

## DENOMINACIÓN DA OCUPACIÓN

Código SISPE: 5330.006.5

### Outras denominacións:

- Peixeiro
- Peixeiro para a venda en comercio

### Ocupacións afíns:

- Dependente de comercio, en xeral
- Dependente de grandes superficies
- Dependente de produtos alimentarios e bebidas
- Dependente de carnicería e/ou charcutería
- Dependente de polería e casquería
- Dependente de froitería
- Dependente de panadería, pastelería e confeitaría
- Dependente de herboristería
- Dependente de florería
- Dependente de tecidos e pezas de roupa de vestir
- Dependente de calzado e artigos de pel
- Dependente de roupa de fogar (cama e mesa)
- Dependente de peletería
- Dependente de perfumería e droguería
- Dependente de artigos de fotografía, cine e vídeo
- Dependente de instrumentos musicais
- Dependente de relojería e xoiería
- Dependente de artigos de regalo
- Dependente de xoguetería
- Dependente de artigos de deporte, caza e pesca
- Dependente de librería e papelería
- Dependente de estanco
- Dependente de numismática e filatelia
- Dependente de mobles e artigos de decoración
- Dependente de electrodomésticos
- Dependente de artigos de ferraxería
- Dependente de material de óptica e instrumentos de precisión
- Dependente de material clínico, cirúrxico e ortopédico
- Dependente de farmacia (mancebo)
- Dependente de reprodución de documentos (fotocopias)
- Dependente de compoñentes electrónicos e/ou informática
- Dependente de recambios e accesorios de automóbil
- Dependente de quiosco, excepto cupóns e lotería
- Demostrador de produtos en comercios
- Azafata de degustación
- Expendedor de combustible

### Ocupacións da área profesional:

- Elaborador de alimentos infantís
- Elaborador de sopas, salsas, caldos e sobremesas deshidratados
- Elaborador de froitos secos, aperitivos e snacks
- Elaborador de té e infusións
- Elaborador de café

### 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

## Dependente de peixería

### DESCRIPCIÓN DA OCUPACIÓN

#### Definición:

Realiza tarefas relativas á disposición dos diferentes tipos de peixes e mariscos frescos e conxelados, vixiando as súas características organolépticas, preparándoos para a súa venda unha vez tratados mediante as oportunas técnicas de lavado, cortado, eviscerado, escamado, pelado, fileteado..., segundo os casos, e mantendo as necesarias condicións de conservación en canto a temperatura e humidade, así como as xestións comerciais e empresariais axeitadas, se é o caso.

#### Funcións:

- Recepcionar as materias primas.
- Manipular os produtos frescos ou conxelados da pesca.
- Supervisar a conservación do peixe.
- Xestionar a organización e funcionamento da peixería.

#### Lugar de traballo:

Local comercial

#### Condicións atmosféricas:

Sempre Humidade	Ás veces Ambiente limpo Olores Residuos e desperdicios
--------------------	-----------------------------------------------------------------

#### Ruído e vibracións:

Ruído	Vibracións en todo o corpo	Vibracións nalgúns membros do corpo
Continuo ou intermitente de intensidade media	Non se producen	Non se producen

#### Iluminación:

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

#### Temperatura:

Sempre Fría	Ás veces —
----------------	---------------

#### Instrumentos de traballo:

Equipo e maquinaria	Ferramentas e utensilios
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Acuario completo para mariscos</li> <li>■ Arca conxelador</li> <li>■ Balanza</li> <li>■ Cámara de arca de conservación de conxelados cunha capacidade mínima de 200 litros</li> <li>■ Cámara de frescos, capacidade mínima de 10 metros cúbicos</li> <li>■ Expositores de mármore e aceiro inoxidable con cristal protector</li> <li>■ Mostrador refrixerante</li> <li>■ Serra cortadora mecánica</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bolsas</li> <li>■ Coitelo de descabezar</li> <li>■ Coitelo de filetear</li> <li>■ Coitelo de media lúa</li> <li>■ Descamadora</li> <li>■ Etiquetas</li> <li>■ Papel</li> <li>■ Afiador</li> </ul>

#### Posición de traballo:

Sempre Posición de pé	Ás veces —
--------------------------	---------------

<b>Enfermidades:</b>	Alta probabilidade Artrose Reuma	Baixa probabilidade Alerxias cutáneas
<b>Accidentes:</b>	Alta probabilidade Caidas de obxectos e persoas Cortes	Baixa probabilidade Golpes
<b>Danos:</b>	Alta probabilidade —	Baixa probabilidade Infeccións Lesións en columna
<b>Medidas de seguridade:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Botas con punteira</li> <li>■ Luvas</li> <li>■ Cinto lumbo-abdominal</li> <li>■ Iraxe ou mono de traballo</li> <li>■ Botas de goma</li> <li>■ Chalecos de frío</li> <li>■ Luvas metálicos</li> </ul>	

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:

<b>1. Coñecementos técnicos:</b>	Necesarios	Preferibles
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Técnica de corte do peixe</li> <li>■ Coñecementos sobre variedades de peixes</li> <li>■ Escamación</li> <li>■ Coñecemento dos diferentes estados de frescura</li> <li>■ Técnica de limpeza e preparación</li> <li>■ Eviscerado</li> <li>■ Coñecer produtos de importación</li> <li>■ Fileteado</li> </ul>	—	—
<b>1. Coñecementos normativos:</b>	Necesarios	Preferibles
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Carné de manipulador de alimentos</li> <li>* formación a cargo de la empresa</li> <li>■ Normas de seguridade e hixiene</li> </ul>	—	—
<b>1. Idiomas:</b>	Necesarios	Preferibles
—	—	—
<b>1. Informática:</b>	Necesarios	Preferibles
—	—	—

<b>1. Outros coñecementos:</b>	Necesarios	Preferibles
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Atención ao cliente</li> </ul>	—	—

**Condições físicas:**

- 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

5223

Comercio polo miúdo de peixes e mariscos

**Tipo de contrato preferente:** Temporal a tempo parcial

**Máximo nivel salarial:** 900 euros

**Mínimo nivel salarial:** 400 euros

**Xornada laboral habitual:** Xornada partida

**Tipo de organización laboral preferente:** Autónomos

**Actividades dos negocios:**

- Distribución alimentaria
- Alimentación
- Comercio de peixes a restaurantes
- Compra e venda de peixe e marisco

**Tendencia da contratación:** En descenso

**Innovacións e cambios**

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

- Fabricadores de xeo
- Máis ferramentas e máis lixeiras
- Máquinas especiais para pelar peixe
- Mesados ou cepos

**Consecuencias no traballo**

Adianto para a venda. Maior conservación do peixe  
Maior facilidade de traballo  
Maior risco de corte, maior comodidade e rapidez  
Individualización e maior conservación do peixe

DENOMINACIÓN DA OCUPACIÓN

Código SISPE: 5330.006.5

<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nova iluminación</li> <li>■ Mobles de frío</li> <li>■ Mangueiras colgadas</li> </ul>	<p>Mellores condicións, xa que non irradia calor Maior conservación do peixe Maior comodidade</p>
<p><b>2. Procedementos, técnicas e procesos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Albarás</li> <li>■ Xestión do pedido automatizado</li> <li>■ Preparar elaborados frescos</li> <li>■ Maior utilización de máquinas</li> <li>■ Listaxe de prezos informatizada</li> </ul>	<p><b>Consecuencias no traballo</b> Procedemento unificado Non hai control do pedido <i>in situ</i> no destino Máis funcións. empregar creatividade para elaborar o produto Maior adaptación ao manexo e menos postos de traballo Aforro de tempo</p>
<p><b>3. Legislativos e normativos en materia medioambiental</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Maior control de desperdicios</li> <li>■ Reciclar e separar o lixo</li> <li>■ APPCC (análise de perigos e puntos de control crítico): limpeza e hixiene</li> </ul>	<p><b>Consecuencias no traballo</b>  Maior limpeza Máis funcións a realizar Máis funcións a realizar</p>
<p><b>4. Legislativos e normativos en riscos laborais</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Chans antiescorregantes</li> <li>■ Protectores de material de corte</li> </ul>	<p><b>Consecuencias no traballo</b>  Maior seguridade, evita riscos Maior seguridade</p>
<p><b>5. En materia de xestión</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tendencia a presentar o produto en bandexa</li> </ul>	<p><b>Consecuencias no traballo</b> Tendencia a desaparecer a ocupación</p>

Capacidade de promoción profesional: Si

Postos de traballo aos que pode promocionar:

- Coordinador de peixería
- Supervisor de peixería

Dependente de peixería (continuación)

**FORMACIÓN PROFESIONAL ASOCIADA Á OCUPACIÓN**

Formación Profesional Regrada		
Titulación	Cíelo	
Comercio	Grao medio	
Programas de garantía social		
Auxiliar de peixería		
Formación Profesional Ocupacional		
Código	Curso	Modalidade
IAAD60	Peixeiro	Curso ocupacional
Formación Profesional Continua		
Curso	Organismo	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Manipulación de peixe</li> <li>■ Derivados da pesca</li> <li>■ Exposición de mostradores</li> </ul>	<p>A propia empresa Cámara de Comercio Confederación de Empresarios de Lugo A propia empresa</p>	
Outros cursos de formación		
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Formación sobre como vender o produto</li> <li>■ Atención ao cliente</li> <li>■ Cofieamento do produto. Manipulación de alimentos</li> </ul>		
<b>DATA</b>	<b>DECEMBRO DE 2005</b>	