

## DENOMINACIÓN DA OCUPACIÓN

Código SISPE: 6321.004.0

### Outras denominacións:

- Traballador de cultivo de peixes en augas continentais

### Ocupacións afíns:

- Piscicultor de criadeiro
- Traballador de granxa mariña, en xeral
- Piscicultor de engorde en augas mariñas
- Traballador de cultivo de moluscos en medio natural
- Traballador de cultivo de moluscos en criadeiro
- Traballador de cultivo de crustáceos
- Estabulador de crustáceos (cetarias)
- Traballador de cultivo de fitoplancto
- Traballador de cultivo de zooplancto
- Traballador de cultivo e recolección de macroalgas

### Ocupacións da área profesional:

- Piscicultor de engorde en augas mariñas
- Piscicultor de criadeiro de especies mariñas en instalacións terrestres
- Experto en reprodución e cultivo larvario de peixes

### Categorías profesionais:

- Encargado de primeira
- Encargado de segunda
- Oficial de primeira
- Oficial de segunda
- Oficial de terceira

## DESCRIPCIÓN DA OCUPACIÓN

### Definición:

Realiza as operacións propias do proceso de cría e engorde das especies cultivadas de peixes de auga doce, a preparación, manexo e mantemento dos equipos e instalacións dos diferentes sistemas de cultivo para obter ovos, alevíns e exemplares de talle comercial da calidade requirida, en condicións adecuadas de seguridade e hixiene.

### Funcións:

- Preparar e manter os equipos e instalacións en perfecto estado operativo.
- Realizar operacións de cría de peixes de auga doce.
- Realizar operacións de engorde de peixes de auga doce.

### Lugar de traballo:

Exterior, almacén, oficina, laboratorio e nave industrial.

### Condicións atmosféricas:

Sempre Ambiente limpo	Ás veces Humidade Olores
--------------------------	--------------------------------

### Ruído e vibracións:

<b>Ruído</b> Non se produce	<b>Vibracións en todo o corpo</b> Non se producen	<b>Vibracións nalgúns membros do corpo</b> Non se producen
--------------------------------	--	---

### Iluminación:

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

### Temperatura:

Sempre Ambiental	Ás veces Variable
---------------------	----------------------

## Piscicultor en augas continentais

### Instrumentos de traballo:

<b>Equipo e maquinaria</b>	<b>Ferramentas e utensilios</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Arca conxelador</li> <li>■ Bomba de trasfega autoaspirantes</li> <li>■ Carro de alimentación mecánica</li> <li>■ Clasificadora de peixes</li> <li>■ Extintores: po, CO<sub>2</sub>, espuma seca, etc.</li> <li>■ Frigorífico</li> <li>■ Incubadoras de ovos</li> <li>■ Tanques de osixeno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Equipos de disección</li> <li>■ Balanza con capacidade de 50 kg</li> <li>■ Balanza dixital de dous decimais</li> <li>■ Barreños</li> <li>■ Botas</li> <li>■ Calculadora programable</li> <li>■ Carretillas</li> <li>■ Cubos de goma</li> <li>■ Luvas de goma</li> <li>■ Ictiómetros</li> <li>■ Instrumental laboratorio plástico</li> <li>■ Instrumental laboratorio vidro</li> <li>■ Microscopio binocular e accesorios</li> <li>■ Oxímetro</li> <li>■ Pas</li> <li>■ pH-metro</li> <li>■ Roupas de auga</li> <li>■ Termómetros</li> <li>■ Trueis</li> <li>■ Útiles e ferramentas de mecánica</li> </ul>

### Posición de traballo:

Sempre De pé	Ás veces Andando Carrexando Manipulando Empuxando
-----------------	---

### Enfermidades:

Alta probabilidade Reuma	Baixa probabilidade
-----------------------------	---------------------

### Accidentes:

Alta probabilidade —	Baixa probabilidade Caidas de obxectos e persoas Cortes Golpes Toxicidade
-------------------------	---

### Danos:

Alta probabilidade —	Baixa probabilidade Lesións en membros superiores Lesións en membros inferiores
-------------------------	---

### Medidas de seguridade:

- Botas con punteira
- Botas de auga
- Caixa de urxencias completa
- Casco
- Cinto lumbo-abdominal
- Lentes de protección
- Luvas
- Máscara
- Protectores auditivos
- Iraxe ou mono de traballo
- Chaquetas térmicas
- Vadeadoras

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

- Manexo de maquinaria
- Manipulación do produto
- Coñecemento das características e fisionomía do produto

##### Preferibles

- Mecánica
- Manexo de carretillas
- Electricidade

#### 1. Coñecementos normativos:

##### Necesarios

- Protocolos de actuación con axentes químicos

##### Preferibles

- Manipulación de alimentos
- Normativa medioambiental

#### 1. Idiomas:

##### Necesarios

—

##### Preferibles

—

#### 1. Informática:

##### Necesarios

—

##### Preferibles

- Coñecementos básicos

#### 1. Outros coñecementos:

##### Necesarios

—

##### Preferibles

- Coñecementos sobre patoloxías dos peixes
- Control de riscos das enfermidades
- Ciclo biolóxico de peixes do río
- Xestión de ríos

#### Condições físicas:

- Destreza manual
- Resistencia física

## PREFERENCIAS

Perfil de idade: Non

#### Capacidades demandadas:

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

## CARACTERÍSTICAS DA CONTRATACIÓN

#### Sectores económicos:

Código CNAE  
05021

#### Descrición

Acuicultura en augas continentais

Tipo de contrato preferente: Temporal

Máximo nivel salarial: 1.200 euros

Mínimo nivel salarial: 600 euros

Xornada laboral habitual: Xornada variable

Tipo de organización laboral preferente: PEMES

#### Actividades dos negocios:

- Acuicultura continental

Tendencia da contratación: Mantense estable

## Innovacións e cambios

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

- Equipos máis cómodos e modernos e instalacións máis modernas.
- Automatización.

#### Consecuencias no traballo

Máis comodidade, rapidez, produción e calidade. Máis formación e moita adaptación. Máis formación.

#### 2. Procedementos, técnicas e procesos

- Estandarización.
- Calidade.

#### Consecuencias no traballo

Formación. Control do traballo.

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

- Control da calidade das augas.
- Normas máis estritas.

#### Consecuencias no traballo

Máis control. Máis coñecementos.

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

—

#### Consecuencias no traballo

—

#### 5. En materia de xestión

- No sector público en vez de piscifactorías son estacións de cría.

#### Consecuencias no traballo

Especialización por cuncas e máis postos de traballo.

Capacidade de promoción profesional: Si

Postos de traballo aos que pode promocionar:

- Encargado de planta

## FORMACIÓN PROFESIONAL ASOCIADA Á OCUPACIÓN

### Formación Profesional Regrada

#### Titulación

Operacións de cultivo acuícola  
Produción acuícola

#### Ciclo

Grao medio  
Grao superior

### Programas de garantía social

—

### Formación Profesional Ocupacional

#### Código

PAPC30

#### Curso

Piscicultura en augas continentais (cría e engorde)

#### Modalidade

Curso directamente equiparable

### Formación Profesional Continua

#### Curso

- Patoloxías
- Cultivo de peixes
- Manexo de instalacións
- Xestión e rendibilidade do peixe

#### Organismo

Universidade de Santiago de Compostela  
Federación Agroalimentaria da UXT  
Universidade de Santiago de Compostela  
Asociación de Piscicultores

### Outros cursos de formación

- Enfermidades
- Cursos sobre o manexo de produtos (provedores de pensos)

DATA

DECEMBRO DE 2005