

PERFIL PROFISSIONAL



OPERADOR/A DE SALINAS TRADICIONAIS

Publicação e atualizações

Publicado no Despacho n.º13456/2008, de 14 de Maio, que aprova a versão inicial do Catálogo Nacional de Qualificações.

1ª Atualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 48 de 29 de dezembro de 2012 com entrada em vigor a 29 de março de 2013.

2ª Atualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 17 de 08 de maio de 2014 com entrada em vigor a 08 de maio de 2014.

3ª Atualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 39 de 22 de outubro de 2017 com entrada em vigor a 22 de outubro de 2017.

4ª Atualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 38 de 15 de outubro de 2019 com entrada em vigor a 15 de outubro de 2019.

5ª Atualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 19 de 22 de maio de 2020 com entrada em vigor a 22 de maio de 2020.

6ª Atualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 27 de 22 de julho de 2020 com entrada em vigor a 22 de julho de 2020.

QUALIFICAÇÃO: OPERADOR/A DE SALINAS TRADICIONAIS

DESCRIÇÃO GERAL: Executar a preparação e a recuperação de salinas, assim como, a exploração e a produção de sal e derivados, por métodos tradicionais, de acordo com as normas de higiene, segurança e ambiente.

ATIVIDADES

1. Preparar e organizar o trabalho a fim de efetuar a preparação e/ou a recuperação de salinas, assim como, a exploração e a produção de sal e derivados, por métodos tradicionais.

- 1.1. Analisar os planos de produção, com o objetivo de identificar, nomeadamente, o tipo de equipamento e utensílios, o processo de acondicionamento do sal e outros dados relativos à preparação e/ou à recuperação de salinas, assim como, à exploração e à produção de sal e derivados;
- 1.2. Verificar e preparar os equipamentos e os utensílios adequados à preparação e/ou à recuperação de salinas, assim como, à exploração e à produção de sal e derivados, nomeadamente, rodos, bateadeira, palim e coador.

2. Executar a preparação e/ou a recuperação de salinas, por métodos tradicionais, utilizando os equipamentos e os utensílios adequados.

- 2.1. Executar a preparação do terreno e a construção das secções de alagamento;
- 2.2. Efetuar a preparação das marinhas, nomeadamente, executando a limpeza dos muros das salinas, reparando e enchendo os tanques e aplicando processos de aumento da concentração do sal.

3. Executar a exploração e a produção de sal e derivados, por métodos tradicionais, utilizando o equipamentos e os utensílios adequados.

- 3.1. Efetuar a recolha do sal, executando, nomeadamente, o enchimento dos talhos, o controlo da altura da água nos talhos e a colheita das rasas;
- 3.2. Efetuar a recolha da flor do sal, utilizando os processos de recolha e de conservação adequados;
- 3.3. Executar o processamento do sal e dos derivados, nomeadamente, procedendo à sua lavagem nas águas-mães e ao seu amontoamento.

4. Efetuar o controlo de qualidade das diferentes fases do processo de exploração e produção de sal e derivados, nomeadamente, nos processos de preparação e exploração das salinas, assim como, nos produtos finais, detetando e comunicando eventuais anomalias/desvios aos parâmetros de qualidade estabelecidos.

5. Executar o transporte e acondicionamento do sal e dos derivados, utilizando os equipamentos, os utensílios e os meios adequados.

- 5.1. Proceder ao transporte e armazenamento do sal e dos derivados, nomeadamente, executando o seu loteamento e carregando-o em meios destinados ao seu transporte;
- 5.2. Colaborar no embalamento e na rotulagem do sal e dos derivados, tendo em conta, nomeadamente, os materiais de embalagem, as especificações dos clientes e as normas em vigor de rotulagem.

6. Efetuar a limpeza e a conservação dos equipamentos e dos utensílios utilizados na exploração e produção de sal e derivados, nomeadamente, procedendo à sua lavagem e à sua substituição caso se justifique.

7. Colaborar na implementação da estratégia e dos objetivos de produção definidos, assim como, da política comercial e promocional da organização, tendo em conta, nomeadamente, o tipo, a natureza ea gestão do negócio, os clientes alvo e o mercado.

8. Registrar informações de carácter técnico, relativas à sua atividade.

COMPETÊNCIAS

SABERES

Noções de:

1. Matemática.
2. Química.
3. Biologia e ecologia nas salinas.
4. Divulgação e promoção de produtos da salinicultura tradicional.
5. Organização da empresa de salinicultura tradicional.
6. Higiene e segurança alimentar e sistema HACCP.
7. Sistemas de gestão da qualidade.
8. Salinicultura em Portugal.
9. Factores edafo-climáticos e conceção de marinhas.
10. Legislação aplicada à atividade profissional.

Conhecimentos de:

11. Relações interpessoais.
12. Segurança, higiene, saúde e proteção ambiental aplicadas à atividade profissional.
13. Caraterização dos processos de exploração e produção de sal e derivados.
14. Produtos transformados a partir da atividade da salinicultura.
15. Técnicas de controlo da qualidade na salinicultura.
16. Tipologia, características e propriedades do sal e dos derivados.
17. Tipologia e funcionamento dos equipamentos e dos utensílios utilizados na salinicultura tradicional.
18. Conservação dos equipamentos e dos utensílios utilizados na salinicultura tradicional.
19. Transporte e armazenamento de sal e derivados.
20. Embalagem e rotulagem de sal e derivados.

Conhecimentos aprofundados de:

21. Técnicas de preparação e recuperação de salinas por métodos tradicionais.
22. Técnicas de exploração e produção de sal e derivados por métodos tradicionais.

SABERES-FAZER

1. Interpretar especificações relativas à preparação e recuperação de salinas, assim como, à exploração e produção de sal e derivados, por métodos tradicionais.
2. Utilizar as técnicas e os processos de preparação de equipamentos e utensílios adequados à preparação e recuperação de salinas, assim como, à exploração e produção de sal e derivados, por métodos tradicionais.
3. Utilizar os processos, os métodos e as técnicas de preparação do terreno e de construção das secções de alagamento, por métodos tradicionais, com vista à preparação e recuperação das salinas.
4. Utilizar os processos, os métodos e as técnicas de preparação das marinhas, por métodos tradicionais, com vista à preparação e recuperação das salinas.
5. Aplicar os métodos e as técnicas de recolha do sal por métodos tradicionais.
6. Aplicar os métodos e as técnicas de recolha da flor do sal por métodos tradicionais.
7. Aplicar os métodos e as técnicas de processamento do sal e dos derivados por métodos tradicionais.
8. Identificar os diferentes tipos de equipamentos e utensílios aplicados na preparação e recuperação de salinas, assim como, na exploração e produção de sal e derivados, por métodos tradicionais.
9. Utilizar os diferentes tipos de equipamentos e utensílios na preparação e recuperação de salinas, assim como, na exploração e produção de sal e derivados, por métodos tradicionais.

10. Identificar e caracterizar as diferentes fases dos processos de preparação e recuperação de salinas, assim como, de exploração e produção de sal e derivados.
11. Identificar e caracterizar os diferentes tipos de sal e derivados.
12. Identificar e caracterizar os diferentes tipos de produtos transformados a partir da atividade da salinicultura.
13. Utilizar os processos e as técnicas de transporte e armazenamento do sal e dos derivados.
14. Utilizar os métodos e as técnicas de embalagem e rotulagem do sal e dos derivados.
15. Aplicar normas e procedimentos adequados ao controlo de qualidade das diferentes fases do processo de exploração e produção de sal e derivados.
16. Detectar anomalias de funcionamento e conservação dos equipamentos e utensílios aplicados na preparação e recuperação de salinas, assim como, na exploração e produção de sal e derivados, por métodos tradicionais.
17. Utilizar os procedimentos e as técnicas de limpeza e conservação dos equipamentos e utensílios aplicados na preparação e recuperação de salinas, assim como, na exploração e produção de sal e derivados, por métodos tradicionais.
18. Aplicar as diretrizes da organização, em termos da estratégia e dos objetivos de produção definidos, assim como, da sua política comercial e promocional.
19. Utilizar os procedimentos de preenchimento de documentos de controlo relativos à sua atividade.
20. Aplicar as normas de segurança, higiene, saúde e proteção ambiental respeitantes à atividade profissional.

SABERES-SER

1. Interagir com os outros elementos da equipa, de forma a responder às solicitações do serviço.
2. Integrar as normas de segurança, higiene, saúde e proteção ambiental no exercício da sua atividade profissional.
3. Adaptar-se a novas formas de organização do trabalho.