

Norma de
Competencia

Despostador

Sector Frigorífico



FESITCARA (Federación de Sindicatos de Trabajadores de la Carne y Afines de la República Argentina)



UNICA (Unión de la Industria Cárnica Argentina)



CAFRISA (Cámara de Frigoríficos de Santa Fe)



AFIC (Asociación de Frigoríficos e Industriales de la Carne)



DATOS GENERALES DE LA OCUPACION	
DESPOSTADOR	
AREA DE COMPETENCIAS	Industria Frigorífica
SUB-AREA DE COMPETENCIA	Vacunos
AREAS OCUPACIONALES	Frigoríficos Ciclo I, Ciclo II, Fábricas de chacinados, Supermercados, Carnicerías
NORMAS GENERALES DE LA ACTIVIDAD	
<ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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 despostador recibirá medias reses, cuartos o piezas con hueso y separará carne de hueso en mantas o en piezas musculares según la indicación de la orden de trabajo. 	
RELACIONES FUNCIONALES Y JERARQUICAS EN EL ESPACIO SOCIAL DE TRABAJO	
<ul style="list-style-type: none"> • El despostador se reporta al Supervisor del sector despostada, de quien recibe la parte pertinente de la orden de trabajo. 	
COBERTURA DE LA NORMA DE COMPETENCIA	
<ul style="list-style-type: none"> • Nacional 	

ORGANIZACION DEL TRABAJO

- 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.
- Recibe medias reses, cuartos o piezas para el desposte.
- Desposta las materias primas recibidas.
- Transfiere las piezas obtenidas a sector de charqueo.

MAPA FUNCIONAL	DESPOSTADOR
<p>Propósito Clave: Separar carne de hueso, desvetando según destino comercial, sin lastimar los músculos, preservando la higiene sanitaria y la seguridad laboral, de acuerdo a normativa vigente.</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 higiénico sanitarias.</p>	<p>1.1. Afilarse y asentarse las herramientas de trabajo considerando temperaturas, ángulo de afilado y tipos de corte.</p> <p>1.2. Mantener las herramientas limpias y en condiciones higiénico sanitarias para evitar contaminación y accidentes personales.</p>
<p>2. Despostar en manta los cuartos separando la masa muscular del hueso sin considerar la anatomía muscular, de acuerdo al destino comercial.</p>	<p>2.1. Separar carne de hueso sin dejar sobrantes en los huesos ni tejidos duros en la carne, teniendo en cuenta el destino comercial, según procedimientos del establecimiento.</p>
<p>3. Despostar y desvetar cuartos respetando la anatomía de las piezas a obtener de acuerdo a su posterior destino comercial.</p>	<p>3.1. Separar carne de hueso, sin dejar sobrantes en los huesos, ni tejidos duros en la carne, desvetando piezas o grupos musculares siguiendo la veta sin alterar el plano anatómico del corte, según destino comercial indicado en la orden de trabajo.</p>

ROL OCUPACIONAL: DESPOSTADOR.

Título de la unidad de competencia: 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. Afilarse y asentarse las herramientas de trabajo considerando temperaturas, ángulo de afilado y tipos 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 tipos de corte.	<ul style="list-style-type: none">• Se desbasta el cuchillo nuevo o usado cada vez que se 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 del cuchillo.• Se afila punta del gancho cuando lo requiera.	<ul style="list-style-type: none">• Cuchillo afilado sin quemar la hoja.• Cuchillo asentado.• Chaira asentada según el filo del cuchillo.• Gancho que penetre la pieza sin desgarrarla.
Evidencias de conocimiento		
Conocimiento fundamental		Conocimiento circunstancial
<ul style="list-style-type: none">• Criterios de Buenas Prácticas de Manufactura.• Lectoescritura 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.		<ul style="list-style-type: none">• En establecimientos con afilado centralizado, rotación de cuchillos por color del cabo.• Utilización de máquinas de afilado y asentado sin piedra.

Campo de aplicación
<ul style="list-style-type: none">• Frigoríficos Ciclo 1 (mataderos de ciclo completo) y Ciclo 2 (plantas de empaque), carnicerías, supermercados, empresas de catering, fábrica de chacinados y embutidos.
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 afilar y desbastar el cuchillo y asentar la chaira y el cuchillo. <p>El evaluador considerará:</p> <ul style="list-style-type: none">• El conocimiento de desbaste, afilado y asiento de cuchillo y asentado de chaira.• Conocimiento en el afilado del gancho.• La aplicación de Normas de Seguridad personal, de herramientas y de terceros.• La aplicación de prácticas de higiene personal asociadas al ámbito de trabajo.• Aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura.

ROL OCUPACIONAL: DESPOSTADOR		
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.		
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 cuando sea necesario en el filtro sanitario con agua y detergente. Se lava y esteriliza cuchillo, chaira y gancho periódicamente. Se utilizan los elementos de seguridad reglamentarios: protector abdominal, casco y guante. Se comunica al supervisor necesidad de limpieza de plataforma de trabajo. 	<ul style="list-style-type: none"> Herramientas limpias y esterilizadas. 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, protector abdominal). Criterios de Buenas Prácticas de Manufactura y nociones básicas de HACCP (Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control). Conceptos de higiene personal. Técnicas de esterilización de cuchillos, chaira y gancho (primero cabo y luego el cuerpo). Aporte del rol al funcionamiento general del frigorífico. 		<ul style="list-style-type: none"> Utilización de otros elementos de seguridad: faja lumbar, protectores auditivos. Uso de gabinetes de esterilización con ozono o luz ultravioleta.

Campo de aplicación

- Frigoríficos Ciclo 1 (mataderos de ciclo completo) y Ciclo 2 (plantas de empaque), carnicerías, supermercados, empresas de catering, fábricas de chacinados y embutidos.

Guía de evaluación

En situación real de trabajo el evaluador observará al postulante en la siguiente situación:

- Cuando limpia vaina.
- Cuando esteriliza cuchillo y chaira.
- Cuando lava elementos de seguridad.

El evaluador considerará:

- El conocimiento de técnicas de esterilización de cuchillos, chaira y gancho.
- La aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura.
- La aplicación de Normas de Seguridad personal y de herramientas.
- La aplicación de prácticas de higiene personal asociadas al ámbito de trabajo.
- El manejo de imprevistos e interacción con sus compañeros de equipo del sector.

ROL OCUPACIONAL: DESPOSTADOR

Título de la unidad de competencia: 2. Despostar manta respetando la anatomía de acuerdo a su posterior destino comercial, optimizando el rendimiento dentro de un marco de calidad.

Título del elemento de competencia: 2.1. Separar carne de hueso sin dejar sobrantes en los huesos ni tejidos duros en la carne, teniendo en cuenta el destino comercial, según procedimientos del establecimiento.

Criterios de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencias de producto
<ul style="list-style-type: none">• Extraer manta contemplando los tiempos, la calidad del producto, preservando la seguridad laboral.• Detectar anomalías en productos o en la cadena de transporte informando al supervisor.	<ul style="list-style-type: none">• Se utiliza los elementos de seguridad reglamentarios, acordes a la actividad.• Se interpreta la orden de trabajo según programa de producción.• Se recibe el cuarto respetando tiempos y continuidad del proceso.• Se separa carne de hueso sin dejar sobrantes de carne en los huesos ni tejidos duros en la carne.• Se pasa manta a la mesa de charqueo, respetando tiempos y continuidad del proceso.• Se deposita huesos en la cinta transportadora o carros evitando la acumulación de piezas.• Se informa, tan pronto lo detecte, al supervisor presencia de cuerpos extraños, sospechas de contaminación, piezas en el piso, de acuerdo al tipo de organización.	<ul style="list-style-type: none">• Manta sin cuerpos extraños.• Huesos limpios sin carne adherida.• Cadena de transporte de productos sin interrupciones.

Evidencias de conocimiento	
Conocimiento fundamental	Conocimiento circunstancial
<ul style="list-style-type: none"> • Conoce Buenas Prácticas de Manufactura. • Comprende el sentido de las Normas de Seguridad. • Aporte del rol al funcionamiento general del frigorífico. • Técnicas de manejo de cuchillo herramientas, afilado y asentado de cuchillo y chaira. • Anatomía del vacuno aplicada al proceso de corte de “manta”. • Comprende la orden de trabajo. 	
Campo de aplicación	
<ul style="list-style-type: none"> • Frigoríficos Ciclo 1 (mataderos de ciclo completo) y Ciclo 2 (plantas de empaque), carnicerías, supermercados, empresas de catering, fábricas de chacinados y embutidos. 	
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 separa la carne del hueso. <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 las técnicas en el uso del cuchillo. • La calidad del producto. • La aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura. • La aplicación de Normas de Seguridad personal y de terceros. • La aplicación de prácticas de higiene personal asociadas al ámbito de trabajo. 	

ROL OCUPACIONAL: DESPOSTADOR		
Título de la unidad de competencia: 3. Despostar y desvetar cuartos respetando la anatomía de las piezas a obtener de acuerdo a su posterior destino comercial.		
Título del elemento de competencia: 3.1. Deshuesar y desvetar piezas o grupos musculares sin alterar el plano anatómico del corte, sin dejar sobranes en los huesos ni tejidos duros en la carne, según destino comercial indicado en la orden de trabajo.		
Criterios de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencias de producto
<ul style="list-style-type: none"> • Extraer piezas o grupos musculares por veta contemplando los tiempos, la calidad del producto y el rendimiento, preservando la seguridad laboral. • Detectar anomalías en productos o en la cadena de transporte informando al supervisor. 	<ul style="list-style-type: none"> • Se utiliza los elementos de seguridad reglamentarios, acordes a la actividad. • Se interpreta la orden de trabajo según programa de producción. • Se recibe el cuarto y extrae piezas por veta (sistema aéreo o por mesa) respetando la estructura anatómica y/o el destino comercial manteniendo los tiempos y continuidad del proceso. • Se pasa piezas a la mesa de charqueo, respetando tiempos y continuidad del proceso. • Se deposita huesos en la cinta transportadora o carros evitando la acumulación de piezas. • Se informa al supervisor presencia de cuerpos extraños, sospechas de contaminación y piezas en el piso. 	<ul style="list-style-type: none"> • Piezas separadas por veta, con grasa de acuerdo a la orden de trabajo. • Cortes sin tajos ni desgarros. • Huesos sin carne.
Evidencias de conocimiento		
Conocimiento fundamental		Conocimiento circunstancial
<ul style="list-style-type: none"> • Criterios de Buenas Prácticas de Manufactura. • Aportes del rol al funcionamiento general del frigorífico. • Comprensión de la orden de trabajo. • Técnicas de manejo de cuchillo y herramientas. • Tipos de corte según destino (rueda, R&L, delantero con bife ancho). • Anatomía del vacuno aplicada al proceso de desposte. • Comprende el sentido de las Normas de Seguridad laboral. 		<ul style="list-style-type: none"> • Tipos de corte para destinos comerciales específicos.

Campo de aplicación

- Frigoríficos Ciclo 1 (mataderos de ciclo completo) y Ciclo 2 (plantas de empaque), carnicerías, supermercados, empresas de catering, fábrica de chacinados y embutidos.

Guía de evaluación

En situación real de trabajo el evaluador observará al postulante en la siguiente situación:

- Cuando separa la carne del hueso.
- Cuando separa cortes.

El evaluador considerará:

- La calidad y el rendimiento del producto terminado.
- La aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura.
- La aplicación de Normas de Seguridad personal y de herramientas.
- La calidad y rapidez del proceso de desposte.
- El manejo de imprevistos e interacción con sus compañeros de equipo del sector.
- La aplicación de las técnicas en el uso del cuchillo.
- La aplicación de prácticas de higiene personal asociadas al ámbito de trabajo.