

Norma de
Competencia

Charqueador

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	
CHARQUEADOR	
AREA DE COMPETENCIAS	Industria Frigorífica
SUB-AREA DE	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 charqueador recibirá sin hueso del despostador y preparará los cortes individuales 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 charqueo, 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	
<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. • Recibe piezas para el charqueo. • Charquea las piezas recibidas y transfiere los cortes preparados al sector de empaque primario. 	

MAPA FUNCIONAL	CHARQUEADOR
Propósito Clave: Separar y preparar cortes según especificaciones del cliente preservando la seguridad laboral y la higiene sanitaria, de acuerdo a normativa vigente.	
UNIDAD DE COMPETENCIA	ELEMENTOS 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.	<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>
2. Separar y preparar las piezas despostadas en cortes de acuerdo a su posterior destino comercial, dentro de un marco de calidad.	2.1. Charquear cortes según especificaciones de la orden de trabajo.

ROL OCUPACIONAL: CHARQUEADOR

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. 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 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.	<ul style="list-style-type: none">• Cuchillo afilado sin quemar la hoja.• Cuchillo asentado.• Chaira asentada según el filo del cuchillo.• Gancho que no desgarrar la pieza.
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">• Plantas frigoríficas ciclo completo y ciclo 2, fileteado de pescados, supermercados, carnicerías.
Guía de evaluación
<p>El evaluador observará al postulante en situación real o simulada de trabajo:</p> <ul style="list-style-type: none">• Al desbastar, afilar y asentar cuchillo, chaira y gancho. <p>El evaluador considerará:</p> <ul style="list-style-type: none">• El conocimiento de desbaste, afilado y asiento de cuchillo y asentado de chaira.• Destreza en afilado y asentado de herramientas.• El manejo de imprevistos.

ROL OCUPACIONAL: CHARQUEADOR		
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 y en el filtro sanitario con agua y detergente Se esteriliza cuchillo, chaira y gancho periódicamente en esterilizador con agua a 82°. 	<ul style="list-style-type: none"> Herramientas en condiciones higiénicas. 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). Conceptos de higiene personal. Técnicas de esterilización de cuchillos, chaira y gancho (primero cabo y luego el cuerpo). Aporte del rol en el funcionamiento general del frigorífico. Comprende el sentido de las Normas de Seguridad. 		<ul style="list-style-type: none"> Uso de gabinetes 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
<p>El evaluador observará al postulante en situación real de trabajo:</p> <ul style="list-style-type: none">• Al manejar y mantener en condiciones cuchillo, chaira y gancho. <p>El evaluador considerará:</p> <ul style="list-style-type: none">• Destreza en el manejo del gancho.• 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: CHARQUEADOR

Título de la unidad de competencia: 2. Separar y preparar las piezas despostadas en cortes de acuerdo a su posterior destino comercial, optimizando la tarea para mejorar el rendimiento dentro de un marco de calidad.

Título del elemento de competencia: 2.1. Charquear cortes según especificaciones del cliente.

Criterios de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencias de producto
<ul style="list-style-type: none">• Preparar y prolijar cortes sin coágulos, quistes, tendones con grasa según especificaciones del la orden trabajo, preservando la seguridad laboral y la higiene sanitaria, de acuerdo a normativa vigente.	<ul style="list-style-type: none">• Se presenta en su puesto de trabajo con uniforme y herramientas en condiciones de uso.• Se interpreta la orden de trabajo según programa de producción.• Se cumple con los criterios de Buenas Prácticas de Manufactura.• Se utilizan los elementos de seguridad reglamentarios.• Se recibe la pieza o manta y se separan los cortes según orden de trabajo y destino comercial respetando los tiempos y la continuidad del proceso.• Se retiran colgajos, vasos sanguíneos, coágulos, ganglios, hematomas o zonas quemadas por el frío.• Se remueve grasa del corte, respetando cobertura de acuerdo a especificaciones de la orden de trabajo.• Se coloca recortes en bolsas blancas.• Se coloca ganglios, abscesos, en bolsas transparentes con cruz violeta y roja para incomedibles y luego estas bolsas son transportadas hasta sala de huesos.• Se perfilan los extremos y/o laterales del corte desechando colgajos o aserrín del mismo a fin de corregir defectos de presentación.• Se transfieren cortes o mantas a empaque respetando tiempos y continuidad del proceso evitando su acumulación.• Se informa al supervisor anomalías (sospechas de contaminación, etc.).	<ul style="list-style-type: none">• Cortes sin coágulos, quistes, tendones con grasa de acuerdo a especificaciones en la orden de trabajo.• Cortes y mantas sin tajos y preparados según descripción de orden de trabajo.

Evidencias de conocimiento	
Conocimiento fundamental	Conocimiento circunstancial
<ul style="list-style-type: none"> • Cortes sin hueso del cuarto delantero según destino comercial (Aguja, Cogote, Carnaza de paleta con marucha, Carnaza de paleta, Chingolo, Marucha, Tapa de aguja, Brazuelo, Pecho, Bife ancho). • Cortes sin hueso del cuarto trasero (Bife angosto, Cuadril, Colita de cuadril, Lomo, Nalga, Cuadrada, Peceto, Bola de lomo, Garrón, Tortuguita). • Aporte del rol al funcionamiento general del Frigorífico. • Comprende el sentido de las Normas de Seguridad. • Criterios de Buenas Prácticas de Manufactura y nociones de HACCP (Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control). 	<ul style="list-style-type: none"> • Lectoescritura comprensiva aplicada a instrucciones de proceso y control de productos. • Detecta cambios en PH por color. • Conoce cortes especiales Chingolo al rojo, Marucha al rojo, Brazuelo al rojo, Pecho (5 variantes), Bife ancho (variantes), Cogote (variantes), Aguja (variantes). Bife angosto, (variantes), Cuadril (variantes), Lomo (variantes), Nalga (de adentro y afuera), Tortuguita (variantes), Garrón (variantes), Peceto (variantes), Bola de Lomo (variantes).
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 durante el charqueo de los diferentes cortes considerando:
- El conocimiento de los cortes y su preparación.
- Destreza en el manejo del cuchillo.
- 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.