrando su máximo sangrado respetando los preceptos de bienestar animal y seguridad laboral.

Evidencias de desempeño

- Se ubica el animal frente al trabajador facilitando el degüello manteniendo distancia del animal para evitar lesiones provocadas por sus reacciones reflejas.
- Se corta el cuero a la altura de la entrada del pecho con un primer cuchillo evitando contaminación.
- Se cortan cava y aorta a la entrada del pecho introduciendo un segundo cuchillo por el orificio hecho en el corte anterior, produciendo el sangrado hasta la muerte y evitando contaminación.
- Se verifica el sangrado abundante en previsión de corte insuficiente.
- Se posiciona al animal para que sangre y vómito caigan en bateas separadas evitando contaminación.
- Se lavan y esterilizan los cuchillos usándolos en forma alternada para evitar contaminación.

Evidencias de producto

- Sangrado abundante.

- Sangre y vómito por canaletas distintas.
- Sangre sin contaminación de pelos, vómito e ingesta en el caso de uso comestible.
- Animal muerto antes de recuperar la sensibilidad.

Evidencias de conocimiento

Conocimiento fundamental

- Sistema de degüello y sangrado utilizado en la empresa.
- Anatomía de la zona.
- Criterios bienestar animal.
- Comprende el sentido de las normas de seguridad.
- Criterios de buenas prácticas de manufactura.
- Aporte del rol en el funcionamiento general del frigorífico.

Conocimiento circunstancial

- Distintos sistemas de degüello y de recolección de sangre.

Campo de aplicación

- Frigoríficos ciclo I y matadero de ciclo completo.

Guía de evaluación

- En situación real de trabajo el evaluador observará al postulante en la siguiente situación:
 - Cuando acomoda el animal para el degüello.
 - Cuando corta el cuero.
 - Cuando corta vasos.
 - Cuando se protege de las reacciones del animal.
 - Cuando verifica el correcto sangrado del animal
- El evaluador considerará:
 - El manejo de imprevistos e interacción con sus compañeros de equipo del sector.
 - La aplicación de normas de seguridad personal y de terceros.
 - La habilidad en el manejo de los cuchillos.
 - Aplicación de buenas prácticas de manufactura.
 - La aplicación de normas de bienestar animal.

Dirección Nacional de Orientación y Formación Profesional
Dirección de Fortalecimiento Institucional
formacioncontinua@trabajo.gob.ar
www.trabajo.gob.ar
(54-11) 4310-5628
L. N. Alem 638 (CP 1001)
Ciudad Autónoma de Buenos Aires
República Argentina

Normas de Competencia Laboral

La norma de competencia laboral es el elemento central del Sistema Nacional de Formación Continua en la medida que permite certificar las competencias de los trabajadores, ordenar la oferta de cursos, mejorar la calidad de los procesos de enseñanza y aprendizaje y orientar la formación y actualización de sus docentes, garantizando que los ciudadanos y ciudadanas de nuestro país accedan en igualdad de condiciones a una formación de calidad sectorialmente legitimada.

Expresan la demanda que les presentan a los trabajadores en términos de criterios, desempeños, resultados y conocimiento. Son una descripción actualizada de las exigencias que tienen los puestos de trabajo y las ocupaciones, de forma de orientar a trabajadores, empresarios y organizaciones sindicales en los procesos de formación y reconocimiento de la experiencia laboral.

Su legitimidad se sustenta en que se han desarrollado con la activa participación de los representantes de los trabajadores y de los empleadores, en un marco de diálogo y consenso social, con la asistencia del Estado Argentino.

- Frigorífico
- Norma de competencia
- Diseño curricular
- Material didáctico
- Instrumento de evaluación