

femenino categoría "tareas generales" es de la mayor amplitud, considerándose al solo título ejemplificativo, entre otras, las siguientes tareas: descabezado y calibrado, cortado de panza y cola, empacado a puño en tambores de aproximadamente 300 kg., empacado en latas de 1 a 20 kg. todo ello de anchoíta presalada.

Asimismo, comprende el arranchado e higiene del lugar y los elementos de trabajo, durante y una vez terminada la labor diaria, pesado, acarreo de pescado hasta los sectores de envasado, con distintos controles de producción, etc.-

5.2) personal masculino de tareas generales: la actividad de práctica para el personal masculino categoría "tareas generales" es de la mayor amplitud, considerándose al solo título ejemplificativo, entre otras, descarga, presalado, pesado y abastecimiento de pescado para que el personal femenino cumpla sus tareas.

También comprenderá acarrear prensas y proceder a colocarlas sobre los tambores y toda otra tarea necesaria durante el procesamiento y maduración del producto, como por ejemplo, movimiento de tambores con producto elaborado, empastonado, completado de salmuera, incluso estibar y retirar dichos tambores en las cámaras frigoríficas, y toda otra tarea hasta proceder a la carga del producto final para su venta.- Asimismo, comprenderá el arranchado e higiene del lugar y los elementos de trabajo, durante y una vez terminada la labor diaria, etc.-

5.3) Queda expresamente entendido que en ningún caso la alternativa realización de una u otra de las labores descritas en los párrafos anteriores, dará derecho al trabajador a reclamar permanencia en una labor en particular, ya que las tareas a realizar serán determinadas indistintamente por el empleador conforme las necesidades diarias de producción.-

Descripción de tareas y sistema remunerativo.-

Artículo 6º.-

6.1) personal femenino de tareas generales: el que preste servicios en las tareas de descabezado y calibrado, cortado de panza y cola, empacado a puño en tambores de aproximadamente 300 kg., empacado en latas de 1 a 20 kg. todo ello de anchoíta presalada, será remunerado por el sistema "a destajo", de acuerdo al siguiente detalle:

6.1.1) descabezado y calibrado: dicha tarea consiste en extraer la cabeza y las vísceras de la anchoíta entera presalada y calibrarla en 5 medidas.

6.1.1.1) los establecimientos que usen el sistema de pesar el producto entero presalado (y no el descabezado elaborado), abonarán a razón de \$ 0,135 por kilo de pescado entero entregado al operario para su elaboración.

6.1.1.2) los establecimientos que usen el sistema de pesar el producto una vez descabezado y elaborado, abonarán a razón de \$ 0,18 por kilo de pescado elaborado.

6.1.2) cortado de panza y cola: dicha tarea consiste en cortar con tijera la panza y la cola de la anchoíta descabezada y eviscerada. Tarea que se abonará a razón de \$ 0,40 por kilo de producto descabezado, sin panza y sin cola.

6.1.3) empacado a puño en tambores de aproximadamente 300 kg.: dicha tarea consiste en colocar los productos elaborados dentro del tambor a puño, acomodado en forma radial y adicionándole sal si fuera necesario y prensándolo, excepto la última capa, que por presentación y prolijidad se acomoda una a una radialmente. Tarea que se abonará a razón de \$ 3,80 por tambor.

6.1.4) empacado en latas de 1 a 20 kg.: dicha tarea consiste en colocar el producto elaborado dentro de la lata uno a uno, casi sin superponerse uno con el otro, enfrentadas cabeza con cola, adicionándole sal en el caso de que fuera necesario. Tarea que se abonará:

6.1.4.1) la lata de 2,5 kg de producto terminado y prensado a razón de \$ 0,50.-

6.1.4.2) la lata de 3,5 kg de producto terminado y prensado a razón de \$ 0,65.-

6.1.4.3) la lata de 5 kg. de producto terminado y prensado a razón de \$ 1,40.-

6.1.4.4) la lata de 10 kg. de producto terminado y prensado a razón de \$ 2,50.-

Las restantes tareas descriptas en el artículo 5.1), serán remuneradas por hora.-

6.2) personal masculino de tareas generales: tareas descriptas en el artículo 5.2), serán remuneradas por hora.-

6.3) valor de la hora conformada: para el personal que realice tareas generales remuneradas por hora, será de \$ 3,75, integrada por los siguientes ítems: \$ 3 básico, \$ 0,50 base de producción y \$ 0,25 presentismo.

6.4) el personal que realice tareas generales remuneradas por hora, tendrá un adicional por productividad de acuerdo a la categoría que revista.-

6.4.1) categoría A: será el personal que ya tiene una experiencia y ha trabajado como mínimo una temporada completa. El mismo cobrará un adicional por productividad de \$ 1,80 por hora.

6.4.2) categoría B: será el personal inicial que trabaja su primer temporada, carente de experiencia según el criterio del empleador. El mismo cobrará un adicional por productividad de \$ 1,15 por hora.

Régimen de reemplazos y vacantes.-

Artículo 7º.- Para el supuesto de que una vez iniciada la temporada, el personal de temporada estable no pudiera iniciar la misma o debiera interrumpir su prestación, por gozar licencias legales o convencionales, o que tuviera derecho a reserva de puesto por un plazo incierto, podrá ser sustituido transitoriamente por otro trabajador eventualmente contratado al efecto, cuyo contrato quedará rescindido al momento de retomar su puesto el personal sustituido, debiéndose indicar en el contrato a ese efecto el nombre del trabajador reemplazado. Si al reincorporarse el trabajador reemplazado, el trabajador contratado eventualmente continuare prestando servicios, el trabajador se convertirá en personal de temporada estable.

Artículo 8º.- Para el supuesto de darse un ingreso extraordinario de anchoíta se podrá recurrir a la contratación de personal eventual, hasta tanto se supere el procesamiento del sobreingreso de materia prima. Dichas contrataciones en ningún caso podrán ser por un plazo mayor a 30 días continuos o discontinuos durante la temporada, respecto de un mismo trabajador. El personal contratado bajo esta modalidad no podrá superar el 30 % del personal de temporada estable del empleador.

Jornada de trabajo, horario, descansos y licencias.-

Artículo 9º.- Jornada de trabajo.-

Dado la irregularidad en la provisión de materia prima de esta actividad, se conviene que la duración del trabajo no podrá exceder de las 44 horas semanales, no pudiendo superar las 9 horas diarias, lo que implica que las horas de quienes están remunerados por hora y los kilos, tambores y latas extras para los que trabajan a destajo, comenzarán a partir de haber cumplido las 44 horas semanales. Dichas horas, kilos, tambores y latas suplementarios, se abonarán con un recargo del 50 % si están dentro del período comprendido entre las 06:00 hs. y las 21:00 hs. y con un recargo del 100 % de lunes a viernes de 21:00 hs. a 06:00 hs. del día siguiente, los sábados a partir de las 13:00 hs. y los domingos y feriados.-

Artículo 10º.- Horario de trabajo.-

El mismo será variable diariamente, pudiendo comenzar entre las 6:00 hs. y las 08:00 hs. cada día. A tal fin, la empresa deberá informar el día anterior al personal el horario del día siguiente, ya sea personalmente o por los medios de publicación habitualmente usados en la industria pesquera (por ej., radio).-

Artículo 11º.- Descansos.-

Cuando la jornada laboral sea inferior a 5 horas, el personal gozará de un descanso de 30 minutos. En caso de que la jornada supere las 5 horas, el personal tendrá dos descansos, uno de 30 minutos y uno de 15 minutos.-

Artículo 12º.- Licencias ordinarias y especiales.-

Vista la actividad temporaria que se regula en el convenio en curso, se deja acordado que las vacaciones serán liquidadas al trabajador en dinero al momento de la finalización de la temporada, de acuerdo a la siguiente escala por antigüedad:

- 1) hasta 5 años: media hora por día trabajado, pudiendo cobrar como máximo 112 horas.
- 2) cuando no exceda los 10 años: tres cuartos de hora por día trabajado, pudiendo cobrar como máximo 168 horas.
- 3) cuando no exceda los 20 años: una hora y cuarto por día trabajado, pudiendo cobrar como máximo 224 horas.
- 4) más de 20 años: una hora y media por día trabajado pudiendo cobrar como máximo 280 horas.

A estos efectos se considera día trabajado el hecho de fichar.



Las licencias especiales se registrarán por lo previsto por el art. 158 y subsgs. de la L. 20.744.

Vestimenta y útiles de labor (equipo de trabajo).

Artículo 13°.- Será obligatorio para el personal el uso de gorro o cofia, guardapolvo, chaqueta o camisa, pantalones, botas de goma y delantales impermeables blancos y guantes de fibra, como así también cualquier otro equipo que fuera exigido por las autoridades sanitarias. Estos equipos serán provistos por el empleador o en su defecto, abonará al trabajador una compensación del 10 % sobre los rubros remunerativos por jornal efectivamente trabajado, suma que será percibida neta y sin descuentos en cada liquidación, atento a su carácter no remunerativo. El empleador proveerá guantes de goma al personal masculino, según las características del trabajo y cuando las condiciones así lo exijan.-

No se permitirá el ingreso a planta al personal que no concurra con el equipo reglamentario.-

Antigüedad.

Artículo 14°.- A los salarios devengados se agregará en concepto de antigüedad el 1 % anual calculado sobre los rubros remunerativos.-

Accidentes y enfermedades inculpables. Accidentes de trabajo.

Artículo 15.- Los accidentes y enfermedades inculpables se registrarán por la Ley 20.744, teniendo derecho el trabajador a las prestaciones por accidente o enfermedad inculpable, que perdurará exclusivamente hasta la finalización de la temporada. Los accidentes de trabajo se registrarán por la Ley 24.557 o la que en un futuro la reemplace.

Garantía de trabajo.

Artículo 16.- El empleador otorgará al trabajador de temporada una garantía salarial mensual equivalente al salario mínimo vital vigente al momento de la prestación de servicios. Dicha garantía se computará en base a la remuneración percibida, sumando ambas quincenas, por lo que la suma de la totalidad de lo abonado por cada período mensual, no podrá ser inferior al salario mínimo vital y móvil vigente a la fecha de la liquidación.

Queda expresamente convenido que en ningún caso la garantía salarial mensual podrá ser tomada en forma quincenal, por lo que si la temporada no inicia el primer día del mes o finaliza el último día del mes, se pagará en forma proporcional al período contratado.

En el caso de falta injustificada, llegada tarde o retirada con antelación a la finalización

Transporte.-

Artículo 17.- El empleador abonará el equivalente a 2 boletos diarios de colectivo por día efectivamente trabajado, con carácter no remunerativo.-

Datos personales.-

Artículo 18.- El empleador confeccionará una ficha que se denominará "ficha individual de ingreso y egreso", que contendrá como mínimo el siguiente detalle:

- 1) individualización y domicilio del establecimiento del empleador y CUIT;
- 2) nombre y apellido del trabajador, número de documento y CUIL;
- 3) domicilio del trabajador;
- 4) fecha de ingreso del trabajador;
- 5) categoría laboral del trabajador.

La misma será firmada por el trabajador y poseerá el carácter de declaración jurada sobre los datos allí indicados, el que en su caso deberá actualizar toda modificación que sufiere con posterioridad al ingreso. Toda notificación cursada al domicilio denunciado por el trabajador en la ficha de mención, será válida y vinculante hasta tanto no sea fehacientemente notificado el empleador de un eventual cambio de domicilio del trabajador.-

Período de aprendizaje.-

Artículo 19.- Teniendo en cuenta los conocimientos y habilidad de trabajo que debe poseer el personal de temporada que manufactura la anchoíta, cuando el trabajador se contratara en su primer temporada se podrá celebrar un contrato de aprendizaje de hasta treinta (30) días de contratación.

Este contrato se regirá por las siguientes reglas:

19.1) Durante dicho contrato el trabajador deberá lograr el conocimiento y habilidades correspondientes a la efectiva realización de las tareas enumeradas en el art. 6, en las siguientes cantidades por jornadas de 8 horas, a saber:

19.1.1) Descabezado: 210 kgs. de pescado descabezado y calibrado.-

19.1.2) Cortado: 100 kgs. de pescado cortado (panza y cola).-

19.1.3) Envasado de tambor: 12 tambores.

19.1.4) Envasado de latas:

19.1.4.1) de 10 kgs.: 16 latas.

19.1.4.2) de 5 kgs.: 32 latas.

19.1.4.3) de 3,5 kgs.: 48 latas.

19.1.4.4) de 2,5 kgs.: 64 latas.

Un empleador no podrá contratar a un mismo aprendiz, más de una vez. De hacerlo, se considerará de pleno derecho, que el trabajador pasa a ser empleado de temporada.



19.2) Este contrato deberá realizarse por escrito con fecha de alta y de baja, dejando constancia que el trabajador ha sido contratado en carácter de aprendiz.

19.3) El empleador debe registrar al trabajador que comienza su relación laboral por el período de aprendizaje.-

19.4) Las partes están obligadas al pago de los aportes y contribuciones a la Seguridad Social.-

19.5) El trabajador tiene derecho, durante el período de aprendizaje, a las prestaciones por accidente o enfermedad del trabajo. También por accidente o enfermedad inculpable, que perdurará exclusivamente hasta la finalización del período de aprendizaje.

19.6) El período de aprendizaje se computará como tiempo de servicio a todos los efectos laborales de la Seguridad Social.-

IV.- REPRESENTACION GREMIAL.-

Delegados gremiales

Artículo 20.-

20.1) Los delegados serán nombrados dentro del personal de temporada del establecimiento, de acuerdo a lo establecido por la Ley 23.551 y su decreto reglamentario y serán reconocidos por el empleador, previa notificación por escrito por parte del sindicato.

20.2) Los miembros de la comisión del sindicato, por intermedio de su representante legal, están autorizados por el sector empleador para concurrir al establecimiento en horas de trabajo a reuniones gremiales, previo aviso por escrito.

20.3) Los delegados tendrán permitido ausentarse 1 día por semana a los efectos de concurrir a la reunión de delegados en el sindicato, sin que ello implique pérdida de salario.

20.4) En cada establecimiento se colocará una pizarra para las comunicaciones sindicales, a la cual tendrá acceso la comisión directiva del sindicato por intermedio de su representante legal, previa notificación a la empresa.

V.- NUEVO MARCO LEGAL.-

Artículo 21.- El presente convenio deja sin efecto el convenio colectivo de trabajo N° 171/75 para el personal de temporada que preste servicios en los saladeros de anchoíta, el que se registrará por lo aquí acordado y lo establecido por la Ley de Contrato de Trabajo 20.744.-

Artículo 22.- Las partes recíprocamente se autorizan a realizar en forma indistinta y separada a requerir la homologación del presente convenio, pudiendo realizar todos los actos necesarios a tal efecto. En tal sentido, si alguna de las partes decidiera homologar el presente acuerdo, la otra se compromete a colaborar a ese fin, pasando a realizar en forma conjunta o separada todas las presentaciones y fundamentos necesarios ante el Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social de la Nación.-



Cámara Arg. de Ind. del Pescado

Carlos Alberto Rodríguez

Presidente

R. CRISTINA LEDESMA
SINDICATO ACCION SOCIAL
OSPIP



Sind. Obrero de la Ind. del Pescado

Cristina Ledesma

SAMUEL S. SALAS
SECRETARIO GENERAL
OSPIP

Sind. Obrero de la Ind. del Pescado

Samuel Savino Salas

Secretario General



Sind. Obrero de la Ind. del Pescado

Mamerto Verón



Sind. Obrero de la Ind. del Pescado

Luis Verón