

DENOMINACIÓN DA OCUPACIÓN

Limpador-preparador ou Traballador de peixe para conserva

Código: 78010185 • Código: 78010194

Outras denominacións:

- Fileteador
- Manipulador de peixe

Ocupacións afíns:

- Operarios de industrias cárnicas
- Traballador de fábricas de conxelados
- Traballador de industria alimentaria en xeral

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 traballador limpador-preparador de peixe para conserva realizará operacións específicas de manipulación e preparación dos diferentes produtos da pesca, seleccionando, clasificando e envasando os preparados de peixe, mariscos e moluscos, respectando os métodos establecidos no cumprimento normativo de calidade, seguridade e hixiene de instalacións, equipos e procesos que determinan as industrias de conservas derivadas da pesca

Funcións:

- Envasado dos produtos
- Manipulación e preparación
- Selección e clasificación do peixe, mariscos e moluscos

Lugar de traballo:

- Fábricas de conservas
- Conxedeiros
- Fábricas frigoríficas
- Prantais de limpeza

Frecuencia:

- Sempre
- Ás veces
- Ás veces
- Ás veces

Condições atmosféricas:

- Húmida
- Limpa
- Atmosfera graxa
- Olores
- Seca
- Vapores

Frecuencia:

- Frecuentemente
- Frecuentemente
- Frecuentemente
- Ás veces
- Ás veces
- Ás veces

Sonoridade:

- Ruídos
- Silencio

Frecuencia:

- Ás veces
- Ás veces

Iluminación:

- Artificial
- Natural

Frecuencia:

- Frecuentemente
- Ás veces

Temperatura:

- Ambiente
- Fría
- Calorosa

Frecuencia:

- Case sempre
- Ás veces
- Excepcionalmente

Instrumentos de traballo:

- Básculas

Frecuencia:

- Sempre

- Dosificadora de aceites
- Fmpacadora
- Iñaas de enchido e dosificación
- Cocedor de vapor
- Coitelo
- Envasadora ao baleiro
- Equipos de limpeza
- Evisceradora automática
- Limpadora automática
- Máquina desgrañadora
- Máquina lavadora
- Mesturadora
- Pechadora ao baleiro
- Sistemas de pechado
- Cocedor en salmoira
- Autoclaves
- Carretillas automáticas
- Máquina partidora
- Sistemas de refrixeración
- Tanques de salgadura
- Xerador de vapor
- Amasadora-Empastadora

- Sempre
- Sempre
- Sempre
- Frecuentemente
- Frecuentemente
- Frecuentemente
- Frecuentemente
- Frecuentemente
- Frecuentemente
- Frecuentemente
- Frecuentemente
- Frecuentemente
- Frecuentemente
- Frecuentemente
- Frecuentemente
- Usualmente
- Ás veces
- Ás veces
- Ás veces
- Ás veces
- Ás veces
- Ás veces
- Excepcionalmente

Posición de traballo:

- De pé
- Manipulando
- Sentado
- Andando
- Carrexando
- Tirando
- Empuxando

- Frecuencia:**
- Frecuentemente
 - Frecuentemente
 - Frecuentemente
 - Excepcionalmente
 - Excepcionalmente
 - Excepcionalmente
 - Ás veces

Enfermidades:

- Artrose
- Reuma
- Estrés
- Enfermidades causadas por axentes físicos
- Alerxias

Intensidade:

- Media
- Media
- Baixa
- Baixa
- Moi baixa

Accidentes:

- Atrapamento por ou entre obxectos
- Caídas de obxectos por manipulación
- Caídas de persoas a distinto nivel
- Caídas de persoas ao mesmo nivel
- Choques contra obxectos inmóviles
- Contacto con substancias tóxicas e corrosivas
- Contactos térmicos
- Golpes por obxectos
- Contactos eléctricos
- Incendios

Intensidade:

- Baixa
- Baixa
- Baixa
- Baixa
- Baixa
- Baixa
- Baixa
- Baixa
- Moi baixa
- Moi baixa

Danos:

- Cortes
- Lesións auditivas
- Lesións na columna
- Lesións nos membros
- Alteracións olfactivas
- Contusións
- Fracturas
- Infecções
- Lesións oculares

Intensidade:

- Media
- Media
- Media
- Baixa
- Baixa
- Baixa
- Baixa
- Baixa
- Baixa

■ Problemas sistema circulatorio	Baixa
■ Queimaduras	Baixa
■ Sobreesforzo	Baixa
■ Toxicidade aparato respiratorio	Baixa

Medidas de seguridade:	Frecuencia:
■ Calzado de seguridade	Sempre
■ Guantes de protección	Sempre
■ Botas illantes	Ás veces
■ Guantes contra agresións químicas	Ás veces
■ Protectores auditivos	Ás veces
■ Roupas adecuadas para ambiente térmico	Ás veces

Disponibilidade para viaxar: Non

REQUISITOS DO TRABALLADOR

Nivel de estudos: Primarios

- Carné profesional: Manipulador de alimentos

Formación complementaria

1. Coñecementos técnicos:	Intensidade da demanda
■ Carné de manipulador de alimentos	Necesario
■ Hixiénico-sanitarios	Necesario
■ Técnico de alimentos	Preferible
2. Coñecementos normativos:	
■ Regulamento do manipulador	Necesario
■ Lexislación alimentaria	Preferible

Condições físicas:

- Agudeza visual
- Destreza manual
- Resistencia física

PREFERENCIAS

Perfil de idade: Indiferente

Capacidades demandadas:	Nivel de intensidade
■ Atención	Alto
■ Iniciativa	Medio
■ Percepción de diferenzas	Medio
■ Intuición	Baixo
■ Memoria visual	Baixo
■ Razoamento concreto	Baixo
■ Razoamento numérico	Baixo

CARACTERÍSTICAS DA CONTRATACIÓN

Sectores económicos:	Código CNAE
■ Elaboración, conservación de peixe e produtos a base de peixe	1520

Tipo de contrato preferente: Obra ou servizo

Máximo nivel salarial: 1.050 € **Mínimo nivel salarial:** 650 €

Xornada laboral habitual: Continua

Tipo de organización laboral: Pequenas e medianas empresas

Actividades dos negocios:

- Elaboración de conservas

Tendencia da contratación: Mantense estable

Innovacións e cambios

1. Equipos e instrumentos	Consecuencias no traballo
■ Evisceradoras, empacadoras e descunchadoras	Redución de custos e aumento da produtividade
2. Procedementos e técnicas	
■ Eliminación dalgúns procesos de elaboración	Diminución de postos de traballo
■ Novos procesos de cocción e limpeza	Aumento da rendibilidade do traballo
■ Novas técnicas de procesamento de túnidos, cefalópodos e sardiñas	Incremento da produtividade
3. Lexislativos e normativos	
■ Hixiene e control	Maior rigor no traballo
4. Cambios en materia de xestión	
■ Control da produtividade	Maior coñecemento das operacións

Capacidade de promoción profesional: Si

Postos de traballo aos que pode promocionar:

- Encargado
- Controlador de produto e calidade

FORMACIÓN PROFESIONAL ASOCIADA Á OCUPACIÓN

Formación profesional regrada

Titulación	Ciclo
■ Conserveira vexetal, cárnica e de peixe	Medio

Programas de garantía social

- Operario de industrias conserveiras e semiconserveiras de peixes e mariscos

Formación profesional ocupacional

Código	Curso	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
■ Manipulación de alimentos	Administración autonómica
■ Formación de pechadores	Asociación de fabricantes