

DENOMINACIÓN DA OCUPACIÓN

Código: 78010185

Traballador preparación peixe para conservas

Ocupacións afíns:

- Operarios en industrias cárnicas
- Traballador de conxelados

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 de preparación de peixe para conserva realiza operacións específicas de manipulación, preparación, tratamentos de conservación, envasado, almacenamento e distribución dos diferentes produtos da pesca, seleccionando, clasificando, envasando e almacenando 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, almacenamento dos produtos
- Manipulación, preparación e tratamentos de conservación
- Selección e clasificación do peixe, mariscos e moluscos

Lugar de traballo:

- Fábricas de conservas

Frecuencia:

Sempre

Condições atmosféricas:

- Limpa
- Seca
- Húmida
- Vapores

Frecuencia:

Sempre
Usualmente
Ás veces
Excepcionalmente

Sonoridade:

- Silencio
- Bulicio
- Ruídos

Frecuencia:

Usualmente
Ás veces
Ás veces

Iluminación:

- Artificial
- Natural

Frecuencia:

Usualmente
Usualmente

Temperatura:

- Ambiente
- Calorosa
- Fria

Frecuencia:

frecuentemente
Ás veces
Ás veces

Instrumentos de traballo:

- Dosificadora de aceites
- Básculas
- Empacadora
- Envasadora ao baleiro
- Liñas de enchido e dosificación
- Liñas de envasado
- Pechadora ao baleiro
- Sistemas de esterilización autoclave
- Sistemas de pechado
- Sistemas de refrixeración

Frecuencia:

Sempre
Case sempre
Case sempre
Case sempre
Case sempre
Case sempre
Case sempre
Case sempre
Case sempre
Case sempre

- Cocedor de vapor
 - Máquina degrañadora
 - Máquina lavadora
 - Carretillas automáticas
 - Cocedor en salmoira
 - Equipos de limpeza
 - Visceradora automática
 - Limpadora automática
 - Mesturadora
 - Máquina partidora
 - Prensas
 - Tanques de salgadura
 - Xerador de vapor
 - Amasadora-empastadora
 - Cámaras de baleiro
 - Embutidora - accesorios
- Frecuentemente
Frecuentemente
Frecuentemente
Usualmente
Usualmente
Usualmente
Usualmente
Usualmente
Usualmente
Ás veces
Ás veces
Ás veces
Ás veces
Ás veces
Excepcionalmente
Excepcionalmente
Excepcionalmente

Posición de traballo:

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

Frecuencia:

Frecuentemente
Usualmente
Ás veces
Ás veces
Excepcionalmente
Excepcionalmente
Excepcionalmente
Excepcionalmente
Excepcionalmente

Enfermidades:

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

Intensidade:

Media
Media/Baixa
Moi baixa
Moi baixa
Moi 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
- Golpes por obxectos
- Contacto con substancias tóxicas e corrosivas
- Contactos térmicos

Intensidade:

Baixa
Baixa
Baixa
Baixa
Baixa
Baixa
Moi baixa
Moi baixa

Danos:

- Cortes
- Lesións na columna
- Lesións nos membros
- Sobreesforzo
- Alteracións olfactivas
- Contusións
- Fracturas
- Infecções
- Lesións auditivas
- Lesións oculares
- Problemas sistema circulatorio
- Queimaduras
- Toxicidade aparato respiratorio
- Toxicidade cutánea

Intensidade:

Media/Baixa
Media/Baixa
Media/Baixa
Media/Baixa
Moi baixa
Moi baixa
Moi baixa
Moi baixa
Moi baixa
Moi baixa
Moi baixa
Moi baixa
Moi baixa
Moi baixa

Medidas de seguridade:	Frecuencia:
■ Guantes de protección	Sempre
■ Botas illantes	Ás veces
■ Calzado de seguridade	Ás veces
■ Guantes contra agresións químicas	Ás veces
■ Protectores auditivos	Ás veces
■ Roupa adecuada 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
■ Técnico de alimentos	Preferible
2. Coñecementos normativos:	
■ Lexislación alimentaria	Preferible
4. Informática:	
■ Excel	Preferible

Condições físicas:
■ Destreza manual

PREFERENCIAS

Perfil de idade: Indiferente

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

CARACTERÍSTICAS DA CONTRATACIÓN

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

Tipo de contrato preferente: Obra ou servizo

Máximo nivel salarial: 1.050 € **Mínimo nivel salarial:** 800 €

Xornada laboral habitual: Continua

Tipo de organización laboral: Pequenas e medianas empresas

Actividades dos negocios:
■ Conserveiras
■ Elaboración de atún
■ Fabricación de máquinas para conserveiras

Tendencia da contratación: Mantense estable con tendencia a reducirse

Innovacións e cambios

1. Procedementos e técnicas
■ Eliminación dalgúns procesos de elaboración Diminución do emprego
■ Novos procesos de cocción e limpeza Maior rendibilidade

Capacidade de promoción profesional: Non

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

Outros cursos de formación

■ Mecánicos de cerres, almaceneiros, esterilizadores