

Norma de
Competencia

**Foguista de
Sapecado**

Sector Yerbatero

- Registro Nacional de Trabajadores Rurales y Empleadores (RENATRE)

DATOS GENERALES DE LA OCUPACIÓN	
Foguista de sapecado	
ÁREA DE COMPETENCIAS:	Producción Agrícola.
SUB-ÁREA DE COMPETENCIA	Producción yerbatera.
ÁREAS OCUPACIONALES	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	
<ul style="list-style-type: none"> El foguista de sapecado opera y controla el proceso de sapeco de la yerba mate conforme a una orden de pedido. 	
RELACIONES FUNCIONALES Y JERÁRQUICAS EN EL ESPACIO SOCIAL DE TRABAJO	
<ul style="list-style-type: none"> Trabaja bajo supervisión del encargado o capataz del secadero. Se comunica con el planchadero y con el foguista cintero para coordinar la marcha del proceso de secado 	
COBERTURA DE LA NORMA DE COMPETENCIA	
<ul style="list-style-type: none"> Nacional 	
ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO	
<ul style="list-style-type: none"> Controlar la limpieza del espacio de trabajo, de las máquinas y herramientas de la zona de sapecado Controlar la tambora, la cinta y los motores que intervienen en el sapeco. Evaluar los resultados de la calidad del proceso mediante el control de la yerba sapecada. Controlar el ingreso de yerba mate cruda. Controlar la temperatura de la tambora. Comunicarse con el planchadero y el foguista cintero para acordar la marcha del proceso. Detectar fallas en máquina o equipos. Detectar y comunicar riesgos ambientales. 	

MAPA FUNCIONAL	Foguista de sapecado
Propósito clave: Controlar y operar el proceso de sapecado de la yerba mate de acuerdo a la orden de trabajo controlando la intensidad de llama sobre el producto y el ingreso de la yerba verde, conforme a criterios de calidad y seguridad laboral.	
UNIDAD DE COMPETENCIA	ELEMENTOS DE COMPETENCIA
1. Acondicionar el espacio de trabajo según criterios de higiene y seguridad laboral, verificando las condiciones operativas del equipo, de las herramientas y/o elementos de acuerdo a procedimientos del establecimiento.	1.1. Acondicionar el espacio de trabajo, las herramientas y los elementos de trabajo del sector de sapecado teniendo en cuenta la seguridad laboral y los procedimientos del establecimiento. 1.2. Verificar máquinas y equipos auxiliares (cinta elevadora, conducto y tambora) teniendo en cuenta sus condiciones operativas y la seguridad e higiene laboral.
2. Operar el proceso de sapecado conforme a la orden de trabajo controlando la intensidad de la llama y el ingreso de la yerba verde en función de la calidad del producto obtenido y teniendo en cuenta la seguridad laboral.	2.1. Controlar las condiciones operativas para iniciar el proceso de sapecado conforme a la orden de trabajo aplicando criterios de seguridad laboral. 2.2. Controlar la intensidad de llama sobre el producto y el ingreso de la yerba mate verde de acuerdo a la calidad y humedad de las hojas sapecadas teniendo en cuenta la seguridad laboral.

ROL OCUPACIONAL: Foguista de sapecado

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, de las herramientas y/o elementos de acuerdo a procedimientos del establecimiento

Título del elemento de competencia: 1.1. Acondicionar el espacio de trabajo, las herramientas y los elementos de trabajo del sector de sapecado teniendo en cuenta la seguridad laboral y los procedimientos del establecimiento.

Criterio de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencia de producto
<ul style="list-style-type: none">• Acondicionar el espacio de trabajo previniendo su contaminación y las causas de posibles incendios preservando la seguridad laboral y ambiental.• Verificar y distribuir las herramientas y los elementos de trabajo en función del espacio a acondicionar.	<ul style="list-style-type: none">• Se utilizan los elementos de protección personal: casco y cobertor o escafandra, guantes de cuero, delantal de amianto, guantes de amianto, botines o borceguíes.• Se acondiciona el espacio de trabajo para preservar la higiene transportando hasta el lugar asignado por el capataz de secadero lo siguiente:<ul style="list-style-type: none">○ Las cenizas que se encuentran debajo del conducto de la tambora.○ Los restos de viruta que se encuentran debajo de las cintas elevadoras.• Se verifica la disponibilidad de leña y en caso de que resultara insuficiente se la solicita a quien corresponda.• 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.• Se comunica con el personal del turno anterior para informar acerca de las novedades y sucesos del día.	<ul style="list-style-type: none">• Tubo sapecador (Tambora) , cinta elevadora y sector de trabajo sin restos de cenizas y/o viruta.• Leña disponible.• Elementos disponibles para prevención de incendios en el sitio asignado.• Herramientas distribuidas y ordenadas alejadas de fuentes de calor y de la circulación de personas.• Herramientas y elementos de trabajo alejados de la fuente de temperatura:<ul style="list-style-type: none">○ Horquilla○ Escoba○ Pala

Evidencia de conocimiento	
Conocimiento fundamental	Conocimiento circunstancial
<ul style="list-style-type: none"> • Criterios de seguridad laboral. ➤ Usos de elementos de protección personal: <ul style="list-style-type: none"> ○ Protector facial (al depositar los leños en el conducto), ○ guantes de cuero al depositar los leños el conducto. ○ delantal de amianto.(atado, se utiliza todo el tiempo), ○ guantes de amianto (al utilizar la palanca o barreta y el gancho), ○ botines con puntera de acero, pantalón y camisa larga y abotonada. ➤ Ubicación, uso, mantenimiento y manipulación segura de herramientas: palanca o barreta, azada, gancho, pala, carretilla, manguera. ➤ Espacio de trabajo: seguridad e higiene. 	
Campo de aplicación	
Establecimientos de producción yerbatera	
Guías de evaluación	
<ul style="list-style-type: none"> • En situación real de trabajo, se le solicita al postulante que acondicione el espacio de trabajo. A través de observación directa, indicadores de buenas practicas y preguntas en caso de conductas no observables. Se evaluará el control sobre el espacio de sapecado y la capacidad de justificar la importancia de la higiene y seguridad laboral. 	

ROL OCUPACIONAL: Foguista de sapecado

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, de las herramientas y/o elementos de acuerdo a procedimientos del establecimiento

Título del elemento de competencia: 1.2. Controlar máquinas y equipos auxiliares (cinta elevadora, conducto y tambora) teniendo en cuenta sus condiciones operativas y la seguridad e higiene laboral.

Criterio de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencia de producto
<ul style="list-style-type: none"> Controlar el equipo preservando su vida útil y teniendo en cuenta la optimización del tiempo de secado y la seguridad laboral. 	<ul style="list-style-type: none"> Se verifica manualmente el estado de la correa del motor (tensión y desgaste) preservando la vida útil de maquinarias. Se engrasan los bujes mediante productos específicos de engrase preservando la vida útil del equipo. Se controla que el nivel de agua de la rueda de la tambora llegue hasta la el comienzo de la llanta, preservando la vida útil del equipo. Se verifica auditivamente el funcionamiento de rulemanes preservando la vida útil de la tambora y de los equipos auxiliares. En caso de detectar una falla se comunica con el capataz del secadero teniendo en cuenta la seguridad laboral. Se colabora en la reparación con el oficial de mantenimiento brindando especificaciones sobre las fallas detectadas. 	<ul style="list-style-type: none"> Tubo sapecador (tambora) y equipos auxiliares en condiciones de funcionamiento de acuerdo a recomendaciones del fabricante. Cadenas de las cintas en condiciones de funcionamiento con eslabones engrasados.

Evidencia de conocimiento

Conocimiento fundamental	Conocimiento circunstancial
<ul style="list-style-type: none"> Máquinas y equipos auxiliares: p.c.c. (puntos críticos de control). Reconocimiento de fallas en máquinas y equipos auxiliares. Trabajo en equipo Técnicas de manejo de herramienta de ajuste y sujeción. 	

Campo de aplicación

• Establecimientos de producción yerbatera

Guías de evaluación

• 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.

ROL OCUPACIONAL: Foguista de sapecado

Título de la unidad de competencia: 2. Operar el proceso de sapecado conforme a la orden de trabajo controlando la intensidad de la llama y el ingreso de la yerba verde en función de la calidad del producto obtenido y teniendo en cuenta la seguridad laboral.

Título del elemento de competencia: 2.1. Controlar las condiciones operativas para iniciar el proceso de sapecado conforme a la orden de trabajo aplicando criterios de seguridad laboral.

Criterio de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencia de producto
<ul style="list-style-type: none">Controlar las condiciones operativas para el inicio del proceso de sapeco verificando máquinas e instalaciones conforme criterios de calidad y seguridad laboral.	<ul style="list-style-type: none">Se comunica con el capataz del secadero coordinando el horario para el inicio del fuego.En caso de necesitarse extinguir el fuego, se sacan los leños de la tambora y se los apaga en el suelo mojándolos con agua aplicando criterios de seguridad laboral.Se aplica técnica de encendido del fuego colocando dos toras con palitos finos, cascaritas o gasoil preservando la seguridad personal.Se acciona manualmente el encendido del tubo de sapecado y pre-secado (tamboras) para homogeneizar la temperatura interna de los mismos preservando la calidad del producto.En caso de contar con pre-secado se enciende el fuego que alimenta al presecado aplicando criterios de seguridad laboral.Una vez alcanzada la temperatura y la intensidad de llama requeridas para realizar el sapeco y/o pre-secado<ul style="list-style-type: none">Se coordina con el planchadero y con el foguista de cinta el inicio del proceso de sapecado.Se acciona manualmente el encendido de la/s cinta/s elevadora/s <p>En caso de detectar anomalías en el funcionamiento de máquinas y/o instalaciones:</p> <ul style="list-style-type: none">se acciona manualmente la llave apagando los equipos.Se apaga el fuegose informa al capataz o jefe de mantenimiento el problema ocurrido.	<ul style="list-style-type: none">Tubo/s de sapecado y/o pre-secado en funcionamiento con la llama controlada para el inicio del proceso de sapecado.Cintas elevadoras en funcionamiento

Evidencia de conocimiento	
Conocimiento fundamental	Conocimiento circunstancial
<ul style="list-style-type: none"> • Usos de elementos de protección personal: <ul style="list-style-type: none"> ○ Protector facial (al depositar los leños en el conducto), ○ guantes de cuero al depositar los leños en el conducto), ○ delantal de amianto.(atado, se utiliza todo el tiempo), ○ guantes de amianto (al utilizar la palanca o barreta y el gancho), ○ botines con puntera de acero, pantalón y camisa larga y abotonada. • Técnica de encendido del fuego. • Leños: manipulación y ubicación para su introducción en la tambora. • Identificación de anomalías en el funcionamiento de máquinas y equipos. • Reconocimiento del poder calorífico de los distintos tipos de madera. 	
Campo de aplicación	
<ul style="list-style-type: none"> • Establecimientos de producción yerbatera 	
Guías de evaluación	
<p>En situación real de trabajo, se le solicita al postulante que inicie el proceso de sapeco. 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 para trabajar en equipo y brindar especificaciones frente a la aparición de anomalías.</p>	

ROL OCUPACIONAL: Foguista de sapecado

Título de la unidad de competencia: 2. Operar el proceso de sapecado conforme a la orden de trabajo controlando la intensidad de la llama y el ingreso de la yerba verde en función de la calidad del producto obtenido y teniendo en cuenta la seguridad laboral.

Título del elemento de competencia: 2.2. Controlar la intensidad de la llama sobre el producto y el ingreso de la yerba mate verde de acuerdo a la calidad y humedad de las hojas sapecadas teniendo en cuenta la seguridad laboral.

Criterio de desempeño	Evidencias de desempeño	Evidencia de producto
<ul style="list-style-type: none"> • Controlar la temperatura de la tambora y la cantidad de yerba verde que ingresa según la humedad y calidad de la yerba sapecada que egresa por la cinta. • Modificar las condiciones operativas en función de los defectos de calidad detectados en las hojas de yerba sapecadas y eventualmente pre-secadas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Se verifica sensorialmente la temperatura del/los tubo/s de secado preservando la seguridad laboral. • Se comunica con el que emboca para que comience con el ingreso de yerba mate conforme la orden del establecimiento. • Se regula la temperatura agregando toras (leños) con la frecuencia acorde al tipo de presecado/sapecado preservando la propia seguridad. • Se verifica la calidad del material sapecado/pre-secado aplicando criterios de calidad: <ul style="list-style-type: none"> ○ visualmente la ausencia de puntos negros en las hojas. ○ mediante el tacto y el oído la humedad de las hojas. <p>En caso de detectar que la yerba egresa cruda:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se carga más leña al conducto para regular la temperatura del fuego en forma progresiva preservando su propia seguridad. • Se comunica con el planchadero para solicitarle que disminuya o detenga el ingreso de yerba mate al conducto. <p>En caso de detectar que la yerba egresa demasiado seca:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se disminuye la temperatura tirando agua sobre el conducto preservando su propia seguridad. • Se comunica con el planchadero para solicitarle que deposite más yerba teniendo en cuenta la calidad del producto. <ul style="list-style-type: none"> • En caso de ocurrir un corte de energía eléctrica durante el proceso de sapecado y eventualmente pre-secado apaga el fuego preservando la calidad del producto. <p><i>En caso de detectar problemas mecánicos durante el proceso de sapecado:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Se comunica con el capataz del secadero especificando las características de la fallas detectadas y detiene el proceso, preservando el producto y la seguridad laboral. 	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatura homogénea en el tubo de secado y eventualmente en el de pre-secado y llama de fuego ingresando en el interior del tubo de secado. • Hojas sapecadas y presecadas crujientes y sin puntos negros.

Evidencia de conocimiento	
Conocimiento fundamental	Conocimiento circunstancial
<ul style="list-style-type: none"> • Condiciones de funcionamiento de los tubos de secado/pre-secado. Regulación de energía por reconocimiento visual. • Yerba mate sapecada y presecada: reconocimiento por color, aroma y ruido. Identificación de problemas de calidad derivados del sapecado (puntos negros) y presecado. • Ingreso de yerba al conducto: cantidad. • Reconocimiento del poder calorífico de los distintos tipos de madera. • Trabajo en equipo. 	
Campo de aplicación	
<ul style="list-style-type: none"> • Establecimientos de producción yerbatera 	
Guías de evaluación	
<p>En situación real de trabajo, se observa al postulante durante el proceso de sapeco. A través de observación directa, indicadores de buenas practicas y preguntas en caso de conductas no observables. Se evaluará la capacidad para controlar la temperatura en función de el reconocimiento sensorial de la misma y de los controles de calidad sobre la yerba mate sapecada. Por otra parte se evaluará la capacidad para trabajar en equipo y brindar especificaciones frente a la aparición de anomalías.</p>	