

## DENOMINACIÓN DA OCUPACIÓN

## Chacineiro

Código SISPE: 7801.011.2

### Outras denominacións:

—

### Ocupacións afíns:

- Matachín-carcineiro, en xeral
- Matachín de aves e coellos
- Carniceiro para a venda en comercio
- Preparador de xamóns
- Elaborador de produtos cárnicos
- Traballador na preparación de peixes para conservas
- Limpador-preparador de peixe para conservas
- Cocedor de peixes e mariscos

### Ocupacións da área profesional:

- Matachín
- Carniceiro

### Categorías profesionais:

- Xefe
- Oficial de primeira
- Oficial de segunda
- Axudante

## DESCRIPCIÓN DA OCUPACIÓN

### Definición:

O chacineiro é o profesional que realiza a recepción dos produtos de chacinería, acondicionándoos para a súa posterior venda, para o cal utilizará a maquinaria correspondente co fin de lles servir os produtos aos clientes que o soliciten. Tamén resolve e/ou canaliza reclamacións, colaborando no aprovisionamento do punto de venda e na súa animación e mantemento operativo.

### Funcións:

- Recepciona as materias primas segundo a nota de pedido, gardándoas no almacén ou en cámaras frigoríficas
- Acondiciona os produtos para a súa comercialización.
- Prepara e acondiciona o expositor da chacinería, mantendo as condicións hixiénico-sanitarias do posto de traballo.
- Atende os clientes.
- Colabora na xestión do aprovisionamento do punto de venda.
- Colabora na animación do punto de venda.
- Elabora produtos de carnicería-chacinería cumprindo a normativa técnico-sanitaria vixente.
- Manexa os equipos e maquinaria correspondentes e efectúa un mantemento de primeiro nivel.

Lugar de traballo: Local comercial

### Condicións atmosféricas:

Sempre Ambiente limpo	Ás veces Ambiente seco
--------------------------	---------------------------

### Ruído e vibracións:

<b>Ruído</b>	<b>Vibracións en todo o corpo</b>	<b>Vibracións nalgúns membros do corpo</b>
Intermitente de intensidade baixa	Non se producen	Non se producen

### Iluminación:

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

### Temperatura:

Sempre Acondionada	Ás veces —
-----------------------	---------------

### Instrumentos de traballo:

#### Equipo e maquinaria

- Afidadora de coitelos
- Arcón-armario conxelador
- Balanzas
- Balanzas de precisión
- Balanzas prato
- Báscula de chan
- Básculas
- Cámara de conservación
- Cámara de refrixeración
- Cortadoras de friames
- Cutter
- Grampadora/clipadora
- Mostrador frigorífico
- Pechadora / envasadora ao baleiro
- Picadora e accesorios
- Retractiladora de bandexas
- Serra de cinta e accesorios
- Serras eléctricas de disco

#### Ferramentas e utensilios

- Ganchos de aceiro
- Aceiros/cheiras
- Bandexas de plástico
- Carro colgador
- Coitelas de golpe
- Coitelas fileteiras
- Coitelo
- Machadas. Serras manuais
- Moldes de aceiro inoxidable

### Posición de traballo:

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

### Enfermidades:

Alta probabilidade —	Baixa probabilidade —
-------------------------	--------------------------

### Accidentes:

Alta probabilidade —	Baixa probabilidade Cortes
-------------------------	-------------------------------

### Danos:

Alta probabilidade Lesións en columna	Baixa probabilidade Lesións en membros superiores
--	--

### Medidas de seguridade:

- Antebrazo metálico
- Batas, gorros, cofias
- Mandís de goma-plástico
- Luvas de malla metálica
- Luvas térmicas
- Mono ou chaqueta e pantalón
- Peto/mandil metálico

Disponibilidade para viaxar: Non

## REQUISITOS DO TRABALLADOR

Nivel de estudos: Sen estudos

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

### Formación complementaria:

#### 1. Coñecementos técnicos:

- |  |  |
|--|--|
| <b>Necesarios</b>  | <b>Preferibles</b>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Coñecemento dos distintos produtos</li> <li>■ Maquinaria</li> <li>■ Sobre manipulación de alimentos</li> <li>■ Coñecemento sobre o desosado do xamón</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Coñecementos das temperaturas dos produtos</li> </ul> |

- Técnicas de corte
- Técnicas de venda
- Coñecemento da implantación de sulinial (escaparate)

**1. Coñecementos normativos:**

Necesarios	—	Preferibles
■ Carné de manipulador de alimentos		
■ Sanitarios		
■ Normas de exposición do produto		
■ Seguridade alimentaria		
■ Normas de análise de puntos críticos, conservación, limpeza e hixiene da maquinaria e persoal		

**1. Idiomas:**

Necesarios	—	Preferibles
—		

**1. Informática:**

Necesarios	—	Preferibles
—		

**1. Outros coñecementos:**

Necesarios	—	Preferibles
■ Colocación-exposición en vitrina	■ Atención ao cliente	
	■ Xestión de marxes comerciais	

**Condições físicas:**

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

**PREFERENCIAS**

**Perfil de idade:** Non

**Capacidades demandadas:**

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

**CARACTERÍSTICAS DA CONTRATACIÓN**

**Sectores económicos:**

Código CNAE	Descrición
5211	Comercio polo miúdo con predominio de alimentos bebidas e tabaco en establecementos non especializados
5222	Comercio polo miúdo 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:** PEMES

**Actividades dos negocios:**

- Distribución alimentaria

- Pequenas chacinerías
- Cárnicas
- Comercialización e venda polo miúdo de alimentación

**Tendencia da contratación:** En aumento

**Innovacións e cambios**

<b>1. Equipos, instrumentos e materiais e instalacións</b>	<b>Consecuencias no traballo</b>
■ Maquinaria	Maior comodidade, rapidez e menos esforzo físico
■ Pratos precociñados	Aprender a vendelo e conservalo
■ Instalacións	Comodidade
<b>2. Procedementos, técnicas e procesos</b>	<b>Consecuencias no traballo</b>
■ Novas técnicas de venda	Maior coñecemento e habilidades comerciais
■ Cambios na exposición do produto	Maior coñecemento de venda
<b>3. Lexislativos e normativos en materia medioambiental</b>	<b>Consecuencias no traballo</b>
■ Recollida de desperdicios	Respecto polo medio ambiente
<b>4. Lexislativos e normativos en riscos laborais</b>	<b>Consecuencias no traballo</b>
■ Novas normas de prevención de riscos laborais	Adaptación ás novas medidas
■ Luvas de malla	Adaptación
<b>5. En materia de xestión</b>	<b>Consecuencias no traballo</b>
■ Máis cadeas de alimentos	Máis postos de traballo
■ Mobilidade do posto (pídeselle ao empregado que se adapte a calquera posto do supermercado)	Máis coñecementos e adaptación

**Capacidade de promoción profesional:** Non

**Postos de traballo aos que pode promocionar:**

**FORMACIÓN PROFESIONAL ASOCIADA Á OCUPACIÓN**

**Formación Profesional Regrada**

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

**Programas de garantía social**

**Formación Profesional Ocupacional**

<b>Código</b>	<b>Curso</b>	<b>Modalidade</b>
IAC30	Elaborador de produtos cárnicos	Curso ocupacional

**Formación Profesional Continua**

<b>Curso</b>	<b>Organismo</b>
■ Seguridade alimentaria	ALCAMPO
■ Riscos laborais	FREMAP (mutua)

**Outros cursos de formación**

- Formación propia da empresa
- Análise de puntos críticos (APPCC)
- Manipulación de alimentos
- Coñecemento do produto
- Atención ao cliente
- Formación sobre xestión, venda e comercialización de seccións

**DATA**

**DECEMBRO DE 2005**