

DENOMINACIÓN DA OCUPACIÓN

Cocedor de peixes e mariscos

Código: 78010233

Outras denominacións:

- Cocedor de peixes en liña
- Foguciro

Ocupacións afíns:

- Cocedor de vexetais
- Esterilizador de envases
- Manipulador de xeradores de vapor

Ocupacións da área profesional:

- Elaborador de conservas de produtos da pesca
- Elaborador de conservas vexetais
- Procesador de produtos conxelados

Categorías profesionais:

- Oficial de primeira
- Oficial de segunda
- Axudante ou especialista
- Peón

DESCRIPCIÓN DA OCUPACIÓN

Definición:

O cocedor de peixes e mariscos é o profesional que, despois das fases previas de evisceración, limpeza e manipulación dos peixes ou mariscos, procede á súa cocción, aplicando as técnicas de cocción adecuadas, tendo en conta as diferentes condicións de cocción dos distintos tipos de peixes ou mariscos. A cocción realízase ao vapor en diferentes tipos de máquinas. Este profesional tamén se encarga de verificar o proceso de cocción controlando o manómetro e de baleirar, encher e limpar os baños mediante a manipulación de válvulas, así como doutros traballos diversos dentro do proceso de fabricación

Funcións:

- Aplica as técnicas apropiadas tendo en conta as condicións de cocción axeitadas aos peixes e mariscos
- Coloca e recolle as grellas de peixe
- Controla o proceso de cocción verificando que a temperatura e tempo de cocción se adaptan ás condicións dos peixes e mariscos
- Enche, baleira e limpa os baños
- Fai traballos de limpeza e clasificación
- Manexa o polipasto para a colocación dos anaqueis nas bañeiras e para a súa retirada destas
- Supervisa as caldeiras

Lugar de traballo:

- Cocedeiro de peixes e mariscos
- Empresas conserveiras

Frecuencia:

Sempre
Sempre

Condicións atmosféricas:

- Húmida
- Limpa
- Vapores
- Olores
- Partículas en suspensión
- Seca

Frecuencia:

Frecuentemente
Frecuentemente
Frecuentemente
Ás veces
Ás veces
Ás veces

Sonoridade:

- Ruidos
- Silencio
- Vibracións

Frecuencia:

Frecuentemente
Ás veces
Ás veces

Iluminación:

- Artificial
- Natural

Frecuencia:

Frecuentemente
Ás veces

Temperatura:

- Variable
- Ambiental
- Calorosa

Frecuencia:

Frecuentemente
Ás veces
Ás veces

Instrumentos de traballo:

- Cocedor de vapor
- Xerador de vapor
- Anaqueis
- Bañeiras ou baños
- Caldeira de precocción
- Cocedor en salmoira
- Marmita de cocción
- Polipastos

Frecuencia:

Sempre
Frecuentemente
Ás veces
Ás veces
Ás veces
Ás veces
Ás veces
Ás veces

Posición de traballo:

- De pé
- Andando
- Carrexando
- Manipulando

Frecuencia:

Sempre
Frecuentemente
Ás veces
Ás veces

Enfermidades:

- Artrose
- Asma
- Bronquite
- Enfermidades causadas por axentes físicos
- Estrés
- Reuma

Intensidade:

Baixa
Baixa
Baixa
Baixa
Baixa
Baixa

Accidentes:

- Caídas ao mesmo nivel
- Contactos térmicos
- Caída de obxectos
- Caídas a distinto nivel
- Contacto con substancias tóxicas ou corrosivas
- Descargas eléctricas

Intensidade:

Media
Media
Baixa
Baixa
Baixa
Baixa

Danos:

- Lesións auditivas
- Lesións na columna
- Lesións nos membros
- Queimaduras
- Sobreexforzo

Intensidade:

Baixa
Baixa
Baixa
Baixa
Baixa

Medidas de seguridade:

- Calzado de seguridade con sola antiescorregante
- Botas illantes
- Guantes de protección contra riscos biolóxicos
- Guantes de protección contra riscos térmicos
- Protectores auditivos

Frecuencia:

Ás veces
Ás veces
Ás veces
Ás veces

Disponibilidade para viaxar: Non

REQUISITOS DO TRABALLADOR

Nivel de estudos: Primarios

Carné profesional: Manipulador de alimentos -Sanidade-

Formación complementaria

1. Coñecementos técnicos:	Intensidade da demanda
<ul style="list-style-type: none"> ■ Funcionamento do cocedor ■ Electricidade ■ Hixiénico-sanitarios ■ Mecánica 	<ul style="list-style-type: none"> Necesaria Preferible Preferible Preferible
2. Coñecementos normativos:	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Seguridade laboral 	Preferible
4. Informática:	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Word ■ Excel 	<ul style="list-style-type: none"> Preferible Preferible
Condições físicas:	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Agudeza visual ■ Destreza manual ■ Rapidez de reflexos 	

PREFERENCIAS

Perfil de idade: Indiferente

Capacidades demandadas:	Nivel de intensidade
<ul style="list-style-type: none"> ■ Atención ■ Estimación de cantidades ■ Iniciativa ■ Memoria visual ■ Percepción de diferenzas ■ Precisión ■ Estimación de medidas ■ Razoamento concreto ■ Razoamento numérico 	<ul style="list-style-type: none"> Alto Medio Medio Medio Medio Medio Baixo Baixo Baixo

CARACTERÍSTICAS DA CONTRATACIÓN

Sectores económicos:	Código CNAE
<ul style="list-style-type: none"> ■ Elaboración,conservación de peixes e produtos a base de peixes 	1520

Tipo de contrato preferente: Obra ou servizo

Máximo nivel salarial: 1.050 € **Mínimo nivel salarial:** 630 €

Xornada laboral habitual: Completa e partida

Tipo de organización laboral: Pequenas e medianas empresas

Actividades dos negocios:

- Industrias conserveiras de peixes e mariscos
- Industrias de conxelados de peixes e mariscos

Tendencia da contratación: Mantense estable

Innovacións e cambios

1. Equipos e instrumentos	Consecuencias no traballo
<ul style="list-style-type: none"> ■ Ampliación do cocedor ■ Automatización da maquinaria (tempo-temperatura-presión) ■ Quitateas 	<ul style="list-style-type: none"> Incremento da produción Redución de persoal.Maior precisión e seguridade Maior limpeza e rapidez
2. Procedementos e técnicas	Consecuencias no traballo
<ul style="list-style-type: none"> ■ Análise e control dos procedementos mediante automatización ■ Empaque en cru 	<ul style="list-style-type: none"> Posibilidade de prescindir de persoal específico Redución de gastos

3. Legislativos e normativos	Consecuencias no traballo
<ul style="list-style-type: none"> ■ Hixiene e control ■ Separación zonas sucias-limpas 	<ul style="list-style-type: none"> Maior rigor no traballo Evitar contaminacións cruzadas
4. Xestión	Consecuencias no traballo
<ul style="list-style-type: none"> ■ Control da produtividade ■ Informatización 	<ul style="list-style-type: none"> Maior coñecemento dos procesos productivos Mellor control
Capacidade de promoción profesional: Si	
Postos de traballo aos que pode promocionar:	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Nondefinido 	

FORMACIÓN PROFESIONAL ASOCIADA Á OCUPACIÓN

Formación profesional regrada

Titulación	Ciclo
<ul style="list-style-type: none"> ■ Conserveira vexetal,cárnica e de peixe 	Medio

Programas de garantía social

- Operario de industrias conserveiras e semiconserveiras

Formación profesional ocupacional

Código	Nome	Modalidade
IACN10	Elaborador de conservas de produtos da pesca	Curso directamente equiparable
IACN11	Axudante de conservas de produtos da pesca	Curso de créditos ocupacionais
IACN12	Técnico de almacén,recepción e expedición de produtos pesqueiros	Curso de créditos ocupacionais
IACN13	Técnico de conservas de peixes e mariscos	Curso de créditos ocupacionais
IACN14	Técnico de semiconservas de peixe	Curso de créditos ocupacionais

Formación profesional continua

Curso	Organismo
<ul style="list-style-type: none"> ■ Técnico de caldera ■ Mecánico de cerres ■ Manipuladores de xeradores de vapor 	<ul style="list-style-type: none"> Sindicatos Sindicatos Anfaco