

Norma de  
Competencia

**Foguista  
cintero**

# Sector Yerbatero

- Registro Nacional de Trabajadores Rurales y Empleadores (RENATRE)

**DATOS GENERALES DE LA OCUPACIÓN****Foguista cintero**

<b>ÁREA DE COMPETENCIAS</b>	Producción Agrícola.
<b>SUB-ÁREA DE COMPETENCIAS</b>	Producción yerbatera.
<b>ÁREAS OCUPACIONALES</b>	Propiedades rurales – Establecimientos de producción yerbatera.

**NORMAS GENERALES DE LA ACTIVIDAD**

- Ley 22.248. Régimen de Trabajo Agrario
- Ley 25.191. Ley de Libreta de Trabajo
- Ley 24557 Ley de Riesgos del Trabajo
- Resolución 02/96 Comisión de Trabajo Agrario
- Resolución 08/2008 de la Comisión Nacional de Trabajo Agrario

**ALCANCES Y CONDICIONES DEL ROL PROFESIONAL**

- El cintero opera el proceso de secado y presecado de la yerba mate regulando la temperatura y la circulación de la yerba mate por la cinta.

**RELACIONES FUNCIONALES Y JERÁRQUICAS EN EL ESPACIO SOCIAL DE TRABAJO**

- Trabaja bajo supervisión del encargado o capataz del secadero. Se comunica con el foguista de sapecado y con el noque para coordinar la marcha del proceso.

**COBERTURA DE LA NORMA DE COMPETENCIA**

- NACIONAL

**ORGANIZACIÓN DEL PROCESO DE TRABAJO**

- Controlar la limpieza del espacio de trabajo, de las máquinas y herramientas que intervienen en la etapa de pre-secado y secado
- Controlar las cintas, cadenas, engranajes y correas de los motores del espacio de secado y pre-secado.
- Controlar la calidad de la yerba mate sapecada que ingresa a su sector por la cinta.
- Coordinar con el resto del personal del secadero la marcha del proceso y los cambios que se introduzcan en el mismo.
- Evaluar los resultados de la calidad del proceso mediante el reconocimiento de la yerba mate pre-secada y secada.
- Controlar la cantidad y circulación de la yerba por la cinta de secado.
- Detectar fallas en máquina o equipos.
- Detectar y comunicar riesgos ambientales.

<b>MAPA FUNCIONAL</b>	<b>Foguista cintero</b>
<b>Propósito clave: Controlar la temperatura y la circulación de la yerba mate en proceso de secado teniendo en cuenta la calidad del producto obtenido y de acuerdo la orden de trabajo, preservando la seguridad laboral.</b>	
<b>UNIDAD DE COMPETENCIA</b>	<b>ELEMENTOS DE COMPETENCIA</b>
<p><b>1.</b> Acondicionar el espacio de trabajo según criterios de higiene y seguridad laboral verificando las condiciones operativas del equipo y herramientas, de acuerdo a procedimientos del establecimiento.</p>	<p>1.1 Acondicionar el espacio de trabajo, las herramientas y elementos de trabajo del sector de secado teniendo en cuenta la seguridad laboral y los procedimientos del establecimiento.</p> <p>1.2. Verificar la cinta y el instrumental teniendo en cuenta sus condiciones operativas, la orden de trabajo del establecimiento y la seguridad laboral.</p>
<p><b>2.</b> Regular y mantener la temperatura de secado de acuerdo a la orden del establecimiento verificando los instrumentos de medición y la calidad de la yerba en proceso de secado, conforme a criterios de calidad y seguridad laboral.</p>	<p>2.1. Verificar los instrumentos de medición, regulando la temperatura de acuerdo a la etapa del proceso de secado y preservando la seguridad laboral .</p> <p>2.2. Controlar la circulación de la yerba mate transportada por las cintas conforme a criterios de calidad y seguridad laboral.</p>

<b>ROL OCUPACIONAL: Foguista cintero</b>		
<b>Título de la unidad de competencia: 1.</b> Acondicionar el espacio de trabajo según criterios de higiene y seguridad laboral verificando las condiciones operativas del equipo y herramientas, de acuerdo a procedimientos del establecimiento.		
<b>Título del elemento de competencia: 1.1.</b> Acondicionar el espacio de trabajo, las herramientas y elementos de trabajo del sector de secado teniendo en cuenta la seguridad laboral y los procedimientos del establecimiento.		
<b>Criterio de desempeño</b>	<b>Evidencias de desempeño</b>	<b>Evidencia de producto</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acondicionar el espacio de trabajo previniendo su contaminación y las causas de posibles incendios preservando la seguridad laboral y ambiental.</li> <li>• Verificar y distribuir las herramientas y los elementos de trabajo en función del espacio a acondicionar.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se utilizan elementos de protección personal: botines con punta de acero, guantes, ropa de trabajo, gorra.</li> <li>• Se acondiciona el espacio de trabajo retirando hasta el lugar asignado para preservar la higiene: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Las cenizas que se encuentran debajo del conducto. (cenicero)</li> <li>○ Los restos de viruta que se encuentran debajo de las cintas</li> </ul> </li> <li>• Se limpia la cinta con herramienta adecuada (un guapo -madera con chapa- o escoba) para retirar restos de viruta evitando problemas operativos en el equipo.</li> <li>• Se verifica que las herramientas y elementos de trabajo estén disponibles, en condiciones de uso y alejados de la fuente de temperatura, preservando la seguridad laboral.</li> <li>• Se verifica la ubicación de los elementos necesarios para prevenir incendios teniendo en cuenta la seguridad laboral.</li> <li>• Se verifica la disponibilidad de leña teniendo en cuenta la orden del establecimiento; en caso de que resultara insuficiente, se comunica con quien corresponda para solicitarla.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Espacio de trabajo limpio sin restos de cenizas ni virutas.</li> <li>• Herramientas y elementos de trabajo alejados de la fuente de temperatura y en condiciones de uso: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Horquilla</li> <li>○ Escoba</li> <li>○ Pala</li> </ul> </li> <li>• Elementos para prevención de incendios disponibles y en condiciones de funcionamiento.</li> <li>• Leña disponible (o eventualmente otra fuente energética disponible)</li> </ul>
<b>Evidencia de conocimiento</b>		
<b>Conocimiento fundamental</b>		<b>Conocimiento circunstancial</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Criterios de seguridad laboral vinculados al proceso de trabajo: Usos de elementos de protección personal: borceguíes, ropa de trabajo, casco, cinto.</li> <li>• Seguridad en Secaderos de yerba mate: riesgos y prevención.</li> <li>• Herramientas y elementos de trabajo: usos, estado y distribución. (Horquilla, escoba, pala, manguera, balde, ponchada o bolsa)</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul>
<b>Campo de aplicación</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Establecimientos de producción yerbatera.</li> </ul>		
<b>Guías de evaluación</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se observará al postulante en situación real de trabajo. Se lo evaluará a través de observación directa, indicadores de buenas prácticas y preguntas en caso de conductas no observables.</li> </ul>		

**ROL OCUPACIONAL: CINTERO**

**Título de la unidad de competencia: 1.** Acondicionar el espacio de trabajo según criterios de higiene y seguridad laboral verificando las condiciones operativas del equipo y herramientas, de acuerdo a procedimientos del establecimiento.

**Título del elemento de competencia: 1.2.** Verificar la cinta y el instrumental teniendo en cuenta sus condiciones operativas, la orden de trabajo del establecimiento y la seguridad laboral.

Criterio de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencia de producto
<ul style="list-style-type: none"><li>• Controlar el equipo preservando su vida útil y teniendo en cuenta la optimización de los tiempos de secado y la seguridad laboral.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se utilizan elementos de protección personal: ropa de trabajo y borcegués con punta de acero.</li><li>• Se verifica visualmente y mediante el tacto el estado de los eslabones y la tensión de las cadenas de la cinta en estado de reposo teniendo en cuenta la optimización del proceso de secado.</li><li>• En caso de identificar un eslabón en malas condiciones se efectúa el recambio verificando su alineación con respecto a la cinta teniendo en cuenta la seguridad laboral.</li><li>• Se verifica el ruido de las cadenas en funcionamiento teniendo en cuenta sus condiciones operativas y la seguridad laboral.</li><li>• En caso de detectar falta de lubricación:<ul style="list-style-type: none"><li>⇒ se acciona manualmente la llave interruptora para detener su marcha.</li><li>○ Se engrasan los eslabones de la cadena de la cinta.</li></ul></li><li>○ En estado de reposo de las cintas<ul style="list-style-type: none"><li>○ Se verifica el estado y tensión de las correas de los motores de las cintas teniendo en cuenta sus condiciones operativas.</li><li>○ En caso de ser necesario se tensan las correas o solicita su recambio al sector correspondiente previniendo los tiempos muertos durante el proceso de secado.</li><li>○ En caso que el establecimiento cuente con un palomero automático se engrasan los rodamientos y se tensiona la cinta preservando su vida útil y teniendo en cuenta la seguridad laboral.</li></ul></li></ul> <p>En caso de detectar anomalías en el funcionamiento de máquinas o equipos:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>○ Se comunica con el resto del personal de la línea de secado para acordar la detención de la línea.</li><li>○ Se comunica con el capataz del secadero describiendo las fallas detectadas aplicando criterios de seguridad laboral.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Equipo e instrumental en condiciones de funcionamiento.</li></ul>
<b>Evidencia de conocimiento</b>		

<b>Conocimiento fundamental</b>	<b>Conocimiento circunstancial</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Equipo: conducto, cinta e instrumental (termómetro y tablero de comando). Cintas elevadoras de entrada y salida de yerba mate a la cinta de secado: funcionamiento y condiciones operativas. Cadenas y correas de los motores de las cintas: tensión y engrase.</li> <li>• Conducto de aire caliente, reguladores de temperatura de los conductos, puertas de ventilación y ventanas de inspección: funcionamiento y condiciones de uso.</li> <li>• Conocimientos de técnicas de regulación de la transmisión de correas y cadenas.</li> <li>• Técnicas de manejo de herramienta de ajuste y sujeción.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Técnicas de mantenimiento eléctrico.</li> <li>• Condiciones operativas y regulación del palomero.</li> </ul>
<b>Campo de aplicación</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Establecimientos de producción yerbatera</li> </ul>	
<b>Guías de evaluación</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• En situación real de trabajo, se le solicita al postulante que verifique la cinta e instrumental. A través de observación directa, indicadores de buenas practicas y preguntas en caso de conductas no observables. Se evaluará el control del equipo a su cargo y la capacidad de brindar especificaciones frente a la aparición de anomalías.</li> </ul>	

**ROL OCUPACIONAL: FOGUISTA CINTERO**

**Título de la unidad de competencia: 2.** Regular y mantener la temperatura de secado de acuerdo a la orden del establecimiento verificando los instrumentos de medición y la calidad de la yerba en proceso de secado, conforme a criterios de calidad y seguridad laboral.

**Título del elemento de competencia: 2.1.** Verificar los instrumentos de medición, regulando la temperatura de acuerdo a la etapa del proceso de secado y preservando la seguridad laboral.

Criterio de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencia de producto
<ul style="list-style-type: none"><li>• Iniciar el fuego y mantener la temperatura de acuerdo a la etapa del proceso de secado y a la orden de pedido, verificando el instrumento de medición teniendo en cuenta la seguridad laboral y ambiental.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se utilizan los elementos de protección personal: botines con punta de acero, guantes, ropa de trabajo, gorra, protección facial.</li><li>• Se aplica técnica de encendido del fuego preservando la seguridad laboral.</li><li>• En caso de contar con ventilación forzada se distribuye el calor por el conducto accionando una turbina preservando la calidad del producto y la seguridad laboral.</li><li>• Se mantiene la temperatura teniendo en cuenta la lectura del instrumento de medición, la etapa del proceso y los requerimientos del establecimiento cuidando la seguridad propia y de terceros.</li><li>• En caso de registrarse una temperatura diferente a la necesaria se corrige accionando manualmente el sistema de ventilación disponible (puertas, mariposas, etc.) preservando la calidad del producto.</li><li>• Se verifica el sonido del quiebre del palito en el punto asignado previo a su ingreso a la canchadora, mediante el oído y el tacto aplicando criterios de calidad.</li><li>• Se verifican los puntos críticos de riesgo de incendio y en caso de detectar fuego lo apaga manualmente o mediante el sistema disponible teniendo en cuenta la intensidad del fuego y la seguridad laboral.</li><li>• Se comunica al resto del personal del secadero los cambios en la marcha del proceso o riesgos laborales detectados.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Temperatura acorde con la orden de pedido y la etapa del proceso de secado.</li><li>• Yerba mate seca de acuerdo con las indicaciones de la orden de trabajo.</li></ul>

<b>Evidencia de conocimiento</b>	
<b>Conocimiento fundamental</b>	<b>Conocimiento circunstancial</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Técnica de encendido de fuego.</li> <li>• Lectura de instrumentos de medición de temperatura.</li> <li>• Puertas de inspección, mariposas y puertas de ventilación: características y condiciones de uso.</li> <li>• Reconocimiento del poder calorífico de los distintos tipos de madera.</li> <li>• Reconocimiento del nivel de sequedad en los puntos críticos a través de las puertas de inspección.</li> <li>• Ubicación y uso de elementos (balde y manguera) y sistema para control de incendios.</li> <li>• Características de la yerba mate seca: color, aroma y ruido.</li> </ul>	
<b>Campo de aplicación</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Establecimientos de producción yerbatera</li> </ul>	
<b>Guías de evaluación</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se observará al postulante en situación real de trabajo. Se lo evaluará a través de observación directa, indicadores de buenas prácticas y preguntas en caso de conductas no observables.</li> </ul>	

**ROL OCUPACIONAL: CINTERO**

**Título de la unidad de competencia: 2.** Regular y mantener la temperatura de secado de acuerdo a la orden del establecimiento verificando los instrumentos de medición y la calidad de la yerba en proceso de secado, conforme a criterios de calidad y seguridad laboral.

**Título del elemento de competencia: 2.2.** Controlar la circulación de la yerba mate transportada por las cintas conforme a criterios de calidad y seguridad laboral.

Criterio de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencia de producto
<ul style="list-style-type: none"><li>• Controlar la calidad de la yerba en proceso de secado desde su ingreso hasta su egreso hacia la canchadora aplicando criterios de calidad.</li><li>• Controlar la cantidad y circulación de la yerba por la cinta comunicándose con el resto del personal del secadero para introducir modificaciones en la marcha del proceso conforme a controles de calidad y requerimientos de la orden de pedido.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se accionan manualmente los comandos de encendido preservando la seguridad laboral:<ul style="list-style-type: none"><li>○ Cintas</li><li>○ Cinta elevadora</li><li>○ Removedores</li><li>○ Canchadora</li><li>○ Palomero automático</li></ul></li><li>• Se controla en la cinta el volumen de ingreso de yerba sapecada y/o pre-secada según la temperatura, los requerimientos del establecimiento y aplicando criterios de calidad.</li><li>• Se verifica visualmente y mediante el tacto y el oído las características de la yerba proveniente del sapecado y/o pre-secado aplicando criterios de calidad.</li><li>• En caso de detectar que la yerba sapecada y/o pre-secada está cruda o reseca se comunica con el foguista de sapeco para informarle los problemas detectados de acuerdo a procedimientos del establecimiento.</li><li>• Se controla visualmente y mediante el tacto el nivel de secado de la yerba mate que sale de la cinta de secado aplicando criterios de calidad.</li><li>• En caso de detectar que la yerba que sale de la cinta de secado no reviste el nivel de secado requerido por el establecimiento evita su ingreso a la canchadora preservando la calidad del producto:<ul style="list-style-type: none"><li>○ Se detiene el proceso hasta tanto alcance el nivel de humedad necesario aplicando criterios de calidad y preservando la seguridad laboral.</li></ul></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cintas en funcionamiento con volumen de yerba mate sapecada y/o presecada (crujiente y sin puntos negros)</li><li>• Volumen de yerba mate transportada por la cinta acorde con la temperatura y la velocidad de cinta.</li><li>• Yerba mate que egresa de la cinta de secado seca y crujiente,( el palito central desprendido)</li></ul>

<b>Evidencia de conocimiento</b>	
<b>Conocimiento fundamental</b>	<b>Conocimiento circunstancial</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trabajo en equipo.</li> <li>• Cinta de secado y pre-secado: funcionamiento operativo.</li> <li>• Lectura de instrumentos de medición de temperatura.</li> <li>• Reconocimiento del nivel de secanza en los puntos críticos a través de las puertas de inspección.</li> <li>• Características de la yerba mate sapecada, presecada y seca: color, aroma y ruido.</li> </ul>	
<b>Campo de aplicación</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Establecimientos de producción yerbatera</li> </ul>	
<b>Guías de evaluación</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se observará al postulante en situación real de trabajo. Se lo evaluará a través de observación directa, indicadores de buenas practicas y preguntas en caso de conductas no observables.</li> </ul>	