

# **Cadena Agroalimentaria Producción Porcina**

*Versión Final*

## **Figuras de Formación Profesional**

Producción porcina.

Asistente en producción porcina.

Asistente de faena de porcinos y pequeños rumiantes.

Elaborador de chacinados y salazones.

Asistente elaborador de chacinados y salazones.

## ***Cadena Agroalimentaria Producción porcina***

### ***Delimitación del área ocupacional***

En las variadas modalidades y sistemas de producción de toda la cadena porcina que se han analizado encontramos que, se ejercen una serie de actividades de trabajo de las cuales es posible realizar un agrupamiento de las mismas por su afinidad ocupacional, su afinidad del conocimiento y sus capacidades asociados a las actividades de trabajo. En este sentido, se logra diferenciar un conjunto de funciones específicas y propias de la producción porcina primaria y, un segundo agrupamiento de funciones afines y con características similares que hacen a la segunda etapa de la cadena agroproductiva es decir, su industrialización.

En la ***producción primaria porcina*** podemos identificar tres grupos principalmente:

Un primer grupo refiere al ***manejo gerencial*** de la granja porcina familiar o empresarial pequeña o mediana, la cual implica la dirección del establecimiento y de los procesos productivos. En ellos se comprende la toma de decisiones respecto al uso de los recursos productivos. Es importante destacar que según sea la escala de producción y complejidad de la explotación, el manejo gerencial puede requerir servicios profesionales de terceros.

Un segundo grupo de funciones refiere al ***manejo del proceso productivo***, es decir a la supervisión directa de las actividades diarias de la producción, que requieren la toma de decisiones y tareas específicas para el normal desarrollo del proceso productivo y,

Un tercer grupo comprende al ***trabajo productivo directo*** que puede ser calificado o no, y que se aplica a los procesos productivos concretos, a las tareas de mantenimiento y reparaciones sencillas de las instalaciones, infraestructura, máquinas y herramientas propias del establecimiento productivo.

Estos tres tipos de funciones varían según sea el ámbito y el grado de división del trabajo en el establecimiento productivo. En la medida que crece la complejidad y escala de producción, aparecen más claramente diferenciados los roles y funciones de productor, encargado, capataz, operario. Lo que implica una mayor profesionalidad de cada función mencionada. Quedando integradas y asumidas personalmente y/o compartidas por el grupo familiar, en los pequeños emprendimientos familiares.

Asimismo, se observa que en los pequeños emprendimientos familiares se incorporan algunas actividades o tareas vinculadas a la faena e industrialización en pequeña escala.

De esta manera podemos agrupar estas funciones en dos perfiles profesionales:

- Productor de cerdos.
- Asistente / operario de producción de cerdos.

Los avances tecnológicos y el acompañamiento que se observa desde tanto de los diversos organismos públicos como del sector privado incentivan la capacitación sobre la inseminación artificial en porcinos. En este sentido vemos una figura profesional especializada sobre las

diversas técnicas y métodos que hacen a la reproducción asistida. Por la naturaleza de estas actividades profesionales se plantea un perfil profesional de especialización:

- Inseminador en porcinos.

La demanda de personal calificado para desempeñarse en relación de dependencia se observa más claramente en las grandes y medianas empresas de producción porcina las cuales presentan un nivel tecnológico alto y un grado de especialización importante.

En la **transformación de productos de la carne** encontramos a su vez dos momentos o etapas que en muchas ocasiones se encuentran diferenciados:

**La primera transformación o faena de los animales**, se realiza principalmente en mataderos frigoríficos, siendo en menor medida mataderos municipales y rurales. Una característica a destacar de la industria frigorífica porcina es su heterogeneidad que se refleja al tener en cuenta, entre otras cosas, el tamaño de la misma (cabezas faenadas). En los mismos encontramos los siguientes grupos de funciones.

Un primer grupo de funciones que corresponden a las **gerenciales** de los establecimientos frigoríficos y mataderos, cuyas funciones revisten un nivel de complejidad tal que las mismas son llevadas adelante por profesionales universitarios especializados.

Un segundo grupo de funciones vinculadas con la **supervisión** de las actividades dentro de la planta frigorífica, las cuales podrán ser específicas a cada sector según sea la envergadura del establecimiento. Es decir, aquellas vinculadas a la organización del proceso de producción, y la de asegurar la calidad del trabajo y el nivel de producción del sector. Y se ve ocupada claramente por profesionales de nivel superior o universitario.

Y un tercer grupo de funciones vinculadas al **trabajo productivo directo** calificado, y que se aplica a los procesos productivos concretos. Tareas desde la llegada de los animales al frigorífico matadero (vinculadas con traslado, encierro y cuidado de los animales recibidos; de limpiar y sanitizar los corrales, camiones, áreas internas de producción y equipamiento; con el aturdimiento, maneado y degüello de las reses porcinas; escalado, pelado, depilado, entre otras) hasta la obtención de las reses y/o cortes empacados listos para su comercialización.

Dados altos niveles de exigencias bromatológicas en la actualidad existen las **Normas de Competencias Laborales** para cada uno de los puestos de trabajo del frigorífico matadero, elaboradas desde el Ministerio de Trabajo de la Nación. En las mismas se detallan con alto grado de precisión todos los puestos de trabajo con sus funciones y actividades, así como las propuestas de capacitación específicas. Los puestos de trabajo identificados desde el Ministerio de Trabajo son: Operario de limpieza y sanitización; Operario de matanza; Pelador de reses porcinas; Eviscerador porcino; Cortador porcino; Charqueador porcino.

Independientemente a la identificación de estos puestos de trabajo y, considerando la diversidad de situaciones socio productivas, es posible agrupar en un conjunto de funciones y subfunciones profesionales, de los varios puestos identificados anteriormente, en una figura profesional del frigorífico matadero<sup>1</sup>, cuya amplitud abarca el “sacrificio, la faena y el desposte”.

---

<sup>1</sup> Sin desmedro de lo anterior, se ve sumamente favorable alentar además la capacitación laboral específica por puestos de trabajo.

**La segunda transformación o elaboración de productos cárnicos** se parte de la carne en res o trozada y comprende los denominados “chacinados y salazones”. En esta etapa de la transformación hay una gran tradición en gran parte del territorio y en consecuencia, es que se reconocen diversos tipos de establecimientos elaboradores.

Encontramos que el 95% de las empresas elaboradoras de chacinados son pequeñas y medianas. Y, según ONCCA (2011) las 10 empresas de mayor dimensión controlan el 58% del mercado, si bien informes del sector privado de la industria anuncian que el 70% de lo producido está en manos de tan solo 5 empresas.

Es un sector de la industria que se caracteriza por el uso intensivo de mano de obra, pues conserva el trabajo artesanal a la vez que incorpora tecnología. Una característica del sector que las empresas son **multiproducto**, salvo escasas excepciones.

En este contexto podemos hacer un agrupamiento de funciones comunes las cuales claramente se diferencian:

Un primer grupo refiere al **manejo gerencial** del establecimiento familiar o empresarial pequeño o mediano, la cual implica la **dirección** del mismo, la **supervisión** de los procesos productivos y la **comercialización** de los productos. En ellos se comprende la toma de decisiones respecto al uso de los recursos productivos, al grado de integración con los otros eslabones de la cadena y las particularidades sobre la comercialización de los mismos. Así mismo sobre la supervisión directa de las actividades diarias de producción que hacen al desarrollo cotidiano de dicho proceso, y

Un segundo grupo comprende al **trabajo productivo directo**, y que se aplica a los procesos de elaboración concretos. A las tareas de acondicionamiento y limpieza de las instalaciones, infraestructura, máquinas y herramientas propias del establecimiento productivo.

Estos dos tipos de funciones varían según sea el ámbito y el grado de división del trabajo en el establecimiento elaborador de alimentos. En la medida que crece la complejidad y escala de producción, aparecen más claramente diferenciados los roles y funciones. Lo que implica una mayor profesionalidad de cada función mencionada, apareciendo diferenciado claramente un tercer grupo de funciones: el que realiza la supervisión de las tareas cotidianas. Y en la situación contraria, en los pequeños emprendimientos familiares quedan integradas y asumidas personalmente y/o compartidas por el grupo familiar.

## *Perfil Profesional*

### **Productor porcino**

#### **Alcance del perfil profesional**

El productor porcino, está capacitado, de acuerdo a las actividades que se desarrollan en este Perfil Profesional, para:

- Organizar y gestionar la pequeña o mediana granja porcina.
- Instalar, acondicionar, mantener y reparar las instalaciones maquinarias y equipos de la producción porcina.
- Realizar el manejo general y reproductivo de los cerdos.
- Realizar el manejo sanitario de los cerdos.
- Realizar el manejo nutricional de los cerdos.
- Realizar el manejo integral y tratamiento de residuos y efluentes de la producción porcina.

Este profesional tiene capacidad para ejercer sus funciones profesionales desempeñándose en forma independiente (o junto al grupo familiar) para dirigir y operar en forma integral y autónoma los procesos de producción de cerdos, de una granja porcina familiar pequeña o mediana. Está en condiciones de tomar decisiones en situaciones complejas y de resolver problemas no rutinarios. Sabe determinar en qué situaciones debe recurrir a los servicios de profesionales especializados tanto del área de la producción de cerdos como de otras áreas vinculadas a la empresa porcina.

También puede desempeñarse en relación de dependencia en establecimientos medianos a grandes, en donde los desempeños profesionales se vinculan con los mandos medios, con la supervisión de los procesos productivos concretos y actividades profesionales específicas al proceso productivo.

<b><i>Relativas a la organización y gestión de la pequeña o mediana granja porcina.</i></b>	
<i>Formular el proyecto de producción porcina en función de los objetivos y recursos disponibles.</i>	
<b>Actividades</b>	<b>Criterios de realización</b>
Analizar y evaluar los principales factores técnico económico que intervienen en un proyecto de producción de cerdos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se determina la necesidad de recurrir al asesoramiento de profesionales especialistas.</li> <li>• Se realiza un diagnóstico de la situación local o regional, considerando las principales variables socio - económicas.</li> <li>• Disponibilidad de materia prima para la elaboración de alimentos balanceados.</li> <li>• Se consideran las diversas alternativas en los sistemas de producción, considerando tipo de alimentación, instalaciones, manejo, entre otras.</li> <li>• Se consideran los recursos necesarios.</li> <li>• Se consideran plantas de faena, mercados, canales de venta y</li> </ul>

	distancias. Se considera el aprovechamiento de residuos y efluentes.
Fija los objetivos y metas productivas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se seleccionan las categorías de cerdos a producir.</li> <li>• Se determina la escala de producción y dimensionamiento.</li> <li>• Se determina el sistema productivo a utilizar y la tecnología a emplear. Se determina la disponibilidad y los requerimientos de mano de obra.</li> <li>• Se analiza nivel tecnológico a emplear, según posibilidades.</li> </ul>
Planificar y programar las actividades productivas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se consideran las metas y objetivos productivos, los recursos disponibles, los tiempos operativos, la disponibilidad de equipos e instalaciones, las posibilidades de financiamiento, entre otras.</li> </ul>
Elaborar presupuestos de costos e ingresos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se considera el sistema de producción elegido. Se calculan costos y márgenes de producción.</li> <li>• Se consideran los precios de los insumos y los volúmenes necesarios.</li> <li>• Se proyecta la producción anual y se elabora un cronograma de producción. Se determinan precios de venta.</li> </ul>
Dispone de las medidas necesarias para elaborar los procedimientos de trabajo para el manejo integral de la granja.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se considera recurrir a profesionales especializados según se requiera.</li> <li>• Se realizan las inscripciones y habilitaciones ante los organismos de fiscalización.</li> <li>• Se consideran las recomendaciones sobre bienestar animal, normas de bioseguridad, limpieza, principalmente.</li> <li>• Se consideran los productos, dosis a emplear e impacto ambiental de los mismos.</li> </ul>
<i>Determinar las necesidades de obras de infraestructura e instalaciones, maquinaria, implementos agrícolas, equipos y herramientas para la producción de cerdos.</i>	
<b>Actividades</b>	<b>Criterios de realización</b>
Establece las necesidades y requerimientos de obras de infraestructura e instalaciones, equipamiento, máquinas y herramientas para la producción porcina. A construir, refaccionar y/o ampliar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se considera el uso de la tecnología apropiada al proyecto productivo y las alternativas de financiamiento.</li> <li>• Se observan las normas y requisitos para su habilitación.</li> <li>• Se considera la disponibilidad de asistencia técnica y profesional especializada y la derivación de obras complejas a especialistas.</li> <li>• Se considera el estado actual de las existentes en el establecimiento.</li> </ul>
<i>Gestionar la adquisición, sustitución y almacenamiento de insumos y bienes de capital de la producción porcina.</i>	
<b>Actividades</b>	<b>Criterios de realización</b>
Identificar y evaluar las distintas ofertas de insumos y bienes de capital.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se comparan precios, calidades y prestaciones. Se analiza la compra por volúmenes.</li> <li>• Se solicita asesoramiento profesional acerca de las características de los insumos.</li> </ul>

Acordar las condiciones de transacción.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se negocian precios de compra, plazos y condiciones, formas de pago, volúmenes de compra.</li> </ul>
Determinar momento óptimo de la compra.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se tienen en cuenta las necesidades y actividades programadas.</li> </ul>
Prever la disponibilidad de instalaciones para su almacenamiento.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se asegura que las instalaciones estén disponibles y en buenas condiciones.</li> </ul>
Coordinar y supervisar la recepción y almacenamiento de insumos y bienes de capital.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se acuerdan fechas y plazos de entrega.</li> <li>• Se comprueba que se ajusten las cantidades y calidades.</li> <li>• Se toman los recaudos necesarios para preservar la calidad de los mismos.</li> </ul>
<i>Gestionar el manejo integral y tratamiento de efluentes.</i>	
<b>Actividades</b>	<b>Criterios de realización</b>
Determinar el sistema de manejo y tratamiento de efluentes más conveniente al tipo de producción, costos, escala productiva, posibles usos alternativos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se consideran las diversas opciones recibidas de los profesionales especialistas.</li> <li>• Se contempla las Buenas Prácticas de Manejo de Excretas y las normativas específicas considerando los requerimientos nacionales, provinciales y locales.</li> <li>• Se consideran métodos y técnicas para disminuir la cantidad y mejorar la calidad de los efluentes generados.</li> <li>• Se evalúa la posibilidad de implementar usos alternativos de los residuos.</li> </ul>
Establecer e implementar un procedimiento simple de seguimiento y monitoreo de los desechos y efluentes en el ambiente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se establecen y determinan los aspectos del ambiente a monitorear, considerando los puntos y momentos de control.</li> <li>• Se adecuan los instrumentos de observación y registro.</li> </ul>
<i>Controlar y registrar los procesos productivos y de servicios de la granja porcina.</i>	
<b>Actividades</b>	<b>Criterios de realización</b>
Controlar la evolución de los distintos procesos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se recorre periódicamente las instalaciones. Se registran datos.</li> <li>• Se elaboran informes.</li> </ul>
Se registra la información productiva más relevante de la granja porcina.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se confeccionan planillas y se disponen en lugares adecuados.</li> <li>• Se toma información principalmente de los planteles; de los servicios; de los partos y lactancia; y de las etapas de crecimiento. Considerando datos tales como pesos, fechas (de servicios, de partos, de destetes, de tratamientos sanitarios), tratamientos sanitarios, cantidades de animales, de consumos de raciones, entre otros.</li> <li>• Se recolecta y se registra la información en los sistemas establecidos. Se instruye al personal sobre su recolección y registro.</li> </ul>
Registrar operaciones comerciales.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se seleccionan los sistemas de registro de acuerdo a las condiciones y tipo de explotación porcina.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se clasifican y archivan.</li> </ul>
Elaborar datos de productividad.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se procesa la información obtenida de los registros.</li> <li>• Se calculan los principales índices técnico- productivos.</li> <li>• Se comparan y analizan los resultados.</li> <li>• Se archivan los datos para futuros análisis.</li> </ul>
<i>Organizar el trabajo productivo.</i>	
<b>Actividades</b>	<b>Criterios de realización</b>
Coordinar y supervisar las tareas productivas de la granja porcina.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se tiene en cuenta el plan de actividades y las capacidades laborales del personal.</li> <li>• Se presta especial atención a las instrucciones recibidas de los responsables técnicos de la explotación porcina.</li> <li>• Se asignan y comunican las tareas, considerando las técnicas, métodos, momentos y tiempos de trabajo.</li> <li>• Se consideran los elementos y medidas de seguridad e higiene en el trabajo. Se verifica que se usen en forma apropiada los insumos y máquinas.</li> <li>• Se observa el buen trato a los animales.</li> <li>• Se verifica que las actividades se lleven a cabo conforme a lo establecido.</li> <li>• Se señalan niveles medios de cumplimiento y de existir variaciones, se toman las medidas correctivas.</li> </ul>
<i>Gestionar la comercialización.</i>	
<b>Actividades</b>	<b>Criterios de realización</b>
Analizar y evaluar los mercados posibles para los productos de la granja.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se acopia la información necesaria teniendo en cuenta: compradores, localización, distancias, requisitos y exigencias de calidad y cantidad, normas, formas de pago, entre otras.</li> </ul>
Analizar y evaluar estrategias comerciales.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se consideran las diferentes opciones.</li> <li>• Se tiene en cuenta las necesidades financieras y los precios de mercado.</li> <li>• Se negocian las condiciones de venta.</li> <li>• Se consideran formas asociativas para la comercialización.</li> <li>• Se analiza la posibilidad de integración de la cadena de valor.</li> </ul>
Realizar las operaciones de venta.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se verifica el cumplimiento de las condiciones acordadas.</li> <li>• Se solicitan los comprobantes de venta, según las normas de comercialización.</li> </ul>
<i>Evaluar los resultados de la granja porcina.</i>	
<b>Actividades</b>	<b>Criterios de realización</b>
Evaluar la productividad.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se elaboran indicadores técnico- productivos.</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se confrontan datos históricos de productividad.</li> </ul>
Evaluar la calidad y sanidad.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se compara la producción con las exigencias del mercado y los organismos de fiscalización.</li> </ul>
Evaluar los resultados económico - financieros de la granja.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se elaboran indicadores de costo/beneficio y rentabilidad.</li> <li>• Se recurre al asesoramiento de especialistas.</li> </ul>

<p><b><i>Relativas a la instalación, acondicionamiento, mantenimiento y reparaciones de las instalaciones maquinarias y equipos de la producción porcina.</i></b></p>	
<p><i>Realizar y/o supervisar la instalación, acondicionamiento, mantenimiento y reparaciones más sencillas de las instalaciones, maquinarias y equipos de la producción porcina.</i></p>	
Actividades	Criterios de realización
Montar y/o supervisar la construcción de instalaciones porcinas sencillas de la granja porcina.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se utilizan los materiales adecuados al medio, al sistema de producción, siguiendo las especificaciones técnicas, medidas de seguridad y considerando en todo momento el bienestar animal.</li> <li>• Se prevé la forma más pertinente de su ejecución.</li> <li>• Se determinan los lugares de su instalación y la adecuación de las mismas.</li> <li>• Se efectúan conexiones simples.</li> </ul>
Realizar y/o supervisar el mantenimiento de las instalaciones, la maquinaria y equipos de la explotación porcina, conservándolos en perfecto estado de funcionamiento para evitar alteraciones del proceso productivo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La maquinaria y equipos se revisan y mantienen con los procedimientos y periodicidad indicados en los manuales y/o protocolos establecidos.</li> <li>• Se mantienen en buenas condiciones de funcionamiento comederos, bebederos, tolvas, entre otros.</li> </ul>
Realizar y/o supervisar las operaciones de preparación, limpieza, desinfección, desinsectación, desratización y de acondicionamiento de las instalaciones.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se siguen los procedimientos establecidos en plan de control de plagas para la limpieza, desinfección, desinsectación y desratización de todas las instalaciones, equipamiento y elementos.</li> <li>• Se reconocen las principales plagas y los daños que ocasionan.</li> <li>• Se utilizan correctamente los productos y elementos de limpieza.</li> <li>• Se aplican los procedimientos de material grosero, limpieza profunda y desinfección. Se siguen las medidas de seguridad e higiene.</li> <li>• Se disponen, almacenan o eliminan los residuos generados en los lugares y las formas indicadas.</li> <li>• Se corrobora el correcto funcionamiento de bebederos, comederos, puertas y demás componentes de las instalaciones, considerando la seguridad y el bienestar animal.</li> <li>• Se ventila correctamente las salas.</li> </ul>
<p><i>Operar instalaciones, maquinarias y herramientas propias de la producción porcina.</i></p>	
Operar y/o supervisar el uso de instalaciones, maquinarias y herramientas propias de la	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se siguen las normas de seguridad establecidas.</li> <li>• Se regulan siguiendo protocolos y normas.</li> </ul>

producción porcina.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se controla su normal funcionamiento.</li> <li>• Se controla que los resultados obtenidos se encuentren dentro de los rangos normales establecidos.</li> </ul>
---------------------	---

***Relativas al manejo general y reproductivo de los cerdos.***

*Aplicar las técnicas de manejo general de acuerdo a las características raciales, de fase productivas de cada grupo de animales y tipo de explotación.*

<b>Actividades</b>	<b>Criterios de realización</b>
Identificar animales para la determinación de propiedad o para manejo dentro de la propia explotación.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se señala en la oreja, según la legislación.</li> <li>• Se selecciona y aplica el método de identificación más conveniente al tipo de explotación (caravaneo, tatuaje, señal y pintura).</li> <li>• Si corresponde, se anilla siguiendo los métodos recomendados.</li> </ul>
Agrupar los animales para su manejo y alimentación.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se identifican las principales razas y categorías.</li> <li>• Se identifican los diferentes estados corporales, siguiendo los criterios y estándares.</li> <li>• Se agrupa por edad, destino, condición sanitaria, productiva, entre otras.</li> <li>• Se determinan y asignan dentro de la explotación los sectores más adecuados según las categorías de animal.</li> </ul>
Inspeccionar diariamente la granja a fin de relevar el estado de situación.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se efectúa de acuerdo a lo sugerido por el asesor.</li> <li>• Se evalúan los animales enfermos o muertos.</li> <li>• Se evalúa el estado general de las instalaciones.</li> <li>• Se controla la adecuada ventilación considerando el método utilizado.</li> </ul>
Recolectar y almacenar datos estrictamente productivos y del seguimiento de cada reproductor.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se registran datos sobre consumo de alimento, número de crías, nacimientos, limpieza, entre otras.</li> <li>• Se confecciona una ficha por cada reproductor.</li> <li>• Se anotan todos los acontecimientos productivos de cada animal reproductor. Se informan las novedades.</li> </ul>

*Realizar el manejo reproductivo.*

<b>Actividades</b>	<b>Criterios de realización</b>
Identificar reproductores.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se considera la aptitud sanitaria general determinada por el profesional veterinario.</li> <li>• Se evalúan los datos obtenidos tales como precocidad, conversión alimenticia, número de camadas, entre otras.</li> </ul>
Aplicar técnicas de sincronización e inducción de celos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se aplican los programas de sincronización.</li> <li>• Aplica las técnicas de sincronización e inducción de celos establecida.</li> <li>• Si corresponde, se aplican las dosis recomendadas, siguiendo las recomendaciones profesionales.</li> <li>• Se siguen las recomendaciones del profesional veterinario.</li> </ul>

<p>Detectar celos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se observa la conducta sexual de hembras y machos.</li> <li>• Se visualiza los principales síntomas.</li> </ul>
<p>Aplicar técnicas reproductivas naturales.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se manejan los servicios a campo y a corral.</li> <li>• Se aplican correctamente los métodos de sujeción.</li> <li>• Se controla la monta.</li> <li>• Se determinan los momentos ideales para ejecutar el servicio.</li> </ul>
<p>Aplicar las técnicas de reproducción asistida según protocolo establecido.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se acondicionan, predisponen y preparan adecuadamente las instalaciones y los animales.</li> <li>• Se detectan los celos mediante observación visual y de comportamiento y se registra su evolución.</li> <li>• Se determina el momento óptimo para realizar la inseminación.</li> <li>• Si corresponde se realiza la estimulación sexual de los animales.</li> <li>• Se realiza el aseo de los animales.</li> <li>• Se preparan y desinfectan los instrumentos y elementos.</li> <li>• Se realiza la introducción de la sonda o catéter y se aplica la dosis, respetando el sistema escogido, los tiempos, las técnicas y se observa la reacción del animal.</li> <li>• Se realiza el seguimiento y evolución de los animales posterior a la inseminación.</li> </ul>
<p>Reconocer el estado de preñez.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se efectúa el reconocimiento con la ayuda de diferentes métodos.</li> <li>• Se observa de manera visual y según comportamiento.</li> <li>• Se considera la sincronización de los partos.</li> <li>• Se aplican correctamente los métodos de sujeción y contención de cerdas.</li> </ul>
<p><i>Realizar el manejo y cuidado de cerdas gestantes, atención del preparto, parto y periparto.</i></p>	
<p>Controlar y atender a las madres durante la gestación, preparto, parto y en el periparto.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se alojan a las hembras en la maternidad, según el tipo de parideras y el sistema de producción.</li> <li>• Se aplican los procedimientos de sanidad y alimentación correspondientes.</li> <li>• Si el profesional interviniente lo autoriza, se sincronizan partos por medio de la aplicación de hormonas.</li> <li>• Se reconocen las variaciones anatómicas y fisiológicas de la gestación y periparto.</li> <li>• Se controla y asiste a la hembra durante el parto.</li> <li>• Se asiste al parto procurando evitar molestias.</li> </ul>
<p>Controlar y atender a los lechones y sus madres durante la lactancia.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se atienden a los lechones de acuerdo al sistema de explotación.</li> <li>• Se cortan y desinfectan cordones, colmillos de los lechones, cola, castración, aplicación de hierros según el sistema de explotación y al manejo acordado.</li> <li>• Se aplican los medicamentos y suplementaciones correspondientes.</li> <li>• Se evalúa el estado corporal de los lechones y su madre durante la lactancia.</li> </ul>
<p>Realizar el destete y controlar la evolución de los animales.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los lechones se destetan, apartándolos de las madres, según el sistema productivo predeterminado.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se controla estado de salud de los animales.</li> <li>• Se controla la evolución y crecimiento homogéneo del lote y, se aplican las medidas correctivas que correspondan.</li> </ul>
Controlar las condiciones ambientales de bienestar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se evalúa la necesidad de aplicar calefacción y/o ventilación según corresponda. Se controlan corrientes de aire.</li> <li>• Se realiza y controla el correcto estado de limpieza e higiene.</li> <li>• Se evalúa la densidad de animales por unidad de superficie.</li> </ul>
<i>Realizar las operaciones de manejo y cuidado en recría.</i>	
Actividades	Criterios de realización
Realizar las tareas de recepción y lotificación de lechones.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se evalúa el estado corporal de los animales.</li> <li>• Se acondicionan las instalaciones para la recepción de los animales, siguiendo los protocolos establecidos y considerando limpieza, desinfección y temperatura.</li> <li>• Se los agrupa considerando su destino, condición sanitaria, estado corporal, edad, tamaño entre otros.</li> </ul>
Controlar y atender los lechones en el posdestete.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Monitorear el estado de evolución de los animales.</li> <li>• Controlar sanidad de los mismos.</li> <li>• Se presta especial atención a la aparición de enfermedades entéricas y respiratorias.</li> <li>• Se aplican los planes sanitarios previstos ante situaciones anormales.</li> <li>• Se controla la correcta alimentación y la aceptabilidad de los alimentos.</li> </ul>
Controlar las condiciones ambientales de bienestar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se evalúa la necesidad de aplicar calefacción y /o ventilación.</li> <li>• Se realiza y controla el correcto estado de limpieza e higiene.</li> <li>• Se controlan corrientes y calidad del aire.</li> <li>• Se verifica correcto acceso al alimento y al agua.</li> <li>• Se evalúa la densidad de animales por superficie, se evitan condiciones de estrés (estresores).</li> <li>• Se evalúan las interacciones de comportamiento animal.</li> <li>• Se controlan bebederos y comederos.</li> </ul>
<i>Realizar operaciones de manejo en terminación de animales.</i>	
Actividades	Criterios de realización
Realizar las tareas de recepción y lotificación de animales.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se evalúa el estado corporal de los animales.</li> <li>• Se acondicionan las instalaciones para la recepción de los animales, siguiendo los protocolos establecidos.</li> <li>• Se los agrupa considerando condición sanitaria, estado corporal, edad, tamaño entre otros.</li> <li>• Se registran los datos.</li> </ul>
Controlar y atender los animales en la etapa de terminación o	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Monitorear el estado de evolución de los animales.</li> </ul>

engorde.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controlar sanidad de los mismos.</li> <li>• Se aplican los planes sanitarios previstos ante situaciones anormales.</li> <li>• Se controla la correcta alimentación y la aceptabilidad de los alimentos.</li> </ul>
Controlar las condiciones ambientales de bienestar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se evalúa la necesidad de ventilación.</li> <li>• Se verifica el correcto estado de limpieza e higiene.</li> <li>• Se evalúan las interacciones de comportamiento animal, controla la densidad de animales por unidad de superficie.</li> <li>• Se verifica correcto acceso al alimento y al agua.</li> <li>• Se controlan comederos y bebederos.</li> </ul>
<i>Realizar las tareas necesarias para el transporte de los cerdos.</i>	
<b>Actividades</b>	<b>Criterios de realización</b>
Reconocer las categorías y su estado de terminación.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se evalúa estado corporal.</li> <li>• Se controla peso y estado general del animal.</li> </ul>
Acondicionar los animales para su venta, considerando los requerimientos del mercado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se evitan condiciones de estrés y accidentes que puedan provocar alteraciones en los animales.</li> </ul>
Realizar y/o controlar las operaciones de arreo, carga y transporte de los animales.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se evitan condiciones de estrés y accidentes que puedan provocar alteraciones en los animales.</li> <li>• Se identifican condiciones de limpieza de los sectores de carga y descarga, y el transporte por inspección visual.</li> </ul>
Efectuar, ante los organismos de fiscalización, los trámites relativos al transporte y comercialización de los animales.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se gestionan guías y certificados.</li> <li>• Se completa la documentación.</li> </ul>

<b><i>Realizar el manejo sanitario de la producción de cerdos.</i></b>	
<i>Mantener el buen estado de salud de los animales.</i>	
<b>Actividades</b>	<b>Criterios de realización</b>
Disponer de todas las medidas tendientes a la implementación de un plan sanitario integral.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se recurre a la consulta e interactúa con el profesional veterinario.</li> <li>• Se aplican las medidas de bioseguridad recomendadas.</li> </ul>
Prever las acciones del plan sanitario.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se analizan las recomendaciones y prescripciones del profesional. Se elabora un calendario.</li> <li>• Se prevén las intervenciones al profesional competente.</li> </ul>

Realizar las prácticas que se indican en el plan sanitario.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se realiza la aplicación de los productos prescritos por el plan, de acuerdo a las técnicas, métodos y normas recomendados por el profesional.</li> <li>• Se preparan diluciones y soluciones medicamentosas considerando las recomendaciones del profesional.</li> <li>• Se selecciona y prepara el instrumental a utilizar.</li> <li>• Se realizan las prácticas sanitarias acordes a cada categoría.</li> <li>• Se aplican y respetan prácticas de bioseguridad.</li> <li>• Se limpian y desinfectan las instalaciones.</li> </ul>
Controlar la sanidad de las cerdas gestantes, antes, durante y después del parto.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se evalúa el estado sanitario de la hembra.</li> <li>• Se aplican las vacunas y suplementos indicados.</li> <li>• Se reconocen los síntomas de parto.</li> <li>• Se da intervención al veterinario en caso de anomalía.</li> <li>• Se evalúa el estado general pre y post parto.</li> </ul>
Identificar los principales síntomas y signos de las enfermedades porcinas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se evalúan aspecto y estado corporal de los animales, características de las deposiciones, frecuencia respiratoria, cardíaca, temperatura, locomoción, reacción frente a estímulos, entre otras.</li> <li>• Se consulta al profesional veterinario ante anomalías.</li> </ul>
Aislar los animales enfermos y efectuar cuarentenas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se asignan lugares adecuados y diferenciados.</li> <li>• Se informa sobre la evolución de los diferentes animales y el tratamiento.</li> <li>• Se observan las normas de seguridad e higiene.</li> </ul>

<b>Realizar el manejo nutricional de los cerdos.</b>	
<i>Producir y suministrar alimentos según la fase productiva de los cerdos y el tipo de explotación.</i>	
<b>Actividades</b>	<b>Criterios de realización</b>
Disponer de las medidas para la elaboración del plan de alimentación.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se recurre al profesional especializado.</li> <li>• Se analiza la posibilidad de adquirir productos ya preparados para tal fin.</li> </ul>
Prever las acciones establecidas en el plan de alimentación y las necesidades de alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se elabora un cronograma considerando categorías, meses, consumos.</li> <li>• Se calculan raciones disponibles en el tiempo de acuerdo a los requerimientos nutricionales individuales y los volúmenes de almacenamiento.</li> </ul>
Identificar recursos forrajeros.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se reconocen las distintas ofertas forrajeras y su valor nutricional. Se reconoce su calidad y formas de reservas y/o almacenamiento.</li> </ul>
Calcular oferta y demanda forrajera.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se calculan kg de materia seca a producir, se determinan curvas de producción, carga animal, si correspondiera, entre otras.</li> </ul>

Producir raciones.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se opera adecuadamente la maquinaria.</li> <li>• Se premezclan proporcionalmente según las recomendaciones.</li> <li>• Se establecen las proporciones.</li> <li>• Se respetan las normas de seguridad e higiene.</li> <li>• Se mantiene la higiene del sector.</li> <li>• Se controla el normal funcionamiento de la maquinaria.</li> <li>• Se controla que la calidad de los alimentos (producidos y/o adquiridos) sea correspondiente al estándar establecido.</li> </ul>
Suministrar raciones.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se contemplan los volúmenes a suministrar, el sistema de suministro, los comederos, los tipos de alimentos, los tiempos y horarios de suministro.</li> <li>• Si corresponde, se regulan los comederos.</li> <li>• Se ofrecen los alimentos por diferentes métodos.</li> <li>• Se respetan las normas de seguridad e higiene.</li> <li>• Se controlan desperdicios y se recolectan las pérdidas de alimento.</li> </ul>
Efectuar el seguimiento nutricional de acuerdo a los requerimientos de cada categoría.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se controla el estado nutricional reforzando o restringiendo las dietas en los momentos que así lo requieran.</li> <li>• Se evalúan las diferentes categorías de acuerdo a su estado productivo.</li> </ul>

***Relativas al manejo integral y tratamiento de residuos y efluentes.***

*Aplicar las diferentes técnicas y métodos de manejo de los efluentes generados.*

<b>Actividades</b>	<b>Criterios de realización</b>
Hacer un uso eficiente del recurso agua para disminuir la cantidad y mejorar la calidad de los efluentes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se optimizan las operaciones de lavado.</li> <li>• Se controlan pérdidas en los sistemas de bebederos.</li> <li>• Se evitan desperdicios en bebederos y comederos.</li> <li>• Se consideran las Buenas Prácticas de Manejo.</li> </ul>
Se recolectan y conducen periódicamente los efluentes, según corresponda al sistema de producción del establecimiento.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se almacenan los efluentes porcinos en lagunas u otros medios.</li> <li>• Se observan las normas de higiene y seguridad ambiental y personal.</li> <li>• Se vacían fosas y canaletas considerando la higiene y limpieza de los mismos.</li> </ul>
Inspeccionar y mantener periódicamente el estado de las instalaciones, galpones y red de canales abiertos para evitar la infiltración o el desborde de purines.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se limpian los canales y lagunas de almacenamiento.</li> <li>• Se desvían las aguas de lluvia o aguas limpias para impedir su incorporación al flujo de purines y disminuir su volumen.</li> </ul>
<i>Realizar el tratamiento de efluentes y monitorear el ambiente.</i>	
<b>Actividades</b>	<b>Criterios de realización</b>
Aplicar los procedimientos para el tratamiento de efluentes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se controlan las instalaciones: lagunas de estabilización,</li> </ul>

seleccionado.	<p>biodigestores, según corresponda.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se dispone de los desechos y excretas.</li> <li>• Se separan sólidos, líquidos y se realiza el compostaje, según corresponda.</li> </ul>
Realizar el monitoreo del estado del ambiente a través del tiempo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se miden caudales diariamente utilizando los métodos y técnicas establecidas. Se observan variables ambientales.</li> <li>• Se controlan los volúmenes de lagunas.</li> <li>• Se reconocen alteraciones en el ambiente y posibles contaminaciones.</li> <li>• Se registran datos.</li> </ul>
Realizar la toma de muestras del ambiente circundante al establecimiento de producción.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se determinan los lugares de muestreo.</li> <li>• Se toman las muestras, se acondicionan y se remiten a laboratorios.</li> <li>• Se comparan resultados con datos históricos.</li> <li>• Se recurre al profesional especialista.</li> <li>• Se consideran normas y recomendaciones vigentes.</li> </ul>
<i>Realizar el aprovechamiento agronómico de efluentes porcinos.</i>	
<b>Actividades</b>	<b>Criterios de realización</b>
Realizar la aplicación en campo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se utilizan las diferentes técnicas y métodos considerando el equipo disponible.</li> <li>• Se calibran los equipos de aplicación.</li> <li>• Se consideran medidas de seguridad e higiene.</li> <li>• Se consideran las Buenas Prácticas de Uso de Nutrientes, las normas y reglamentaciones para su utilización.</li> <li>• Se respetan las distancias mínimas a los cuerpos de agua.</li> </ul>



## *Perfil Profesional*

### *Asistente de la producción porcina*

#### *Alcance del perfil profesional*

- Realizar actividades de organización y gestión de la producción de cerdos.
- Realizar las operaciones de producción de cerdos.
- Preservar el buen estado de salud de los animales.
- Preparar y suministrar alimentos voluminosos y concentrados, para las diferentes categorías de cerdos.
- Realizar el acondicionamiento, mantenimiento, montaje (o instalación) y reparaciones más sencillas de las instalaciones maquinarias y equipos de la producción porcina.

El Asistente de la producción porcina, está capacitado, de acuerdo a las actividades que se desarrollan en éste Perfil Profesional, para a) Realizar actividades de organización y gestión de la producción de cerdos; b) Realizar las operaciones de producción de cerdos; c) Preservar el buen estado de salud de los animales; d) Preparar y suministrar alimentos voluminosos y concentrados, para las diferentes categorías de cerdos; e) Realizar el acondicionamiento, mantenimiento, montaje (o instalación) y reparaciones más sencillas de las instalaciones maquinarias y equipos de la producción porcina.

Este profesional tiene capacidad para ejercer sus funciones profesionales desempeñándose en relación de dependencia en una granja porcina. Está en condiciones de tomar decisiones y de resolver problemas de la rutina de trabajo diaria y, sabe determinar en qué situaciones debe recurrir a mandos medios y/o superiores, para resolver aquellos de problemas de complejidad que excedan a su nivel de competencia.

#### *Funciones que ejerce el profesional*

<b><i>Organización y gestión de la producción de cerdos.</i></b>	
<i>Organizar y gestionar el proceso de producción y trabajo.</i>	
<b>Actividades</b>	<b>Criterios de realización</b>
Relevar, registrar y almacenar diferentes tipos de datos productivos e informaciones.	Se tiene en cuenta las instrucciones recibidas por los superiores. Se observa el normal funcionamiento de instalaciones, maquinas, equipos. Se observan. Se consideran datos de rutinas diarias, consumos de alimentos, manejo específico de los animales, estado sanitario, alteraciones en las instalaciones, posibles contaminaciones en el ambiente, entre otras. Se registran datos en planillas.
Clasificar y archivar comprobantes, recibos y otra	Se consideran los métodos recomendados por los profesionales especialistas.

documentación vinculada al establecimiento y su proceso productivo.	
<i>Organizar y administrar el almacenamiento de insumos y bienes de capital.</i>	
<b>Actividades</b>	<b>Criterios de realización</b>
Solicitar los insumos necesarios para el desempeño de sus funciones.	Se consideran las formas y tiempos de las solicitudes. Se consideran los tiempos de entrega.
Acondicionar las instalaciones para el almacenamiento de los insumos y bienes de capital.	Se tienen en cuenta las instrucciones recibidas. Se tiene en cuenta que las instalaciones preserven del deterioro, la contaminación y el robo a los insumos y bienes de capital.
Recibe y almacenamiento los insumos y bienes de capital adquiridos.	Se comprueba que se ajustan en cantidad y calidad a lo demandado. Se consideran las precauciones necesarias para la preservación de la calidad de los productos. Se toman los recaudos necesarios para la manipulación y traslado de los insumos y bienes.
Controlar las entradas y salidas de los insumos y bienes de capital almacenados.	Se elaboran y completan las planillas correspondientes al movimiento de stocks. Se lleva un libro de entradas y salidas, donde se asienten las causas de altas y bajas y cuando corresponda del personal interviniente en ese movimiento. Se comprueba que se ajusten en cantidad y calidad a los demandados.
<i>Controlar los procesos productivos.</i>	
<b>Actividades</b>	<b>Criterios de realización</b>
Inspeccionar periódicamente la explotación y sus instalaciones.	Se considera el estado de las instalaciones, los animales y/o cultivos afectados a la producción específica. Se tienen en cuenta las instrucciones recibidas de los responsables técnicos de la explotación. Se tienen en cuenta las observaciones efectuadas dejando constancia de todo acontecimiento excepcional, especialmente aquellos que impliquen un impacto en los resultados futuros de la explotación.
Asistir al profesional médico veterinario.	Se prevén los recaudos necesarios para realizar las actividades a solicitud del responsable de la actividad. Se tiene en cuenta informar todo lo requerido.
Recolectar y almacenar datos estrictamente productivos.	Se registran datos sobre consumo de alimento, número de crías, nacimientos, limpieza, entre otras.
Registrar el seguimiento de cada reproductor.	Se confecciona una ficha por cada reproductor. Se anotan todos los acontecimientos productivos de cada animal reproductor.
<i>Prever la aplicación de las normas de seguridad e higiene en el trabajo y de preservación del</i>	

<i>medio ambiente.</i>	
<b>Actividades</b>	<b>Criterios de realización</b>
Interpretar el manual de seguridad e higiene en el trabajo.	Se analizan las recomendaciones establecidas y las variables que pueden afectar su aplicación. Se prevén las recomendaciones para preservar la seguridad del personal a cargo; de los instrumentos, materiales, edificios e instalaciones.
Interpretar las condiciones ambientales y la preservación del ambiente en el tratamiento de residuos y efluentes.	Se reconocen posibles vías de contaminación. Se aplican medidas de bioseguridad. Se reconoce la situación actual de los recursos naturales y se identifican focos de contaminación ambiental. Se reconocen alteraciones en el ambiente. Se reconocen distintos tipos de productos de desecho, su respectiva toxicidad, y las formas de emisión de los productos tóxicos. Se consideran los recaudos necesarios para la manipulación y desecho de los envases.
<i>Participar en la evaluación de los resultados de la granja porcina.</i>	
<b>Actividades</b>	<b>Criterios de realización</b>
Identificar causas que afecten la producción de cerdos.	Se comparan datos e información. Se observan procesos y productos. Se tienen en cuenta las exigencias del mercado. Se consideran las recomendaciones de profesionales especialistas.
Evaluar el rendimiento de las maquinarias y equipos.	Se tienen en cuenta los manuales de uso y recomendaciones de los fabricantes. Se consideran tiempos y calidades de productos obtenidos.
Analizar y controlar, si corresponde, los registros productivos.	Se procesa la información. Se calculan rendimientos y eficiencia productiva. Se compara con otros momentos.

<b><i>Relativas al manejo general y reproductivo de los cerdos.</i></b>	
<i>Aplicar las técnicas de manejo general de acuerdo a las características raciales, de fase productivas de cada grupo de animales y tipo de explotación.</i>	
<b>Actividades</b>	<b>Criterios de realización</b>
Identificar animales para la determinación de propiedad o para manejo dentro de la propia	Se señala en la oreja, según la legislación. Se selecciona y aplica el método de identificación más conveniente al tipo de explotación (caravaneo, tatuaje, señal y pintura).

explotación.	Si corresponde, se anilla siguiendo los métodos recomendados.
Agrupar los animales para su manejo y alimentación.	Se identifican las principales razas y categorías. Se identifican los diferentes estados corporales, siguiendo los criterios y estándares. Se agrupa por edad, destino, condición sanitaria, productiva, entre otras. Se determinan y asignan dentro de la explotación los sectores más adecuados según las categorías de animal.
Inspeccionar diariamente la granja a fin de relevar el estado de situación.	Se consideran las recomendaciones y sugerencias de superiores y asesores. Se evalúan los animales enfermos o muertos. Se evalúa el estado general de las instalaciones. Se controla la adecuada ventilación y calidad del aire, considerando los métodos utilizados.
Recolectar y almacenar datos estrictamente productivos y del seguimiento de cada reproductor.	Se registran datos sobre consumo de alimento, número de crías, nacimientos, limpieza, entre otras. Se confecciona una ficha por cada reproductor. Se anotan todos los acontecimientos productivos de cada animal reproductor. Se informan las novedades.
Se retiran periódicamente excretas y estiércol, según corresponda al sistema de producción del establecimiento.	Se vacían fosas y enjuagan canaletas, si corresponde. Se almacenan los efluentes porcinos en lagunas u otros medios. Se observan las normas de higiene y seguridad.
<i>Realizar el manejo reproductivo.</i>	
<b>Actividades</b>	<b>Criterios de realización</b>
Identificar reproductores.	Se considera la aptitud sanitaria y general determinada por el profesional veterinario.
Aplicar técnicas de sincronización e inducción de celos.	Se aplican los programas de sincronización. Aplica las técnicas de sincronización e inducción de celos establecida. Si corresponde, se aplican las dosis recomendadas, siguiendo las recomendaciones profesionales. Se siguen las recomendaciones del profesional veterinario.
Detectar celos.	Se observa la conducta sexual de hembras y machos. Se visualiza los principales síntomas.
Aplicar técnicas reproductivas naturales.	Se manejan los servicios a campo y a corral. Se aplican correctamente los métodos de sujeción. Se controla la monta. Se determinan los momentos ideales para ejecutar el servicio.
Reconocer el estado de preñez.	Se efectúa el reconocimiento con la ayuda de diferentes métodos. Se observa de manera visual y según comportamiento. Se considera la sincronización de los partos.

	Se aplican correctamente los métodos de sujeción y contención de cerdas.
<i>Realizar el manejo y cuidado de cerdas gestantes, atención del parto, parto y periparto.</i>	
Controlar y atender a las madres durante la gestación, parto, parto y en el periparto.	<p>Se alojan a las hembras en la maternidad, según el tipo de parideras y el sistema de producción.</p> <p>Se aplican los procedimientos de sanidad y alimentación correspondientes.</p> <p>Si el profesional interviniente lo autoriza, se sincronizan partos por medio de la aplicación de hormonas.</p> <p>Se reconocen las variaciones anatómicas y fisiológicas de la gestación y periparto. Se controla y asiste a la hembra durante el parto.</p> <p>Se asiste al parto procurando evitar molestias.</p>
Controlar y atender a los lechones y sus madres durante la lactancia.	<p>Se atienden a los lechones de acuerdo al sistema de explotación.</p> <p>Se cortan y desinfectan cordones y colmillos de los lechones, según el sistema de explotación y al manejo acordado.</p> <p>Se aplican los medicamentos y suplementaciones correspondientes.</p> <p>Se evalúa el estado corporal de los lechones y su madre durante la lactancia.</p>
Realizar el destete y controlar la evolución de los animales.	<p>Los lechones se destetan, apartándolos de las madres, según el sistema productivo predeterminado.</p> <p>Se controla estado de salud de los animales.</p> <p>Se controla la evolución y crecimiento homogéneo del lote y, se aplican las medidas correctivas que correspondan.</p>
Controlar las condiciones ambientales de bienestar.	<p>Se evalúa la necesidad de aplicar calefacción y/o ventilación según corresponda. Se controlan corrientes y calidad del aire.</p> <p>Se realiza y controla el correcto estado de limpieza e higiene.</p> <p>Se evalúan las interacciones de comportamiento de los animales y la densidad de animales por unidad de superficie.</p>
<i>Realizar las operaciones de manejo y cuidado en recría.</i>	
<b>Actividades</b>	<b>Criterios de realización</b>
Realizar las tareas de recepción y lotificación de lechones.	<p>Se evalúa el estado corporal de los animales.</p> <p>Se acondicionan las instalaciones para la recepción de los animales, siguiendo los protocolos establecidos y considerando limpieza, desinfección y temperatura.</p> <p>Se los agrupa considerando su destino, condición sanitaria, estado corporal, edad, tamaño entre otros.</p>
Controlar y atender los lechones en el posdestete.	<p>Monitorear el estado de evolución de los animales. Controlar sanidad de los mismos.</p> <p>Se presta especial atención a la aparición de enfermedades entéricas y respiratorias.</p> <p>Se aplican el plan sanitario previsto ante situaciones anormales.</p> <p>Se controla la correcta alimentación y la aceptabilidad de los alimentos.</p>

Controlar las condiciones ambientales de bienestar.	<p>Se evalúa la necesidad de aplicar calefacción y /o ventilación.</p> <p>Se realiza y controla el correcto estado de limpieza e higiene.</p> <p>Se controlan corrientes y calidad del aire.</p> <p>Se verifica correcto acceso al alimento y al agua.</p> <p>Se evalúa la densidad de animales por superficie.</p> <p>Se evalúan las interacciones de comportamiento entre los animales.</p> <p>Se controlan bebederos y comederos.</p>
---	--

*Realizar operaciones de manejo en terminación de animales.*

<b>Actividades</b>	<b>Criterios de realización</b>
Realizar las tareas de recepción y lotificación de animales.	<p>Se evalúa el estado corporal de los animales.</p> <p>Se acondicionan las instalaciones para la recepción de los animales, siguiendo los protocolos establecidos.</p> <p>Se los agrupa considerando condición sanitaria, estado corporal, edad, tamaño entre otros.</p> <p>Se registran los datos.</p>
Controlar y atender los animales en la etapa de terminación o engorde.	<p>Monitorear el estado de evolución de los animales.</p> <p>Controlar sanidad de los mismos.</p> <p>Se aplican los planes sanitarios previstos ante situaciones anormales.</p> <p>Se controla la correcta alimentación y la aceptabilidad de los alimentos.</p>
Controlar las condiciones ambientales de bienestar.	<p>Se evalúa la necesidad de ventilación.</p> <p>Se verifica el correcto estado de limpieza e higiene.</p> <p>Se controla la densidad de animales por unidad de superficie.</p> <p>Se verifica correcto acceso al alimento y al agua.</p> <p>Se evalúan las interacciones de comportamiento animal.</p> <p>Se controlan comederos y bebederos.</p>

*Realizar las tareas necesarias para el transporte de los cerdos.*

<b>Actividades</b>	<b>Criterios de realización</b>
Reconocer las categorías y su estado de terminación.	<p>Se evalúa estado corporal.</p> <p>Se controla peso y estado general del animal.</p>
Acondicionar los animales para su venta, considerando los requerimientos del mercado.	<p>Se evitan condiciones de estrés y accidentes que puedan provocar alteraciones en los animales.</p>
Realizar y/o controlar las operaciones de arreo, carga y	<p>Se evitan condiciones de estrés y accidentes que puedan provocar alteraciones en los animales.</p>

trasporte de los animales.	Se identifican condiciones de limpieza de los sectores y el transporte, por inspección visual.
Efectuar, ante los organismos de fiscalización, los trámites relativos al transporte y comercialización de los animales.	Se gestionan guías y certificados. Se completa la documentación.

<b><i>Relativas a preservar el buen estado de salud de los animales.</i></b>	
<i>Preservar el buen estado de salud de los animales.</i>	
<b>Actividades</b>	<b>Criterios de realización</b>
Interpretar los cuidados sanitarios que se han de proporcionar a los cerdos detallados en el plan sanitario.	Se consideran las indicaciones, recomendaciones y prescripciones del profesional veterinario. Se interpreta el calendario sanitario.
Realizar las prácticas que se indican en el plan sanitario.	Se asiste e interactúa con el profesional veterinario. Se realiza la aplicación de los productos prescritos por el plan, de acuerdo a las técnicas, métodos y normas recomendados por el profesional. Se preparan diluciones y soluciones medicamentosas considerando las recomendaciones del profesional. Se selecciona y prepara el instrumental a utilizar. Se limpian y desinfectan las instalaciones. Se aplican y respetan prácticas de bioseguridad.
Controlar la sanidad de las cerdas gestantes, antes, durante y después del parto.	Se evalúa el estado sanitario de la hembra. Se aplican las vacunas y suplementos indicados. Se reconocen los síntomas de parto. Se da intervención al veterinario en caso de anormalidad. Se evalúa el estado general pre y post parto.
Identificar los principales síntomas y signos de las enfermedades porcinas.	Se evalúan aspecto y estado de los animales, características de las deposiciones, frecuencia respiratoria, cardíaca, temperatura, locomoción, reacción frente a estímulos, entre otras. Se consulta al profesional veterinario ante anomalías.
Aislar los animales enfermos y efectuar cuarentenas.	Se asignan lugares adecuados y diferenciados. Se informa sobre la evolución de los diferentes animales y el tratamiento. Se observan las normas de seguridad e higiene.

***Relativas a preparar y suministrar alimentos voluminosos y concentrados, para las diferentes categorías de cerdos.***

<i>Preparar y suministrar alimentos voluminosos y concentrados, para las diferentes categorías de animales.</i>	
<b>Actividades</b>	<b>Criterios de realización</b>
Prever las acciones establecidas en el plan de alimentación y las necesidades de alimentos.	Se interpreta el cronograma considerando categorías, meses y consumos siguiendo las recomendaciones de los superiores.
Identificar recursos forrajeros.	Se reconocen las distintas ofertas forrajeras y su valor nutricional. Se reconoce su calidad y formas de reservas y/o almacenamiento.
Si corresponde, calcular oferta y demanda forrajera.	Se calculan kg de materia seca a producir, se determinan curvas de producción, carga animal, si correspondiera, entre otras.
Producir raciones.	Se opera adecuadamente la maquinaria. Se pesan adecuadamente los insumos y raciones. Se premezclan proporcionalmente según las recomendaciones. Se establecen las proporciones. Se respetan las normas de seguridad e higiene. Se mantiene la higiene del sector. Se controla el normal funcionamiento de la maquinaria. Se controla que la calidad de los alimentos (producidos y/o adquiridos) sea correspondiente al estándar establecido.
Suministrar raciones.	Se contemplan los volúmenes a suministrar, los comederos, los tipos de alimentos, los tiempos y horarios de suministro. Se ofrecen los alimentos por diferentes métodos. Si corresponde, se regulan los comederos. Se respetan las normas de seguridad e higiene. Se controla y mantiene la higiene del sector y se recolectan las pérdidas de alimento.
Efectuar el seguimiento de la alimentación de acuerdo a los requerimientos de cada categoría y las condiciones ambientales.	Se controla la disponibilidad de alimentos por parte de los animales. Se evalúa el normal consumo de alimento de cada animal o lote. Se evalúa el estado de calidad de los alimentos suministrados.

***Relativas a la instalación, acondicionamiento, mantenimiento y reparaciones de las instalaciones maquinarias y equipos de la producción porcina.***

*Realizar la instalación, acondicionamiento, mantenimiento y reparaciones más sencillas de las instalaciones, maquinarias y equipos de la producción porcina y su tratamiento de efluentes.*



Actividades	Criterios de realización
Realizar la construcción y montaje de instalaciones porcinas sencillas de la explotación porcina.	<p>Se utilizan los materiales adecuados al medio, al sistema de producción y siguiendo las especificaciones técnicas.</p> <p>Se prevé la forma más pertinente de su ejecución. Se determinan lugares de su instalación.</p> <p>Se efectúan conexiones simples.</p> <p>Se consideran en todo momento las condiciones de seguridad y de bienestar animal.</p>
Realizar el mantenimiento de las instalaciones, la maquinaria y equipos de la explotación porcina, conservándolos en perfecto estado de funcionamiento para evitar alteraciones del proceso productivo.	<p>La maquinaria y equipos se revisan y mantienen con los procedimientos y periodicidad indicados en los manuales y/o protocolos establecidos.</p> <p>Se mantienen en buenas condiciones de funcionamiento comederos, bebederos, tolvas, entre otros.</p> <p>Se limpian canales y lagunas de almacenamiento de excretas.</p> <p>Se conservan, reparan y mantienen impermeabilizadas los terraplenes y lagunas.</p> <p>Se mantiene desmalezadas las instalaciones.</p> <p>Se mantiene la limpieza general del establecimiento.</p>
Realizar las operaciones de preparación, limpieza, desinfección, desinsectación, desratización y de acondicionamiento de las instalaciones.	<p>Se siguen los procedimientos establecidos para la limpieza, desinfección, desinsectación y desratización de las instalaciones.</p> <p>Se reconocen las principales plagas y los daños que ocasionan.</p> <p>Se utilizan correctamente los productos y elementos.</p> <p>Se siguen las medidas de seguridad e higiene.</p> <p>Se disponen, almacenan o eliminan los residuos generados en los lugares y las formas indicadas.</p> <p>Se aplican y respetan todas las medidas de bioseguridad.</p>
<i>Operar/ utilizar instalaciones, maquinarias y herramientas propias de la producción porcina.</i>	
Actividades	Criterios de realización
Operar instalaciones, maquinarias y herramientas propias de la producción porcina.	<p>Se siguen las normas de seguridad establecidas.</p> <p>Se regulan siguiendo protocolos y normas.</p> <p>Se controla su normal funcionamiento.</p> <p>Se controla que los resultados obtenidos sean los normales.</p>

## Asistente en faena de porcinos y rumiantes menores.

**Familia Profesional:** Industrias Alimentarias.

### Alcance del perfil profesional

El asistente en faena de porcinos y rumiantes menores está capacitado de acuerdo a las actividades que se desarrollan en este Perfil Profesional para: a) Organizar y gestionar el proceso de faena. b) Preparar, manejar y realizar el mantenimiento primario de las máquinas y herramientas de trabajo, preservando la seguridad e higiene personal. c) Realizar las operaciones de recepción, sacrificio y faenado de porcinos y otros animales menores. d) Ejecutar el eviscerado de la res, extracción de órganos, colaborar con la inspección sanitaria, pesaje, tipificación, sellado, oreo y enfriado. e) Realizar el desposte, charqueo de las reses, acondicionamiento de la carne para su distribución comercialización y/o industrialización. f) Realizar la recepción y almacenamiento de reses, piezas (o cortes de carne) y subproductos, realizar y controlar el envasado, empaque, expedición. g) Ejecutar las operaciones de limpieza y desinfección de los sectores de trabajo.

Este profesional está capacitado para ejercer sus funciones profesionales en forma independiente o desempeñarse en relación de dependencia en establecimientos frigoríficos Ciclo I y II, carnicerías o supermercados, realizando las operaciones de recepción, sacrificio y faenado de porcinos, despiece y obtención de cortes de carne, subproductos y despojos comestibles, clasificación, tipificación, etiquetado, envasado y almacenamiento del producto final, cumpliendo las normativas aplicable técnico-sanitarias, manejando las herramientas y equipos correspondientes, cuidando de la limpieza de las instalaciones y los instrumentos de trabajo, siguiendo las normas de seguridad e higiene personal y ambiental, de buenas prácticas de manufactura, de bienestar animal.

**Área ocupacional:** Frigoríficos ciclo completo, ciclo I y II, fábricas de chacinados, supermercados y carnicerías.

### Funciones

- Organizar y gestionar el proceso de faena.
- Preparar, manejar y realizar el mantenimiento primario de las máquinas y herramientas de trabajo en condiciones de uso, preservando la seguridad e higiene personal.
- Realizar las operaciones de faena de porcinos y rumiantes menores.
- Despiezar o despostar la res y acondicionar la carne para su distribución y comercialización en carnicería o para uso industrial.
- Realizar y controlar el empaque, la expedición, recepción y almacenamiento de reses, piezas (o cortes de carne) y subproductos.
- Realizar las operaciones de limpieza y desinfección de los sectores de trabajo.

<b>Organizar y gestionar el proceso de faena.</b>	
<i>Actividades</i>	<i>Criterios de realización</i>
Realizar la recepción de los animales destinados a faena.	Se reciben los animales a faenar, se constata la documentación de origen y sanitaria correspondiente.

<p>Realizar el procedimiento de pesaje traslado a corral o espacio de encierro, descanso y acondicionamiento de los de los animales recibidos.</p>	<p>Se procede al pesaje de los animales destinados a faena y se realizan los registros correspondientes.</p> <p>Se ejecutan las operaciones de control de tropa y aseguramiento de la trazabilidad.</p> <p>Se realiza el lavado de los animales considerando los requisitos de cada especie y orden de trabajo.</p> <p>Se conducen los animales aptos para la faena a corral o espacio de descanso, respetando los tiempos de permanencia según la especie y normas sanitarias.</p> <p>Se consideran las normas de bienestar animal y de higiene y seguridad personal.</p>
<p>Verificar el estado de los corrales y/o espacios de recepción y encierre.</p>	<p>Se verifica el buen estado de corrales y/o espacios de recepción, observación y descanso de animales para faena.</p> <p>Se reporta cualquier anomalía a ser subsanada o reparada.</p>
<p>Colaborar con el profesional Veterinario en la revisión del estado sanitario de los animales recibidos.</p>	<p>Se colabora en la revisión del estado sanitario de la tropa.</p> <p>Se realiza el apartado de animales que a criterio del profesional Veterinario requieren de una observación.</p> <p>Se colabora con la elaboración de registros correspondientes.</p> <p>Se siguen las instrucciones del profesional Veterinario respecto al tratamiento de animales no aptos para faena.</p>
<p>Constatar la distribución, orden, limpieza y funcionamiento de instrumentos, herramientas, maquinas, equipos, que serán utilizados durante el procedimiento de faena.</p>	<p>Se constata la normal distribución, el orden limpieza y funcionamiento de instrumentos, herramientas, calibración de equipos y maquinas utilizados en el procedimiento de faena, considerando normas, BPM, POES según corresponda.</p> <p>Se constata la existencia de la indumentaria de trabajo adecuada y elementos de higiene y seguridad personal.</p> <p>Se reportan los elementos faltantes, fallas o reparaciones a realizar.</p>
<p>Recibir, interpretar y ejecutar la Orden de Producción emitida.</p> <p>Realizar el registro de control de faena.</p>	<p>Se recibe e interpreta la orden de producción.</p> <p>Se interpreta la lista de faena oficial, destino comercial y otra información de requerimiento oficial.</p> <p>Se planifica y ejecuta la tarea de faena.</p> <p>Se realiza el registro de control de faena considerando los parámetros específicos para la trazabilidad.</p>

<p><b>Preparar, manejar y revisar el normal funcionamiento de las máquinas y herramientas de trabajo en condiciones de uso, preservando la seguridad e higiene personal.</b></p>	
<p><i>Actividades</i></p>	<p><i>Criterios de realización</i></p>
<p>Seleccionar y preparar los equipos y herramientas específicos de cada área o etapa del proceso de faena.</p>	<p>Se siguen las indicaciones de los manuales de operaciones de los equipos y herramientas de trabajo y las indicaciones recibidas por el personal superior.</p> <p>Se consideran los pasos o etapas del proceso, la cantidad de animales a faenar, las instalaciones y el ritmo de trabajo.</p>
<p>Revisar el funcionamiento y estado de mantenimiento de las máquinas, equipos y herramientas propios de la planta de industrialización.</p>	<p>Se consultan manuales de mantenimiento.</p> <p>Se observa el normal funcionamiento.</p> <p>Se detecta la necesidad de afilados de elementos cortantes y de su mantenimiento en general.</p> <p>Se registran servicios de mantenimiento y reparaciones realizadas.</p>

Realizar las operaciones de sustitución o cambio de repuestos, limpieza y lubricación del herramental menor.	Se considera la complejidad de las máquinas y equipos y se evalúa la necesidad de recurrir a servicio especializado. Se consultan manuales técnicos.
Afilarse y asentar las herramientas de corte manual.	Se determina el momento oportuno de afilar y/o asentar las herramientas. Se consideran las normas de seguridad e higiene.
Realizar el lavado de los equipos y herramientas.	Se siguen las recomendaciones de los manuales de uso, considerando todas las medidas de seguridad e higiene. Se utilizan los elementos de limpieza adecuados a cada material.

**Realizar las operaciones de faena de animales.**

**Realizar las operaciones inherentes al proceso de faena de los animales.**

<i>Actividades</i>	<i>Criterios de realización</i>
Recibir los animales en las instalaciones de faena.	Se trasladan los animales limpios, pesados e identificados hacia las instalaciones de faena. Se consideran las normas y recomendaciones de bienestar animal y seguridad laboral. Se conducen los animales al lugar indicado, evitando su estrés.
Realizar las operaciones de insensibilización, manejo y colgado, degollado y sangrado de los animales.	Se considerando las buenas prácticas de manufactura, bienestar animal y seguridad e higiene personal. Se aplica el método de sujeción y aturdimiento más adecuado a la clase de animal a sacrificar y los equipos e instalaciones disponibles. Se comprueba la correcta insensibilización de los animales. Se maneja y engancha el animal según cada especie. La incisión del degüello se realiza en el punto correcto y con la herramienta adecuada. Se determina el tiempo óptimo de desangrado, se recolecta la misma según las instalaciones disponibles. Si corresponde se acondicionan los subproductos obtenidos.
Se realiza, si corresponde, el proceso de pelado del animal y acondicionamiento de la canal.	Si corresponde, se controlan los parámetros de temperatura, tiempo de escaldado y velocidad de trabajo, según tipo de animal e instalaciones disponibles. Se aplica el método de pelado según tipo de animal y técnicas a emplear. Se comprueba que la limpieza y eliminación de restos sobre el animal es la correcta.
Realizar el proceso de eviscerado del animal.	Los órganos son extraídos siguiendo las pautas y protocolos establecidos. Se evita la contaminación y la preservación de la seguridad laboral y las buenas prácticas de manufactura.
Aplicar los tratamientos de frío adecuados al tipo de animal o pieza para facilitar la maduración y conservación de la carne.	Las cámaras y equipos se regulan de acuerdo a las condiciones necesarias. Se introducen y disponen en las cámaras en la forma y cantidad adecuada. Se controlan los parámetros de temperatura, humedad, tiempos y velocidad aire y se corrigen, en su caso, las desviaciones existentes. Se siguen las normas de buenas prácticas de manufactura y seguridad e higiene del trabajo.
<b>Clasificar las reses faenadas y auxiliar en la supervisión bromatológica.</b>	
<i>Actividades</i>	<i>Criterios de realización</i>

<p>Aplicar las normas de clasificación oficial de reses que corresponda y estamparle el sello o etiqueta correspondiente.</p>	<p>Se identifican los animales según categoría. Se efectúa el pesaje de las reses. Se le asigna su categoría según los estándares que dispone la normativa. Se estampan, si corresponde, con los sellos o etiquetas ubicando el mismo en los lugares asignados.</p>
<p>Auxiliar a en la supervisión bromatológica.</p>	<p>Se revisan las reses y se le realiza el emprolijado (dressing) correspondiente siguiendo pautas y protocolos establecidos. Se informan las anomalías encontradas. Se toman muestras siguiendo los protocolos establecidos y se acondicionan para ser remitidas a laboratorio.</p>

**Despiezar o despostar la res y acondicionar la carne para su distribución y comercialización en carnicería o para uso industrial.**

<i>Actividades</i>	<i>Criterios de realización</i>
<p>Desarmar reses.</p>	<p>Se identifican los cortes de carne y subproductos. Se selecciona y utiliza adecuadamente las máquinas, herramientas y elementos de seguridad. Se siguen las normas de higiene y seguridad en el trabajo. Se separan las partes, se marcan y extraen piezas y/o cortes según orden de trabajo. Se siguen las órdenes de trabajo preservando la seguridad laboral y las buenas prácticas de manufactura. Se detectan características organolépticas anómalas durante el proceso y se registran las observaciones.</p>
<p>Descuerar, si corresponde, piezas de carne.</p>	<p>Se utiliza adecuadamente las máquinas y herramientas siguiendo las normas de higiene y seguridad en el trabajo. Se separan los cortes de carne según orden de trabajo. Se siguen las órdenes de trabajo preservando la seguridad laboral y las buenas prácticas de manufactura y se informan las anomalías detectadas durante el proceso.</p>
<p>Deshuesar, limpiar y terminar cortes de carne.</p>	<p>Se seleccionan y utilizan adecuadamente las herramientas siguiendo las normas de higiene y seguridad en el trabajo. Se desgrasan los cortes según lo indicado en las órdenes de trabajo. Se limpian y retiran de los cortes adecuadamente partes indeseables. Se remueve la grasa del corte siguiendo las indicaciones. Se siguen las órdenes de trabajo preservando la seguridad laboral y las buenas prácticas de manufactura y se informan las anomalías detectadas durante el proceso.</p>
<p>Transferir (o almacenar) las piezas terminadas.</p>	<p>Se transfieren las piezas según su destino respetando las buenas prácticas de manufactura.</p>

**Realizar y controlar el empaque, expedición, recepción y almacenamiento de reses, piezas (o cortes de carne) y subproductos.**

<i>Actividades</i>	<i>Criterios de realización</i>
--------------------	---------------------------------

Empacar, si corresponde, las reses, cortes de carne y/o subproductos.	Se identifican claramente los cortes y categorías animal. Se disponen en los envoltorios o cajas según corresponda.
Despachar y/o recepcionar las reses y/o piezas y/o subproductos controlando su correspondencia con lo solicitado.	Se comprueba que los medios de transporte reúnen las condiciones técnicas e higiénicas requeridas por los productos transportados. Se comprueba que los embalajes y envases que protegen la mercancía se encuentran en buen estado. Se verifica que las características y cantidades del suministro o producto corresponden con la orden o nota de entrega.
Verificar los tipos y calidades de los productos y subproductos comparándolos con las especificaciones requeridas.	Si corresponde, se toma muestras, se acondicionan y se envían a laboratorio. Se identifican los parámetros de calidad. Se toman temperaturas y Ph de productos. Se observan características organolépticas normales y presencia de sustancias o cuerpos extraños.
Almacenar y conservar los productos, subproductos e insumos atendiendo a las exigencias de cada uno.	Se distribuyen los productos según las características. Se disponen los depósitos y cámaras para su mejor aprovechamiento. Se consideran las normas de higiene y seguridad. Se registran las entradas y salidas.
Preparar los pedidos y la expedición de productos y subproductos.	Se reciben los pedidos. Se prepara la documentación respaldatoria. Se disponen y acondicionan según forma de transporte.
Controlar existencias y realizar inventarios.	Se considera el estado y fecha de caducidad. Se consideran pedidos y existencias. Se registran y verifican insumos de almacenaje (cartones, etiquetas, químicos, tóxicos, entre otros). Se realiza recuento físico de acuerdo a los procedimientos establecidos.

**Realizar las operaciones de limpieza y desinfección de las instalaciones y el área de trabajo.**

<i>Actividades</i>	<i>Criterios de realización</i>
Prever las acciones establecidas en los procedimientos de limpieza.	Se siguen las instrucciones del manual de procedimientos de limpieza.
Utilizar los elementos de protección personal.	Se utiliza correctamente uniformes de trabajo. Se consideran elementos de seguridad e higiene personal.
Seleccionar y preparar los productos y elementos de limpieza adecuados a cada instalación y sector de trabajo.	Se identifican productos de limpieza. Se reconoce su peligrosidad y el efecto de los mismos sobre los diferentes materiales. Se preparan las soluciones de limpieza y desinfección. Se siguen las precauciones de seguridad en su manipulación.
Aplicar la secuencia y el procedimiento de limpieza y desinfección, según corresponda a cada área o instalación.	Se sigue el procedimiento de saneamiento determinado. Se avisa al resto del personal sobre el procedimiento de limpieza. Se protegen instalaciones eléctricas. Se consideran los puntos críticos de contaminación.

<p>Realizar las operaciones de recolección, depuración y vertido de los residuos respetando las normas de protección del medio ambiente.</p>	<p>Se verifica que la cantidad y tipo de residuos generados por los procesos productivos se corresponde con lo establecido.</p> <p>La recolección de residuos y desperdicios se realiza siguiendo las indicaciones establecidas.</p> <p>El almacenamiento de residuos se lleva a cabo en la forma y lugares específicos establecidos.</p>
--	---

## Alcances y condiciones del ejercicio profesional

### Principales resultados esperados del trabajo

Res y mediaras. Cortes de carne. Subproductos de la faena (grasa, huesos, viseras, sangre). Cueros.

### Medios de Producción

Instalaciones generales. Sectores, áreas y salas del matadero. Sistemas de conducción (rieleras). Cajón de noqueo, peladoras, mesas de trabajo, bandejas, utensilios, cámaras de frío, cámaras de oreo, sierras de corte, palco neumático, línea de vísceras, equipo de retención de sangre, túnel de frío y peladoras líneas de sangrado horizontal, escaldadoras tipo túnel, peladoras, equipos de enfriamiento por etapas.

Botas. Delantal plástico. Cofias. Equipo impermeable. Cascos. Guantes de acero. Antebrazo plástico. Cuchillo de deshuesado. Chaira. Gancho despostador. Piedra de afilar. Canastos plásticos.

Equipos de empaque. Insumos para empaque. Balanzas. Sectores de perifaena. Sitios de carga y descarga. Corrales.

### Proceso de trabajo y producción

De  
bien  
estar  
anim  
al.  
De  
segu  
ridad  
e  
higie  
ne.

De limpieza y sanitación.

De sistemas de análisis de riesgos y puntos críticos de control. De manejo de residuos sólidos y líquidos.

De sistemas de trazabilidad.

De deshueso, desgrase y obtención de cortes de carnes. De desposte.

De empaque.

De procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (poes).

### Técnicas y normas

Técnicas de aturdimiento o insensibilización. Técnica de desangrado.  
Métodos de escaldado y supresión de pelos.  
Técnicas de afilado y asentado de herramientas manuales. Técnicas y métodos de eviscerado.  
Técnicas de cuereado.  
Técnicas y métodos de desposte. Técnicas y métodos de charqueado. Normas de higiene y seguridad.  
Normas de análisis de riesgos y puntos críticos de control. Técnicas de envasado.  
Técnicas y métodos de limpieza y sanitización. Normas de higiene personal.

**Datos e informaciones utilizados**

Sobre fichas técnicas.  
Sobre plagas y métodos de control.  
Sobre manuales de uso de máquinas.  
Sobre información de boletines técnicos.  
Sobre órdenes de trabajo.



Sobre indicaciones técnicas de los productos de limpieza y sanitización.

**Relaciones funcionales y/o jerárquicas en el espacio social de trabajo**  
Supervisores.

## Elaborador de chacinados y salazones

### Alcance

- Realizar la organización, gestión y comercialización en una pequeña empresa elaboradora de alimentos cárnicos.
- Realizar y controlar la recepción, almacenamiento y expedición de materia prima, insumos y/o productos de la industria alimentaria cárnica.
- Despiezar o despostar la res y acondicionar la carne para su distribución y comercialización en carnicería o para su posterior uso industrial.
- Realizar el proceso de elaboración, envasado y almacenamiento de productos cárnicos.
- Preparar, manejar y realizar el mantenimiento primario de las máquinas y herramientas de trabajo en condiciones de uso, preservando la seguridad e higiene personal.
- Realizar las operaciones de limpieza y desinfección de las instalaciones y el área de trabajo.

<b>Realizar la organización, gestión y comercialización en una pequeña empresa elaboradora de alimentos cárnicos.</b>	
<b>Elaborar el proyecto de una pequeña empresa elaboradora de alimentos cárnicos.</b>	
<i>Actividades</i>	<i>Criterios de realización</i>
Analizar y evaluar los factores técnico-económicos del proyecto.	<p>Se determina la necesidad de recurrir al asesoramiento de profesionales especializados.</p> <p>Se consideran los objetivos productivos.</p> <p>Se presta especial atención al destino de la producción y su comercialización.</p> <p>Se considera la posibilidad de una integración vertical de la cadena productiva.</p> <p>Se selecciona la forma jurídica más adecuada al tipo de emprendimiento a realizar.</p>
Determinar los productos cárnicos a elaborar y los volúmenes de producción.	<p>Se consideran las normativas y buenas prácticas de manufactura.</p> <p>Se tiene en cuenta procedimientos, técnicas de elaboración, instalaciones e insumos necesarios.</p> <p>Se considera el tipo de maquinaria necesaria.</p> <p>Se consideran las áreas de producción y almacenamiento.</p> <p>Se establece el diagrama de flujo de los procesos.</p>
Determinar necesidades de máquinas, equipos e instalaciones.	<p>Se considera su distribución dentro de la planta elaboradora.</p> <p>Se consideran los procedimientos y técnicas a emplear.</p> <p>Se consideran las buenas prácticas de manufactura.</p> <p>Se tiene en cuenta los volúmenes de producción.</p> <p>Se considera la necesidad de instalaciones de sistemas de fluidos (agua, gas electricidad).</p>
Elaborar los manuales de procedimientos para cada producto a elaborar.	<p>Se consideran técnicas de elaboración, procedimientos, proporciones, insumos, materias primas, instalaciones máquinas, normas de buenas prácticas de manufactura.</p>
Elaborar costos de producción y determinar precios de venta.	<p>Se calculan costos y márgenes de producción.</p>

Elaborar un plan de limpieza y desinfección de las instalaciones, maquinas equipos y elementos del establecimiento.	<p>Se recurre al profesional para solicitar asesoramiento especializado.</p> <p>Se consideran todas las instalaciones, equipos, herramientas, elementos, el procedimiento de limpieza a aplicar en cada caso, el tipo de material, los productos a aplicar, la frecuencia, el responsable y el supervisor.</p> <p>Se consideran depósitos de insumos de limpieza.</p>
<b>Gestionar el proceso de elaboración de productos cárnicos.</b>	
<i>Actividades</i>	<i>Criterios de realización</i>
Planificar y programar la producción.	Se considera los productos a elaborar, cantidades, insumos, disponibilidad de personal, maquinas e instalaciones.
Realizar la gestión de compras de insumos y materia prima.	<p>Se identifican los abastecedores y se consideran los procedimientos de compra.</p> <p>Se identifica calidad y cantidad.</p> <p>Se negocian precios y formas de pago, descuentos y condiciones de venta.</p> <p>Se consideran los registros e inventarios.</p>
Elaborar órdenes de trabajo.	<p>Se consideran los manuales de procedimientos, técnicas y procedimientos a ejecutar.</p> <p>Se determinan máquinas, herramientas, insumos y materia prima a utilizar.</p> <p>Se ajusta los tiempos de trabajo.</p>
Coordinar y supervisar las operaciones de producción, envasado, acondicionado, almacenaje y transporte de productos alimenticios cárnicos. Así como los de limpieza y desinfección de instalaciones, máquinas y herramientas del establecimiento elaborador.	<p>Se comunican los manuales de procedimientos y órdenes de trabajo.</p> <p>Se consideran las buenas prácticas de manufactura.</p> <p>Se verifica que las actividades se lleven a cabo conforme a lo establecido en las órdenes de trabajo.</p> <p>Se identifican puntos críticos y puntos críticos de control, según corresponda.</p> <p>Se consideran las normas de higiene personal y se verifica su cumplimiento.</p> <p>Se señalan niveles medios de cumplimiento.</p> <p>De existir desvíos, se toman las medidas correctivas.</p>
<b>Gestionar la comercialización y el transporte de los productos cárnicos.</b>	
<i>Actividades</i>	<i>Criterios de realización</i>
Elaborar el planeamiento para la comercialización de los productos.	<p>Se identifican estrategias y canales de comercialización, considerando estándares y calidades requeridas.</p> <p>Se identifican competidores.</p> <p>Se elabora la planificación.</p>
Elaborar y determinar costos y márgenes de comercialización.	<p>Se calculan costos.</p> <p>Se determina alternativas comerciales y de distribución.</p>
Crear, mantener y actualizar la cartera de clientes.	Se lleva un registro de los clientes con el detalle de sus datos y situaciones particulares.
Promover y negociar las condiciones de venta.	Se consideran descuentos, plazos de venta y entrega, formas de pago.
Realizar las operaciones de venta.	<p>Se completa documentación.</p> <p>Se efectúan los registros contables.</p> <p>Se realizan las operaciones técnico – administrativas.</p> <p>Se realizan liquidaciones.</p> <p>Se efectivizan las cobranzas.</p>

Coordinar las entregas y gestionar el transporte de los productos y subproductos.	Se organiza la entrega física y la documentación para dar cumplimiento a lo acordado con el cliente.
---	--

**Realizar y controlar la recepción, almacenamiento y expedición de materia prima, insumos y/o productos de la industria alimentaria cárnica.**

<i>Actividades</i>	<i>Criterios de realización</i>
Recepcionar las materias primas, insumos y/o productos suministrados por los proveedores controlando su correspondencia con lo solicitado.	Se comprueba que los medios de transporte reúnen las condiciones técnicas e higiénicas requeridas por los productos transportados. Se comprueba que los embalajes y envases que protegen la mercancía se encuentran en buen estado. Se verifica que las características y cantidades del suministro o producto corresponden con la orden de compra o nota de entrega.
Verificar los tipos y calidades de los productos suministrados comparándolos con las especificaciones requeridas.	Si corresponde, se toma muestras, se acondicionan y se envían a laboratorio. Se identifican los parámetros de calidad. Se toman temperaturas y Ph de productos. Se observan características organolépticas normales y presencia de sustancias o cuerpos extraños.
Almacenar y conservar los productos e insumos atendiendo a las exigencias de cada uno.	Se distribuyen los productos según las características. Se disponen los depósitos y cámaras para su mejor aprovechamiento. Se consideran las normas de higiene y seguridad. Se registran las entradas y salidas.
Preparar los pedidos y la expedición de productos.	Se reciben los pedidos de los clientes. Se prepara la documentación respaldatoria.
Controlar existencias y realizar inventarios.	Se considera el estado y fecha de caducidad. Se consideran pedidos y existencias. Se realiza recuento físico de acuerdo a los procedimientos establecidos.

**Despiezar o despostar la res y acondicionar la carne para su distribución y comercialización en carnicería o para su posterior uso industrial.**

<i>Actividades</i>	<i>Criterios de realización</i>
Desarmar reses.	Se identifican los cortes de carne y subproductos. Se seleccionan y utilizan adecuadamente las máquinas, herramientas y elementos de seguridad. Se siguen las normas de higiene y seguridad en el trabajo. Se separan las partes, se marcan y extraen piezas y/o cortes según orden de trabajo. Se siguen las órdenes de trabajo preservando la seguridad laboral y las buenas prácticas de manufactura. Se detectan y registran las anomalías observadas durante el proceso.
Acondicionar, si corresponde, piezas de carne.	Se utiliza adecuadamente las máquinas y herramientas siguiendo las normas de higiene y seguridad en el trabajo. Se separan los cortes de carne según orden de trabajo. Se siguen las órdenes de trabajo preservando la seguridad laboral y las buenas prácticas de manufactura y se informan las anomalías detectadas durante el proceso.

Deshuesar, limpiar y terminar cortes de carne.	<p>Se utilizan adecuadamente las herramientas siguiendo las normas de higiene y seguridad en el trabajo.</p> <p>Se desgrasan los cortes según lo indicado en las órdenes de trabajo.</p> <p>Se limpian y retiran de los cortes adecuadamente partes indeseables.</p> <p>Se remueve la grasa del corte siguiendo las indicaciones.</p> <p>Se siguen las órdenes de trabajo preservando la seguridad laboral y las buenas prácticas de manufactura y se informan las anomalías detectadas durante el proceso.</p>
Transferir (o almacenar) las piezas terminadas.	Se transfieren las piezas según su destino respetando las buenas prácticas de manufactura.

**Realizar el proceso de elaboración de los productos cárnicos.**

<i>Actividades</i>	<i>Criterios de realización</i>
Mantener las áreas de trabajo, maquinas, herramientas, instalaciones y personales en buenas condiciones higiénico-sanitarias, durante todo el proceso de producción.	<p>Se consideran los manuales y normas de buenas prácticas de manufactura.</p> <p>Se utiliza la vestimenta y equipo completo reglamentario y se conserva limpio y en buen estado.</p> <p>Se mantiene el estado de limpieza o aseo personal requerido.</p> <p>Se evitan todos aquellos hábitos y prácticas que pudieran afectar negativamente a los productos alimentarios.</p> <p>Se comprueba que todas las instalaciones y en especial aquellas que están en contacto con los alimentos conservan sus características y propiedades.</p> <p>Se mantiene el estado de limpieza antes, durante y después del proceso de producción a los efectos de obtener alimentos seguros e inocuos.</p>
Recibir y acondicionar la materia prima.	<p>Se seleccionan las piezas y/o cortes de carne e ingredientes necesarios de acuerdo con la formulación del producto.</p> <p>Se limpian y desgrasan los excedentes si corresponde.</p> <p>Se controla temperatura, Ph y estado general de la materia prima.</p> <p>Se pesa y dosifica la materia prima, conservantes y aditivos de acuerdo a la formulación del producto.</p>
Realizar las operaciones de manufactura según tipo de producto: picado, trozado, mezclado, madurado, embutido, atado, cocido, curado, ahumado, enfriado, de la carne, entre otras.	<p>Se siguen los procedimientos establecidos para cada tipo de elaboración considerando en todo momento las buenas prácticas de manufactura.</p> <p>Se preparan y/o acondicionan los insumos (salmuera por ejemplo) en cantidad suficiente.</p> <p>Se aprestan y acondicionan los equipos y herramientas.</p> <p>Se controlan temperaturas máximas y mínimas según corresponda.</p> <p>Se garantizan las condiciones de buenas prácticas de manufactura.</p>
Realizar las operaciones de envasado de los productos.	<p>Se disponen en los envases que corresponden a cada producto.</p> <p>Se procede al rotulado en donde se indica correctamente los datos solicitados por la autoridad de fiscalización.</p> <p>Se controlan las inscripciones.</p>
Realizar las operaciones de almacenamiento de los productos obtenidos.	<p>Se disponen de los lugares en buenas condiciones higiénico sanitarias para el almacenaje.</p> <p>Se controlan parámetros de humedad y temperatura de las instalaciones.</p> <p>Se realiza el control de enmohecimiento y el seguimiento de la evolución normal de los productos.</p> <p>Se controla la iluminación de la sala.</p> <p>Se monitorea la presencia de plagas.</p>

<b>Preparar, manejar y realizar el mantenimiento primario de las máquinas y herramientas de trabajo en condiciones de uso, preservando la seguridad e higiene personal.</b>	
<i>Actividades</i>	<i>Criterios de realización</i>
Seleccionar y preparar los equipos y herramientas específicos de cada área o etapa del proceso de producción de alimentos.	Se siguen las indicaciones de los manuales de operaciones de los equipos y herramientas de trabajo y las indicaciones recibidas por el personal superior. Se consideran los pasos o etapas del proceso de producción, la cantidad o volúmenes de producción, las instalaciones y el ritmo de trabajo.
Revisar el funcionamiento y estado de mantenimiento de las máquinas, equipos y herramientas propios de la planta de industrialización.	Se consultan manuales de mantenimiento. Se observa el normal funcionamiento. Se detecta la necesidad de afilados de elementos cortantes y de mantenimiento general. Se registran servicios de mantenimiento y reparaciones realizadas.
Realizar las operaciones de sustitución o cambio de repuestos, limpieza y lubricación de mecanismos.	Se considera la complejidad de las máquinas y equipos y se evalúa la necesidad de recurrir a servicio especializado. Se consultan manuales técnicos. Se sustituyen partes o piezas de las maquinas o equipos.
Afilarse y asentar las herramientas de corte manual.	Se tiene en cuenta el tipo de herramienta y los métodos de afilado y/o asentado. Se determina el momento oportuno de afilar y/o asentar las herramientas. Se consideran las normas de seguridad e higiene.
Realizar el lavado de los equipos y herramientas.	Se siguen las recomendaciones de los manuales de uso, considerando todas las medidas de seguridad e higiene. Se utilizan los elementos de limpieza adecuados a cada material.

<b>Realizar las operaciones de limpieza y desinfección de las instalaciones y el área de trabajo.</b>	
<i>Actividades</i>	<i>Criterios de realización</i>
Prever las acciones establecidas en los procedimientos de limpieza.	Se siguen las instrucciones del manual de procedimientos de limpieza.
Utilizar los elementos de protección personal.	Se utiliza correctamente uniformes de trabajo. Se consideran elementos de seguridad e higiene personal.
Seleccionar y preparar los productos y elementos de limpieza adecuados a cada instalación y sector de trabajo.	Se identifican productos de limpieza. Se reconoce su peligrosidad y el efecto de los mismos sobre los diferentes materiales. Se preparan las soluciones de limpieza y desinfección. Se siguen las precauciones de seguridad en su manipulación.
Aplicar la secuencia y el procedimiento de limpieza y desinfección, según corresponda a cada área o instalación.	Se sigue el procedimiento de saneamiento determinado. Se avisa al resto del personal sobre el procedimiento de limpieza. Se protegen instalaciones eléctricas. Se consideran los puntos críticos de contaminación.
Realizar las operaciones de recolección, depuración y vertido de los residuos respetando las normas de protección del medio ambiente.	Se verifica que la cantidad y tipo de residuos generados por los procesos productivos se corresponde con lo establecido. La recolección de residuos y desperdicios se realiza siguiendo las indicaciones establecidas. El almacenamiento de residuos se lleva a cabo en la forma y lugares específicos establecidos.



## Asistente en elaboración de chacinados y salazones

### Alcance

- Realizar y controlar la recepción, almacenamiento y expedición de materia prima, insumos y/o productos de la industria alimentaria cárnica.
- Realizar las operaciones de desposte y charqueado de la res.
- Realizar el proceso de elaboración, envasado y almacenamiento de productos cárnicos.
- Preparar, manejar y realizar el mantenimiento primario de las máquinas y herramientas de trabajo en condiciones de uso, preservando la seguridad e higiene personal.
- Realizar las operaciones de limpieza y desinfección de las instalaciones y el área de trabajo.

#### **Realizar y controlar la recepción, almacenamiento y expedición de materia prima, insumos y/o productos de la industria alimentaria cárnica.**

<i>Actividades</i>	<i>Criterios de realización</i>
Recepcionar las materias primas, insumos y/o productos suministrados por los proveedores controlando su correspondencia con lo solicitado.	Se comprueba que los medios de transporte reúnen las condiciones técnicas e higiénicas requeridas por los productos transportados. Se comprueba que los embalajes y envases que protegen la mercancía se encuentran en buen estado. Se verifica que las características y cantidades del suministro o producto corresponden con la orden de compra o nota de entrega.
Verificar los tipos y calidades de los productos suministrados comparándolos con las especificaciones requeridas.	Si corresponde, se toma muestras, se acondicionan y se envían a laboratorio. Se identifican los parámetros de calidad. Se toman temperaturas y Ph de productos. Se observan características organolépticas normales y presencia de sustancias o cuerpos extraños.
Almacenar y conservar los productos e insumos atendiendo a las exigencias de cada uno.	Se distribuyen los productos según las características. Se disponen los depósitos y cámaras para su mejor aprovechamiento. Se consideran las normas de higiene y seguridad. Se registran las entradas y salidas.
Preparar los pedidos y la expedición de productos.	Se reciben los pedidos de los clientes. Se comprueba existencias en stock. Se verifica los productos a expedir. Se prepara la documentación respaldatoria.
Controlar existencias y realizar inventarios.	Se considera el estado y fecha de caducidad. Se consideran pedidos y existencias. Se realiza recuento físico de acuerdo a los procedimientos establecidos.

#### **Realizar las operaciones de desposte y charqueado de cortes de carne**

<i>Actividades</i>	<i>Criterios de realización</i>
--------------------	---------------------------------



Desarmar reses.	<p>Se identifican los cortes de carne y subproductos.</p> <p>Se seleccionan y utiliza adecuadamente las máquinas, herramientas y elementos de seguridad.</p> <p>Se siguen las normas de higiene y seguridad en el trabajo.</p> <p>Se separan las partes, se marcan y extraen piezas y/o cortes según orden de trabajo.</p> <p>Se siguen las órdenes de trabajo preservando la seguridad laboral y las buenas prácticas de manufactura.</p> <p>Se detectan y registran las anomalías observadas durante el proceso.</p>
Acondicionar, si corresponde, piezas de carne.	<p>Se utiliza adecuadamente las máquinas y herramientas siguiendo las normas de higiene y seguridad en el trabajo.</p> <p>Se separan los cortes de carne según orden de trabajo.</p> <p>Se siguen las órdenes de trabajo preservando la seguridad laboral y las buenas prácticas de manufactura y se informan las anomalías detectadas durante el proceso.</p>
Deshuesar, limpiar y terminar cortes de carne.	<p>Se utilizan adecuadamente las herramientas siguiendo las normas de higiene y seguridad en el trabajo.</p> <p>Se desgrasan los cortes según lo indicado en las órdenes de trabajo.</p> <p>Se limpian y retiran de los cortes adecuadamente partes indeseables.</p> <p>Se remueve la grasa del corte siguiendo las indicaciones.</p> <p>Se siguen las órdenes de trabajo preservando la seguridad laboral y las buenas prácticas de manufactura y se informan las anomalías detectadas durante el proceso.</p>
Transferir (o almacenar) las piezas terminadas.	<p>Se transfieren las piezas según su destino respetando las buenas prácticas de manufactura.</p>

**Realizar el proceso de elaboración de los productos cárnicos.**

<i>Actividades</i>	<i>Criterios de realización</i>
Mantener las áreas de trabajo, maquinas, herramientas, instalaciones y personales en buenas condiciones higiénico-sanitarias, durante todo el proceso de producción.	<p>Se consideran los manuales y normas de buenas prácticas de manufactura.</p> <p>Se utiliza la vestimenta y equipo completo reglamentario y se conserva limpio y en buen estado.</p> <p>Se mantiene el estado de limpieza o aseo personal requerido.</p> <p>Se evitan todos aquellos hábitos y prácticas que pudieran afectar negativamente a los productos alimentarios.</p> <p>Se comprueba que todas las instalaciones y en especial aquellas que están en contacto con los alimentos conservan sus características y propiedades.</p> <p>Se mantiene el estado de limpieza antes, durante y después del proceso de producción a los efectos de obtener alimentos seguros.</p>
Recibir y acondicionar la materia prima.	<p>Se seleccionan las piezas y/o cortes de carne e ingredientes necesarios de acuerdo con la formulación del producto.</p> <p>Se limpian y desgrasan los excedentes si corresponde.</p> <p>Se controla temperatura, Ph y estado general de la materia prima.</p> <p>Se pesa y dosifica la materia prima, conservantes y aditivos de acuerdo a la formulación del producto.</p>

Realizar las operaciones de manufactura según tipo de producto: picado, trozado, mezclado, madurado, embutido, atado, cocido, curado, ahumado, enfriado, de la carne, entre otras.	<p>Se siguen los procedimientos establecidos para cada tipo de elaboración considerando en todo momento las buenas prácticas de manufactura.</p> <p>Se preparan y/o acondicionan los insumos (salmuera por ejemplo) en cantidad suficiente.</p> <p>Se aprestan y acondicionan los equipos y herramientas.</p> <p>Se controlan temperaturas máximas y mínimas según corresponda.</p> <p>Se garantizan las condiciones de buenas prácticas de manufactura.</p>
Realizar las operaciones de envasado de los productos.	<p>Se disponen en los envases que corresponden a cada producto.</p> <p>Se procede al rotulado en donde se indica correctamente los datos solicitados por la autoridad de fiscalización.</p> <p>Se controlan las inscripciones.</p>
Realizar las operaciones de almacenamiento de los productos obtenidos.	<p>Se disponen de los lugares en buenas condiciones higiénico sanitarias para el almacenaje.</p> <p>Se controlan parámetros de humedad y temperatura de las instalaciones.</p> <p>Se realiza el control de enmohecimiento y el seguimiento de la evolución normal de los productos.</p> <p>Se controla la iluminación de la sala.</p> <p>Se controlan las plagas.</p>

***Preparar, manejar y realizar el mantenimiento primario de las máquinas y herramientas de trabajo en condiciones de uso, preservando la seguridad e higiene personal.***

<i>Actividades</i>	<i>Criterios de realización</i>
Seleccionar y preparar los equipos y herramientas específicos de cada área o etapa del proceso de producción de alimentos.	<p>Se siguen las indicaciones de los manuales de operaciones de los equipos y herramientas de trabajo y las indicaciones recibidas por el personal superior.</p> <p>Se consideran los pasos o etapas del proceso de producción, las cantidades o volúmenes a producir, las instalaciones y el ritmo de trabajo.</p>
Revisar el funcionamiento y estado de mantenimiento de las máquinas, equipos y herramientas propios de la planta de industrialización.	<p>Se consultan manuales de mantenimiento.</p> <p>Se observa el normal funcionamiento.</p> <p>Se detecta la necesidad de afilados de elementos cortantes y de mantenimiento general.</p> <p>Se registran servicios de mantenimiento y reparaciones realizadas.</p>
Realizar las operaciones de sustitución o cambio de repuestos, limpieza y lubricación de mecanismos.	<p>Se considera la complejidad de las máquinas y equipos y se evalúa la necesidad de recurrir a servicio especializado.</p> <p>Se consultan manuales técnicos.</p> <p>Se sustituyen partes o piezas de las máquinas y equipos.</p>
Afilarse y asentar las herramientas de corte manual.	<p>Se tiene en cuenta el tipo de herramienta y los métodos de afilado y/o asentado.</p> <p>Se determina el momento oportuno de afilar y/o asentar las herramientas.</p> <p>Se consideran las normas de seguridad e higiene.</p>
Realizar el lavado de los equipos y herramientas.	<p>Se siguen las recomendaciones de los manuales de uso, considerando todas las medidas de seguridad e higiene.</p> <p>Se utilizan los elementos de limpieza adecuados a cada material.</p>

***Realizar las operaciones de limpieza y desinfección de las instalaciones y el área de trabajo.***

<i>Actividades</i>	<i>Criterios de realización</i>
--------------------	---------------------------------

Prever las acciones establecidas en los procedimientos de limpieza.	Se siguen las instrucciones del manual de procedimientos de limpieza.
Utilizar los elementos de protección personal.	Se utiliza correctamente uniformes de trabajo. Se consideran elementos de seguridad e higiene personal.
Seleccionar y preparar los productos y elementos de limpieza adecuados a cada instalación y sector de trabajo.	Se identifican productos de limpieza. Se reconoce su peligrosidad y el efecto de los mismos sobre los diferentes materiales. Se preparan las soluciones de limpieza y desinfección. Se siguen las precauciones de seguridad en su manipulación.
Aplicar la secuencia y el procedimiento de limpieza y desinfección, según corresponda a cada área o instalación.	Se sigue el procedimiento de saneamiento determinado. Se avisa al resto del personal sobre el procedimiento de limpieza. Se protegen instalaciones eléctricas. Se consideran los puntos críticos de contaminación.
Realizar las operaciones de recolección, depuración y vertido de los residuos respetando las normas de protección del medio ambiente.	Se verifica que la cantidad y tipo de residuos generados por los procesos productivos se corresponde con lo establecido. La recolección de residuos y desperdicios se realiza siguiendo las indicaciones establecidas. El almacenamiento de residuos se lleva a cabo en la forma y lugares específicos establecidos.

## Alcances y condiciones del ejercicio profesional

### Principales resultados esperados del trabajo

Cortes de carne identificados, refrigerados o congelados. Desperdicios comestibles. Subproductos. Residuos a eliminar. Diversos productos de salazones y chacinados embutidos (frescos, secos y cocidos) chacinados no embutidos (frescos y cocidos). Muestras preparadas para su análisis.

### Medios de Producción

Instalaciones generales. Sectores, áreas y salas de elaboración. Sistemas de conducción (rieleras). Mesas de trabajo, bandejas, utensilios, cámaras de frío, sierras de corte. Botas. Delantal plástico. Cofias. Equipo impermeable. Cascos. Guantes de acero. Antebrazo plástico. Cuchillo de deshuesado. Chaira. Gancho despostador. Piedra de afilar. Canastos plásticos. Equipos de empaque. Insumos para empaque. Balanzas.

### Proceso de trabajo y producción

De  
seguri  
dad e  
higien  
e.  
De  
limpie  
za y  
sanita  
ción.

De sistemas de análisis de riesgos y puntos

críticos de control. De sistemas de trazabilidad.

De procesos y cronogramas de producción.

Lectura y control de temperaturas en las distintas etapas del proceso. De deshueso, desgrase y obtención de cortes de carnes.

D

e

d

e

s

p

o

s

t

e

.

D

e

c

h

a

r

q

u

e

o

.

D

e

e

m

p

a

q

u

e

.

De procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (poes). De manejo de residuos sólidos y líquidos.

### **Técnicas y normas**

Técnicas de afilado y asentado de herramientas manuales. Técnicas de corte.

Técnicas y métodos de desposte. Técnicas y métodos de charqueado.

Técnicas y métodos de preparación de la carne.

Técnicas y métodos de conservación.

Técnicas de embutido.

Técnicas de cocción.

Normas de higiene y seguridad.

Normas de análisis de riesgos y puntos críticos de control. Técnicas de envasado.

Técnicas y métodos de limpieza y sanitización. Normas de higiene personal.

Métodos de toma y preparación de muestras. Técnicas de venta y comercialización.

#### **Datos e informaciones utilizados**

Sobre el Código Alimentario Argentino.

Sobre normativa en el ámbito nacional, provincial y municipal. Sobre obligaciones legales fiscales y habilitaciones.

Manual de procedimientos.

Manual de buenas Prácticas de Manufactura. Sobre fichas técnicas.

Información obtenida de fichas y etiquetas. Análisis de información de laboratorios.

Sobre plagas y métodos de control.

Sobre manuales de uso de máquinas.

Sobre información de boletines técnicos.

Sobre órdenes de trabajo.

Sobre indicaciones técnicas de los productos de limpieza y sanitización.

#### **Relaciones funcionales y/o jerárquicas en el espacio social de trabajo**

Se relaciona según las características del establecimiento, en relación directa con los propietarios, los jefes de planta, gerentes de producción, responsables de calidad, operarios en general, proveedores.