

Norma de  
Competencia

Responsable de  
salud y seguridad

**Sector  
Frigorífico**



<b>DATOS GENERALES DE LA OCUPACIÓN</b>	
<b>Responsable de salud y seguridad</b>	
<b>ÁREA DE COMPETENCIAS:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Industria Frigorífica</li> </ul>
<b>SUB-ÁREA DE COMPETENCIA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frigoríficos de todas las especies</li> </ul>
<b>ÁREAS OCUPACIONALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plantas frigoríficas ciclo I y ciclo II, supermercados y carnicerías.</li> </ul>
<b>NORMAS GENERALES DE LA ACTIVIDAD</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• El marco legal de aplicación esta definida por la legislación del trabajo y de seguridad alimentaria, decretos, resoluciones y normas legales establecidas por el PEN, la Superintendencia de Riesgos del Trabajo, el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA), los organismos de aplicación territoriales, así como la legislación provincial y municipal de cada provincia en particular.</li> <li>• Ley Higiene y Seguridad en el trabajo 19.587/72.</li> <li>• Ley de Riesgos de Trabajo 24.557/95.</li> <li>• Convenio Colectivo de Trabajo</li> <li>• Decreto 4238/68, Reglamento de Inspección de Productos Subproductos y Derivados de Origen Animal.</li> </ul>	
<b>ALCANCES Y CONDICIONES DEL ROL PROFESIONAL</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• El responsable de salud y seguridad en el trabajo se reporta al jefe del área de seguridad e higiene de la planta</li> </ul>	
<b>RELACIONES FUNCIONALES Y JERÁRQUICAS EN EL ESPACIO SOCIAL DE TRABAJO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• El responsable de salud y seguridad en el trabajo se reporta a la autoridad de Salud y seguridad en el trabajo de la planta (Jefe de Servicio Médico, Consultor externo en SS, gerente de RRHH) o a la comisión interna del sindicato en el caso de integrar la comisión mixta.</li> </ul>	
<b>COBERTURA DE LA NORMA DE COMPETENCIA</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nacional.</li> </ul>	
<b>ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Colabora con el servicio de SST en la elaboración del mapa de riesgos y la confección del programa de prevención y control de la planta</li> <li>• Verifica el cumplimiento las normas de SST según el programa de la planta</li> <li>• Registra todos los sucesos</li> <li>• Investiga incidentes y accidentes</li> <li>• Evalúa casos esperados y casos observados</li> <li>• Recaba la opinión de los trabajadores</li> <li>• Colabora en la adopción de medidas preventivas y correctivas</li> <li>• Verifica el cumplimiento de medidas preventivas y correctivas</li> </ul>	

MAPA FUNCIONAL	Responsable de salud y seguridad
<p><b>Propósito Clave:</b> Verificar el cumplimiento del Programa de Salud y Seguridad en el trabajo (PSST) de la planta, colaborando con el servicio de Salud y Seguridad en el Trabajo (SST) en el proceso de identificación de peligros, investigando desvíos, registrando sucesos, proponiendo y controlando medidas preventivas o correctivas, y asegurando la participación y capacitación del personal.</p>	
UNIDAD DE COMPETENCIA	ELEMENTOS DE COMPETENCIA
<p>1. Inspeccionar los peligros en el lugar de trabajo, considerando los riesgos específicos de la planta, el programa de SST y la legislación vigente.</p>	<p>1.1 Inspeccionar los peligros en el lugar de trabajo, considerando los riesgos específicos de la planta, el programa de SST y la legislación vigente.</p>
<p>2 Controlar el cumplimiento de medidas de seguridad, revisar los reportes e investigar incidentes y accidentes, proponiendo acciones correctivas.</p>	<p>2.1 Controlar el cumplimiento de medidas de seguridad, considerando normas vigentes y el PSST. 2.2 Revisar los reportes e investigar de incidentes y accidentes, proponiendo medidas correctivas.</p>
<p>3 Colaborar con los responsables de salud y seguridad de la planta para definir, analizar y evaluar riesgos, metodologías y normas internas, que mejoren la seguridad del medio ambiente de trabajo.</p>	<p>3.1 Colaborar con los responsables de salud y seguridad de la planta para definir, analizar y evaluar riesgos, metodologías y normas internas, que mejoren la seguridad del medio ambiente de trabajo.</p>
<p>4. Asegurar que las acciones correctivas fueron aplicadas y verificar que los peligros fueron eliminados, asegurando la comunicación y la capacitación de los trabajadores.</p>	<p>4. 1 Asegurar que las acciones correctivas fueron aplicadas y verificar que los peligros fueron eliminados por la aplicación de las medidas correctivas. 4.2 Interactuar con los trabajadores en la prevención de riesgos y accidentes, asegurando la comunicación y la capacitación de los trabajadores.</p>

**ROL OCUPACIONAL: Responsable de salud y seguridad**

Título de la unidad de competencia: 1. Inspeccionar y evaluar los peligros en el lugar de trabajo, considerando los riesgos específicos de la planta, el programa de SST y la legislación vigente.

Título del elemento de competencia: 1.1. Inspeccionar y evaluar los peligros en el lugar de trabajo, considerando los riesgos específicos de la planta, el programa de SST y la legislación vigente.

Criterios de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencias de producto
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inspeccionar y evaluar los peligros en el lugar de trabajo, considerando los riesgos específicos de la planta, el programa de SST y la legislación vigente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se presenta en la planta con botas y ropa blanca, protectores auditivos y casco.</li> <li>• Consulta datos o informes existentes en la empresa para conocer historial de tareas con alto número de incidentes y accidentes verificando registros o consultando a superiores según la información existente en la empresa.</li> <li>• Verifica que suelos, pasillos, plataformas y escaleras estén provistas de barandas, pisos antideslizantes y drenajes, y el orden y limpieza en superficies de apoyo para evitar accidentes por tropiezos o resbalamiento.</li> <li>• Verifica la protección adecuada de plataformas móviles, huecos y/o zonas de trabajo en altura, y que las rampas tengan descansos y pendiente máxima reglamentarias para evitar accidentes por caídas.</li> <li>• Verifica que la ventilación de los locales, la iluminación, el ruido ambiental, la climatización de los locales y la calidad del aire cumplan con las normas establecidas.</li> <li>• Verifica la existencia de vestimenta y equipos de protección personal que estén en buen estado para cada rol laboral, y controla que los vestuarios y aseos sean adecuados a las normas.</li> <li>• Verifica que la señalética muestre la circulación de zonas de peligro, caminos de evacuación y salidas normales o de emergencia para evitar confusiones.</li> <li>• Verifica las condiciones de seguridad en la instalación de vapor y amoníaco y la existencia de sistemas de prevención de incendios y/o explosiones de acuerdo a las normas.</li> <li>• Verifica la seguridad de los sistemas de almacenamiento para la manipulación de cargas, para evitar accidentes por desmoronamiento de la estiba.</li> <li>• Verifica que las instrucciones de seguridad de los equipos estén disponibles, que los dispositivos de seguridad y partes móviles de máquinas o herramientas estén pintados</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Instalaciones seguras y de acuerdo a normas</li> <li>• Maquinarias, tecnología y herramientas con mantenimiento preventivo y con dispositivos de seguridad funcionando</li> <li>• Sustancias potencialmente tóxicas y envases controlados e identificados</li> <li>• Diseño ergonómico adecuado a cada puesto de trabajo</li> <li>• Organización del trabajo saludable y adecuado a las normas</li> </ul>

	<p>de color contrastante, que esté señalizada la prohibición manejo de máquinas riesgosas, que la carga máxima de los aparatos para izar esté destacada, que los elementos cortantes, punzantes o lacerantes dispongan de protecciones, y que los gatillos de las herramientas estén protegidos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifica el mantenimiento preventivo periódico en desplazamientos mecánicos, herramientas neumáticas e hidráulicas, cierre automático de válvulas, mangueras y conexiones, y equipos para izar.</li> <li>• Controla la exposición a vibraciones y la protección contra descargas eléctricas en máquinas o herramientas y el afilado de cuchillos.</li> <li>• Verifica el etiquetado transporte y almacenamiento de envases, y la información sobre los riesgos de las sustancias y materiales.</li> <li>• Controla el cumplimiento de normas sobre exposición a riesgos biológicos.</li> <li>• Controla el diseño de cada puesto de trabajo, mobiliario, equipos o herramientas en relación a la patología registrada y las demandas de los trabajadores, evaluando puestos de trabajo o tareas con posturas forzadas que no permiten cambios frecuentes de postura, y la fuerza y la excesiva repetitividad de movimientos, para considerar la mejor correlación con las aptitudes de los operarios, evaluar modificaciones en el puesto o rotación de trabajadores, planificando actividades de precalentamiento físico</li> <li>• Evalúa la duración de la jornada y/u organización de horarios y turnos adecuados.</li> </ul>	
Evidencias de conocimiento		
Conocimiento fundamental	Conocimiento circunstancial	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lectoescritura.</li> <li>• Leyes y normas de cumplimiento obligatorio.</li> <li>• Reglamento específico de la actividad.</li> <li>• Conocimiento general del proceso productivo.</li> <li>• Programa de SST de la planta.</li> <li>• Puntos de riesgo críticos en el lay out de la planta.</li> <li>• Riesgos por factores ergonómicos.</li> <li>• Riesgos inherentes a las instalaciones, maquinarias, tecnología y herramientas.</li> </ul>		

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riesgos químicos y biológicos.</li> <li>• Riesgos inherentes a la organización del trabajo.</li> </ul>	
<b>Campo de aplicación</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frigoríficos de especies : Bovinos, ovinos, caprinos, cerdos, en todas sus condiciones, categorías (sexo, edad, peso), razas y cruza, ciclo I y ciclo II.</li> </ul>	
<b>Guía de evaluación</b>	
<p>El evaluador observará al postulante en situación real o simulada de trabajo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Al revisar la seguridad de las instalaciones</li> <li>• Al verificar el mantenimiento y los sistemas de seguridad de maquinarias, tecnología y herramientas</li> <li>• Al verificar las condiciones ergonómicas de los puestos de trabajo</li> </ul> <p>El evaluador considerará:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La capacidad de escucha a los trabajadores</li> <li>• El trabajo en equipo con el coordinador de SST de la planta</li> </ul>	

ROL OCUPACIONAL: **Responsable de salud y seguridad**

**Título de la unidad de competencia:** 2. Controlar el cumplimiento de medidas de seguridad, revisar los reportes e investigar de incidentes y accidentes, y proponer las acciones correctivas.

**Título del elemento de competencia:** 2.1 Controlar el cumplimiento de medidas de seguridad, considerando normas vigentes y el PSS

Criterios de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencias de producto
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controlar el cumplimiento de medidas de seguridad, considerando normas vigentes y el PSS.</li> <li>• Observar con mayor énfasis los puntos críticos de control definidos en el programa de SST.</li> <li>• Evaluar los riesgos con las medidas de control existentes o propuestas teniendo en cuenta la probabilidad de fallo de las medidas de control y la severidad potencial las consecuencias.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controla el cumplimiento de las medidas de seguridad adoptadas en todo el proceso productivo de la planta siguiendo pasos y procedimientos definidos en el programa de SST.</li> <li>• Controla el seguimiento de las acciones requeridas por las normas.</li> <li>• Comunica los incumplimientos al supervisor para su corrección.</li> <li>• Registra los incumplimientos e informa al área correspondiente.</li> <li>• Verifica el funcionamiento del sistema para el control de emergencias y evacuaciones (equipos y trabajadores afectados) informando al área correspondiente.</li> <li>• Colabora con el área pertinente para planificar las medidas de emergencia, registrando las acciones proyectadas y la nómina del personal afectado a las mismas.</li> <li>• Controla el seguimiento de la salud de los trabajadores y los índices de accidentabilidad verificando los controles médicos y registros.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Medidas de seguridad vigentes durante toda la producción.</li> <li>• Puntos críticos controlados.</li> <li>• Normas y entrenamiento para emergencias.</li> <li>• Enfermedades y accidentes detectados y registrados.</li> </ul>
<b>Evidencias de conocimiento</b>		
<b>Conocimiento fundamental</b>		<b>Conocimiento circunstancial</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Metodología de investigación de accidentes/incidentes.</li> <li>• Normas internas de SST.</li> <li>• Leyes y normas.</li> <li>• Uso de registros.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estadística básica.</li> </ul>
<b>Campo de aplicación</b>	
Frigoríficos de especies : Bovinos, ovinos, caprinos, cerdos, en todas sus condiciones, categorías (sexo, edad, peso), razas y cruzas, ciclo I y ciclo II.	
<b>Guía de evaluación</b>	
El evaluador observará al postulante	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durante las recorridas de control</li> <li>• Al efectuar la investigación de incidentes / accidentes</li> </ul>	
El evaluador considerará:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La consistencia de registros</li> <li>• El manejo de imprevistos.</li> </ul>	

<b>ROL OCUPACIONAL: Responsable de salud y seguridad</b>		
<b>Título de la unidad de competencia:</b> 2. Controlar el cumplimiento de medidas de seguridad, revisar los reportes e investigar de incidentes y accidentes, y proponer las acciones correctivas		
<b>Título del elemento de competencia:</b> 2.2 Revisar los reportes e investigar incidentes y accidentes proponiendo medidas correctivas		
<b>Criterios de desempeño</b>	<b>Evidencias de desempeño</b>	<b>Evidencias de producto</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Revisar los reportes e investigar incidentes y accidentes, proponiendo medidas correctivas.</li> <li>• Analizar las causas posibles considerando a los incidentes con igual</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Registra incidentes y accidentes verificando su frecuencia y recurrencia.</li> <li>• Recaba datos estadísticos de siniestralidad (hora de accidente, sectores y puesto de trabajo, etc.) para poder definir políticas de acción preventivas.</li> <li>• Analiza la frecuencia y recurrencia de incidentes y accidentes para identificar riesgos o errores humanos sistemáticos.</li> <li>• Evalúa los Registros de Siniestralidad, los de Resultados de Reconocimiento Médico Periódico y los Partes de Baja por Enfermedad comparando casos observados y casos detectados.</li> <li>• Evalúa medidas preventivas y/o correctivas de acuerdo al análisis.</li> <li>• Establece y documenta la responsabilidad y autoridad en caso de accidentes, incidentes, falta de conformidad y medidas correctivas y preventivas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Incidentes y accidentes registrados.</li> <li>• Incidentes y accidentes investigados y documentados.</li> <li>• Medidas preventivas y correctivas para cada incidente/accidente.</li> </ul>



<p>importancia que a los accidentes.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comunica los problemas detectados y las medidas preventivas y correctivas propuestas al responsable de SST del establecimiento.</li> <li>• Colabora en establecer un procedimiento para los historiales y la gestión de historiales para análisis futuros.</li> </ul>	
<b>Evidencias de conocimiento</b>		
<b>Conocimiento fundamental</b>		<b>Conocimiento circunstancial</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Metodología de investigación de accidentes/incidentes.</li> <li>• Normas internas de SST.</li> <li>• Uso de registros.</li> <li>• Leyes y normas de cumplimiento obligatorio.</li> <li>• Importancia del análisis de incidentes.</li> <li>• Compara índices básicos.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estadística básica.</li> </ul>
<b>Campo de aplicación</b>		
<p>Frigoríficos de especies : Bovinos, ovinos, caprinos, cerdos, en todas sus condiciones, categorías (sexo, edad, peso), razas y cruzas, ciclo I y ciclo II.</p>		
<b>Guía de evaluación</b>		
<p>El evaluador observará al postulante</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuando registra sus observaciones</li> <li>• Cuando evalúa los registros</li> <li>• Al efectuar la investigación de incidentes / accidentes</li> </ul> <p>El evaluador considerará:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La consistencia de registros</li> <li>• El manejo de imprevistos.</li> </ul>		

ROL OCUPACIONAL: **Responsable de salud y seguridad**

**Título de la unidad de competencia:** 3. Colaborar con los responsables de salud y seguridad de la planta para definir, analizar y evaluar metodologías y normas internas, que mejoren la seguridad del medio ambiente de trabajo

**Título del elemento de competencia:** 3.1 Colaborar con los responsables de salud y seguridad de la planta para definir, analizar y evaluar metodologías y normas internas, que mejoren la seguridad del medio ambiente de trabajo

Criterios de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencias de producto
<ul style="list-style-type: none"> <li>Colaborar con los responsables de salud y seguridad de la planta para definir, analizar y evaluar metodologías y normas internas, que mejoren la seguridad del medio ambiente de trabajo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Colabora en la definición de los puntos críticos de control, pasos y procedimientos preventivos en todo el proceso productivo de la planta.</li> <li>Colabora en la definición de acciones correctivas cuando ocurren incidentes, accidentes / enfermedades, o cuando no se respetan las medidas preventivas de un punto crítico.</li> <li>Colabora en la evaluación de los límites críticos psicológicos, biológicos, químicos o físicos a controlar en cada área de trabajo y en cada punto crítico para prevenir, eliminar o reducir los riesgos hasta el nivel aceptable.</li> <li>Analiza los agentes de riesgo y los peligros específicos de cada rol laboral para proponer medidas preventivas.</li> <li>Diseña su plan operativo de control de riesgos y la rutina de control.</li> <li>Colabora en la definición de los medios físicos, químicos o de otra naturaleza que pueden ser empleados para controlar un agente de riesgo identificado.</li> <li>Colabora en la definición de métodos, dispositivos e instrumentos de monitoreo de procesos, equipos y herramientas incluyendo la consulta sistemática a los trabajadores.</li> <li>Colabora en la definición de las mediciones preventivas y la frecuencia de la tomas.</li> <li>Colabora con el coordinador de SST en el desarrollo de metodologías para eliminar los peligros en los lugares de trabajo.</li> <li>Participa en el comité SST, registra minutas, y archiva sus registros para referencia futura.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Puntos críticos de control definidos</li> <li>Programa de control de riesgos completo</li> </ul>
<b>Evidencias de conocimiento</b>		
<b>Conocimiento fundamental</b>		<b>Conocimiento circunstancial</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocimientos de métodos de prevención de riesgos</li> <li>• Conocimiento de la planta y el proceso productivo</li> <li>• Leyes y normas de SST</li> <li>• Programa de SST de la planta</li> </ul>	
<b>Campo de aplicación</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frigoríficos de especies : Bovinos, ovinos, caprinos, cerdos, en todas sus condiciones, categorías (sexo, edad, peso), razas y cruza, ciclo I y ciclo II</li> </ul>	
<b>Guía de evaluación</b>	
<p>El evaluador observará al postulante en situación real de trabajo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Al definir los puntos críticos de control</li> <li>• Al evaluar los agentes de riesgo de cada puesto de trabajo</li> </ul> <p>El evaluador considerará:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La capacidad de escucha a los trabajadores</li> <li>• El trabajo en equipo con el coordinador de SST de la planta</li> </ul>	

<b>ROL OCUPACIONAL: Responsable de salud y seguridad</b>		
<b>Título de la unidad de competencia:</b> 4. Asegurar que las acciones correctivas fueron tomadas y validar que los peligros fueron eliminados asegurando la comunicación y la capacitación		
<b>Título del elemento de competencia:</b> 4. 1 Asegurar que las acciones correctivas fueron aplicadas y verificar que los peligros fueron eliminados.		
<b>Criterios de desempeño</b>	<b>Evidencias de desempeño</b>	<b>Evidencias de producto</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegurar que las acciones correctivas fueron tomadas y validar que los peligros fueron eliminados</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegura que las acciones correctivas fueron tomadas y fueron efectivas, revisando los reportes de incidentes/accidentes.</li> <li>• Verifica que se realicen los exámenes periódicos, se controlen los resultados y se notifiquen a los trabajadores para realizar diagnósticos precoces y tratamientos oportunos.</li> <li>• Colabora con la planificación anual de programas de capacitación para los distintos niveles en prevención de enfermedades profesionales y de accidentes del trabajo,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acciones correctivas aseguradas</li> <li>• Peligros eliminados</li> </ul>

	<p>de acuerdo a las características y riesgos propios generales y específicos de las tareas que desempeñan.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comunica e informa a los trabajadores por escrito las medidas preventivas tendientes a evitar las enfermedades profesionales y accidentes del trabajo.</li> <li>• Colabora en capacitar unidades entrenadas contra incendios y emergencias.</li> </ul>	
<b>Evidencias de conocimiento</b>		
<b>Conocimiento fundamental</b>		<b>Conocimiento circunstancial</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocimiento de normas internas de control.</li> <li>• Conceptos de ergonomía.</li> <li>• Leyes y normas de cumplimiento obligatorio.</li> </ul>		
<b>Campo de aplicación</b>		
Frigoríficos de especies: Bovinos, ovinos, caprinos, cerdos, en todas sus condiciones, categorías (sexo, edad, peso), razas y cruza, ciclo I y ciclo II.		
<b>Guía de evaluación</b>		
<p>El evaluador observará al postulante:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Al verificar el cumplimiento de las acciones correctivas.</li> </ul> <p>El evaluador considerará:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La capacidad docente y comunicacional.</li> <li>• El manejo de imprevistos.</li> </ul>		
<b>ROL OCUPACIONAL: Responsable de salud y seguridad</b>		
<b>Título de la unidad de competencia:</b> 4. Asegurar que las acciones correctivas fueron tomadas y validar que los peligros fueron eliminados asegurando la comunicación y la capacitación		
<b>Título del elemento de competencia:</b> 4.2 Interactuar con los trabajadores en la prevención de riesgos y accidentes, asegurando la comunicación y la capacitación.		
<b>Criterios de desempeño</b>	<b>Evidencias de desempeño</b>	<b>Evidencias de producto</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegurar que las observaciones de los trabajadores sobre los problemas de salud u otras circunstancias sea escuchada.</li> <li>• Asegurar la participación de los trabajadores en la toma de decisiones.</li> <li>• Capacitar en línea a los trabajadores en el cuidado de su salud.</li> <li>• Generar en los trabajadores conciencia sobre la importancia de los factores ergonómicos en la salud y de la rotación de los puestos de trabajo, sobre todo en los puestos críticos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evalúa el manejo de cargas inadecuado, prolongado o sin pausas suficientes para evitar lesiones osteomioarticulares.</li> <li>• Muestra a los trabajadores en la línea como hacer la tarea asignada en forma segura.</li> <li>• Verifica la formación ergonómica de los trabajadores incluyendo el conocimiento de los riesgos específicos de cada puesto de trabajo y las medidas preventivas.</li> <li>• Habilita cauces de participación y consulta de supervisores y trabajadores, informando los problemas detectados y proponiendo soluciones.</li> <li>• Identifica las áreas monótonas para evaluar posibilidades de mejora, rotación de los trabajadores u otras alternativas.</li> <li>• Controla el ritmo de trabajo, presión de tiempo excesivo, o recursos insuficientes para alcanzar los objetivos o los plazos fijados, para evitar estrés, accidentes y lesiones osteomioarticulares.</li> <li>• Estimula el trabajo en equipo o en colaboración para evitar accidentes.</li> <li>• Evalúa la relaciones insatisfactorias con los mandos o encargados, entre los trabajadores/as o con los clientes o usuarios promoviendo soluciones.</li> <li>• Verifica la política de igualdad de oportunidades en el trabajo, la existencia de situaciones de discriminación laboral de las mujeres, por motivos étnicos, culturales, lingüísticos, etc.</li> <li>• Denuncia a las autoridades competentes las situaciones de acoso sexual o laboral</li> <li>• Controla la asignación de trabajos de riesgo y la falta de protección formación e información preventiva a trabajadores/as temporales o contratados.</li> <li>• Mantiene reuniones documentadas, circulando las políticas de seguridad para el conocimiento de todos.</li> <li>• Propone programas de capacitación de acuerdo a lo observado</li> <li>• Evalúa con las aéreas pertinentes las posibilidades de formación continua, de promoción o premios.</li> <li>• Promueve el cumplimiento de las normas individuales de seguridad e higiene</li> <li>• Realiza una encuesta socio-cultural de los trabajadores para evaluar el contexto de cada trabajador de la empresa.</li> <li>• Acompaña las gestiones de los trabajadores ante la ART y la Comisión Médica.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Posiciones anti-ergonómicas detectadas y corregidas.</li> <li>• Riesgos por organización del trabajo detectados y corregidos</li> <li>• Problemas de comunicación interna detectados y corregidos</li> <li>• Otras denuncias y /o problemas de discriminación, acoso laboral u otros incumplimientos informados a las autoridades</li> <li>• Supervisores y trabajadores capacitados en línea</li> <li>• Propuestas de capacitación específica</li> <li>• Trabajadores informados de sus derechos y los mecanismos para su ejercicio</li> </ul>
---	--	--

<b>Evidencias de conocimiento</b>	
<b>Conocimiento fundamental</b>	<b>Conocimiento circunstancial</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocimiento de normas internas de control</li> <li>• Conceptos de ergonomía</li> <li>• Conocimiento de los derechos de los trabajadores</li> <li>• Leyes y normas de cumplimiento obligatorio de SST</li> </ul>	
<b>Campo de aplicación</b>	
Frigoríficos de especies : Bovinos, ovinos, caprinos, cerdos, en todas sus condiciones, categorías (sexo, edad, peso), razas y cruzas, ciclo I y ciclo II	
<b>Guía de evaluación</b>	
<p>El evaluador observará al postulante :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Al verificar el cumplimiento de medidas preventivas por los trabajadores</li> <li>• Al planificar la capacitación</li> <li>• Al capacitar supervisores y trabajadores en línea</li> </ul> <p>El evaluador considerará:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La capacidad docente y comunicacional</li> <li>• El manejo de imprevistos.</li> </ul>	