	NORMA OPERATIVA DE SEGURIDAD	N 01
	CORTE DE CARNE VACUNA SIN HUESO	Rev.00
		11/04/2019
		Hoja 1 de 7



1. ALCANCE

La presente Norma trata sólo los aspectos que hacen a la Prevención de Riesgos del Trabajo, de la tarea “Corte de Carne Vacuna Sin Hueso”,

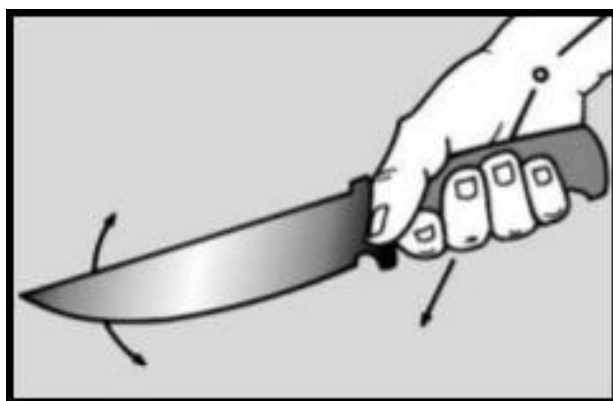
2. DESCRIPCIÓN DE LA TAREA

La tarea objeto de esta Norma, consiste en limpiar de grasa superficial adherida o no a un corte de carne vacuna, para luego trozarlo, filetearlo o picarlo según lo requiera el plato a preparar

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES DE UTENSILLOS Y EQUIPOS

Los utensillos necesarios para esta tarea son los que se detallan a continuación:

- 3.1 Tabla de Corte de policarbonato
- 3.2 Lienzo de tela absorbente del tamaño aproximado al de la tabla
- 3.3 Cuchillo de las siguientes características orientativas (Ver Esquema Ilustrativo 1):
 - Largo entre 20 y 30 cm;
 - Ancho de hoja a la altura del mango: 7 cm aproximadamente
 - Material de la hoja del cuchillo: Acero Inoxidable
 - Mango del cuchillo: con talón y formato anatómico en su parte inferior
 - Material del mango del cuchillo: Plástico antideslizante de alto impacto
- 3.4 Chaira con protección de empuñadura
- 3.5 Piedra de afilar, de doble granulometría (Ver Esquema Ilustrativo 2)
- 3.6 Máquina eléctrica de picado



4. PRINCIPALES RIESGOS PARA EL TRABAJADOR

La inadecuada ejecución de esta tarea, genera riesgo de corte de distinta gravedad en la mano del trabajador, con posible afectación de una o varias de las siguientes partes de sus miembros superiores, como ser piel, músculos, venas, arterias, tendones y/o huesos, incluida la posible amputación de dedos.

Si se trabaja con cuchillos desafilados, a parte



CORTE DE CARNE VACUNA

CÓDIGO: N 01

REVISIÓN: 00

HOJA.: 2 de 7

de los riesgos enumerados, el exceso de esfuerzo afecta el nervio mediano, afección que se conoce con el nombre de "Síndrome del Túnel Carpiano".

5. PROCEDIMIENTO

- 5.1 Enfriado de la carne a ser procesada, a una temperatura aproximada de 8 a 10 °C, para que tenga una consistencia adecuada que facilite un corte seguro.
- 5.2 Lavado y secado de manos con agua y jabón neutro previo al inicio de la tarea, y toda vez que la grasitud de la carne impida una buena adherencia de la mano con el mango del cuchillo, dificultando el adecuado control del mismo
- 5.3 La seguridad del corte exige que el trabajador se concentre en la tarea que va a emprender, evitando al mismo tiempo cualquier tipo de distracción durante la operación de corte
- 5.4 Limpieza de la mesada donde se hará el corte y trozado de la carne.
- 5.5 Humedecido de un paño absorbente de un tamaño levemente superior al de la tabla de corte, y extendido del mismo sobre la mesada limpia.
- 5.6 Ubicación de la tabla de corte de policarbonato sobre el paño humedecido, para evitar que la misma se mueva durante la operación de corte.
- 5.7 Ubicación de la carne a trozar sobre la tabla de corte
- 5.8 Asentado del filo del cuchillo con chaira.
- 5.9 Verificación el correcto filo del cuchillo. Para ello se efectuará un primer corte ejerciendo una leve presión con el cuchillo. Si en estas condiciones la carne se corta fácilmente y se puede mantener el control del cuchillo, se asume que el filo del mismo es el adecuado.
- 5.10 Por el contrario, si para realizar el corte es necesario ejercer un esfuerzo significativo, es necesario afilar el cuchillo con piedra de afilar. (Ver Afilado de Cuchillos)
- 5.11 Si a pesar del afilado realizado, el corte no se puede realizar con una leve presión del cuchillo, o cuando se observe alguna melladura en el filo del mismo, se lo debe retirar del servicio para ser afilado por personal especializado, y con otro herramental.
- 5.12 En su reemplazo se utilizará otro cuchillo con el filo en buenas condiciones.
- 5.13 El corte de la carne solo deberá comenzar cuando el filo sea el adecuado y permita al trabajador controlar eficazmente los cortes a efectuar.
- 5.14 Repetir la operación de afilado y asentado del cuchillo, toda vez que se perciba que su filo no es el adecuado, dada la peligrosidad que implica trabajar con un cuchillo desafilado
- 5.15 La operación de corte de carne vacuna sin hueso, presenta 3 alternativas:
 - a. Trozado
 - b. Fileteado
 - c. Picado

TROZADO

5.16 El trozado de carne se caracteriza por el tamaño de mediano a grande de los trozos a obtener, lo que permite que el cuchillo se ubique lo suficientemente alejado de los dedos de la mano que sujeta a la carne, situación que sumada a los pasos antes mencionados, representa un bajo riesgo de accidente para el trabajador.

FILETEADO

5.17 Se denomina fileteado al corte de carne en fetas de un espesor aproximado de 10 mm o menos. El fileteado puede hacerse en forma horizontal o vertical.

Fileteado Horizontal

5.18 La operación se realiza según puede verse en la Figura 1.

5.19 En el fileteado horizontal conviene usar guante protector en la mano que presiona la carne, especialmente para fileteados de poco espesor, ya que en esta operación, el riesgo de corte es significativo.

5.20 El control del corte y la atención del trabajador sobre la operación que está realizando son requisitos exigibles para evitar accidentes.



Figura 1

Fileteado Vertical

5.21 Este corte se realiza según puede apreciarse en la Figura 2.

5.22 El fileteado vertical comienza con una pequeña incisión de la carne en la parte superior del trozo a filetear con el espesor deseado.

5.23 Cuando el filo del cuchillo quede oculto en la carne que se está cortando, recién allí se procederá a tomar la feta en contacto con el cuchillo como muestra la Figura 2 para no exponer los dedos al filo del cuchillo.

5.24 Cuidando este último detalle, este corte no requiere el uso de guante protector, aunque puede usarse si se lo considera conveniente.

5.25 Sin embargo, siempre que haya una parte del cuerpo expuesta al riesgo, la misma debe ser protegida. dado que la atención en el trabajo es variable a lo largo del tiempo y cuando ésta disminuye la probabilidad de un accidente aumenta.

También es muy común ver al carnicero fileteando mientras charla con alguien, lo que también es un factor que aumenta el riesgo de cortadura.

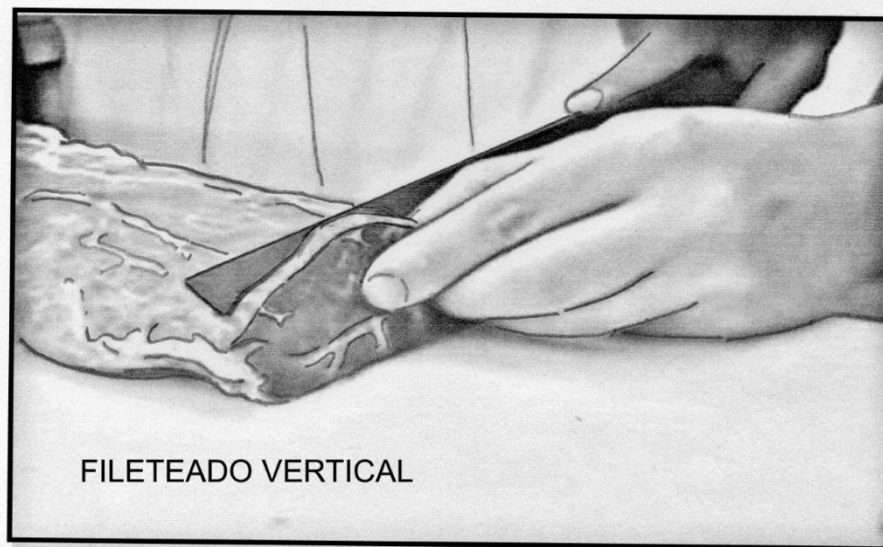


Figura 2

PICADO

5.26 Esta operación comienza con la tarea de trozado de la carne según lo visto en los ítems 5.1 a 5.16 de esta norma.

5.27 Se deberá contar con un equipo que cuente con las siguientes medidas de seguridad:

5.26.1 Conexión de puesta a tierra

5.26.2 El acceso de la carne debe hacerse por un orificio de no más de 52 mm de diámetro (D), para impedir la introducción de la mano en él. (Ver Esquema Ilustrativo 3)

5.26.3 El equipo dispondrá de un empujador para introducir la carne trozada en él.

5.26.4 La distancia desde la bandeja alimentadora hasta el husillo alimentador (L), deberá ser no menos de 10 mm. (Ver Esquema Ilustrativo 3.)

5.26.5 Botón de corte rápido

5.28 La carne trozada se colocará en la bandeja alimentadora y empujada a la tolva del equipo solo a través del empujador, **NUNCA CON LA MANO**

5.29 La carne picada saldrá del equipo por empuje del husillo alimentador, a través de la boca de salida, y será recepcionada en la bandeja destinada al efecto.

- 5.30 Finalmente, detenido el equipo, se retirará a mano el resto de carne picada que quedó adherida a la boca de salida.
- 5.31 La limpieza de la picadora eléctrica deberá hacerse siempre, después de haberla desconectado de la línea eléctrica (desenchufado)

AFILADO DE CUCHILLOS

El afilado del cuchillo, forma parte de la tarea que realiza el cocinero cuando troza o filetea la carne. Dada la importancia que tiene el afilado del cuchillo desde el punto de vista de la seguridad, resulta necesario definir la forma en que esta tarea debe realizarse.

Cuando se deba realizar esta tarea, se procederá de la siguiente manera

1. Apoyar la piedra de afilar sobre un paño humedecido, para asegurar su fijación a la mesada.
2. La piedra será sumergida en agua fría para facilitar el deslizamiento del cuchillo y ubicada en su soporte sobre el paño humedecido con la cara de grano grueso hacia arriba.
3. A estos fines no debe usarse aceite, pues éste tapa los poros y disminuye la eficiencia del afilado.
4. De preferencia se usará el sistema americano de afilado, para lo cual el cuchillo sobre la piedra tendrá un ángulo aproximado de 15° . (Ver Figura 3)



Figura 3

5. Presionando suavemente se imprimirá al cuchillo dos movimientos simultáneos, uno de avance y otro lateral desde la parte más ancha del cuchillo hasta la punta.

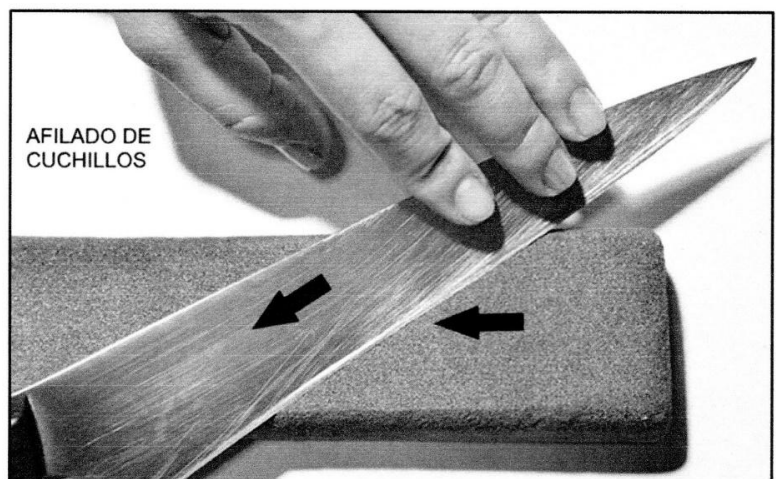


Figura 4

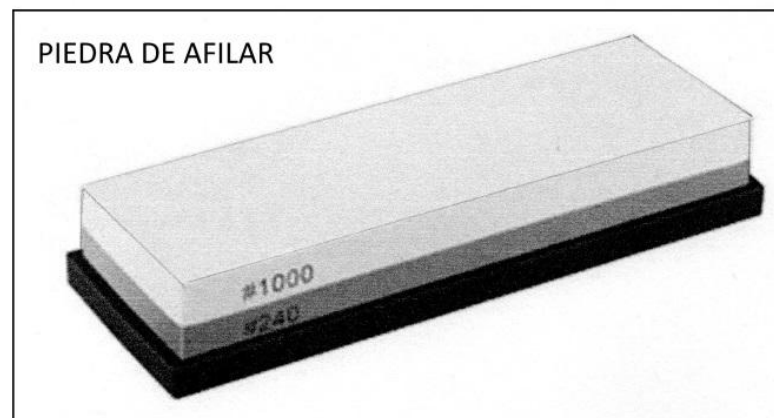
6. El retroceso será sin presión y se repetirá la operación 10 veces aproximadamente
7. El mismo proceso se realizará del otro lado del cuchillo.
8. Se tendrá la precaución de mantener siempre húmeda la piedra de afilar.
9. Los dedos se mantendrán alejados del filo.
10. Terminado el afilado de un lado del cuchillo se repetirá toda la operación del otro lado de la misma manera.
11. Concluido el afilado con el grano grueso de la piedra, esta será dada vuelta, se la volverá a sumergir en agua y se repetirá las operaciones que hemos descrito con este lado de la piedra, para pulir el filo y quitarle toda rugosidad

6. ESQUEMS ILUSTRATIVOS

CUCHILLOS



PIEDRA DE AFILAR



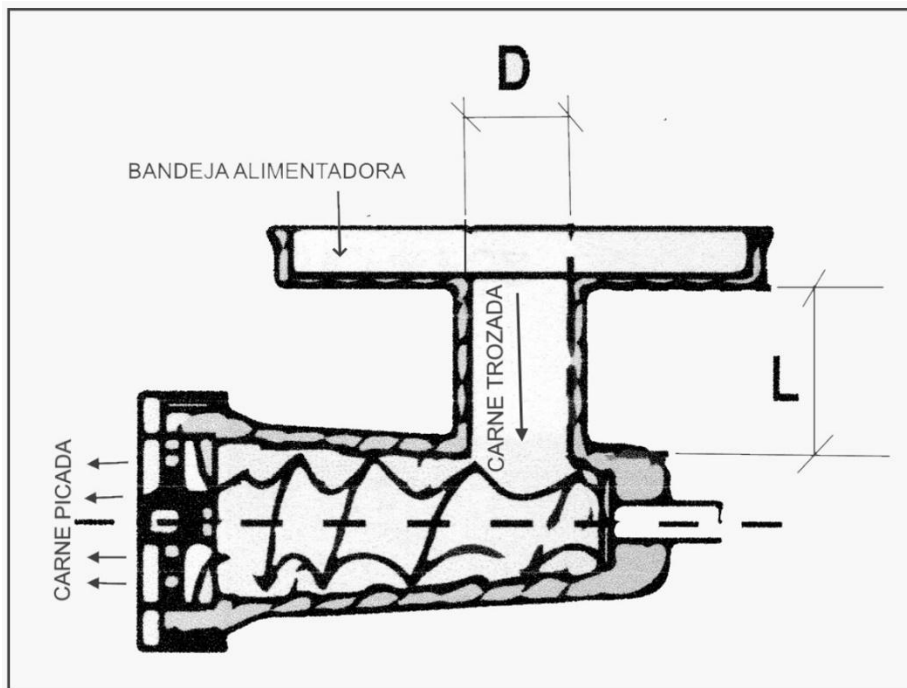
Esquema 2

NOTA: La granulometría de la piedra se identifica con un número que puede variar entre 200 y 8000.

La mayor numeración corresponde a un grano más pequeño y la menor numeración a un tamaño de grano mayor.

Para un afilado correcto, primero debe usarse la cara de menor numeración y luego la de mayor, para su asentamiento y pulido

MAQUINA DE PICAR CARNE



Esquema 3

Las medidas críticas desde el punto de vista de la seguridad son D y L , como se indicó en el texto.