

# ENCUESTA FORMACIÓN OCUPACIONES INDUSTRIA CÁRNICA: Comercio al por mayor de productos cárnicos y Mataderos de aves y conejos. Exp. C20090069

## Relación de Ocupaciones del Sector



solicita



financian



colabora





**ENCUESTA FORMACIÓN-OCUPACIONES  
(EFO)  
C20090069**

**SECTOR INDUSTRIA CÁRNICA:  
COMERCIO AL POR MAYOR DE  
PRODUCTOS CÁRNICOS Y MATADERO  
DE AVES Y CONEJOS**

**CUADERNILLO DE  
OCUPACIONES**



OCUPACIONES DE LA INDUSTRIA CÁRNICA: COMERCIO AL POR MAYOR DE PRODUCTOS CARNICOS Y MATADEROS DE AVES Y CONEJOS (C20090069)		
C N O	OCUPACIÓN	COMPETENCIA GENERAL
1110	<b>Director/a general- Presidente/a ejecutivo/a- Gerente</b>	Representar a la empresa social, y legislativamente; planifica y dirige las estrategias empresariales; marca las directrices de la organización empresarial evaluando el alcance de los objetivos en el ámbito económico y de calidad para establecer nuevos objetivos. Todo ello aplicando las técnicas empresariales para alcanzar la eficiencia económica de la entidad dirigida.
1129	<b>Director/a de departamento de producción- Operaciones</b>	Dirigir y coordinar todas las actividades del área de producción, así como la producción diaria, la utilización de los recursos y el control de los gastos. Vigilar que se cumple la normativa de aplicación a la actividad. Controlar la selección, formación y el rendimiento del personal a su cargo. Representar al departamento con otros departamentos. <i>Se incluyen en esta ocupación encargado/a de empresa, de producción.</i>
1131	<b>Director/a de departamento de administración y finanzas</b>	Coordinar y dirigir el área financiera de la empresa, evaluando la situación de la misma y controlando las operaciones financieras que se lleven a cabo. Coordinar y dirigir la organización o administración de la empresa, evaluando la situación de la misma para llevar a cabo toma de decisiones sobre reajustes o cambios. Supervisar al equipo humano a su cargo.
1132	<b>Director/a de departamento de relaciones laborales- Técnico/a recursos humanos</b>	Dirigir, coordinar y planificar la política de la empresa en materia de personal y de relaciones laborales. Organizar todos los procedimientos dirigidos a la formación, contratación, promoción y negociaciones salariales con el personal de la empresa.

OCUPACIONES DE LA INDUSTRIA CÁRNICA: COMERCIO AL POR MAYOR DE PRODUCTOS CARNICOS Y MATADEROS DE AVES Y CONEJOS (C20090069)		
C N O	OCUPACIÓN	COMPETENCIA GENERAL
1133	<i>Director/a de departamento de comercialización y ventas</i>	<p>Planificar las operaciones comerciales, compras, venta y coordina y supervisa el trabajo del personal adscrito.</p> <p>Establecer los procedimientos operativos, negociar con los clientes, presentándoles ofertas y nuevos productos.</p> <p>Verificar la correcta entrega de los pedidos y evalúa a los proveedores.</p> <p><i>Se incluyen en esta ocupación Jefe/a de exportación, Responsable de Departamento de exportación.</i></p>
1139	<i>Director/a de otros Departamentos</i>	<p>Planificar y dirigir los temas relativos a su departamento.</p> <p>Representar el departamento en sus relaciones de trabajo con otros departamentos de la empresa o con terceros.</p> <p>Supervisar a otros/as trabajadores/as.</p>
8270	<i>Jefe/a de zona – Jefe/a de equipo de operaciones de máquina de elaboración de productos alimenticios</i>	<p>Dirigir, controlar y supervisar las actividades de los/as operadores/as de máquinas para elaborar productos cárnicos.</p>
2031	<i>Analista de aplicaciones</i>	<p>Buscar y perfeccionar o desarrollar conceptos y métodos de informática y trabajar en su aplicación.</p> <p>Idear y desarrollar métodos e instrumentos perfeccionados, incluso lenguajes informáticos.</p> <p>Supervisar otros/as trabajadores/as.</p>
2031	<i>Analista de sistemas</i>	<p>Analizar las necesidades de los/as usuarios/as de ordenadores, determinar las configuraciones de los ordenadores y sus unidades periféricas, programas y apoyos lógicos.</p> <p>Idear, proyectar y perfeccionar los programas lógicos que rigen el funcionamiento general de los ordenadores.</p> <p>Proyectar las redes de comunicación entre diferentes instalaciones informáticas.</p> <p>Supervisar otros trabajadores/as.</p>

<b>OCUPACIONES DE LA INDUSTRIA CÁRNICA: COMERCIO AL POR MAYOR DE PRODUCTOS CARNICOS Y MATADEROS DE AVES Y CONEJOS (C20090069)</b>		
<b>C N O</b>	<b>OCUPACIÓN</b>	<b>COMPETENCIA GENERAL</b>
2130	<i>Veterinario/a</i>	<p>Aplicar los conocimientos de la medicina veterinaria, bromatología e higiene alimentaria e investigan, perfeccionan o desarrollan conceptos, teorías y métodos, relacionados con la industria alimentaria.</p> <p>Controlar que la actividad de producción de productos alimenticios cumpla con la legislación y reglamentación de aplicación a la actividad.</p>
3025	<i>Técnico/a de mantenimiento de equipos electromecánicos</i>	Ejecutar tareas técnicas relacionadas con la fabricación, construcción, montaje, funcionamiento, mantenimiento y reparación de máquinas, equipos e instalaciones mecánicos.
3031	<i>Programador/a de aplicaciones informática</i>	<p>Instalar y actualizar programas informáticos en determinadas configuraciones de equipos y sistemas operativos.</p> <p>Ayudar en el manejo de los ordenadores y sus sistemas de programación a los/as usuarios/as.</p> <p>Instalar nuevas unidades periféricas.</p>
3072	<i>Técnico/a en prevención de riesgos laborales</i>	<p>Establecer mejoras en las condiciones de trabajo en el sector para lograr una reducción de la siniestralidad.</p> <p>Llevar a cabo la formación e información de los/as trabajadores/as en cuestiones de seguridad y salud.</p> <p>Evaluar los riesgos.</p> <p>Elaborar estrategias para actuar sobre las fuentes, el ambiente, la organización del trabajo y las personas.</p> <p>Realizar inspecciones para verificar el cumplimiento de las medidas preventivas y correctoras establecidas, responsabilizándose de la aplicación de las mismas.</p> <p>Establecer posibles alternativas de prevención y planes de emergencia para incendios y explosiones.</p>

OCUPACIONES DE LA INDUSTRIA CÁRNICA: COMERCIO AL POR MAYOR DE PRODUCTOS CARNICOS Y MATADEROS DE AVES Y CONEJOS (C20090069)		
C N O	OCUPACIÓN	COMPETENCIA GENERAL
3073	<i>Técnico/a de control de calidad</i>	<p>Se responsabilizará de la calidad de las materias primas, supervisando los procedimientos intermedios y la calidad de los productos finales.</p> <p>Controlar los muestreos, análisis y residuos.</p> <p>Supervisar la limpieza, desinfección y el diseño de instalaciones.</p> <p>Definir los parámetros de calidad, informando sobre el programa a mandos y trabajadores/as, asignando tareas y recursos, supervisando su aplicación.</p> <p>Controlar a los proveedores y verificar la trazabilidad del producto.</p> <p>Implantar programas de APPCC, estableciendo medidas correctoras y determinando un sistema de vigilancia.</p>
3121	<i>Técnico/a de laboratorio de industrias alimentarias</i>	<p>Desarrollar las tareas relativas al análisis en laboratorio como la toma de muestras de materia prima, producto intermedio y producto terminado, el análisis de las mismas para la determinación de sustancias y microorganismos, así como sus proporciones e interpretación de estos resultados.</p> <p>Realizar una preparación y mantenimiento del laboratorio y su materia.</p>
3122	<i>Ayudante de veterinaria</i>	<p>Recoger datos para las inspecciones ante mortem y post mortem, en explotación y matadero, ayudando en tareas prácticas.</p> <p>Controlar el producto almacenado y verificar el estado de las prendas de higiene y prevención de riesgos, manteniendo las pautas de precaución para evitar las posibilidades de contaminación cruzada.</p>
3316	<i>Técnico/a de gestión de stocks - almacenamiento</i>	<p>Obtener información sobre necesidades y existencias de materiales, y determinar la cantidad, calidad y costos de lo que se debe comprar, las fechas de entrega y otras condiciones de los contratos.</p> <p><i>Se incluyen en esta ocupación Encargado/a de logística, Jefe/a de almacén, Gestión de pedidos.</i></p>

<b>OCUPACIONES DE LA INDUSTRIA CÁRNICA: COMERCIO AL POR MAYOR DE PRODUCTOS CARNICOS Y MATADEROS DE AVES Y CONEJOS (C20090069)</b>		
<b>C N O</b>	<b>OCUPACIÓN</b>	<b>COMPETENCIA GENERAL</b>
<b>3320</b>	<b><i>Viajante - Vendedor/a Comprador/a</i></b>	<p>Gestionar la cartera de clientes.</p> <p>Captar clientes nuevos, informándoles sobre el producto y sus características particulares, presentando las ofertas y las condiciones de compra, planificando las visitas para una atención personalizada.</p> <p>Informar a la empresa sobre las condiciones del mercado y comunicar las necesidades del cliente.</p> <p>Elaborar pedidos e informes y verificar las entregas.</p> <p><i>Se incluyen en esta ocupación Autoventas, Televentas-marketing.</i></p>
<b>9999</b>	<b><i>Otros/as profesionales y técnicos/as</i></b>	Realizar tareas con carácter técnico y experiencia relacionados con la actividad de productos alimenticios.
<b>3411</b>	<b><i>Secretario/a en general</i></b>	<p>Realizar las funciones de gestión administrativa, tramitando los pedidos, pagos y cobros, negociando las finanzas y autorizando los pagos del personal.</p> <p>Realizar el apoyo administrativo y la atención a clientes y proveedores, demostrando poseer las aptitudes económicas y de negociación necesarias para asegurar la eficacia económica de la empresa, siempre en el marco del cumplimiento legal en las actuaciones de la empresa.</p> <p><i>Se incluyen en esta ocupación Administrativo/a, Auxiliar, Contable, Encargado/a de gestiones administrativas.</i></p>
<b>4021</b>	<b><i>Almacenero/a de industrias alimentarias- Empleado/a de almacén – Basculero</i></b>	<p>Descargar la mercancía a su llegada a la empresa, pesándola y revisando su estado.</p> <p>Trasladar el material al interior del almacén, realizando la estiba y desestiba.</p> <p>Preparar pedidos para retirar del almacén y cargar la mercancía para su expedición.</p> <p>Realizar la limpieza, desinfección y eliminación de productos residuales de las instalaciones.</p>
<b>4220</b>	<b><i>Operador/a grabador/a de datos en ordenador</i></b>	Introducir datos numéricos y de otro tipo en máquinas y equipos electrónicos o informatizados para su captura, tratamiento y transmisión.

<b>OCUPACIONES DE LA INDUSTRIA CÁRNICA: COMERCIO AL POR MAYOR DE PRODUCTOS CARNICOS Y MATADEROS DE AVES Y CONEJOS (C20090069)</b>		
<b>C N O</b>	<b>OCUPACIÓN</b>	<b>COMPETENCIA GENERAL</b>
4523	<i>Telefonista</i>	Operar en un servicio o sección de conmutadoras telefónicas. Establecer llamadas locales o comunicaciones a larga distancia y facilitar diversas informaciones a los usuarios.
9220	<i>Vigilante/a en general</i>	Vigilar las instalaciones para evitar robos. Detectar incendios u otros riesgos.
9320	<i>Ordenanza</i>	Llevar mensajes y correspondencia. Transportan paquetes a sus destinatarios/as dentro de un mismo establecimiento o en las diferentes secciones de una misma empresa.
9121	<i>Personal de limpieza o limpiador/a, en general</i>	Barrer los residuos sólidos, lavar y cepillar con agua caliente, aplicar detergente y aclarar en profundidad. Aplica desinfectante y secar las superficies, almacenando correctamente los productos y manejándolos según las especificaciones.
9999	<i>Otros/as empleados/as administrativos/as y de trabajos auxiliares</i>	Ordenar, almacenar y encontrar información. En las ocupaciones de tipo auxiliar no se incluyen tareas de atención al público.
7801	<i>Chacinero/a Encargado/a</i>	Dirigir y supervisar a las personas a su cargo, siguiendo la normativa vigente.

OCUPACIONES DE LA INDUSTRIA CÁRNICA: COMERCIO AL POR MAYOR DE PRODUCTOS CARNICOS Y MATADEROS DE AVES Y CONEJOS (C20090069)		
C N O	OCUPACIÓN	COMPETENCIA GENERAL
7801	<b>Chacinero/a Oficial</b>	<p>Controlar las características de la carne, eligiendo las piezas más adecuadas.</p> <p>Separar la piel y el hueso de la carne, y subdividir las piezas grandes en porciones; picar la carne o preparar las piezas enteras según el caso.</p> <p>Seleccionar y pesar los condimentos y los aditivos, realizando la mezcla con la amasadora.</p> <p>Preparar las tripas y prensar o embutir la carne picada.</p> <p>Cerrar las piezas y colgarlas, almacenándolas en la cámara y controlando las condiciones ambientales y el tiempo.</p> <p><i>Se incluyen en esta ocupación aquellas que hacen referencia al curado, secado, salado, ahumado de piezas cárnicas.</i></p>
7801	<b>Chacinero/a ayudante-peón/a</b>	<p>Colaborar en tareas relacionadas con la elaboración de productos cárnicos que realiza el chacinero oficial.</p> <p>Revisar y mantener limpia y desinfecta el área de trabajo, útiles y ropa de faena.</p>
7801	<b>Despiecero/a Encargado/a</b>	<p>Dirigir y supervisar a las personas a su cargo, siguiendo la normativa vigente.</p>
7801	<b>Despiecero/a Oficial</b>	<p>Recibir la canal desde cámara, dividirla según características: media canal y cuarto de canal, y subdividirla en piezas según la clasificación comercial, obteniendo porciones de carne más pequeñas en función de la presentación comercial: filetea, trocea,...etc. y eliminar las partes no deseadas como huesos, grasas, piel.</p> <p><i>Se incluyen en esta ocupación aquellas que hacen referencia a la clasificación de canales, deshuesador/a y cortador/a.</i></p>
7801	<b>Despiecero/a ayudante-peón/a</b>	<p>Colaborar en tareas relacionadas con el despiece de la canal que realiza el despiecero/a oficial.</p> <p>Revisar, mantener, limpiar y desinfectar el área de trabajo, los útiles y la ropa de faena.</p>
7801	<b>Despojero/a Encargado/a</b>	<p>Dirigir y supervisar a las personas a su cargo, siguiendo la normativa vigente.</p>

OCUPACIONES DE LA INDUSTRIA CÁRNICA: COMERCIO AL POR MAYOR DE PRODUCTOS CARNICOS Y MATADEROS DE AVES Y CONEJOS (C20090069)		
C N O	OCUPACIÓN	COMPETENCIA GENERAL
7801	<i>Despojero/a Oficial</i>	<p>Lavar, desungular, pelar y escaldar las patas.</p> <p>Separar los estómagos, vaciar su contenido, lavarlos, escaldarlos y pelarlos; posteriormente se enfrían, blanquean y cuecen.</p> <p>Limpiar las pieles y las salas.</p> <p>Separar la grasa del resto de impurezas añadidas y fundirlas.</p> <p>Seleccionar subproductos de desecho y someterlos a tratamiento.</p> <p>Separa los MER del resto de despojos y teñirlos para su diferenciación.</p> <p>Depositar todos estos materiales en los contenedores correspondientes.</p>
7801	<i>Despojero/a ayudante-peón/a</i>	<p>Colaborar en tareas relacionadas con el manejo de los despojos que realiza el despojero/a oficial.</p> <p>Revisar, mantener, limpiar y desinfectar el área de trabajo, útiles y ropa de faena.</p>
7801	<i>Matarife Encargado/a</i>	<p>Dirigir y supervisar a las personas a su cargo, siguiendo la normativa vigente.</p>
7801	<i>Matarife Oficial</i>	<p>Recibir las reses en el box de sacrificio, aplicar puntilla, pistola o descarga eléctrica para promover la insensibilización y facilita su paso hacia la zona de izado.</p> <p>Desangrar a los animales como fase final del sacrificio mediante degüello, junto con el predesollado y desollado.</p> <p>Eliminar la epidermis, escaldar y depilar.</p> <p>Abrir vías de acceso a la cavidad torácica y extraer vísceras torácicas y abdominales.</p> <p>Preparar la canal para el almacenamiento en frío, cuarteándolo, perfilándolo, lavándolo, pesándolo y marcándolo.</p>
7801	<i>Matarife ayudante - peón/a</i>	<p>Colaborar en tareas relacionadas con el manejo de las reses y el aturdimiento y sacrificio que realiza matarife oficial.</p> <p>Revisar, mantener, limpiar y desinfectar el área de trabajo, útiles y ropa de faena.</p>
7801	<i>Tripero/a Encargado/a</i>	<p>Dirigir y supervisar a las personas a su cargo, siguiendo la normativa vigente.</p>

<b>OCUPACIONES DE LA INDUSTRIA CÁRNICA: COMERCIO AL POR MAYOR DE PRODUCTOS CARNICOS Y MATADEROS DE AVES Y CONEJOS (C20090069)</b>		
<b>C N O</b>	<b>OCUPACIÓN</b>	<b>COMPETENCIA GENERAL</b>
7801	<i><b>Tripero/a Oficial</b></i>	Separar intestinos, lavar las tripas comprobando su integridad, pesado, salado y enrollado. Después se guardan en su lugar correspondiente.
7801	<i><b>Tripero/a ayudante – peón/a</b></i>	Colaborar en tareas relacionadas con el manejo de las tripas. Revisar, mantener, limpiar y desinfectar el área de trabajo, útiles y ropa de faena.
7801	<i><b>Maquinista Encargado/a</b></i>	Dirigir y supervisar a las personas a su cargo, siguiendo la normativa vigente.
7801	<i><b>Maquinista Oficial</b></i>	Poner en marcha la máquina, seleccionar los parámetros, comprobar las condiciones de funcionamiento y de la alimentación. Revisar, mantener, limpiar y desinfectar el área de trabajo, útiles y la ropa de faena.
7801	<i><b>Desollador/a (matadero de aves y conejos)</b></i>	Realizar el desollado, aplicando la técnica utilizada en la empresa según lo establecido en los documentos de calidad siguiendo los criterios técnicos e higiénicos exigidos.
7801	<i><b>Eviscerador/a (matadero de aves y conejos)</b></i>	Extraer las vísceras de aves y conejos aplicando la técnica utilizada en la empresa según lo establecido en los documentos de calidad siguiendo los criterios técnicos e higiénicos exigidos.
7801	<i><b>Operario/a máquina envasadora/a</b></i>	Introducir la materia prima dentro del envase controlando, peso, cantidad y volumen del producto, cerrándolo según características de envasado. Monta los embalajes, precinta y almacena el material de envasado/embalado. Se encarga de alimentar la máquina de envasado y vigilar la máquina etiquetadora. Prepara el material y los medios de trabajo, y se encarga de la limpieza y desinfección de útiles y equipos.

<b>OCUPACIONES DE LA INDUSTRIA CÁRNICA: COMERCIO AL POR MAYOR DE PRODUCTOS CARNICOS Y MATADEROS DE AVES Y CONEJOS (C20090069)</b>		
<b>C N O</b>	<b>OCUPACIÓN</b>	<b>COMPETENCIA GENERAL</b>
9700	<i>Envasador/a – Etiquetador/a – Embalador/a manual</i>	<p>Introducir la materia prima dentro del envase controlando peso, cantidad y volumen del producto, cerrándolo según características de envasado.</p> <p>Montar los embalajes, precintar y almacenar el material de envasado/embalado.</p> <p>Alimentar la máquina de envasado y vigilar la máquina etiquetadora.</p> <p>Preparar el material y los medios de trabajo.</p> <p>Limpiar y desinfectar los útiles y equipos.</p>
4021	<i>Operario/a cámaras frigoríficas</i>	<p>Realizar la entrada y salida del material en cámara, llevando a cabo la estiba y desestiba según las características del producto.</p> <p>Revisar el estado de la mercancía y la descongela.</p> <p>Realizar la limpieza y desinfección, controlando los parámetros de cámara y eliminando productos residuales.</p>
8543	<i>Conductor/a de carretillas elevadoras</i>	<p>Manipular las carretillas elevadoras atendiendo a las reglas de las cargas, equilibrio estático y dinámico y a la señalética demostrando conocimiento en técnicas de almacén y logística. Realizando el mantenimiento mecánico e higiénico diario de los equipos de trabajo siguiendo las instrucciones de calidad de la empresa, las buenas prácticas de manipulación e higiene y prevención de riesgos laborales.</p>
7613	<i>Técnico/a de mantenimiento</i>	<p>Estudiar la información técnica, planificando el mantenimiento y revisando periódicamente el funcionamiento de máquinas y sistemas, realizando reparaciones básicas.</p> <p>Limpiar la maquinaria y aplicar los productos básicos para su funcionamiento, según las características particulares de la máquina. Estudia el uso de cada área y controla visualmente el estado de las instalaciones. Al mismo tiempo archiva los datos y la documentación, cumplimentando los correspondientes partes de control.</p>

<b>OCUPACIONES DE LA INDUSTRIA CÁRNICA: COMERCIO AL POR MAYOR DE PRODUCTOS CARNICOS Y MATADEROS DE AVES Y CONEJOS (C20090069)</b>		
<b>C N O</b>	<b>OCUPACIÓN</b>	<b>COMPETENCIA GENERAL</b>
8630	<i>Conductor/a-repartidor/a</i>	<p>Verificar los pedidos e introducirlos en el interior del vehículo.</p> <p>Estibar cada producto en función de sus características y verificar la ruta de reparto, controlando las características del producto transportado y las condiciones del transporte.</p> <p>Recibir y entregar albaranes/pedidos, y anotar las incidencias.</p> <p>Realizar el mantenimiento periódico del vehículo, así como de la limpieza y desinfección de las superficies del mismo.</p>
8630	<i>Conductor/a de camión con remolque</i>	<p>Transportar, cargar y descargar la mercancía atendiendo a las reglas de carga y descarga de mercancías, y tratar con los clientes y responsable de la granja productora la entrega de albaranes y otras documentaciones, demostrando conocimiento en técnicas de logística.</p> <p>Realizar el mantenimiento mecánico e higiénico diario de los equipos de trabajo siguiendo las instrucciones de calidad de la empresa, las buenas prácticas de manipulación e higiene y prevención de riesgos laborales.</p>
9420	<i>Cuadrero/a-Peón/a ganadero/a</i>	<p>Descargar las reses y comprobar la identificación de los animales o lotes, entregando la documentación al responsable de su revisión.</p> <p>Conducir el ganado a los establos, clasificando y aislando a los animales enfermos o sospechosos.</p> <p>Cuidar a los animales procurando su bienestar, evitando hacinamientos y verificando su estado periódicamente; también los traslada al box de sacrificio.</p> <p>Mantener la higiene de las instalaciones, útiles y equipos, realizando operaciones básicas de mantenimiento y reparación.</p>
9800	<i>Mozo/a de carga y descarga</i>	<p>Manipular las cargas, descargar, embalar y acarrear mercancías en diversos almacenes o depósitos. Desempeñar tareas afines.</p>

**OCUPACIONES DE LA INDUSTRIA CÁRNICA: COMERCIO AL POR MAYOR DE PRODUCTOS CARNICOS Y MATADEROS DE AVES Y CONEJOS (C20090069)**

<b>C N O</b>	<b>OCUPACIÓN</b>	<b>COMPETENCIA GENERAL</b>
<b>8371</b>	<b><i>Auxiliar de zona o proceso</i></b>	Colgar y descolgar las aves sacrificadas, además del desplume, corre, evisceración, plegado, clasificación, embalaje, marchamado, empaquetado, montaje de cajas o envases, pesaje y control de pesos, deshuesado, despiece, faenado de canales, elaboración de productos comestibles derivados y limpieza de cualquier local y equipo del matadero.
<b>9999</b>	<b><i>Otros/as trabajadores/as de producción-operaciones</i></b>	Ocupaciones que desempeñan otras tareas en el área de producción.