

Sept. 19, 1957.

DEFINIENDO LAS OCUPACIONES ENUMERADAS EN EL APARTADO B DEL
DECRETO MANDATORIO NUM. 9, APLICABLE A LA INDUSTRIA DEL
PAN, GALLETAS, REPOSTERIA Y PASTAS DE HARINA

ARTICULO I-PROPOSITO

En cumplimiento de lo dispuesto en el Apartado A (5) del Decreto Mandatorio Núm. 9 de la Junta de Salario Mínimo, en este reglamento se definen las ocupaciones incluidas en el Apartado B de dicho decreto.

ARTICULO II-DEFINICIONES

A. RAMA DE ELABORACION DE PAN:

1. Maestro Panadero es el operario encargado de dirigir las labores relacionadas con la elaboración de pan. Está a cargo y es responsable de la operación de los hornos, regular su temperatura en armonía con el sistema de calefacción que se utiliza en la panadería, colocar los bollos en el mismo y sacarlos cuando están debidamente cocidos. En ausencia de un empleado a cargo de cualquier tarea relacionada con la elaboración del pan, su labor puede ser desempeñada provisionalmente por el maestro, aunque percibiendo el salario que le corresponde como tal maestro.

2. Primer Oficial es el operario encargado de pesar y medir los ingredientes necesarios para la elaboración del pan, mezclarlos en la máquina revoladora para preparar la masa, disponer ésta para el proceso de fermentación y cortarla en pedazos del peso requerido. En adición, puede ayudar a darle forma de bollos a los pedazos de masa. En ausencia del segundo oficial, su labor puede ser desempeñada provisionalmente por el primer oficial, aunque percibiendo el salario que le corresponde como tal primer oficial.

3. Segundo Oficial es el operario encargado de amasar o "sobar" la masa. Puede ayudar al primer oficial a preparar y cortar la masa y, en casos de necesidad, al maestro a sacar, una vez cocido, el pan del horno. Estando ausente el tercer oficial, su labor puede ser desempeñada provisionalmente por el segundo oficial, aunque percibiendo el salario que le corresponde como tal segundo oficial.

4. Tercer Oficial es el operario encargado de dar forma de bollos a los pedazos de masa y poner los bollos en las tablas en la forma que facilite su colocación en los hornos. Puede efectuar otras tareas relacionadas con la elaboración del pan que le sean asignadas por el maestro, aunque percibiendo el salario de tercer oficial.

5. Cuartín es el operario encargado de la labor general de la tahona, efectuando, entre otras, tareas tales como las de tender los lienzo y colocar los bollos sobre las tablas. Puede servir de ayudante a los oficiales para celebrar el trabajo y efectuar cualquier otra labor relacionada con la elaboración del pan que le sea asignada por el maestro panadero.

6. Otros Obreros.-Están comprendidos en este grupo aquellos empleados que efectúan trabajos no clasificados en las definiciones anteriores, tales como cargar y descargar ingredientes, lavar utensilios y hacer la limpieza general de la tahona.

B. RAMA DE ELABORACION DE GALLETAS:

1. Trabajador Diestro.-Se considerará como tal al operario que, habiendo adquirido adiestramiento o experiencia previa en las labores que desempeña, tenga suficiente conocimiento, comprensión y dominio de la técnica manual y de los procesos envueltos en la elaboración de galletas o, en general, en el desempeño de

Cualquiera de las ocupaciones generalmente reconocidas como oficios. Debe tener habilidad para desempeñar las labores que le sean asignadas dentro de su oficio, con criterio independiente y sin necesidad de que se le instruya en detalle como debe hacer el trabajo, bastando con indicarle la clase de producto que desea obtenerse o la clase de trabajo que desea realizarse.

2. Trabajador Semidiestro.-Se considerará como tal al operario que, sin tener el grado de conocimiento, comprensión y dominio de la técnica manual y de los procesos que se requiere del trabajador diestro para el desempeño de su ocupación, posee, sin embargo, aquellos conocimientos que le permiten ejecutar bajo supervisión ciertos trabajos en los cuales se requiere habilidad manual dentro de una rutina de trabajo.

3. No Diestro.-Se considerará como tal al trabajador que desempeñe labores cuya ejecución no requiera un previo período de experiencia o adiestramiento. Estará comprendido en esta clasificación todo trabajador que ejecute labores no incluidas en las ocupaciones definidas anteriormente, tales como cargar y descargar ingredientes, lavar utensilios y hacer la limpieza general de la tahona.

C. RAMA DE REPOSTERIA:

1. Maestro Repostero es el operario encargado de dirigir las labores relacionadas con la elaboración de productos de repostería. En algunos establecimientos está a cargo de regular la temperatura del horno, colocar los dulces en el mismo y sacarlos cuando están debidamente horneados. En ausencia del oficial repostero o del auxiliar, su labor puede ser desempeñada provisionalmente por el maestro repostero, aunque percibiendo el salario que le corresponde como tal maestro.

2. Oficial Repostero es el operario encargado de la preparación de los dulces hasta la etapa en que éstos son entregados al maestro repostero listos para ser horneados. En el desempeño de sus labores, generalmente realiza tareas específicas tales como pesar y medir los ingredientes, mezclarlos, preparar la masa, llenar los moldes, adornar los productos horneados y supervisar la labor de los ayudantes.

3. Auxiliares y Otros Obreros son los trabajadores que están a cargo de ayudar en el trabajo general de la repostería.

D. RAMA DE PASTAS DE HARINA:

1. Obrero de Prensa es el operario que está a cargo de preparar la masa, generalmente en la revolvedora, para darle la debida consistencia y de operar la prensa que da forma a los productos de pastas de harina.

2. Auxiliar de Prensa es el operario que lleva la masa de la revolvedora a la refinadora y de ésta a la prensa. Ayuda al obrero de prensa en la realización de su labor.

3. Otros Obreros.-Están comprendidos en este grupo los trabajadores que desempeñan ocupaciones manuales simples cuya ejecución no requiere un período previo de experiencia o adiestramiento.

ARTICULO III-ENMIENDAS

Cualquier persona o parte que desee proponer enmiendas a este Reglamento deberá dirigirse al Presidente de la Junta explicando las razones que tenga para proponer tales enmiendas las cuales podrán ser consideradas por la Junta, oyendo personalmente si lo creyere necesario, a las partes interesadas.

ARTICULO IV-VIGENCIA

Este Reglamento empezará a regir quince días después de haberse publicado aviso en un periódico de circulación general en Puerto Rico advirtiendo el hecho

de su aprobación.

Aprobado el 13 de octubre de 1949.

JESUS M. BENITEZ
Miembro

LORENZO FERNANDEZ
Miembro

CANDIDO OLIVERAS
Presidente

Certifico:

GILDA ROSA MARIN,
Secretaria