

REGLAMENTO DE LABORES

ACUERDO NO. CNMT-RL-13.84.34-01-0147-02/2012

PRIMERO: LA COMISIÓN NACIONAL MIXTA DE TABULADORES DE PETRÓLEOS MEXICANOS, EN USO DE SUS ATRIBUCIONES CONTENIDAS EN EL ANEXO NÚMERO 8 CONTRACTUAL, EMITE EL PRESENTE REGLAMENTO DE LABORES ACTUALIZADO PARA LA CATEGORÍA: MARMITÓN, CLASIFICACIÓN: 13.84.34

I.- DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL PUESTO

NOMBRE DEL PUESTO: MARMITÓN	
CATEGORÍA: MARMITÓN	CLASIFICACIÓN: 13.84.34

II. PROPÓSITO DEL PUESTO:

REALIZAR LOS TRABAJOS DE PREPARACIÓN Y SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN A FIN DE CONTRIBUIR AL BIENESTAR Y CONFORT DEL PERSONAL QUE LABORA ABORDO DE LAS EMBARCACIONES DE ACUERDO A LAS INSTRUCCIONES DE TRABAJO.

III. OBLIGACIONES:

1. REALIZAR LOS TRABAJOS DE MARMITÓN, DE ACUERDO A LAS ÓRDENES DE SU SUPERIOR INMEDIATO, LAS CUALES PODRÁN SER EN FORMA VERBAL O POR ESCRITO, APOYADAS POR MEDIO DE MANUALES, PLANOS, CATÁLOGOS E INSTRUCTIVOS (CON NOMENCLATURA E INSTRUCCIONES) LOS QUE DEBE SABER LEER E INTERPRETAR.
2. CONOCER LOS ASPECTOS GENERALES DE LA EMBARCACIÓN DONDE PRESTE SUS SERVICIOS, TALES COMO: PLANOS DE ACOMODACIÓN, DE SEGURIDAD, MANUALES OPERATIVOS EQUIPOS DE SU RAMA, DISTRIBUCIÓN GENERAL DE TANQUES DE CARGA, PLUMAS/GRÚAS, WINCHES Y SUS ARREGLOS, DISTRIBUCIÓN DE LÍNEAS, SISTEMAS CONTRA INCENDIO, EQUIPOS DE SALVAMENTO, SALIDAS DE EMERGENCIA, RUTAS DE EVACUACIÓN Y EN GENERAL TODOS LOS COMPARTIMIENTOS DEL DEPARTAMENTO DE CUBIERTA PARA EL CONTROL DE LA EMBARCACIÓN, ENTRE OTROS.
3. REALIZAR SU JORNADA LABORAL DE 05:00 A 09:00 HORAS Y 13:00 A 19:00 HORAS. REALIZAR SUS LABORES BAJO LAS ÓRDENES DEL MAYORDOMO Y LAS QUE SOBRE ASUNTOS DEL SERVICIO DIERE EL PRIMER OFICIAL DE CUBIERTA.
4. EJECUTAR EL ENCENDIDO Y APAGADO DE LAS ESTUFAS; ELABORAR CAFÉ, AVENA, FREÍR PAPAS O ALIMENTOS QUE EL MAYORDOMO ORDENARE PARA EL DESAYUNO Y DE SENCILLEZ SEMEJANTE.

REGLAMENTO DE LABORES

5. OPERAR EN FORMA SEGURA LOS EQUIPOS SIGUIENTES; ESTUFAS, PLANCHAS, HORNOS, LICUADORAS, EXTRACTORES DE JUGOS, REBANADORAS, ROSTICEROS, SIERRAS PARA CARNES, OLLAS DE COCCIÓN Y PRESIÓN, PELA PAPAS, BATIDORAS, CÁMARAS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, UTENSILIOS DE COCINA, FREIDORAS, CAMPANAS EXTRACTORAS, FILTROS Y VENTILADORES, TRITURADORES DE DESPERDICIOS Y TODOS LOS ACCESORIOS DE COCINA, MANTENIÉNDOLOS EN PERFECTO ESTADO DE LIMPIEZA.
6. SOLICITAR AL MAYORDOMO Y SUMINISTRAR A LOS COCINEROS, CONFORME AL MENÚ DEL DÍA, LOS INGREDIENTES PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS, PRESENTARLOS LIMPIOS Y LAVADOS, VERIFICAR SU BUEN ESTADO Y DESECHAR LOS CADUCADOS O EN DESCOMPOSICIÓN PARA EVITAR EL CONSUMO HUMANO.
7. REALIZAR EL TRASLADO DE CUBIERTA A GAMBUZAS Y EFECTUAR EL ALMACENADO APROPIADO DE PROVISIONES (POR TIPOS Y TEMPERATURAS EN LOS FRIGORÍFICOS) CUMPLIENDO INSTRUCCIONES DEL MAYORDOMO.
8. EJECUTAR TRABAJOS DE LIMPIEZA (DIARIAMENTE) DE SU ÁREA DE TRABAJO INCLUYENDO COCINA Y ACCESOS, MAMPARAS, PISOS, ESCALERAS, MESAS CALIENTES Y DE TRABAJO, PLAFONES, IMBORNALES, TRANCANILES, CONDUCTOS DE HUMO, CAMPANAS EXTRACTORAS, FILTROS Y TODOS LOS UTENSILIOS DE COCINA UTILIZADOS TALES COMO: ESTUFAS, PLANCHAS, PELA PAPAS, HORNOS, LICUADORAS, REBANADORAS, ROSTICEROS, SIERRAS PARA CARNES, OLLAS DE COCCIÓN Y PRESIÓN, SARTENES, BATIDORAS, FREIDORAS, TRITURADORES DE DESPERDICIOS ENTRE OTROS. ADEMÁS, EJECUTAR (CONFORME A PROGRAMA) EL BALDEO, LIMPIEZA Y MANTENER HIGIENE DE LAS GAMBUZAS, CUARTOS FRÍOS, REFRIGERADORES, NEVERAS, ESTANTERÍA Y JABAS PLÁSTICAS.
9. OPERAR CONFORME A MANUALES LOS EQUIPOS, UTENSILIOS Y ACCESORIOS RELACIONADOS CON LA PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, MANTENIÉNDOLOS EN PERFECTO ESTADO DE LIMPIEZA, REPORTANDO A SU SUPERIOR INMEDIATO CUALQUIER ANOMALÍA PARA SU CORRECCIÓN.
10. CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE APLICABLE A SU CATEGORÍA, PARTICULARMENTE LO REFERIDO EN LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-093-SSA1-1994 Y DEMÁS RELATIVAS A SU ÁMBITO DE COMPETENCIA.
11. MANTENER DURANTE SUS LABORES EL CUIDADO ESCRUPULOSO DE SU HIGIENE Y PRESENTACIÓN PERSONAL, PORTANDO EN FORMA OBLIGATORIA LA ROPA DE TRABAJO Y EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL BÁSICO QUE LE SEA PROPORCIONADO POR LA EMPRESA DE ACUERDO A SU CATEGORÍA.

REGLAMENTO DE LABORES

12. CONOCER, UBICAR, IDENTIFICAR Y ATENDER LAS ALARMAS: GENERAL, INCENDIO, HOMBRE MUERTO, ESPACIOS FRIGORÍFICOS ENTRE OTRAS, ASÍ COMO DETECTORES DE CALOR, HUMO Y GASES.
13. REALIZAR LA SEGREGACIÓN, MANEJO Y DISPOSICIÓN FINAL DE BASURAS GENERADAS EN COCINA, DEPOSITÁNDOLAS EN CONTENEDORES DESTINADOS PARA TAL FIN. EN EVENTOS DE DESEMBARQUE DE BASURAS EN PUERTO, EFECTUAR LAVADO Y MANTENER LIMPIA EL ÁREA DE CONFINACIÓN Y CONTENEDORES, CUMPLIENDO LA NORMATIVIDAD Y PROCEDIMIENTOS VIGENTES APLICABLES A LA MATERIA. EVITAR VERTER AL MAR DESECHOS DE ALIMENTOS, BASURA ORGÁNICA E INORGÁNICA EN AGUAS NACIONALES E INTERNACIONALES.
14. CONOCER Y UTILIZAR EQUIPOS DE EXTINCIÓN Y COMBATE DE INCENDIOS SITUADOS EN LA COCINA, COMEDORES Y SUS ÁREAS DE TRABAJO, ENTRE OTROS, TALES COMO: EXTINTORES Y MANTA CONTRA INCENDIO Y/O ALGÚN OTRO DISPOSITIVO PARA SOFOCAR CONTINGENCIAS Y TOMAR LAS MEDIDAS NECESARIAS DE PREVENCIÓN.
15. MANTENER DESENERGIZADOS LOS EQUIPOS ELÉCTRICOS PREVIOS A LAS LABORES DE LIMPIEZA DE ELLOS Y SUS ÁREAS, EVITAR EL USO DIRECTO DE CHORRO DE AGUA SOBRE ESTOS. VERIFICAR AL FINAL DE SU JORNADA QUE LOS EQUIPOS QUEDEN DESENERGIZADOS.
16. FORMULAR Y SOLICITAR OPORTUNAMENTE A SU SUPERIOR INMEDIATO LOS REQUERIMIENTOS DE SURTIMIENTO DE EQUIPOS, MATERIALES, REFACCIONES, HERRAMIENTAS Y CONSUMIBLES NECESARIOS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS MANTENIMIENTOS Y TRABAJOS ENCOMENDADOS, REPORTANDO LOS CASOS EN QUE PRESENTEN ALTERACIONES EN SUS CONDICIONES O FUNCIONAMIENTO.
17. PROPORCIONAR A TRAVÉS DEL MEDIO SOLICITADO, LA INFORMACIÓN REQUERIDA POR EL CAPITÁN, PRIMER OFICIAL DE CUBIERTA Y/O MAYORDOMO EN RELACIÓN A SU FUNCIÓN Y EQUIPOS.
18. ASISTIR Y PARTICIPAR EN:
 - a) PARTICIPAR EN LA REALIZACIÓN DE ZAFARRANCHOS Y TODOS LOS ENTRENAMIENTOS PARA RESPONDER A SITUACIONES DE EMERGENCIA, EJERCIENDO CONTROL Y LIDERAZGO CON EL PERSONAL CUANDO SE LE ASIGNE BRIGADA, PRESENTARSE CON PRONTITUD A SU PUESTO A SU LUGAR ASIGNADO Y REALIZAR LAS FUNCIONES INDICADAS EN EL "PLAN GENERAL DE ZAFARRANCHOS", REPORTANDO AL CAPITÁN LAS OBSERVACIONES.
 - b) CURSOS DE CAPACITACIÓN PROGRAMADOS POR LA INSTITUCIÓN, PARA MANTENERSE ACTUALIZADO SOBRE LOS AVANCES TÉCNICOS, OPERATIVOS Y DE SEGURIDAD RELACIONADOS CON LOS TRABAJOS DE SU CATEGORÍA.

REGLAMENTO DE LABORES

- c) REUNIÓN DE INICIO DE JORNADA (O COMO SE LE DENOMINE EN LO FUTURO) DONDE ENTRE OTROS ASPECTOS, SE REALIZA LA JERARQUIZACIÓN DE ACTIVIDADES DEL DÍA, CUANDO LAS CONDICIONES DE TRABAJO LO PERMITAN.
19. MANTENER LA SEGURIDAD, ORDEN Y DISCIPLINA A BORDO DE LA EMBARCACIÓN, QUEDANDO FACULTADO PARA REQUERIR LOS APOYOS NECESARIOS DE TODO EL PERSONAL DISPONIBLE A BORDO EN CASO DE EMERGENCIA O SITUACIONES OPERATIVAS DE LA EMBARCACIÓN EN PUERTO O NAVEGANDO. ASÍ TAMBIÉN ACUDIR DE INMEDIATO ANTE UNA SITUACIÓN DE EMERGENCIA CUANDO SEA REQUERIDO O CUANDO LO DEMANDE LA SEGURIDAD DE LA EMBARCACIÓN, DENTRO O FUERA DE SU HORARIO DE LABORES, PRESTAR ASISTENCIA COMO SE REQUIERA Y APLICAR LAS MEDIDAS NECESARIAS PARA CONTENER LOS EFECTOS DE LOS DAÑOS RESULTANTES DE AVERÍAS DE EQUIPO, DE INCENDIO, DERRAMES, INUNDACIÓN, ROTURAS, ABORDAJES, VARADAS O CUALQUIER CAUSA.
20. UTILIZAR LOS EQUIPOS DE PROTECCIÓN DE ACUERDO AL RIESGO ESPECÍFICO DE LA ACTIVIDAD O TRABAJO A REALIZAR ASÍ COMO SUPERVISAR.
21. RECIBIR Y MANTENER EN BUEN ESTADO LAS HERRAMIENTAS, MATERIALES Y REFACCIONES QUE LE SEAN ENTREGADAS PARA USO A BORDO DE LA EMBARCACIÓN, CUIDANDO QUE ESTOS CUMPLAN CON LAS ESPECIFICACIONES REQUERIDAS.
22. MANTENER SUS ÁREAS DE TRABAJO LIMPIAS Y ORDENADAS.
23. REALIZAR LA ENTREGA AL TRIPULANTE RELEVO DE INVENTARIOS; LLAVES DE PAÑÓLES, ARMARIOS Y CAMAROTES; DOCUMENTACIÓN RELATIVA AL PUESTO; ENTRE OTROS, RECABANDO FIRMAS DE ACUSE DE RECIBO Y ENTREGAR AL CAPITÁN, EN LOS EVENTOS DE DESEMBARQUE POR CUALQUIER MOTIVO.
24. RECIBIR Y FIRMAR LAS ÓRDENES Y/O PERMISOS DE TRABAJO, VERIFICANDO QUE CUMPLAN CON TODOS LOS REQUISITOS DE LLENADO Y AUTORIZACIONES, DÁNDOLO A CONOCER AL PERSONAL A SU CARGO, CONFORME A LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
25. INFORMAR A SU SUPERIOR LOS ACTOS Y CONDICIONES INSEGURAS, INCIDENTES Y ACCIDENTES QUE OBSERVE EN SU ÁREA DE TRABAJO, PARTICIPANDO EN EL ANÁLISIS DE LOS MISMOS CUANDO SEA REQUERIDO.
26. CONOCER Y APLICAR LOS REQUERIMIENTOS DE:
- a) REGLAMENTO DE SEGURIDAD E HIGIENE DE PETRÓLEOS MEXICANOS Y ORGANISMOS SUBSIDIARIOS; VIGENTE.

REGLAMENTO DE LABORES

- b) POLÍTICA INSTITUCIONAL EN MATERIA DE SEGURIDAD, SALUD Y PROTECCIÓN AMBIENTAL.
- c) PROCEDIMIENTO DE DROGAS Y ALCOHOL QUE LA EMPRESA TIENE IMPLEMENTADO.
- d) PROCEDIMIENTOS INTERNACIONALES, NACIONALES E INSTITUCIONALES PARA SEGREGACIÓN, CONTROL Y DISPOSICIÓN FINAL DE BASURAS.
- e) PERIODOS DE DESCANSO DE ACUERDO AL CONVENIO INTERNACIONAL SOBRE NORMAS DE FORMACIÓN, TITULACIÓN Y GUARDIA PARA LA GENTE DE MAR (SCTW), LLEVAR EL CONTROL DE LOS REGISTROS HORAS DE DESCANSO QUE GENERE, A FIN DE EVITAR LA FATIGA.
- f) PLAN DE PROTECCIÓN DEL BUQUE APROBADO POR LA EMPRESA, DE ACUERDO A NORMATIVIDAD SOBRE PROTECCIÓN DE BUQUES E INSTALACIONES PORTUARIAS. ACORDE A SU CATEGORÍA.
- g) REGLAMENTO DE LABORES DE SU CATEGORÍA.

SEGUNDO: A FIN DE MEJORAR LA CALIDAD Y EFICIENCIA EN LA EJECUCIÓN DE LOS TRABAJOS RELACIONADOS CON LA RAMA DE MARINA EN EMBARCACIONES DE PETRÓLEOS MEXICANOS, ORGANISMOS SUBSIDIARIOS O AL SERVICIO DE ÉSTOS, LAS PARTES QUE INTERVIENEN ESTÁN DE ACUERDO EN QUE LOS TRABAJADORES SINDICALIZADOS ASPIRANTES A OCUPAR LA CATEGORÍA DE MARMITÓN, ACREDITEN LA LIBRETA DE MAR DE ACUERDO AL REGLAMENTO PARA LA FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN DE LOS TRIPULANTES DE LA MARINA MERCANTE Y PARA LA EXPEDICIÓN DE TÍTULOS, CERTIFICADOS, LIBRETAS DE MAR Y DE IDENTIDAD MARÍTIMA EXPEDIDOS POR INSTITUCIÓN OFICIALMENTE RECONOCIDA, ASÍ COMO CERTIFICADOS DE COMPETENCIA CORRESPONDIENTES.

REGLAMENTO DE LABORES

MÉXICO, D.F. A 28 DE FEBRERO DE 2012

COMISIÓN NACIONAL MIXTA DE TABULADORES

POR PETRÓLEOS MEXICANOS


LIC. ARMANDO HERRERA SEPÚLVEDA
PRESIDENTE


ING. JOSÉ ROBERTO HERRERA GALLARDO
SECRETARIO

POR EL C.E.G. DEL S.T.P.R.M.


ING. AMADEO BLANCO CHAGOYA
PRESIDENTE


SR. GABRIEL GONZÁLEZ PIÑEIRO
SECRETARIO

