

## DENOMINACIÓN DA OCUPACIÓN

Código SISPE: 6321.001.3

### Outras denominacións:

- Traballador do cultivo de peixes de engorde en augas mariñas
- Acuicultor

### Ocupacións afíns:

- Traballador de granxa mariña, en xeral
- Piscicultor de criadeiro
- Piscicultor en augas continentais
- 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 augas continentais (cría e engorde)
- 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:

O piscicultor de engorde é o profesional que realiza e verifica as operacións e procesos propios do engorde das principais especies cultivadas de peixes mariños, nos distintos sistemas de cultivo, respectando a normativa vixente na materia, e sobre seguridade, hixiene laboral e medio ambiente.

### Funcións:

- Realiza, controla e supervisa a limpeza e desinfección e, en caso necesario, a esterilización das instalacións e o material de cultivo, establecendo os procedementos que cómpre aplicar
- Controla os parámetros de cultivo en todas as fases de engorde, baseándose nas especificacións do proceso e de uso dos equipos a medida, rexistrando os valores obtidos nas unidades de forma adecuada
- Realiza e controla o acondicionamento dos alevíns, na época adecuada, baseándose nas condicións de hixiene e profilaxe exixidas
- Realiza e verifica as condicións de engorde, nas condicións de hixiene e profilaxe exixidas, tendo en conta os criterios establecidos
- Selecciona, colleita e clasifica os exemplares adecuados, segundo talle, peso e calidade, tendo en conta as normas establecidas e a calidade do produto final para a súa comercialización e consumo
- Realiza o control da alimentación

### Lugar de traballo:

Nave industrial, oficina, almacén e gaiolas mariñas

### Condicións atmosféricas:

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

## Piscicultor de engorde en augas mariñas

### Ruído e vibracións:

Ruído	Vibracións en todo o corpo	Vibracións nalgúns membros do corpo
Continuo de intensidade alta	Non se producen	Non se producen

### Iluminación:

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

### Temperatura:

	Sempre Ambiental	Ás veces —
--	---------------------	---------------

### Instrumentos de traballo:

Equipo e maquinaria	Ferramentas e utensilios
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Alimentadores automáticos</li> <li>■ Autoclave</li> <li>■ Barca ou lancha</li> <li>■ Báscula</li> <li>■ Bomba de trasfega autoaspirante</li> <li>■ Caixas de envasado</li> <li>■ Cámara fría</li> <li>■ Carretillas</li> <li>■ Clasificadora de peixes</li> <li>■ Comportas</li> <li>■ Equipo de matanza por shock eléctrico</li> <li>■ Estufa</li> <li>■ Frigoríficos</li> <li>■ Instrumental de análises químicas</li> <li>■ Máquina clasificadora</li> <li>■ Máquina elevadora</li> <li>■ Maquinaria de construción</li> <li>■ Medios de transporte</li> <li>■ Mesturadora</li> <li>■ Microscopio</li> <li>■ Picadora</li> <li>■ Recipientes</li> <li>■ Redes</li> <li>■ Sistema de comunicación</li> <li>■ Sistema de esterilización da auga</li> <li>■ Sistema de osixenación</li> <li>■ Máquina hidrolimpadora</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Termómetro</li> <li>■ Botas de auga</li> <li>■ Calibre e/ou regra</li> <li>■ Ferramentas manuais</li> <li>■ Mecheiro Bunsen</li> <li>■ Oxímetro</li> <li>■ pH-metro</li> <li>■ Roupa de auga</li> <li>■ Salabre</li> </ul>

### Posición de traballo:

Sempre De pé	Ás veces Andando Inclinado Agachado Carrexando Manipulando Empuxando Tirando
-----------------	---

<b>Enfermidades:</b>	<p><b>Alta probabilidade</b> Alerxias respiratorias Artrose Enfermidades respiratorias Estrés Reuma</p>	<p><b>Baixa probabilidade</b> Alerxias cutáneas Alerxias visuais Depresión</p>
<b>Accidentes:</b>	<p><b>Alta probabilidade</b> Caídas de obxectos e persoas Cortes Golpes Descargas eléctricas</p>	<p><b>Baixa probabilidade</b> Asfixia Atrapamento Atropelos Incendios Toxicidade</p>
<b>Danos:</b>	<p><b>Alta probabilidade</b> Lesións auditivas Lesións en columna Lesións osteomusculares Problemas respiratorios Toxicidade cutánea</p>	<p><b>Baixa probabilidade</b> Infeccións Lesións en membros superiores Lesións en membros inferiores Lesións oculares Queimaduras Alteracións nerviosas</p>
<b>Medidas de seguridade:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Botas con punteira</li> <li>■ Casco</li> <li>■ Cinto lumbo-abdominal</li> <li>■ Lentes de protección</li> <li>■ Luvas</li> <li>■ Máscara</li> <li>■ Protectores auditivos</li> <li>■ Traxe ou mono de traballo</li> <li>■ Botas de auga</li> <li>■ Traxe de neopreno</li> <li>■ Equipo de salvamento náutico en cultivos mariños</li> <li>■ Vadeadores</li> </ul>	

**Disponibilidade para viaxar:** Si

### REQUISITOS DO TRABALLADOR

**Nivel de estudos:** Estudos primarios

**Carné profesional:** Si, carné de manipulador de alimentos  
\* formación a cargo de la empresa

**Formación complementaria:**

<b>1. Coñecementos técnicos:</b>	<p><b>Necesarios</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Coñecemento no trato de alimentos e na súa manipulación</li> </ul>	<p><b>Preferibles</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Confección de redes</li> <li>■ Electricidade</li> <li>■ Mecánica</li> <li>■ Fontanería</li> </ul>
<b>1. Coñecementos normativos:</b>	<p><b>Necesarios</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Carné de manipulador de alimentos * formación a cargo de la empresa</li> <li>■ Todo tipo de normas medioambientais de tratamento de animais destinados ao consumo humano</li> </ul>	<p><b>Preferibles</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tallaxe comercial</li> <li>■ Normas de prevención de riscos laborais</li> <li>■ Normas de hixiene e seguridade con produtos químicos</li> <li>■ Lexislación sanitaria</li> </ul>

<b>1. Idiomas:</b>	<p><b>Necesarios</b></p> <p>—</p>	<p><b>Preferibles</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Inglés</li> </ul>
<b>1. Informática:</b>	<p><b>Necesarios</b></p> <p>—</p>	<p><b>Preferibles</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Coñecementos básicos</li> <li>■ Ofimática básica</li> </ul>
<b>1. Outros coñecementos:</b>	<p><b>Necesarios</b></p> <p>—</p>	<p><b>Preferibles</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Análise de riscos</li> <li>■ Conceptos biolóxicos básicos da especie a cultivar</li> <li>■ Patoloxías máis comúns das especies cultivadas</li> <li>■ Condución</li> <li>■ Conceptos básicos de hidráulica</li> <li>■ Control de puntos críticos</li> <li>■ Primeiros auxilios</li> <li>■ Básicos de técnicas de construción</li> </ul>
<b>Condicións físicas:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Agudeza visual</li> <li>■ Destreza manual</li> <li>■ Resistencia física</li> <li>■ Rapidez de reflexos</li> </ul>	

### PREFERENCIAS

**Perfil de idade:** Non

**Capacidade demandadas:**

- Estimación de cantidade
- Estimación de medidas
- Precisión
- Memoria visual
- Atención
- Iniciativa
- Análise
- Intuición
- Percepción de diferenzas
- Razoamento concreto
- Razoamento numérico
- Ordenado
- Metódico

### CARACTERÍSTICAS DA CONTRATACIÓN

<b>Sectores económicos:</b>	<p><b>Código CNAE</b> 05022</p>	<p><b>Descrición</b> Acuicultura en augas mariñas</p>
<b>Tipo de contrato preferente:</b>	Temporal	
<b>Máximo nivel salarial:</b>	3.000 euros	<b>Mínimo nivel salarial:</b> 600 euros
<b>Xornada laboral habitual:</b>	Xornada por quendas (mañá, tarde e noite)	
<b>Tipo de organización laboral preferente:</b>	PEMES	
<b>Actividades dos negocios:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Produción de peixe</li> <li>■ Acuicultura (engorde, distribución e venda)</li> <li>■ Comercialización de peixe</li> </ul>	
<b>Tendencia da contratación:</b>	En aumento	

DENOMINACIÓN DA OCUPACIÓN

**Piscicultor de engorde en augas mariñas** (continuación)

Código SISPE: 6321.001.3

**Innovacións e cambios**

	<b>Innovacións e cambios</b>	<b>Consecuencias no traballo</b>
<b>1. Equipos, instrumentos e materiais e instalacións</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Clasificadoras, contadoras.</li> <li>■ Alimentadoras automáticas.</li> <li>■ Elevadores de peixe.</li> <li>■ Mecanización da instalación.</li> </ul>		<p>Máis cómodo, máis seguridade e menos esforzo físico. Máis funcións de traballo informático. Menos postos de traballo.</p> <p>Menos traballo físico pero máis traballo mental. Menos postos de traballo.</p> <p>Menos esforzo físico.</p> <p>Menos postos de traballo.</p>
<b>2. Procedementos, técnicas e procesos</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Automatización, aplicación de novas tecnoloxías.</li> <li>■ Tratamento da auga.</li> <li>■ Pensos secos para a alimentación.</li> <li>■ Control de parámetros informatizados e dixitalizados.</li> <li>■ Novos protocolos de limpeza e mantemento.</li> <li>■ Novos sistemas de recirculación da auga.</li> <li>■ Sistema de produción de gaiolas.</li> <li>■ Novas normas de alimentación.</li> </ul>		<p>Menos postos de traballo e postos máis especializados.</p> <p>Redución da carga de traballo.</p> <p>Máis coñecementos e máis cómodos.</p> <p>Redución da carga de traballo, menos esforzo físico. Menos postos de traballo.</p> <p>Non ter que usar alimentos conxelados e polo tanto menos tempo de exposición ao frío.</p> <p>Máis formación e especializacións.</p> <p>Máis coñecementos.</p> <p>Necesidade de novas especializacións.</p> <p>Máis control do traballo.</p>
<b>3. Lexislativos e normativos en materia medioambiental</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Canon de verteduras.</li> <li>■ Lexislación medioambiental máis rigorosa coa medicación que se aplica aos peixes.</li> <li>■ Normativa máis estrita ISO 9001 e 1401.</li> </ul>		<p><b>Consecuencias no traballo</b></p> <p>Manexo.</p> <p>Máis coñecementos da lexislación.</p> <p>Máis coidadosos.</p>
<b>4. Lexislativos e normativos en riscos laborais</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Maior lexislación. Novas normas de prevención de riscos laborais.</li> </ul>		<p><b>Consecuencias no traballo</b></p> <p>Necesidade de formación específica.</p> <p>Máis seguridade. Máis seguimento e máis cumprimento. Máis coñecementos.</p>
<b>5. En materia de xestión</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Optimización de recursos para mellorar resultados (normas ISO calidade).</li> <li>■ Externalización dos servizos (análise de augas e doenzas de peixes).</li> </ul>		<p><b>Consecuencias no traballo</b></p> <p>Máis formación e adaptación e máis coñecementos.</p> <p>Menos postos e menos especialización.</p>

**Capacidade de promoción profesional:** Si

**Postos de traballo aos que pode promocionar:**

- Encargado de planta

**FORMACIÓN PROFESIONAL ASOCIADA Á OCUPACIÓN**

**Formación Profesional Regrada**

<b>Titulación</b>	<b>Cíelo</b>
Operacións de cultivo acuícola	Grao medio
Produción acuícola	Grao superior

**Programas de garantía social**

—

**Formación Profesional Ocupacional**

<b>Código</b>	<b>Curso</b>	<b>Modalidade</b>
PAPC20	Piscicultor de engorde en augas mariñas	Curso directamente equiparable

**Formación Profesional Continua**

<b>Curso</b>	<b>Organismo</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Normas ISO de calidade</li> <li>■ Márketing</li> <li>■ Uso de augas residuais de plantas produtivas de cultivos mariños</li> <li>■ Informática</li> </ul>	<p>Confederación de Empresarios</p> <p>Confederación de Empresarios de Pontevedra</p> <p>Cámara de Comercio do Salnés</p> <p>Fundación para a Orientación Profesional, Empleo e Formación de Galicia (FORGA)</p> <p>Comisións Obreiras</p> <p>Clúster de Acuicultura</p> <p>Fundación para a Orientación Profesional, Empleo e Formación de Galicia (FORGA)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Prevención de riscos laborais</li> <li>■ Cultivos acuícolas en sistemas de circuito pechado</li> <li>■ Primeiros auxilios</li> </ul>	<p>Comisións Obreiras</p> <p>Clúster de Acuicultura</p> <p>Fundación para a Orientación Profesional, Empleo e Formación de Galicia (FORGA)</p>

**Outros cursos de formación**

- Formación comercial
- Programas de xestión de empresas de acuicultura
- Sistema de manipulación de peixes
- Formación sanitaria
- Análise de riscos e puntos críticos
- Patoloxías dos peixes
- Carretillas
- Cursos de mantemento de maquinaria e produtos químicos

DATA

DECEMBRO DE 2005