

## DENOMINACIÓN DA OCUPACIÓN

Código SISPE: 7801.002.8

### Outras denominacións:

- Despezador de carne
- Eviscerador
- Sebeiro
- Tripeiro

### Ocupacións afíns:

- Matachín-carniceiro, en xeral
- Matachín de aves e coellos
- Chacineiro-charcuteiro
- Preparador de xamóns
- Elaborador de produtos cárnicos
- Traballador na preparación de peixe para conservas
- Limpador preparador de peixe para conservas
- Cocedor de peixe e mariscos

### Ocupacións da área profesional:

- Matachín
- Elaborador de produtos cárnicos

### Categorías profesionais:

- Xefe de carnes ou peixería
- Oficial de primeira de carnes ou peixería
- Oficial de segunda de carnes ou peixería
- Axudante de carnicería ou peixería

## DESCRIPCIÓN DA OCUPACIÓN

### Definición:

Realizar a recepción de canais dos animais de abasto (porcino, vacún, lanar), procedendo ao despezamento, fileteado e picado, facendo uso da maquinaria e equipos correspondentes, así como a preparación e acondicionamento das carnes para a súa posterior comercialización en carnicería, respectando as normas vixentes de hixiene e seguridade no traballo.

### Funcións:

- Efectuar a xestión administrativa das operacións de aprovisionamento de existencias.
- Efectuar a xestión administrativa das operacións de comercialización e venda de produtos e servizos.

### Lugar de traballo:

Local comercial. Ás veces en cabina

### Condições atmosféricas:

Sempre Ambiente limpo	Ás veces Ambiente seco Ambiente húmido Residuos e desperdicios
--------------------------	---

### Ruído e vibracións:

Ruído  Ruído intermitente de intensidade baixa	Vibracións en todo o corpo Non se producen	Vibracións nalgúns membros do corpo Non se producen
---	--	---

### Iluminación:

Sempre Artificial	Ás veces —
----------------------	---------------

### Temperatura:

Sempre Ambiental	Ás veces Fría Acondicionada
---------------------	-----------------------------------

## Carniceiro para venda en comercio

### Instrumentos de traballo:

#### Equipo e maquinaria

- Envasadora
- Afiadora de coitelos
- Amasadora
- Arcón-armario conxelador
- Armario taquillas con dúas
- divisións cada taquilla
- Portacoitelos de parede de aceiro
- Balanza
- Báscula solo
- lúa (coitela fileteira)
- Cámara de conservación
- Cámara de refrixeración
- Cortadora de friames
- Embudidora
- Exterminador de insectos
- Lavamán con esterilizador de coitelos
- Mesa metálica de aceiro inoxidable
- Mesas para despezamento con dous taboleiros laterais plastificados
- Picadora
- Mostrador frigorífico

#### Ferramentas e utensilios

- Machetas de carne
- Bandexas de plástico
- Bateas canastro de fibra de plástico
- Caixa de urxencia de tipo taller cos compoñentes básicos de primeiros auxilios
- Portafolios de papel secante
- Coitelos de desosar
- Coitelos de despezamento
- Coitelos de filetear media
- Serra eléctrica de disco
- Escarpeas de aceiro inoxidable
- Afiadores ou chairs de carniceiro
- Ganchos carniceiro
- Ganchos de aceiro inoxidable de diferentes tamaños
- Serra metálica de arco para ósos
- Machetas biscafiñas

### Posición de traballo:

Sempre De pé	Ás veces Inclinado Manipulando
-----------------	--------------------------------------

### Enfermidades:

Alta probabilidade —	Baixa probabilidade Artrose Estrés Reuma
-------------------------	---

### Accidentes:

Alta probabilidade Cortes	Baixa probabilidade Golpes
------------------------------	-------------------------------

### Danos:

Alta probabilidade —	Baixa probabilidade Infeccións Lesións en columna Lesións en membros superiores Lesións en membros inferiores Problemas no sistema circulatorio
-------------------------	--

### Medidas de seguridade:

- Botas con punteira
- Lentes de protección
- Luvas
- Máscara
- Cinto lumbo-abdominal
- Traxe ou mono de traballo
- Gorras
- Zapatos antiescorregantes
- Luvas de malla de aceiro

### Disponibilidade para viaxar: Non

## REQUISITOS DO TRABALLADOR

Nivel de estudos: Non se require

Carné profesional: Si (carné de manipulador de alimentos \* formación a cargo de la empresa)

### Formación complementaria:

#### 1. Coñecementos técnicos:

##### Necesarios

- Coñecementos de carnes
- Desosado, corte, fileteado
- Coñecementos asociados ao carné de manipulador de alimentos \* formación a cargo de la empresa
- Sobre a maquinaria (balanza, picadora, cortadora)
- Envasado e etiquetaxe
- Rastrexabilidade

##### Preferibles

- Control de marxes

#### 1. Coñecementos normativos:

##### Necesarios

- Carné de manipulador de alimentos \* formación a cargo de la empresa
- Coñecementos de seguridade alimentaria
- Lexislación vixente na materia

##### Preferibles

#### 1. Idiomas:

##### Necesarios

—

##### Preferibles

—

#### 1. Informática:

##### Necesarios

—

##### Preferibles

—

#### 1. Outros coñecementos:

##### Necesarios

- Atención ao cliente
- Aptitudes cara á venda

##### Preferibles

- Coñecemento sobre a maneira de cocinar o produto

#### Condições físicas:

- Agudeza visual
- Destreza manual
- Resistencia física
- Rapidez de reflexos

## PREFERENCIAS

Perfil de idade: Non

#### Capacidades demandadas:

- Estimación de cantidades
- Estimación de medidas
- Precisión
- Memoria visual
- Atención
- Iniciativa
- Análise
- Intuición
- Percepción de diferenzas
- Razoamento concreto
- Razoamento numérico

## CARACTERÍSTICAS DA CONTRATACIÓN

Sectores económicos:

Código CNAE

5211

Descrición

Comercio polo miúdo con predominio de alimentos bebidas e tabaco en establecementos non especializados

5222

Comercio polo miúdo de carne e produtos cárnicos

5132

Comercio por xunto de carne e produtos cárnicos

Tipo de contrato preferente: Temporal

Máximo nivel salarial: 2.000 euros

Mínimo nivel salarial: 600 euros

Xornada laboral habitual: Xornada partida

Tipo de organización laboral preferente: PEMS

Actividades dos negocios:

- Alimentación
- Cadeas de supermercados
- Carnicerías de comercio polo miúdo
- Venda de produtos cárnicos
- Grandes superficies
- Salas de despezamento
- Matadoiros

Tendencia da contratación: Mantense estable

### Innovacións e cambios

#### 1. Equipos, instrumentos e materiais e instalacións

- Serras de cortar, mostradores armario e cepos de fibra de vidro
- Uso de maquinaria
- Instalacións acondicionadas
- Maquinaria para a preparación de produtos semielaborados
- Ferramentas máis lixeiras e ergonómicas
- Neveiras de mostradores sen fugas

#### Consecuencias no traballo

Melloras nas condicións de traballo

Rapidez

Solos non esvarados

Máis coñecementos do manexo de maquinaria

Facilita o traballo

Reduce tempo de traballo, xa que os produtos se manteñen en perfecto estado nelas e o profesional non ten que perder o tempo limpando as pezas para que teñan boa presenza para a venda

#### 2. Procedementos, técnicas e procesos

- Envasado ao baleiro e en atmosfera controlada
- Conservación e elaboración do produto
- Centros de transformación

#### Consecuencias no traballo

Alonga a vida do produto. Coñecemento desta técnica

Máis funcións e máis coñecementos para a elaboración

Desaparición de carniceros

#### 3. Lexislativos e normativos en materia medioambiental

- Recollida e almacenaxe de despezamentos
- Mal das vacas tolas

#### Consecuencias no traballo

Máis custo e ter un lugar de almacenaxe. Respecto ao medio ambiente  
Maior control nos materiais de desfeito.  
Máis custos e máis funcións para o traballador

#### 4. Lexislativos e normativos en riscos laborais

- Nova normativa de riscos laborais

#### Consecuencias no traballo

Coñecemento e adaptación

#### 5. En materia de xestión

- Informatización
- Responsable de pedidos

#### Consecuencias no traballo

Axiliza o traballo administrativo  
Máis supervisión

DENOMINACIÓN DA OCUPACIÓN

**Carniceiro para venda en comercio** (continuación)

Código SISPE: 7801.002.8

- |   |   |
|---|---|
| ■ Empresas que crecen e se diversifican facendo elaboración   | Traballo en equipo                      |
| ■ Redución do pequeno comercio por competencia de grandes superficies e oferta de produtos elaborados | Menos postos de traballo como autónomos |
| ■ Especialización   | Máis calidade                           |

Capacidade de promoción profesional: Si

Postos de traballo aos que pode promocionar:

- Xefe de sección/responsable de equipo

**FORMACIÓN PROFESIONAL ASOCIADA Á OCUPACIÓN**

Formación Profesional Regrada

<b>Titulación</b>	<b>Ciclo</b>
Matadoiro e carnicería-charcutería	Medio

Programas de garantía social

Formación Profesional Ocupacional

<b>Código</b>	<b>Curso</b>	<b>Modalidade</b>
IAIC20	Carniceiro	Curso ocupacional

Formación Profesional Continua

<b>Curso</b>	<b>Organismo</b>
■ Riscos laborais	Mutua
■ Seguridade alimentaria	Alcampo

Outros cursos de formación

- Cursos de carnicería
- Atención ao cliente
- Formación propia da empresa

DATA

DECEMBRO DE 2005