ANEXO CATEGORÍAS LABORALES

Se acuerda con carácter nacional para los trabajadores comprendidos en el Consejo de Salarios del Grupo Nº 2 "Industria Frigorífica", Subgrupo no.02 "Industria del Chacinado", las siguientes categorías, con vigencia 1º de Enero de 2017

I) Categorías y Puestos de Trabajo

A) Línea de Producción

Categoría I

- * Es la persona que realiza tareas para las cuales sólo se requiere capacidad física, sin que para ello necesite aprendizaje especial
- * Son tareas de esta categoría: cargar, descargar y trasladar materia prima (jamones, paletas, pancetas, grasa, gordura, carne, harina, fécula, y demás condimentos en sus distintos envases, etc.) materiales (cajas, cajones, boneless, bolsas, moldes, vacíos o llenos, útiles de trabajo, etc.) y mercadería en general (productos terminados y en elaboración) en, desde, hacia vehículos, máquinas, hornos, estufas, secaderos, depósitos, cámaras, salones, etc.
- * Embolsar y/o encajonar sin clasificar materias primas y mercaderías en general.
- * Lavar salames en forma manual
- * Colgar y abrir: materias primas y productos terminados; línea seca y resto de línea fresca en elaboración, respecto a lo establecido en categoría II;
- *Limpieza general (pisos, paredes, cortinas, perímetro).

Categoría II

Es la persona que por sus conocimientos y prácticas adquiridos en la industria, realiza tareas que no están al alcance de la categoría I), como ser:

- *Hombrear suinos o vacunos, con o sin riel.
- * Lavadero de uniformes
- *Desmoldar piezas.
- *Reprensado manual de piezas ya acondicionadas.
- *Embolsar y/o encajonar clasificando materias primas y mercaderías en general.
- *Manejar máquina moledora de hielo, aserrín, túnel de contracción de calor, ahumado líquido
- *Limpiar roldanas.
- *Traslado de materias primas y mercaderías mediante el uso de transpallets eléctricos o manuales sin torre.
- *Colgar y abrir productos en elaboración: a) colgar y abrir frankfurters y línea de productos de tipo alemán, mortadela, lionesa, gracoski, húngaras, morcillón y queso de cerdo.
- *Etiquetar, rotular y precintar mercadería en general.
- *Ayudante de salazón y de camarero, realizando éste todas las tareas de camarero excepto las de control y manejo de vehículos autoimpulsados.

Categoría III

/m/.

1/h

- *Pasar tripas, salarlas y acondicionarlas para uso propio.
- *Lavado de máquinas y sus piezas.
- *Manejo de hidrolavadoras, enjabonadoras o pulverizadores de desinfección y dilución de productos químicos.
- *Atar puntas de frankfurters en frankamatic;
- *Atado de facturas frescas como ser: salchicha común y suiza, butifarras, morcillas, mortadela, morcillón, queso de cerdo, lionesa, paté (excepto, chorizo ruso y criollitos).
- *Pesar distintos elementos en base a indicaciones.
- *Cuchillo: sacar colas y orejas, limpiar o sacar carne de cabezas cocidas, cortar dados para quesos y cabezas rellenas, unto y papadas.
- *Manejar máquinas de: sierra eléctrica, sierra sin fin, prensadora neumática, clipeadora neumática, cortadora de fiambre de sección vacío, transpallets de torre, espuelas, picadora de dados, vacío de campana, picadora de gusano, licuadora, guillotina y desmenuzadora.
- *Operador de máquina selladora laser o chorro de tinta.
- *Enmallador y atador de mallas: es el operario que se encarga de la colocación de las mallas elásticas y el atado de las puntas de las mismas.
- *Operador de prensa multimolde: es el operario que se ocupa del manejo de dicha máquina, prensado, y desprensado de los racks de cocción.
- *Operador desmoldadora automática: es el operario que luego del desprensado del rack se ocupa del desmoldado de los mismos mediante el uso de dicha máquina.
- *Operador de máquina atadora: es el operario que se ocupa del manejo de la máquina de atado de chorizos, morcillas y similares, peladora de frankfurters,

Envasador de frankfurters: es el operario que mediante conocimientos cabales y prácticas adquiridas en la industria, clasifica y envasa este producto en máquinas automáticas.

- *Operador de máquina de lavado de bateas: es el operario que mediante conocimientos adquiridos opera dicha máquina, se encarga de su desarme y limpieza de filtros, dosificación de jabones, vapor y controla su correcto funcionamiento.
- *Camarero: Realiza el conjunto de las siguientes tareas: a) descongela las cámaras; b) recibe materias primas, mercaderías y productos en elaboración para congelar y o descongelar c) clasifica materias primas para su traslado desde cámaras, realiza estiba y limpieza en general, dentro de la cámara.
- *Operador de Tiernizado
- *Envasadores (todos)
- *Empanado
- *Elaboración de brochettes, mondongo, porotos, lentejas.
- *Control de producto envasado al vacío.
- *Colocador de mostaza.
- *Cortador de mitades para envasado (a cuchillo)
- *Operador de descongelados (implica cononocimientos en el proceso de descongelado con control de parámetros).

Categoría IV

- *Controlar ingresos y egresos de materias primas y mercaderías, desde y hacia cámaras, depósitos, camiones, entre otros (Romaneador).
- *Tareas Administrativas en Planta remuneradas por hora (Confección de planillas de producción, calidad de producto, temperaturas, stock, laboratorio)
- *Embutidor de chorizos y salames chicos atados.

P

3

M

M

cum

- *Atado de facturas secas en general (longaniza, pipas, salamines, chacareros, finceta, etc); facturas frescas, como ser: chorizo ruso, criollitos y/o pildoritas, húngaras, frankfurters a mano y capocuelos.
- *Cuchillo: sacar patas y brazuelos, sacar hueso de bondiola, limpiar carne para hacer boneles, desosar espinazos.
- *Cortado v/o feteado de milanesas.
- *Manejar máquinas: frankamatic, estiradora, clipeadora automática, recuperadora de carne, descueradora, balanza electrónica, vacío automática y cutter sin finalización del producto, hamburguesas, amasadora, o mezcladora
- *Inyectadora con salazón en seco y por inyección;
- *Ayudante de facturero: operario que desarrolla tareas selectivas y de pesaje de materias primas para la manufactura de distintos productos y trabaja permanentemente en varias de las siguientes máquinas: emulsionador, guillotina, picadora de gusano, amasadora, licuadora y cutter.

En el manejo de cutter sólo le compete el picado de carne, gordura y emulsión, no teniendo que ser finalista en la factura (pastas) El armado y desarmado de dichas máquinas será de competencia del ayudante del facturero y en caso de no haber el mismo lo hará el propio facturero.

Realizará con total precisión los pesajes adecuando los porcentajes de cada elemento componente, según el producto a manufacturar, en base a sus propios conocimientos y mediante fórmulas preestablecidas.

- *Operador de máquina envasadora de franckfurters: es el operario que mediante conocimientos adquiridos se ocupa del funcionamiento, desarme, limpieza y cambios de envases de dicha máquina.
- *Armado: tipo coocking (de jamones, paletas, sandwicheras, fiambres, etc...)
- *Armado de lomos, bondiolas, etc...
- *Operador de Termoformadora

Categoría V

- *Tripero completo, realiza tareas de desarrar, desorillar, virar, rasquetear, clasificar, calibrar, salar, acondicionar, hacer madejas de tripas vacunas, ovinas y suinas en plantas de elaboración de productos chacinados y para el uso de los mismos.
- *Atar en forma manual: Salame milán, Lomo canadiense, Lomo Ahumado, Bondiolas, Jamón crudo y Jamonetas. Chorizo parrillero, Vascos extras o Puro cerdo;
- *Elaborar productos tales como, Matambres, Rellenos, Arrollados, Pamplonas.

*Cuchillo: deshuesar, cuerear y rebajar todos los cortes del suino, (levantar cueros de jamones y paletas) deshuesar vacunos y despostar suinos, seleccionar y cortar jamones crudos y jamonetas, retocar jamones y paletas

- *Moldear jamones y paletas;,
- *Rebajar jamones y paletas ,recortar tocinos y pancetas, bondiolas y lomos canadienses, mondar carne o mondar fino.
- *Cocimiento y ahumado en general, en hornos autoclaves, tachos estufas etc;
- *Fiambrero.
- *Embutidor si utiliza maquinas de alta tecnologia y clippeado.
- *Programado y control de secaderos y estufas
- *Operador de auto elevador: es el operario que debidamente capacitado, se ocupa del manejo de auto elevadores, autopropulsados, sea eléctricos o combustión, realizando carga y descarga de camiones, apilado y estibado en cámaras, depósitos y demás instalaciones, y con libreta habilitante.
- *Cocinero multimolde: es el operario que mediante los conocimientos adquiridos se encarga de la operativa de cocción y enfriado en sistemas multimoldes de cualquier tipo (marmitas, hornos, estufas, etc...).
- *Operador de Maquina de elaboración y envasado de Mostaza

Categoría VI

*Es aquel operario que realiza en forma efectiva tres o mas tareas de la categoría cinco, el responsable finalista de las pastas para embutir (mortadela, leonesa, paté, franckfurters, salame, entre otros), el responsable finalista que elabore mediante fórmulas preestablecidas los productos agregados a las materias primas para los productos finales.

B) Sección Conservas

Categoría I

*Es aplicable a esta categoría, la definición de categoría I) del literal A) Línea de producción:

Categoría II.

- *Llenar, tapar y acondicionar latas para su esterilización.
- *Lavado y acondicionado de las mismas.

Categoría III

- *Pesa y remacha latas de menor tamaño (paté)
- *Controla temperatura de horno Exhauter.

Categoría IV

- *Remacha latas de mayor tamaño (viena, pastas, mondongo, cazuela, etc).
- *Cocina carnes y menudencias (precocido y prepara las mismas para su elaboración).

Categoría V

*Autoclave (cocimiento de las latas)

C) Despacho

Categoría I

*Es aplicable a esta categoría, la definición de la Categoría I) del Literal A), Línea de producción,

Categoría II.

- *Apronta pedidos de mercaderías para su posterior pesaje.
- *Apronta encomiendas.
- *Recepciona pedidos.
- *Acompañante de chofer

Categoría III

- *Atiende fiambrería directo al público.
- *Responsable de encomiendas
- *Acompañante de chofer con libreta habilitante para conducir.

Categoría IV

*Chofer, chofer repartidor, de vehículos hasta 7.000 kgs.

Categoría V

- *Chofer repartidor de vehículos de más de 7.000 kgs.
- *Chofer repartidor de vehículos de hasta 7.000 kgs con cobranza de dinero.

Categoría VI

- *Chofer repartidor de vehículos de más de 7.000 kgs con cobranza de dinero.
- *Chofer de camión con zorra, remolque o semirremolque.

D) Servicios

Categoría II

*Operario de tratamiento de piletas de aguas residuales y piletas de decantación: es el operario que realiza la limpieza y el mantenimiento de dichas piletas.

Categoría III

*Sereno de vigilancia: es el operario que realiza tareas de vigilancia de portería, revisación de bolsos, entrega de tarjetas y similares y/o realiza vigilancia de otros sectores. Cocinero de personal

Categoría IV

- *Operador de bombeo: es el operario que realiza el bombeo desde la reserva hacia la usina o similar, o de ésta a los depósitos.
- *Operador equipos DAF (sistemas de reciclado de aguas residuales)

Categoría V

*Operador de usina potabilizadora: es el operario que se encarga de la correcta potabilización del agua, calidad, dosificación de productos, mantenimiento de filtros, niveles de los tanques etc...

E) Administración

*Tenedor de libros o analista contable.

M

3

Es el responsable de poner en práctica los lineamientos que en materia contable determina la empresa. Ejecuta registraciones contables de nivel superior, prepara informes financieros y contables. Realiza habitualmente una o varias de las siguientes tareas: balance para la empresa, bancos y otros organismos.

- *Asientos de nivel superior en libro diario.
- *Reevaluaciones, previsiones, contabilización de ventas de activo fijo.
- *Registraciones tipos, como asientos de apertura, de costos, de sueldos, de ventas, de seguros, de cierre.
- *Contabilización de importaciones y exportaciones.
- *Confección de declaraciones juradas de iva.
- *Control de caja (excluyendo arqueo).
- *Estadísticas.
- *Controla la imputación, codificación y registración de todos los movimientos contables, conciliaciones y sus respectivos ajustes.
- *Determinación de costos.

Auxiliar primero.

- *Realiza funciones inmediatas a las del tenedor de libros con quien trabaja en estrecha colaboración, poseyendo sólido conocimiento contable, realiza habitualmente una o varias de las siguientes tareas: conciliación de cuentas, de mayor y sus registros correspondientes.
- *Revisación o imputación de comprobantes usuales de operativa diaria.
- *Liquidación de sueldos y jornales.
- *Control, codificación y clasificación de proveedores por compras, servicios, y haciendas.
- *Preparación de legajo completo de pago con documentación respaldante de los proveedores.
- *Facturador de ventas diarias.
- *Asiento, ajustes, control e información de deudores morosos.

Auxiliar segundo

- *Es el funcionario que sin poseer el grado de conocimientos del auxiliar primero, sujeto al contralor del superior, realiza habitualmente una o varias de las siguientes tareas:
- *Registración y conciliación de cuentas corrientes (de deudores, acreedores y bancarias).
- *Ordenamiento y preparación de comprobantes para su contabilización.
- *Colaboración en la confección de estadísticas.
- *Confección de planillas (recaudación nominada, planillas de trabajo, etc.).
- *Control numérico de valuación de inventario.
- *Realización de tareas contables en general, de personal, de almacenes, etc., a solicitud de su superior.
- *Ordenamiento, preparación y cálculo de información relativa al personal.
- *Redacción y elaboración de correspondencia.
- *Registración de asientos contables rutinarios y repetitivos.

Auxiliar Tercero

*Realiza tareas administrativas de menor importancia y responsabilidad que los anteriores, complementando generalmente las tareas de aquellos: Desempeña habitualmente uno o varios de los siguientes trabajos: Cálculo de horas trabajadas y determinación de los jornales variables para posterior cálculo de la licencia, sin liquidación de la misma.

*Confección de distintos formularios a DISSE, DAFA, Seguro de *Desempleo y similares, recabando la información necesaria y bajo indicación de un superior.

(h)

Mr.

2

unis

- *Importación y exportación: Realiza trámites simples y ordena documentación.
- *Dactilografía: copiado de correspondencia en general y su archivo.
- *Pasaje y control de libros de remitos.
- *Preparación y suministro de información de primera entrada a CNS, *Bromatología, INAC, y similares.
- *Controla entrada y salida de información procesada en el centro de cómputos (punteo) o en los libros manuales auxiliares.
- *Prepara informaciones mensuales para la Dirección referente a jornadas y horas trabajadas y a remuneraciones percibidas.

Meritorio

- *Realiza tareas administrativas menores, ordena documentos, prepara distintos listados y otras tareas equivalentes como ser: pasaje de libro copiativo, manejo de archivos.
- *Control de vencimientos de carnet de salud.
- *Trabajos similares de dactilografía.
- *Resumen de kilos de producción en los distintos sectores de la fábrica.
- *Confecciona depósitos bancarios con indicación superior de cheques cruzados y o a la orden.
- *Control numérico de facturas y boletas contado.
- *Informe periódico de compras realizadas por determinados clientes que se le indiquen.

Cajero

- *Es el responsable del manejo físico de los fondos y la registración de las transacciones, para ello realiza:
- *Cobranzas de ventas al contado y a crédito.
- *Confecciona planillas diarias de caja.
- *Maneja y custodia valores.
- *Realiza arqueos de caja diarios.
- *Puede emitir cheques y realizar pago a proveedores.

Cobrador

*Tiene a su cargo la realización de cobranza que por ventas se realiza a *Mayoristas y Minoristas, visitándolos en el momento adecuado.

Vendedor

*Es aquel que representa a la empresa y en consecuencia vende sus artículos o productos dentro de un radio territorial determinado, pudiendo o no realizar la entrega de los mismos.

Telefonista-Recepcionista

- *Realiza las siguientes tareas:
- *Recepción y emisión de llamadas telefónicas.
- *Atención de las personas que lleguen a la empresa.
- *Trabajo de dactilografía.

F) Centro de Cómputos.

Responsable Técnico.

Mr. J

Ø

Mu J

3

*Es el funcionario técnico que realiza tareas de primer nivel dentro del *Centro, determina la prioridad de las tareas a realizar, define rutinas de trabajo, realiza relevamientos para ampliación o corrección de los sistemas de procesamiento y es el nexo de unión entre la Dirección y el propio Centro.

Programador

*Es el funcionario que realiza tareas de programación.

Operador

*Es el funcionario que realiza las tareas de operación del sistema.

Digitador

*Es el funcionario que realiza las tareas de digitación.

Administración del Equipo

*Estas tareas serán ejercidas por aquel funcionario de mayor categoría dentro del centro de computación.

G) Mantenimiento

Electromecánico

*Es el operario que dentro de su especialidad realiza con total eficiencia múltiples actividades, donde es capaz por sí solo de analizar y resolver todo tipo de problema "electromecánico" que se presente en cualquier modelo de máquina de producción del chacinado.

Sus tareas son:

- 1) Interpretar planos con circuitos eléctricos de todo tipo.
- 2) Realizar el análisis, reparación y adaptación de elementos eléctricos de común utilización en máquinas industriales tales como: Relais, Contactores térmicos, Timers, Transformadores, Switchs de seguridad, Motores eléctricos, tableros de alimentación de corriente y otras instalaciones relacionadas con las máquinas.
- 3) Interpretar planos técnicos a nivel mecánico, hidráulico y neumático.
- 4) Realizar el análisis, reparación, ajustes y adaptación de elementos mecánicos, hidráulicos y neumáticos en máquinas.
- 5) Poseerá conocimientos y/o experiencia en máquinas y herramientas tales como: Torno, cepillo, rectificadora, taladro, amoladora, etc, lo cual favorecerá para sus distintas determinaciones en cuanto a reparar, construir, modificar diversas piezas o partes de las máquinas.
- 6) Deberá mantener una permanente vigilancia sobre el stock y consumo de repuestos importados para realizar los pedidos con la suficiente anticipación.
- 7) Deberá llevar una ficha de cada máquina anotando todas las intervenciones que se realicen, ya sea por fallas -mantenimiento- mejoras, etc.
- * Obtendra esta categoría ,todo aquel operario oficial mecanico, electricista, foguista, herrero, maquinista, Que contando con la capacitación realice efectivamente tendidos de redes de vapor, refrigeración, colocación de equipos.

Oficial Mecánico

Le corresponden las tareas, 3, 4, 5, 6, y 7 de la categoría de electromecánico. Si en la empresa existe electromecánico, deberá consultarlo en toda intervención sobre máquina.

Av.

W

8

Julus .

Any

Medio Oficial Mecánico

Interpreta planos técnicos a nivel mecánico.

Realiza reparación y adaptación de elementos mecánicos en máquinas industriales, bajo la supervisión de un superior.

Realiza los puntos 5, y 7 de la categoría de electromecánico.

Realiza engrase y lubricación periódica de acuerdo al plan de mantenimiento

Oficial Electricista

Analiza y resuelve todo problema eléctrico que se presente.

Realiza análisis, reparación, adaptación de los elementos de común utilización, tales como llaves de corte, llaves térmicas, contactores térmicos, instalaciones lumínicas, tableros de alimentación de corriente, motores eléctricos.

Interpreta planos eléctricos de todo tipo de máquinas del chacinado.

Realiza análisis, reparación, adaptación de elementos eléctricos de común utilización en máquinas industriales tales como: Relais, contactores, térmicos, timers, transformadores, switchs de seguridad, motores eléctricos, tableros y otras instalaciones relacionadas con las máquinas.

Realiza instalaciones eléctricas.

Realiza los puntos 6 y 7 de la categoría de electromecánico.

Si en la empresa existe electromecánico, deberá consultarlo en toda intervención sobre máquinas.

Medio Oficial Electricista

Analiza, repara, adapta los elementos de común utilización tales como: llaves de corte, llaves térmicas, contactores, térmicos, instalaciones lumínicas, tableros de alimentación de corriente, motores eléctricos, bajo la supervisión de un superior Realiza tendido de líneas.

Herrero cañista

Es el operario que realiza con total eficiencia la actividad relacionada con los trabajos de instalación de vapor, agua y aire.

Deberá poseer total dominio en el tendido de cañerías, colocaciones y adaptaciones de elementos, termómetros, separadores, trampas, válvulas solenoides, llaves de paso, by pass, etc.

Tendrá a su cargo las múltiples reparaciones, construcciones y/o adaptaciones de distintos elementos de uso permanente en la actividad de fábrica, tales como: carros de todo tipo y tamaño de transporte de diversas mercaderías, estanterías de estiba de cámaras de frío, gancheras, mesas de todo tamaño para los trabajos diversos de planta, bandejas y parrillas en general, puertas, portones, ventanas, cortinas metálicas, escaleras metálicas, etc.

Deberá poseer total dominio en la técnica de la soldadura tanto autógena como eléctrica y argón;

Foguista

Es el operario que contando con el carnet habilitante expedido por los organismos competentes, se hace cargo del funcionamiento, vigilancia, control, limpieza, y pequeñas reparaciones en la caldera (generador de vapor).

Alimenta caldera a leña.

Solicita y recepciona combustibles.

P

M

X

Maquinista ajustador de frío

Es el operario que por sí solo analiza fallas, desmonta, repara, vuelve a montar, controla el buen funcionamiento de todos los elementos componentes de la instalación de frío tales como: compresores, condensadores, evaporadores, recibidores, manómetros, presóstatos, niveles de aceite y de amoníaco, bombas, termómetros, etc.

Da frío, controla temperatura y humedad de cámara, secaderos, salones, distribución de frío, limpia condensadores, carga amoníaco, freón, etc.

Poseerá conocimientos y/o experiencia en máquinas herramientas, tales como; torno, cepillo, rectificadora, taladro, amoladoras, etc. lo cual favorecerá para sus distintas determinaciones.

Deberá mantener una permanente vigilancia sobre el stock y consumo de repuestos importados para realizar los pedidos con la suficiente anticipación.

Deberá llevar una ficha de cada máquina, anotando todas las intervenciones que se realicen, ya sea por fallas, mantenimiento, mejoras, etc.

Maquinista de frío

Controla el buen funcionamiento de los elementos componentes tales como: compresores, condensadores, evaporadores, recibidores, manómetros, presóstatos, niveles de aceite y amoníaco, bombas, termómetros, etc.

Se hace cargo de pequeñas reparaciones.

Engrasa, lubrica y mantiene la limpieza de las máquinas de frío.

Da frío y controla temperatura y humedad de cámaras, secaderos, salones -distribuye fríolimpia condensadores - carga amoníaco o freón, etc.

Albañil

Coloca revestimientos, levanta paredes, revoca, da impermeabilizante y realiza otras tareas del oficio.

Pintor

Pinta los distintos útiles y máquinas, paredes, techos, etc.

Ayudante de foguista

*Es el operario que contando con conocimientos minimos y bajo la supervisión del foguista, asiste a este en tareas operativas de carga y/o limpieza de los generadores de vapor.

Eas I &

20002

naruhan