

DENOMINACIÓN DA OCUPACIÓN

Traballador de conxelación de alimentos

Código: 78040090

Outras denominacións:

- Elaborador de produtos conxelados
- Manipulador de alimentos

Ocupacións afíns:

- Operario de limpeza, eviscerado e corte en lonxa
- Operario de traballos en liña

Ocupacións da área profesional:

- Axudante de conservas de produtos da pesca
- Elaborador de conservas de produtos da pesca
- Elaborador de conservas vexetais
- Técnico de almacén, recepción e expedición dos produtos pesqueiros
- Técnico de conservas de peixes e mariscos
- Técnico de semiconservas de peixe

Categorías profesionais:

- Capataz
- Peón especializado
- Peón ou estibador
- Peón manipulador
- Aprendiz

DESCRIPCIÓN DA OCUPACIÓN

Definición:

O traballador de conxelación de alimentos é o profesional que se encarga da clasificación e selección dos produtos procedentes da pesca e o marisqueo, vexetais e/ou carnes, así como doutros produtos auxiliares necesarios para o seu procesamento e posterior conxelación. Entre outras, leva a cabo tarefas de limpeza, pelado, eviscerado, corte, fileteado, pesada, envasado e control do correcto funcionamento de toda a maquinaria que intervéñen nos distintos momentos do proceso de conxelación

Funcións:

- Clasificar e seleccionar as materias primas atendendo ao tamaño, calibre e calidade destas
- Descabezar, eviscerar e filetear os produtos da pesca
- Detectar avarías en calquera das máquinas automatizadas da liña de procesamento
- Levar a cabo operacións de glaseado e/ou bañado/regado de salmoiras
- Levar a cabo tarefas de desinfección e limpeza dos instrumentos e maquinaria a empregar
- Limpar, lavar e eliminar os contidos desbotables dos produtos a utilizar
- Manexar as distintas máquinas da liña de procesamento (picadora, partidora, evisceradora, peladora ...)
- Rexistrar pesos e cantidades, controlando a dosificación dos ingredientes
- Supervisar o correcto envasado e almacenaxe do produto

Lugar de traballo:

- Fábricas de conxelados
- Almacéns frigoríficos
- Lonxas

Frecuencia:

- Sempre
- Frecuentemente
- Ás veces

Condicións atmosféricas:

- Húmida
- Limpia
- Olores
- Seca
- Vapores

Frecuencia:

- Case sempre
- Frecuentemente
- Ás veces
- Excepcionalmente
- Excepcionalmente

Sonoridade:

- Ruidos
- Bulcio
- Vibracións

Frecuencia:

- Frecuentemente
- Ás veces
- Ás veces

Iluminación:

- Artificial
- Natural

Frecuencia:

- Case sempre
- Ás veces

Temperatura:

- Fría
- Ambiente

Frecuencia:

- Frecuentemente
- Ás veces

Instrumentos de traballo:

- Cámara frigorífica
- Máquina de envasado ao baleiro
- Balanzas
- Empaquetadoras
- Precintadora
- Serras/Guillotinas
- Túneles de conxelación
- Carretilla
- Conxeladores continuos
- Cutter
- Envasadora automática
- Mesa de envasado
- Recipientes diversos e bandexas
- Refrixerador
- Aneladora
- Armarios conxeladores
- Cerradora de caixas
- Cintas transportadoras
- Clasificador vibratorio
- Codificador
- Cortadora/Picadora
- Depósitos de almacenamento
- Depósitos para mesturas de sólidos e líquidos
- Dispositivos lavadores
- Dosificadora
- Escaldadora
- Formadora de caixas
- Paletizadoras
- Peladora
- Pesadoras multicabezal
- Tanques para residuos
- Partidora
- Cuñadora
- Silos

Frecuencia:

- Sempre
- Sempre
- Case sempre
- Frecuentemente
- Frecuentemente
- Frecuentemente
- Frecuentemente
- Usualmente
- Usualmente
- Usualmente
- Usualmente
- Usualmente
- Usualmente
- Usualmente
- Ás veces
- Ás veces
- Ás veces
- Ás veces
- Ás veces
- Ás veces
- Ás veces
- Ás veces
- Ás veces
- Ás veces
- Ás veces
- Ás veces
- Ás veces
- Ás veces
- Ás veces
- Ás veces
- Ás veces
- Ás veces
- Ás veces
- Excepcionalmente

Posición de traballo:

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

Frecuencia:

- Sempre
- Case sempre
- Usualmente
- Ás veces
- Ás veces
- Ás veces
- Excepcionalmente

Enfermidades:

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

Intensidade:

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

Accidentes:	Intensidade:
<ul style="list-style-type: none"> ■ Caídas ■ Contactos térmicos ■ Golpes por obxectos ■ Atrapamento por ou entre obxectos ■ Choques contra obxectos inmóviles 	<ul style="list-style-type: none"> Baixa Baixa Baixa Moi baixa Moi baixa

Danos:	Intensidade:
<ul style="list-style-type: none"> ■ Cortes ■ Sobreesforzo ■ Contusións ■ Fracturas ■ Lesións na columna ■ Lesións nos membros 	<ul style="list-style-type: none"> Media/Baixa Media/Baixa Baixa Baixa Baixa Moi baixa

Medidas de seguridade:	Frecuencia:
<ul style="list-style-type: none"> ■ Guantes de protección ■ Botas antid deslizantes ■ Gorro ■ Protectores auditivos ■ Protectores térmicos 	<ul style="list-style-type: none"> Sempre Sempre Sempre Ás veces Ás veces

Disponibilidade para viaxar: Si

REQUISITOS DO TRABALLADOR

Nivel de estudos: Primarios
 ■ Carné profesional: Manipulador de alimentos -Sanidade-

Formación complementaria

I. Coñecementos técnicos:	Intensidade da demanda
<ul style="list-style-type: none"> ■ Manipulación de alimentos ■ Seguridade e hixiene ■ Sistema de análise de riscos e dos puntos críticos de control 	<ul style="list-style-type: none"> Necesaria Necesaria Preferible

Condições físicas:

- Destreza manual
- Resistencia física

PREFERENCIAS

Perfil de idade: Indiferente

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

CARACTERÍSTICAS DA CONTRATACIÓN

Sectores económicos:	Código CNAE
<ul style="list-style-type: none"> ■ Elaboración, conservación de peixe e produtos a base de peixe ■ Preparación e conservación de froitas e hortalizas 	<ul style="list-style-type: none"> 1520 1530

Tipo de contrato preferente: Obra ou servizo

Máximo nivel salarial: 1.000 €

Mínimo nivel salarial: 600 €

Xornada laboral habitual: Completa por quendas

Tipo de organización laboral: Pequenas e medianas empresas

Actividades dos negocios:

- Elaboración de peixe conxelado
- Elaboración doutros produtos conxelados
- Elaboración de precociñados

Tendencia da contratación: Mantense estable

Innovacións e cambios

1. Equipos e instrumentos	Consecuencias no traballo
<ul style="list-style-type: none"> ■ Automatización de líñas 	<ul style="list-style-type: none"> Redución de persoal
2. Procedementos e técnicas	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Externalización de procesos 	<ul style="list-style-type: none"> Redución de persoal

Capacidade de promoción profesional: Si

Postos de traballo aos que pode promocionar:

- Xefe de equipo

FORMACIÓN PROFESIONAL ASOCIADA Á OCUPACIÓN

Formación profesional ocupacional

Código	Curso	Modalidade
IACN30	Procesador de produtos conxelados	Curso de créditos ocupacionais