

Detección de Necesidades Formativas

INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



TABLA DE CONTENIDO

1	INTRODUCCIÓN	7
2	METODOLOGÍA	8
3	ÁMBITO DEL ESTUDIO	9
3.1	ÁMBITO GEOGRÁFICO	10
3.2	ÁMBITO FUNCIONAL	10
3.3	ÁMBITO OCUPACIONAL	12
4	CARACTERIZACIÓN DEL SECTOR	22
4.1	EMPRESAS	23
4.2	MERCADO DE TRABAJO	26
4.3	LEGISLACIÓN VIGENTE.....	31
4.3.1	LEGISLACIÓN AUTONÓMICA	66
5	EVOLUCIÓN ECONÓMICA DEL SECTOR	70
5.1	ANÁLISIS POR ACTIVIDAD	72
5.1.1	CÁRNICAS	72
5.1.2	CONSEVERAS.....	86
5.1.3	VINÍCOLAS.....	98
6	MATRIZ DAFO	122
7	PROSPECTIVA DEL SECTOR	124
7.1	TENDENCIA ECONÓMICA, PRODUCTIVA, TECNOLÓGICA, EMPRESARIAL DEL SECTOR E INNOVACIONES EMPRESARIALES.....	124
7.1.1	INNOVACIONES TECNOLÓGICAS EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO EN ESPAÑA ..	128
8	ESTUDIO DE LAS PROFESIONES. ESTUDIO POR OCUPACIÓN	130
8.1	PUNTO DE PARTIDA	130
8.2	PERFILES OCUPACIONALES - OCUPACIONES TRANSVERSALES	139
8.3	PERFILES OCUPACIONALES - OCUPACIONES RELACIONADAS CON EL SECTOR	155

8.4	TENDENCIAS DE LAS OCUPACIONES Y NUEVOS ÁMBITOS PROFESIONALES: OCUPACIONES EMERGENTES	167
8.5	MAPA DE CURSOS ESPECÍFICOS, TRANSVERSALES Y ESTRATÉGICOS	171
9	<u>NECESIDADES DE FORMACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL SECTOR</u>	182
10	<u>CONCLUSIONES</u>	187
10.1	AGRADECIMIENTOS	193
11	<u>BIBLIOGRAFÍA</u>	194

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1 - Parámetros que conforman el ámbito de la investigación	9
Ilustración 2 - Actividad Económica: Industrias Alimentarias (CNAE.93)	11
Ilustración 3 - Cualificaciones pertenecientes a la familia profesional Industrias Alimentarias	14
Ilustración 4 - Número de cualificaciones pertenecientes a la familia profesional Industrias Alimentarias	14
Ilustración 5 - Títulos FP y Certificados de Profesionalidad pertenecientes a la familia profesional Industrias Alimentarias	16
Ilustración 6 - Número de empresas por estrato de asalariados en el sector industrias alimentarias. 2008	25
Ilustración 7 - Evolución activos del sector industrial e industria de la alimentación y bebidas	27
Ilustración 8 - Ocupados (miles) en el sector industrial e industria de alimentación y bebidas	28
Ilustración 9 - Parados (miles) en el sector industrial e industria de alimentación y bebidas	29
Ilustración 10 - Asalariados (miles) en el sector industrial e industria de alimentación y bebidas	30
Ilustración 11 - Afiliados a la Seguridad Social (miles) en el sector industrial e industria de alimentación y bebidas	31
Ilustración 12 - Grado de implantación de la ISO 9000 en empresas del sector	47
Ilustración 13 - Número de establecimientos cárnicos en España	73

Detección de Necesidades Formativas en Industrias Alimentarias




Ilustración 14 - Evolución de la producción cárnica en España (Tm.).....	74
Ilustración 15 - Producción de elaborados cárnicos en España (Tm.).....	75
Ilustración 16 - Evolución del comercio exterior cárnico español (Tm.)	75
Ilustración 17 - Industrias cárnicas con registro sanitario en La Rioja	77
Ilustración 18 - Tamaño de las empresas cárnicas en La Rioja.....	78
Ilustración 19 - Diagrama del proceso de elaboración de industrias cárnicas	82
Ilustración 20 - Organigrama tipo Industrias Cárnicas.....	84
Ilustración 21 - Comercio exterior de la Industria Alimentaria (conservas vegetales) en España.....	86
Ilustración 22 - Número de empresas de la Industria Alimentaria por subsectores (2006-2007).....	87
Ilustración 23 - Número de personas ocupadas en sector industrias alimentarias (conservas) en España	88
Ilustración 24 - Industrias conserveras con registro sanitario en La Rioja.....	89
Ilustración 25 - Número de empresas conserveras en La Rioja por estrato de asalariados	90
Ilustración 26 - Número de personas ocupadas en sector industrias alimentarias (conservas) en La Rioja	91
Ilustración 27 - Diagrama del proceso de elaboración de industrias conserveras	93
Ilustración 28 - Organigrama tipo Industrias Conserveras.....	97
Ilustración 29 - Exportaciones de Vino Español (Millones €)	101
Ilustración 30 - Personas ocupadas en la Industria Alimentaria (vinícolas) en España ...	102
Ilustración 31 - Número de ocupados según CNAE 15.9 en España	103

Detección de Necesidades Formativas en Industrias Alimentarias

Ilustración 32 - Comercialización por tipos de vino en La Rioja	105
Ilustración 33 - Comercialización por categorías de vino en La Rioja.....	106
Ilustración 34 - Evolución de la comercialización de vino en La Rioja.....	107
Ilustración 35 - Evolución principales países importadores de vino en La Rioja.....	108
Ilustración 36 - Bodegas inscritas en La Rioja.....	109
Ilustración 37 - Bodegas inscritas en La Rioja por titulares e instalaciones.....	110
Ilustración 38 - Distribución de bodegas en La Rioja por tipo de titular	110
Ilustración 39 - Distribución de bodegas por CCAA.....	111
Ilustración 40 - Registro de embotelladores en La Rioja.....	111
Ilustración 41 - Industrias vinícolas con registro sanitario en La Rioja	112
Ilustración 42 - Número de empresas vinícolas por estrato de asalariados en La Rioja..	113
Ilustración 43 - Número de ocupados en la Industria Alimentaria en La Rioja	114
Ilustración 44 - Diagrama del proceso de elaboración de industrias vinícolas.....	119
Ilustración 45 - Puestos más significativos de las bodegas.....	120
Ilustración 46 -Organigrama tipo de industrias vinícolas.....	121
Ilustración 47 - Matriculaciones en los Grados Medios y Superiores en la Familia Profesional Industrias Alimentarias.....	174
Ilustración 48 - Número de personas formadas e inversión realizada en Plan FIP. 2007 y 2008.....	176
Ilustración 49 - Número de personas formadas e inversión realizada en Plan Regional. 2007 y 2008	178

1 INTRODUCCIÓN

La alimentación conforma el sector más representativo de la industria riojana. En términos generales, su evolución en la última década ha sido positiva. Los rasgos característicos de los principales subsectores son los siguientes:

-  **Vinos:** La palabra que mejor define la evolución de la Denominación de Origen Calificada Rioja (Doca) en los últimos 10 años es crecimiento. Se caracteriza por una estructura de producción basada en un elevado número de viticultores, mayoritariamente pequeños y medianos, y la existencia de muchas bodegas de elaboración, crianza y comercialización, de dimensiones económicas muy diferentes.
-  **Transformación de frutas y hortalizas:** El complejo hortícola de La Rioja, formado por un sector productivo tradicional y una industria conservera muy vinculada, está sufriendo grandes cambios. En la industria conservera riojana han perdido peso las industrias de corte tradicional y lo han ganado las empresas dedicadas exclusivamente a la elaboración de champiñón (propiedad de los productores mayoritariamente) y la elaboración de congelados. El carácter minifundista del sector conservero riojano sigue siendo uno de sus puntos débiles, con la excepción de las grandes empresas dedicadas a la producción de tomate y champiñón. A esta debilidad hay que añadir la falta de marcas fuertes capaces de hacer frente a la presión de la distribución. De todos modos está en marcha un importante proceso de reestructuración.
-  **Sector cárnico:** La Rioja cuenta con una ganadería débil y estancada en contraste con lo que sucede en las comunidades autónomas vecinas; sin embargo, existe una industria cárnica de interés que ocupa el tercer puesto en la industria alimentaria y se abastece de productos foráneos, especialmente porcino. La Región cuenta con casi 400 establecimientos y se basa en la elaboración de productos tradicionales.

2 METODOLOGÍA

El estudio se ha desarrollado en las siguientes fases:

1. Fase documental: Se ha procedido a realizar un estudio en profundidad en lo relativo a la situación económico-empresarial, ocupacional y formativa.
2. Fase experimental: a través de la aplicación de técnicas cuantitativas y cualitativas.

Realización de entrevistas en profundidad, directas, presenciales e individuales a 30 autoridades y expertos de distintas entidades (Administración Pública, Organizaciones Empresariales, Sindicatos, empresas y formadores) para tratar los tres aspectos que han guiado todo el estudio: el económico-empresarial, el ocupacional y el formativo. El desarrollo de esta técnica ha supuesto las siguientes actividades:

- ➔ Confección de guiones
 - ➔ Formación de Entrevistadores
 - ➔ Localización de los expertos y obtención de sus conformidades
 - ➔ Trabajo de recogida de datos
 - ➔ Validación de la información recopilada
 - ➔ Explotación de los resultados.
3. Fase analítica: Esta fase ha estado orientada a validar el ajuste a la realidad del cuerpo teórico resultante de las anteriores fases y la coherencia de las relaciones establecidas, compendiando las informaciones obtenidas en la fase documental y exploratoria precedentes dando lugar a los correspondientes informes.
 4. Jornada Técnica de Difusión.

3 ÁMBITO DEL ESTUDIO

Para iniciar la preparación de la investigación es condición *imprescindible determinar el ámbito de la investigación.*

Para poder facilitar la investigación, es necesario realizar una delimitación y determinación del campo de investigación, teniendo en cuenta los siguientes parámetros:



Ilustración 1 - Parámetros que conforman el ámbito de la investigación

3.1 ÁMBITO GEOGRÁFICO

ÁMBITO GEOGRÁFICO - Territorio en el que se va a situar la investigación, para situar el marco de desarrollo del estudio.

LA RIOJA

3.2 ÁMBITO FUNCIONAL

ÁMBITO FUNCIONAL - Segmentación de los sectores de producción y familias profesionales objeto de la investigación. Teniendo en cuenta:

- El sector productivo.
- Familia/s profesional/es vinculadas al sector productivo.
- Actividades (CNAE-93) que comprenden el sector.

El sector alimentario objeto del análisis incluye las actividades correspondientes a los epígrafes de la Clasificación Nacional de Actividades (CNAE-93 Rev.): 15. Industrias de productos alimenticios y bebidas y 16. Industria del tabaco. En La Rioja esta última actividad se desarrolla en una única empresa que aunque engloba a unos 700 trabajadores y da valor añadido a diferentes empresas de otros sectores, tiene su propia "idiosincrasia" y consideramos que no es relevante para el estudio. Sólo cuando las fuentes consultadas no ofrezcan datos desagregados, la información se referirá a los dos (15 y 16).

Detección de Necesidades Formativas en Industrias Alimentarias

En la industria de productos alimenticios y bebidas se incluyen las siguientes subactividades con importancia dispar en la Comunidad.

Código	Actividad económica/subsector
CNAE 15	Industrias Alimentarias
CNAE 151	Industrias cárnicas
CNAE 152	Elaboración y conservación de pescado y productos a base de pescado
CNAE 153	Preparación y conservación de frutas y hortalizas
CNAE 154	Fabricación de grasas y aceites (vegetales y animales)
CNAE 155	Industrias lácteas
CNAE 156	Fabricación de productos de molinería, almidones y productos amiláceos
CNAE 157	Fabricación de productos para la alimentación animal
CNAE 158	Fabricación de otros productos alimenticios
CNAE 159	Elaboración de bebidas

Ilustración 2 - Actividad Económica: Industrias Alimentarias (CNAE.93)

3.3 ÁMBITO OCUPACIONAL

ÁMBITO OCUPACIONAL - Conjunto de ocupaciones y cualificaciones a analizar en el estudio en base a la totalidad de las que se desarrollan en los sectores.

Las cualificaciones que comprende son las siguientes:

Cualificación	Nivel
INA172_1 Operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria	1
INA173_1 Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria	1
INA104_2 Carnicería y elaboración de productos cárnicos	2
INA108_2 Elaboración de cerveza	2
INA105_2 Elaboración de azúcar	2
INA106_2 Elaboración de leches de consumo y productos lácteos	2
INA235_2 Elaboración de productos para la alimentación animal	2
INA236_2 Elaboración de refrescos y aguas de bebida envasadas	2

Detección de Necesidades Formativas en Industrias Alimentarias

Cualificación	Nivel
INA174_2 Elaboración de vinos y licores	2
INA103_2 Fabricación de conservas vegetales	2
INA238_2 Fabricación de productos de cafés y sucedáneos de café	2
INA237_2 Fabricación de productos de tueste y de aperitivos extrusionados	2
INA013_2 Obtención de aceites de oliva	2
INA175_2 Obtención de aceites de semillas y grasas	2
INA015_2 Panadería y bollería	2
INA107_2 Pastelería y confitería	2
INA109_2 Pescadería y elaboración de productos de la pesca y de la acuicultura	2
INA012_2 Quesería	2
INA014_2 Sacrificio, faenado y despiece de animales	2
INA016_3 Enotecnia	3
INA239_3 Industrias cárnicas	3
INA176_3 Industrias de conservas y jugos vegetales	3
INA177_3 Industrias de derivados de cereales y de dulces	3

Detección de Necesidades Formativas en Industrias Alimentarias

Cualificación	Nivel
INA178_3 Industrias de productos de la pesca y de la acuicultura	3
INA179_3 Industrias del aceite y grasas comestibles	3
INA240_3 Industrias derivadas de la uva y del vino	3
INA180_3 Industrias lácteas	3

Ilustración 3 - Cualificaciones pertenecientes a la familia profesional Industrias Alimentarias

Número de cualificaciones de la Familia Profesional Industrias Alimentarias			
Nivel 1: 2	Nivel 2: 17	Nivel 3: 8	Total: 27

Ilustración 4 - Número de cualificaciones pertenecientes a la familia profesional Industrias Alimentarias

Detección de Necesidades Formativas en Industrias Alimentarias

Títulos de Grado Medio y Superior
Técnico en Conservería Vegetal, Cárnica y de Pescado
Técnico en Elaboración de Aceites y Jugos
Técnico en Elaboración de Productos Lácteos.
Técnico en Elaboración de Vinos y Otras Bebidas.
Técnico en Matadero y Carnicería-Charcutería
Técnico en Molinería e Industrias Cerealistas
Técnico en Panificación y Repostería
Técnico Superior en Industria Alimentaria
Técnico Superior en Vitivinicultura

Certificados de Profesionalidad
Panadero
Pastelero
Elaborador de Quesos
Elaborador de Vinos
Elaborador de Conservas de Productos de la Pesca
Carnicero
Elaborador de Productos Cárnicos
Elaborador de Caramelos y Dulces
Recién publicados:
Operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria.
Carnicería y elaboración de productos cárnicos. Deroga el certificado existente de Carnicero
Panadería y bollería. Deroga el certificado existente de Panadero

A continuación se presenta la correspondencia entre CNAE-93 y CNO.

Ilustración 5 - Títulos FP y Certificados de Profesionalidad pertenecientes a la familia profesional Industrias Alimentarias

IC INDUSTRIAS CÁRNICAS

CNAE-93	CNO
15 INDUSTRIAS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS	1122 Dirección de departamento de producción en empresas industriales de 10 o más asalariados.
15.1 Industrias Cárnicas.	1139 Dirección de otros departamentos especializados.
15.11. Sacrificio de ganado y conservación de carne.	1402 Gerencia de empresas industriales con menos de 10 asalariados.
15.12. Sacrificio y conservación de volatería.	2659 Otros ingenieros técnicos.
15.13. Fabricación de productos cárnicos.	3073 Técnicos en el control de calidad.
52 COMERCIO AL POR MENOR	7801 Matarifes, y trabajadores de las industrias cárnicas y del pescado.
52.2 Comercio al por menor de alimentos, bebidas y tabaco en establecimientos especializados.	8270 Encargado de operadores de máquinas para elaborar productos alimenticios, bebidas y tabaco.
52.22. Comercio al por menor de carne y productos cárnicos.	8371 Operadores de máquinas para elaborar productos derivados de carne, pescado y marisco.
	9700 Peones de industrias manufactureras.

FA FABRICACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS MEDIANTE PROCESOS AUTOMATIZADOS

CNAE-93	CNO
<p>15 INDUSTRIAS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS</p> <p>15.2 Elaboración y conservación de pescados y productos a base de pescados.</p> <p>15.3 Preparación y conservación de frutas y hortalizas.</p> <p>15.31. Preparación y conservación de patatas.</p> <p>15.32. Fabricación de jugos de frutas y hortalizas</p> <p>15.33. Fabricación de conserva.</p> <p>15.4 Fabricación de grasas y aceites.</p> <p>15.41 Fabricación de aceites y grasa sin refinar.</p> <p>15.42. Fabricación de aceites y grasa refinadas.</p> <p>15.43 Fabricación de margarina y grasas comestibles similares.</p> <p>15.5 Industrias lácteas.</p> <p>15.51. Fabricación de productos lácteos</p> <p>15.52. Elaboración de helados.</p> <p>15.6 Fabricación de productos de molinería, almidones y productos amiláceos.</p> <p>15.61. Fabricación de productos de molinería.</p>	<p>1122 Dirección de departamento de producción en empresas industriales de 10 o más asalariados.</p> <p>1139 Dirección de otros departamentos especializados.</p> <p>1402 Gerencia de empresas industriales con menos de 10 asalariados.</p> <p>2111 Biólogos, botánicos, zoólogos y asimilados.</p> <p>2659 Otros ingenieros técnicos.</p> <p>3073 Técnicos en el control de calidad.</p> <p>7801 Matarifes, y trabajadores de las industrias cárnicas y del pescado.</p> <p>7803 Trabajadores del tratamiento de la leche y elaboración de productos lácteos; heladeros.</p> <p>7804 Trabajadores conserveros de frutas y verduras.</p> <p>7805 Catadores y clasificadores de alimentos y bebidas.</p> <p>7806 Preparadores y elaboradores del tabaco y sus productos.</p> <p>8270 Encargado de operadores de máquinas para elaborar productos alimenticios, bebidas y tabaco.</p> <p>8371 Operadores de máquinas para elaborar productos derivados de carne, pescado y marisco.</p>

Detección de Necesidades Formativas en Industrias Alimentarias

<p>15.62. Fabricación de almidones y productos amiláceos.</p> <p>15.7 Fabricación de productos para la alimentación animal.</p> <p>15.8 Fabricación de otros productos alimenticios.</p> <p>15.81. Fabricación de pan y productos de panadería y pastelería frescos.</p> <p>15.82. Fabricación de galletas y de productos de panadería y pastelería de larga duración.</p> <p>15.83. Industria del azúcar.</p> <p>15.84. Industria del cacao, chocolate y confitería.</p> <p>15.85. Fabricación de pastas alimenticias.</p> <p>15.86. Elaboración de especias, salsas y condimentos.</p> <p>15.88. Elaboración de preparados para la alimentación infantil y preparados dietéticos.</p> <p>15.89. Elaboración de otros productos alimenticios.</p> <p>16 INDUSTRIA DEL TABACO.</p> <p>16.1 Industria del tabaco.</p>	<p>8372 Operadores de máquinas para tratar la leche y elaborar productos lácteos y de heladería.</p> <p>8373 Operadores de máquinas para molturar cereales y especias.</p> <p>8374 Operadores de máquinas para elaborar productos de panadería, repostería, artículos de chocolate y productos a base de cereales.</p> <p>8375 Operadores de máquinas para elaborar productos derivados de frutas, verduras y frutos secos.</p> <p>8376 Operadores de máquinas para refinar y fabricar azúcar.</p> <p>8377 Operadores de máquinas para elaborar té, café y cacao.</p> <p>8379 Operadores de máquinas para elaborar productos del tabaco.</p> <p>9700 Peones de industrias manufactureras.</p>
--	---

EB ELABORACIÓN DE BEBIDAS

CNAE-93	CNO
15 INDUSTRIAS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS.	1122 Dirección de departamento de producción en empresas industriales de 10 o más asalariados.
15.9 Elaboración de bebidas.	1139 Dirección de otros departamentos especializados.
15.91. Destilación de bebidas alcohólicas.	1402 Gerencia de empresas industriales con menos de 10 asalariados.
15.92. Destilación de alcohol etílico procedente de fermentación.	2659 Otros ingenieros técnicos.
15.93. Elaboración de vinos.	3073 Técnicos en el control de calidad.
15.94. Elaboración de sidra y otras bebidas fermentadas a partir de fruta.	7804 Trabajadores conserveros de frutas y verduras.
15.95. Elaboración de otras bebidas no destiladas, procedentes de fermentación	7805 Catadores y clasificadores de alimentos y bebidas.
15.96. Fabricación de cerveza.	8270 Encargado de operadores de máquinas para elaborar productos alimenticios, bebidas y tabaco.
15.97. Fabricación de malta.	8378 Operadores de máquinas para elaborar bebidas alcohólicas y no alcohólicas, excepto jugos y frutas
15.98. Producción de aguas minerales y bebidas analcohólicas.	9700 Peones de industrias manufactureras.

EB ELABORACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS

CNAE-93	CNO
15 INDUSTRIAS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS	1402 Gerencia de empresas industriales con menos de 10 asalariados. 7802 Panaderos, pasteleros y confiteros. 7803 Trabajadores del tratamiento de la leche y elaboración de productos lácteos; heladeros. 7804 Trabajadores conserveros de frutas y verduras. 7806 Preparadores y elaboradores del tabaco y sus productos.

4 CARACTERIZACIÓN DEL SECTOR

La industria alimentaria española sigue demostrando su fortaleza como **primer sector industrial del país y crece en plena crisis, situándose como uno de los motores de cambio de la economía española**. Así se desprende del Informe Económico 2008 que acaba de publicar la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB), en el que se recogen las principales cifras económicas del sector que lo sitúan al frente de la industria de nuestro país, con un 17% del total de las ventas industriales y el 7% del PIB español.

Las cifras presentadas no dan lugar a dudas. **Las ventas netas del sector ascendieron en 2008 a 83.204 millones de euros** lo que refleja un incremento nominal de la producción (es decir, en valor) del 1,4% respecto al año anterior, en términos físicos del 1,4% y, en euros constantes, descontada la inflación, del 1,3%.

Por otra parte, el Índice de Producción de la Industria de Alimentos y Bebidas, que tan sólo registró un ligero decrecimiento en su tasa de variación anual del -0,58%, contrasta con el experimentado por el total de la industria, cuya media anual descendió un 6,58%.

Los datos del 2008 no sólo fueron positivos en términos de producción sino también en **materia de empleo y comercio exterior**. Respecto al primero, el número medio de personas ocupadas en el sector durante el pasado año ascendió a 502.150, lo que indica que el sector no perdió, sino que generó empleo, concretamente un 2,99% más que el año anterior, lo que contrasta con la destrucción de empleo generada en el resto de la industria. Importante destacar que el 17% del empleo industrial se concentra en el sector alimentario y de bebidas y que éste supone el 2,48% del empleo total de España.

En cuanto al comercio exterior, el valor las importaciones ascendió el pasado año a 16.514 millones de euros, lo que supone un crecimiento del 3,93%, suavizando el crecimiento registrado en 2007 del 6,89%. Por su parte, las exportaciones se elevaron a 16.412 millones de euros, experimentando un incremento del 9,59%. Fruto de este comportamiento, la tasa de cobertura del sector registró un vigoroso ascenso de 5,13 puntos porcentuales respecto a 2008... El hecho de que la tasa de cobertura del sector supere además en 35 puntos a la de la economía española, da una idea del importante dinamismo y empuje exterior de este sector.

Por último, la inversión extranjera en la industria española de alimentación y bebidas también ha registrado un notable incremento (aumentando respecto a 2007 un 28%), hasta situarse en 882 millones de euros, lo que supone el 2,96% del total recibido por la economía española y el 10,30% de la inversión extranjera en la industria.

4.1 EMPRESAS

La industria alimentaria española contaba con 31.106 empresas en 2008, frente a 31.492 en 2007 (lo que representa una disminución el 1,23 por ciento), en contraste con el aumento del 2,56 por ciento registrado en el número de empresas activas en el total de la economía y el leve incremento del 0,50 por ciento en la industria. Desde el punto de vista del tamaño, de la ilustración 6 destacan los siguientes hechos relativos a las empresas del sector alimentación y bebidas:

Detección de Necesidades Formativas en Industrias Alimentarias

- a) 29.947 empresas (el 96,24 por ciento) son pequeñas empresas (menos de 50 empleados), dentro de las que se encuentran 24.779 microempresas (menos de 10 empleados) que suponen el 79,66 por ciento del total.
- b) 902 empresas, el 2,90 por ciento del total alimentario se consideran medianas empresas (entre 50 y 200 empleados).
- c) 197 empresas, el 0,63 por ciento del total tienen entre 200 y 500 empleados.
- d) las restantes 70 empresas (el 0,23 por ciento del total) son grandes empresas, con más de 500 empleados.

Así pues, en la industria alimentaria, únicamente el 3,76 por ciento de las empresas mantienen más de 50 trabajadores, mientras que el 79,66 por ciento, o bien no tiene asalariados o cuenta con menos de 10. Si se compara con el total de la industria, se aprecia que la estructura empresarial es muy similar (82,01 por ciento tienen de cero a 9 trabajadores, mientras que el 3,03 por ciento cuentan con 50 o más trabajadores), reproduciéndose la atomización y dualidad de las empresas. Por otra parte, las empresas del total de la economía muestran una situación más extrema, en la medida en que más de la mitad de las empresas españolas no tienen ningún empleado (51,26 por ciento), situación en la que se encuentra un 26,23 por ciento de las empresas del sector alimentario.

Por último, tan sólo el 0,90 por ciento de las empresas españolas cuenta con más de 50 asalariados y el 94,07 por ciento tienen menos de 10 asalariados.

Detección de Necesidades Formativas en Industrias Alimentarias

Desde una perspectiva dinámica, y en comparación con los datos de 2007, en el sector de alimentación y bebidas destaca el avance registrado en el año 2008 por las empresas de 10 a 49 trabajadores (que ven incrementado su número en 72 unidades y su peso en el total del sector en 0,45 puntos porcentuales), seguidas de las empresas de 50 a 199 trabajadores (que cuentan con 29 empresas más y que ganan 0,13 puntos porcentuales en su participación sectorial).

Por el contrario, se observan caídas significativas en las empresas de 1 a 9 trabajadores (319 unidades, lo que conlleva una reducción en su porcentaje sobre el total de 0,36 puntos porcentuales) y en las empresas de cero trabajadores (que en 2008 experimentaron una disminución de 157 empresas, lo que supone una pérdida de 0,18 puntos porcentuales sobre el total de empresas del sector).

		0	1-9	10-49	50-199	200-499	Más de 500	Total
Total	Nº	1754347	1465019	172078	24303	4511	1954	3422239
Economía	%	51,26	42,81	5,03	0,71	0,13	0,06	100,00
Total	Nº	82227	119174	36752	5910	1125	400	245558
Industria	%	33,48	14,96	14,96	2,41	0,46	0,16	100,00
Alimentación y Bebidas	Nº	8159	5158	5158	902	197	70	31106
	%	26,23	16,58	16,58	2,90	0,63	0,23	100,00

Fuente: Elaboración propia a partir de datos del DIRCE (Datos de empresas y locales).

Ilustración 6 - Número de empresas por estrato de asalariados en el sector industrias alimentarias. 2008

4.2 MERCADO DE TRABAJO

La ilustración 7 ofrece información trimestral sobre los activos (es decir, población mayor de 16 años que busca activamente un puesto de trabajo) de la economía española, del sector industrial y de la industria de la alimentación y bebidas. De dicha información se desprende un mayor dinamismo del sector respecto a la industria, ya que la industria de alimentación y bebidas experimenta incrementos interanuales positivos en los dos últimos trimestres (5,27 por ciento y 4,27 por ciento, respectivamente), frente a la disminución observada en todos los trimestres en el total de la industria (-6,04 por ciento en el primer trimestre, -7,41 en el segundo, -8,25 por ciento en el tercero y -11,61 por ciento en el cuarto).

Asimismo, en el primer y segundo trimestre, las caídas interanuales son menos pronunciadas en el sector que en el total industrial (-3,34 por ciento y -2,78 por ciento, respectivamente). Por su parte, la economía en su conjunto experimentó incrementos en todos los trimestres del año, siendo superiores a los del sector de la alimentación y bebidas en los dos últimos trimestres (5,81 por ciento en el primer trimestre, 5,93 en el segundo, 5,93 por ciento en el tercero y 5,74 por ciento en el cuarto). En medias anuales, los activos de la industria alimentaria registraron un incremento del 0,90 por ciento, mientras que en el total industrial se registró una disminución del -8,34 por ciento y en la economía española en su conjunto se observa un crecimiento en los activos del 5,85 por ciento.

Detección de Necesidades Formativas en Industrias Alimentarias

	Total Economía			Total Industria			Alimentación y Bebidas		
	2006	2007	2008	2006	2007	2008	2006	2007	2008
TR-I	19400	20069	20402	3090	3265	3073	485	465	512
TR-II	19693	20367	20425	3103	3244	2998	485	464	504
TR-III	19896	20511	20346	3102	3259	2946	488	514	506
TR-IV	20002	20477	19857	3132	3279	2790	488	507	487
Media Anual	19784	20356	20258	3107	3262	2952	487	488	502

Fuente: Elaboración propia a partir de datos del INE (Encuesta de Población Activa)

Ilustración 7 - Evolución activos del sector industrial e industria de la alimentación y bebidas

Respecto al empleo, el número medio de personas ocupadas en el sector durante 2008 ascendió a 502.150, lo que supone un incremento del 2,99 por ciento (Cuadro 3). Este aumento porcentual en el número medio de ocupados en la industria de la alimentación y bebidas contrasta con el menor dinamismo observado en la economía en su conjunto (que experimenta una subida del 2,58 por ciento) y con la destrucción de empleo registrada en el total de la industria (con un descenso del -4,99 por ciento). Cabe destacar asimismo que, en 2008, el 17,01 por ciento del empleo industrial se concentraba en el sector alimentario y de bebidas y que éste suponía el 2,48 por ciento del empleo total de España. Respecto al año 2007, el peso del empleo del sector sobre el total industrial aumenta en 0,49 puntos porcentuales y su participación en el empleo total de la economía española se incrementa en 0,07 puntos porcentuales.

Detección de Necesidades Formativas en Industrias Alimentarias

	Total Economía			Total Industria			Alimentación y Bebidas		
	2006	2007	2008	2006	2007	2008	2006	2007	2008
TR-I	19400	20069	20402	3090	3265	3073	485	465	512
TR-II	19693	20367	20450	3103	3244	2998	485	464	504
TR-III	19896	20511	20346	3102	3259	2946	488	514	506
TR-IV	20002	20477	19857	3132	3279	2790	488	507	487
Media Anual	19784	20356	20258	3107	3262	2952	487	488	502

Fuente: Elaboración propia a partir del INE (Encuesta de Población Activa).

Ilustración 8 - Ocupados (miles) en el sector industrial e industria de alimentación y bebidas

En cuanto a los parados, tal y como se observa en la ilustración 9, durante 2008 el número de desempleados en la industria de la alimentación y bebidas aumentó en todos los trimestres respecto a los datos registrados en 2007 (4,55 por ciento, 9,92 por ciento, 40,00 por ciento y 35,43 por ciento, respectivamente).

No obstante, en el total industrial se observan incrementos aún mayores en todos los trimestres (5,40 por ciento, 43,24 por ciento, 46,38 por ciento y 97,59 por ciento). Asimismo, para la economía en su conjunto en todos los trimestres aumenta el número de personas que buscan activamente un puesto de trabajo y no lo encuentran (17, 14 por ciento, 35,32 por ciento, 45,03 por ciento y 66,42 por ciento). El número medio de personas desempleadas en la industria de la alimentación y bebidas se incrementa en un 20,98 por ciento en tasa interanual hasta situarse en 39 mil, en claro contraste con lo que sucede en la economía en su conjunto como en el total industria, donde se observan aumentos mayores, siendo las tasas de variación porcentuales del 41,26 por ciento y del 47,41 por ciento, respectivamente.

Detección de Necesidades Formativas en Industrias Alimentarias

	Total Economía			Total Industria			Alimentación y Bebidas		
	2006	2007	2008	2006	2007	2008	2006	2007	2008
TR-I	1936	1856	2174	163	148	156	32	35	37
TR-II	1837	1760	2382	141	122	175	29	35	39
TR-III	1765	1792	2599	139	135	198	27	28	39
TR-IV	1811	1928	3208	143	137	271	26	30	41
Media Anual	1837	1834	2591	146	136	200	29	32	39

Fuente: Elaboración propia a partir del INE (Encuesta de Población Activa).

Ilustración 9 - Parados (miles) en el sector industrial e industria de alimentación y bebidas

Como consecuencia de la evolución en el número de parados y de activos en el sector de la alimentación y bebidas, su tasa de paro desciende en el primer trimestre y aumenta en el resto (-0,33, 0,08, 2,02 y 2,13 puntos porcentuales, respectivamente), presentando un comportamiento más moderado que en la industria en su conjunto (0,50, 1,88, 2,32 y 4,83 puntos porcentuales, respectivamente) y, sobre todo, respecto al total de la economía (1,16, 2,49, 3,29 y 5,30 puntos porcentuales, respectivamente). La tasa de paro para el año 2008 en este sector se sitúa en un 7,2 por ciento, 0,8 puntos porcentuales superior a la registrada en el total de la industria, pero 4,1 puntos inferior a la observada para el total de la economía.

	Total Economía			Total Industria			Alimentación y Bebidas		
	2006	2007	2008	2006	2007	2008	2006	2007	2008
TR-I	15889	16515	13944	2874	2866	2703	420	401	446

Detección de Necesidades Formativas en Industrias Alimentarias

TR-II	16112	16779	13911	2896	2868	2644	426	403	445
TR-III	16366	16870	13756	2894	2874	2582	430	445	437
TR-IV	16466	16877	13279	2919	2899	2417	422	445	422
Media Anual	16208	16760	13723	2896	2876	2586	424	423	437

Fuente: Elaboración propia a partir del INE (Encuesta de Población Activa).

Ilustración 10 - Asalariados (miles) en el sector industrial e industria de alimentación y bebidas

El número medio de asalariados en el sector de la alimentación y bebidas registró en 2008 un incremento del 3,31 por ciento respecto al año anterior, hasta situarse en 437 mil (véase el Cuadro 5). Dicho ascenso supone un marcado contraste con el comportamiento observado en el total de la industria (donde se produce una caída del -10,08 por ciento) y en la economía española en su conjunto (donde se registra una disminución del -18,12 por ciento). En términos relativos, se desprende que la industria de la alimentación y bebidas contrata al 16,91 por ciento de los asalariados del sector industrial y al 3,19 por ciento del total de asalariados de la economía española. Respecto al año 2007, la participación de los asalariados del sector sobre el total de asalariados en la industria aumenta en 0,54 puntos porcentuales, mientras que su peso relativo en los asalariados totales de la economía española se incrementa en 0,10 puntos porcentuales.

Por último, cabe señalar que la industria de la alimentación y bebidas contaba en 2008 con 398 mil afiliados a la Seguridad Social (Cuadro 6), lo que supone el 18,09 por ciento de los afiliados del sector industrial y el 2,09 por ciento del total de la economía española. En relación al año 2007, el peso de los afiliados del sector sobre el total industrial aumenta en 0,03 puntos porcentuales, mientras que su participación relativa en el total de la economía española se incrementa en 3,21 puntos porcentuales.

El número de afiliados a la Seguridad Social en el sector de la alimentación y bebidas registró en 2008 un crecimiento del 0,48 por ciento respecto al año anterior, mientras que en el total del sector industrial se observó un descenso del -17,36 por ciento y para el conjunto de la economía española se registró una caída del 0,76 por ciento.

Detección de Necesidades Formativas en Industrias Alimentarias

	Total Economía	Total Industria	Alimentación y Bebidas
2005	17835	2642	375
2006	18596	2641	378
2007	19152	2662	396

Fuente: Elaboración propia a partir de los datos del Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales (Afiliación de Trabajadores a la Seguridad Social).

Ilustración 11 - Afiliados a la Seguridad Social (miles) en el sector industrial e industria de alimentación y bebidas

4.3 LEGISLACIÓN VIGENTE

Este apartado refleja la legislación vinculada más representativa del sector de industrias alimentarias y en la Comunidad Autónoma de La Rioja

En cuanto a la normativa o reglamentación, el sector se encuentra sometido a una legislación transversal y a una legislación específica muy amplia. Muchas veces las empresas se encuentran con que están todavía adaptándose a una norma cuando entra en vigor otra normativa complementaria, con lo que supone un esfuerzo de adaptación continuo para las empresas e industrias del sector.

La normativa de calidad que afecta al sector comprende la seguridad alimentaria, que implica que todos los trabajadores tienen que tener la formación pertinente en manipulación de alimentos, normas de compatibilidad de productos no frigoríficos de obligado cumplimiento, gestión de puntos críticos de control, trazabilidad, gestión de contingencias, etc.

Todos los puestos de trabajo con independencia de su nivel han de asumir en sus competencias y realizaciones profesionales los contenidos de la normativa de calidad que son de obligado cumplimiento. La calidad afecta transversalmente a todas las ocupaciones y puestos de trabajo, pero siempre en función de los niveles de responsabilidad asumidos en el marco de la organización.

Un punto muy importante es la **TRAZABILIDAD** por lo que consideramos necesario ahondar en el término y sus implicaciones.

El decidido impulso de la Unión Europea a las materias de la protección de la salud y los intereses de los consumidores ha supuesto la aparición de un gran número de medidas en materia de política de seguridad e higiene alimentarias.

El Parlamento Europeo, mediante la creación de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, recoge las obligaciones y requisitos generales de la legislación alimentaria, estableciendo que a partir del 1 de enero de 2005 tendrá que asegurarse la trazabilidad de los alimentos y piensos en todas las etapas de la producción, transformación y distribución.




El Concepto de trazabilidad se engloba dentro de las metodologías adoptadas en los últimos tiempos para la mejora y el control de la calidad. La trazabilidad, según se define en el citado Reglamento, es *“la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinada a ser incorporada a alimentos o piensos”*. Además, permite el seguimiento y localización del producto durante su pertenencia a la cadena comercial mediante el registro, la identificación y la transmisión de información. Este proceso requiere de las nuevas tecnologías de la información, mecanismos que faciliten el registro fiable de los datos relativos al sistema productivo y su transmisión a los siguientes procesos de la cadena alimentaria.

La trazabilidad es una herramienta de gestión incluida en el sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), que pretende reducir los peligros intrínsecos a la producción y comercialización de los alimentos.

La Agencia Española de Seguridad alimentaria, ante la obligatoriedad del mantenimiento de los sistemas de trazabilidad desde el 1 de enero de 2005, elaboró una “Guía para la aplicación del sistema de trazabilidad en la empresa agroalimentaria”, con el fin de crear un consenso entre todos los organismos y agentes implicados y con un carácter general, válido para todos los sectores.

La normativa incluye disposiciones de carácter horizontal, es decir, que afectan a todos los productos, y de carácter vertical, referidas a determinados grupos de alimentos.

Desde el 1 de enero de 2006 se han adoptado tres Reglamentos y tres Directivas que refuerzan y simplifican la legislación comunitaria en materia de higiene alimentaria, al mismo tiempo que favorecen la trazabilidad y la seguridad alimentaria.

-  Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, en el que se establecen las normas generales destinadas a los operadores de empresas alimentarias en materia de higiene de los productos alimenticios.
-  Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas destinadas a los operadores de empresas alimentarias en materia de higiene de los alimentos de origen animal.
-  Reglamento (CE) nº 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de los controles oficiales de productos de origen animal destinados al consumo humano.

Por otro lado, el Parlamento Europeo y el Consejo de la Unión Europea velan por el cumplimiento de las normas orientadas a la seguridad alimentaria mediante el Reglamento (CE) 882/2004, el cual establece normas generales de controles oficiales a fin de comprobar su cumplimiento.

En cuanto a la normativa de carácter vertical, existen normas especiales para los siguientes grupos específicos de productos:

1. **Carne y derivados:** Se establece la implantación de un sistema identificativo y de registro de los animales de la especie bovina, así como las obligaciones de los operadores de empresas alimentarias en cuanto a la garantía de la trazabilidad, y las normas sobre el etiquetado de la carne de vacuno.

Se establecen controles oficiales y tareas de inspección efectuadas por un veterinario oficial en mataderos, establecimientos que manipulen caza y salas de despiece que comercialicen carne fresca.

En relación a la carne de cerdo, y el riesgo que conlleva para la salud humana la presencia de triquinas, la Comisión Europea establece normas específicas para realizar los controles oficiales cuya entrada en vigor se fecha a 1 de enero de 2006. Tales normas determinan métodos de detección, planes de contingencia en caso de que las muestras den positivo, inspección de explotaciones libres de triquinas, programas de vigilancia y requisitos sanitarios de importación, entre otras.

Por su parte, para las explotaciones ganaderas, se señalan los requisitos referentes a la higiene de los piensos, disponiendo de registros al respecto.

Por último, cabe señalar que los sistemas de calidad diferenciada también incluyen requisitos de trazabilidad, exigiendo la cumplimentación de determinados registros y documentos:

- libro de registro de entrada de los animales
- libro de registro de identificación de los productos y de su destino
- libro de registro de los tratamientos veterinarios
- libro de registro de entrada de piensos
- libro de registro de resultado de los análisis practicados

Hay que resaltar que es necesario adaptar la trazabilidad a la naturaleza, tamaño y características peculiares de la explotación.

Por último, en algunos sectores, como en el de la carne de vacuno, el sistema se aplica desde la entrada en vigor del Reglamento (CE) nº 1760/2000.

2. **Leche y productos lácteos.** Se regula la identificación y registro de los agentes, establecimientos y contenedores que intervienen en el sector lácteo, y el registro de los movimientos de la leche. Así mismo, se plantea la constitución del Registro General de Agentes del sector lácteo, mediante el que las autoridades podrán identificar mediante un código y registrar los establecimientos a su cargo; los datos pasan a la base de datos denominada "Letra Q". En el registro de entregas y movimientos de la leche cruda han de figurar: la fecha de entrega, la cantidad de leche entregada, el operador y el código de identificación de la cisterna, la fecha de la toma de muestras y el resultado del análisis. Igualmente, los responsables de los centros han de comunicar cualquier movimiento de la leche en un plazo inferior a 48 horas.

En materia de intervención en el mercado de la mantequilla y la nata, se indica que el lote de almacenamiento ha de pesar no menos de una tonelada y su composición y calidad han de ser homogéneas, con procedencia de la misma fábrica y entrada en el mismo día.

3. **Pesca y productos de la pesca.** Se establece la organización común de mercados del sector, regulando la información del etiquetado de los productos que se comercializan, que ha de estar disponible en todas las fases de ésta, y en la que han de figurar la especie, el origen, el método de captura y producción y sus características principales.

4. **Huevos.** Se establecen las normas de recogida, clasificación, embalaje y entrega de los huevos, con el fin de reducir los tiempos y conseguir entregar el producto más rápidamente. Además, se fijan las normas sobre la marca de cada huevo con su código identificativo del centro de producción, así como la aplicación de un código a cada contenedor en el mismo centro de producción, en el que figure el centro y la fecha o periodo de puesta. Por otro lado, se dispone la obligación de la recogida de datos de las manadas de aves, tales como fecha de entrada a la explotación, procedencia, sistema productivo y estado sanitario de los animales.

5. **Organismos modificados genéticamente (OMG).** El consumidor, reacio ante la proliferación de organismos genéticamente modificados, demanda sistemas que aseguren la trazabilidad de las materias primas, subproductos y productos finales, para poder conocer su origen y trayectoria en caso de detectarse cualquier riesgo. En este sentido se establece que el proveedor es el responsable de transmitir la información sobre la presencia y naturaleza de los OMG, de modo que llegue al consumidor final. Igualmente, el empresario debe reducir las contaminaciones cruzadas durante la fabricación, si la materia prima de la que se parte ha sido modificada genéticamente. Del mismo modo, la información sobre trazabilidad debe figurar por escrito, bien en el etiquetado o en un documento asociado a todo el proceso de comercialización. Por último, el operador que recibe la información relativa a los OMG tiene la obligación de transmitir a los clientes la información que él recibe, y de conservar durante cinco años tras la entrega la información sobre productos, ingredientes OMG o sus derivados, y los clientes a quienes ha entregado los alimentos OMG o derivados de OMG²². (Real Decreto 217/2004, de 6 de febrero. Reglamento (CE) nº 2771/1999, de 16 de diciembre de 1999, establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 1255/1999 del Consejo. Real Decreto 1380/2002, de 20 de diciembre, de identificación de los productos de la pesca, acuicultura y del marisqueo o congelados y ultra congelados. Reglamento (CE) 2295/2003, de 23 de diciembre de 2003. Real Decreto 328/2003. Reglamento nº 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de OMG y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éste)

Así mismo se regula un sistema de creación y asignación de identificadores únicos a los organismos modificados genéticamente, que irán con él a lo largo de su existencia.

Por lo que respecta a las fases de implantación, cabe señalar que, si bien existe una obligación de la aplicación de la trazabilidad, la forma en que se lleva a cabo no está establecida de una forma rígida. Así pues, cada empresa puede elegir libremente el modo de hacerlo, la mencionada "Guía para la aplicación del sistema de trazabilidad en la empresa agroalimentaria", de la Agencia Española de Seguridad alimentaria, propone un sistema en ocho fases.

El "Estudio sobre trazabilidad de alimentos en España 2005" revela datos interesantes sobre el conocimiento de la trazabilidad por parte de las empresas. Según dicho estudio, cuatro de cada diez empresas conocían el nombre específico de la normativa europea, y nueve de cada diez, la fecha de su entrada en vigor. Casi la totalidad de las empresas se mostraba a favor de una ley para la mejora de la seguridad alimentaria, si bien no les quedaban tan claros los beneficios directos que les pudiera reportar, entre los que se citaban la mejor información al consumidor y la potenciación de la calidad y la seguridad.

Del estudio se desprende que casi la totalidad de las empresas habían implantado ya algún sistema de trazabilidad, y reducido sus tiempos de respuesta ante posibles incidentes a diez horas. Las principales trabas que encontraban para tal implantación se referían a los cambios internos de gestión y a la búsqueda de aplicaciones informáticas adecuadas a sus características. La mitad de las empresas confiaron en proveedores externos para implantar su sistema.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

A partir del 1 de Enero de 2006 son de aplicación los nuevos Reglamentos de Higiene de los Alimentos. Estos 5 Reglamentos se publicaron en el 2004 y fueron aprobados por el Parlamento Europeo y el Consejo sobre higiene alimentaria y bienestar de los animales.

Estas nuevas disposiciones se han adoptado como consecuencia de las crisis alimentarias sucedidas en la Unión Europea en los últimos años (Encelopatía Espongiforme Bovina, dioxinas, fiebre aftosa...) que han puesto en evidencia la necesidad de reformar la legislación alimentaria.

La legislación alimentaria de la Unión Europea estaba sustentada en principios sólidos, pero había cometido un grave error, excluir de su ámbito de aplicación a la producción primaria. Como consecuencia de esto, las industrias alimentarias, además de ser responsable de los productos que elaboran, son también solidariamente responsables de los defectos que contengan las materias primas y que puedan transmitirse al alimento. El hueco dejado por la legislación ha dado lugar a varias crisis como las mencionadas anteriormente, que han dado lugar a ésta modificación.

En el Libro Blanco sobre Seguridad Alimentaria, adoptado en enero de 2000, se establecieron los principios que deben sustentar la legislación alimentaria de la Unión Europea. Estos principios son:

1. Es necesario un enfoque integral, por ello se adopta el lema “de la granja al consumidor”. La seguridad de los alimentos comienza por lo que comen los animales.
2. Los operadores económicos son los primeros responsables de garantizar la seguridad alimentaria. Es responsabilidad de las autoridades competentes la verificación de la conformidad.
3. Es necesario modernizar la legislación alimentaria y unificar en un único marco legal todos los alimentos. La legislación deberá ser más coherente, eficaz y dinámica.
4. El análisis de riesgos será la base de la política de seguridad, aplicando si es necesario el principio de precaución.
5. Se debe exigir un sistema de trazabilidad.
6. Se requiere la creación de un organismo alimentario europeo independiente: la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria.

Para desarrollar y poner en práctica dichos principios se han promulgado una serie de disposiciones que componen el denominado “*Paquete de Higiene*” y que conforman el nuevo marco normativo para la producción de alimentos y la seguridad alimentaria en la Unión Europea.

Este nuevo paquete de medidas deroga varias directivas vigentes y modifica a otras dos. Dicho Paquete de Higiene está compuesto de:



Ley General de Alimentos - Reglamento (CE) 178 / 2002

- H1. Higiene de los productos alimenticios - Reglamento (CE) 852 / 2004
- H2. Higiene de los productos de origen animal - Reglamento (CE) 853 / 2000
- H3. Controles oficiales de productos de origen animal - Reglamento (CE) 854 / 2004
- H4. Sanidad animal y normas zoosanitarias - Directiva 2002 / 99
- H5. Derogación de 17 directivas verticales - Directiva 2004 / 41
- HN. Controles oficiales en alimentos y piensos - Reglamento (CE) 882 / 2004

En cuanto a la responsabilidad de los operadores de empresas alimentarias, cabe resaltar:

- Obligación de no poner en el mercado alimentos o alimentación animal que no sean seguros. El operador es el principal responsable de la seguridad alimentaria.
- Responsabilidad de los operadores de verificar su producción. Aplicación de sistemas APPCC.

Detección de Necesidades Formativas en Industrias Alimentarias





- Responsabilidad de eliminar o retirar del mercado aquellos productos que no están en conformidad con las reglas de inocuidad.
- Obligación de informar a las autoridades competentes en caso de sospecha de riesgo.



A partir de las nuevas disposiciones, se han ido aprobando otras con medidas transitorias para su aplicación, medidas que desarrollan ciertos aspectos como las normas microbiológicas, así como algunas guías interpretativas para facilitar su comprensión y aplicación. En el siguiente cuadro vemos lo que ha aprobado la Comisión a partir de cada Disposición:

Reglamento 178 / 2002	<ul style="list-style-type: none">• Orientaciones de la Comisión Europea sobre la aplicación del Reglamento
H1	<ul style="list-style-type: none">• Reglamento de criterios microbiológicos<ul style="list-style-type: none">• Guía de interpretación de H1• Guía de aplicación del APPCC
H2	<ul style="list-style-type: none">• Reglamento 1968/2005 sobre garantías para carnes y huevos con destino a Finlandia y Suecia<ul style="list-style-type: none">• Guía de interpretación H2
H3	<ul style="list-style-type: none">• Reglamento sobre la detección de triquinas
HN	<ul style="list-style-type: none">• Reglamento de medidas transitorias• Reglamento de medidas de aplicación

El 18 de octubre del 2008 se publicó en el Diario Oficial de la Unión Europea 5 Reglamentos de la Comisión que introducen modificaciones en los Reglamentos (CE) nº 852/2004, 853/2004, 854/2004, 2074/2005 y 2076/2005. A éstos se une la publicación el 20 de octubre de otro Reglamento que modifica el Reglamento (CE) nº 882/2004.

Las nuevas normas publicadas son:

-  **Reglamento (CE) nº 1019/2008** de la Comisión de 17 de octubre de 2008 por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) no 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
-  **Reglamento (CE) nº 1020/2008** de la Comisión de 17 de octubre de 2008 por el que se modifican los anexos II y III del Reglamento (CE) no 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, así como el Reglamento (CE) no 2076/2005 en lo relativo al marcado de identificación, la leche cruda y los productos lácteos, los huevos y ovoproductos y determinados productos de la pesca.
-  **Reglamento (CE) nº 1021/2008** de la Comisión de 17 de octubre de 2008 que modifica los anexos I, II y III del Reglamento (CE) no 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano, y el Reglamento (CE) no 2076/2005 en lo que respecta a los moluscos bivalvos vivos, determinados productos de la pesca y el personal que presta asistencia en los controles oficiales en los mataderos.
-  **Reglamento (CE) nº 1022/2008** de la Comisión de 17 de octubre de 2008 por el que se modifica el Reglamento (CE) no 2074/2005 en lo que respecta a los valores límite de nitrógeno básico volátil total (NBVT).

-  **Reglamento (CE) nº 1023/2008** de la Comisión de 17 de octubre de 2008 por el que se modifica el Reglamento (CE) no 2076/2005 en lo que respecta a la ampliación del período transitorio concedido a los operadores de empresas alimentarias que importan aceite de pescado destinado al consumo humano.
-  **Reglamento (CE) nº 1029/2008** de la Comisión de 20 de octubre de 2008 por el que se modifica el Reglamento (CE) no 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo para actualizar una referencia a determinadas normas europeas.

MEDIO AMBIENTE

La industria de alimentación y bebidas es un sector cada vez más comprometido con el medio ambiente, siendo consciente de que una adecuada política industrial implica la integración de criterios medioambientales y la asunción progresiva de los criterios de sostenibilidad.

Además, la industria de alimentación y bebidas española está realizando un gran esfuerzo para adaptarse a la nueva legislación europea y a la normativa nacional (en continuo proceso de transposición), obligando a la industria a realizar inversiones en modificaciones de procesos, o en incorporación de medios para combatir, medir, o evaluar la contaminación, de cara a lograr su competitividad en el mercado.

La normativa medioambiental también es cada vez más exigente, lo que implica un mayor grado de exigencia y cualificaciones a nivel tecnológico, de los procesos y de indicadores específicos. Con las mejores técnicas disponibles se está pretendiendo mejorar la eficiencia, al mismo tiempo que reducir la emisión de humos, residuos sólidos y el aprovechamiento de los mismos.

La Industria Alimentaria, y las Bebidas en concreto, tienen unos indicadores particulares en relación con la normativa medioambiental, que deben ser asumidos por todos los puestos de trabajo desde la perspectiva de la organización, y tenerse en cuenta para el diseño del sistema, especialmente en aquellas personas que controlan y supervisan. Debe llegar, no obstante, a los operadores y a los productores básicos, así como al personal de apoyo, ya que todos los cargos están afectados por los contenidos y la normativa, y debe ser considerado como un aspecto más a integrar.

La Ley 11/ 1997 de 24 de Abril de envases y Residuos de Envases (BOE nº 99, de 25.4.1997) tiene mucha trascendencia en el sector de elaboración de bebidas.

Este sector está trabajando en la minimización de residuos muy seriamente, realizando un Plan Sectorial de Prevención de Residuos de Envases y Embalajes del sector de alimentación, con compromisos de reducir, hasta donde sea posible, el peso de los envases en unos años. También se está trabajando en la publicación de un Catálogo de Prevención de Residuos.

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

El nacimiento en el año 1995 de la Ley 31/95 de Prevención de Riesgos Laborales, y su posterior desarrollo a través del Real Decreto 39/1997 de los Servicios de Prevención, y la modificación de la citada ley por la Ley 54/2003 de 12 de diciembre, de reforma del marco normativo, ha motivado un cambio espectacular en la seguridad laboral dentro del sector. Poco a poco las empresas se están adaptando a dicha Ley, pero son las grandes empresas, fundamentalmente, las que empiezan a concienciarse de los peligros existentes y sus consecuencias, si no se toman las medidas adecuadas.

La aplicación de la legislación en prevención de riesgos laborales ha supuesto:

Detección de Necesidades Formativas en Industrias Alimentarias

- Evaluación de riesgos laborales de todos y cada uno de los puestos que conforman las diferentes áreas de desarrollo del sector.
- Planificación de los riesgos laborales existentes en el sector.
- Formación e información a todos y cada uno de los trabajadores en materia preventiva.
- Participación y consulta de los trabajadores a través de la figura del Delegado de Prevención de Riesgos Laborales y del Comité de Seguridad y Salud.
- Inversión en materia de dotación de equipos de protección personal, equipos de protección colectiva, señalización de seguridad, etc.
- Inversión en materia de equipos homologados en base al mercado CE que eviten el uso de herramientas y equipos inseguros.
- Inversión en materia de acondicionamiento y mejora de la seguridad de los lugares de trabajo, zonas comunes, vestuarios, etc.
- Mejoras en la vigilancia de la salud de los trabajadores.
- Desarrollo de Sistemas de Gestión de Prevención de Riesgos Laborales.
- Establecimiento de Políticas Preventivas.

Es un sector conflictivo para la adaptación a la Ley puesto que existen muchas empresas muy pequeñas, donde se da la figura del empresario-trabajador, quienes no disponen de medios económicos, información, e incluso de medios formativos, para poner en marcha la Ley.

Aunque las empresas poseen una especialización productiva, tienen en común la mayor parte de las actividades que realizan, y en consecuencia están expuestas a una serie de riesgos comunes:

- Manipulado de envases: los envases son generadores de riesgos del tipo cortes y golpes.
- Lavado, llenado, taponado y etiquetado en vidrio, nuevamente los envases del producto y la propia maquinaria de embotellado suponen las principales fuentes de riesgos del tipo cortes, y proyección de partículas del mismo material procedentes de la rotura de envases, los contactos con sustancias cáusticas y los atrapamientos con órganos móviles de las máquinas.
- Embalaje y paletizado manual, los materiales y las superficies de trabajo son los que originan los riesgos, siendo, principalmente, los golpes con materiales, las caídas de personas y las caídas de objetos en manipulación manual los más significativos.
- Almacenamiento y expedición, los agentes materiales más frecuentes, al igual que en el caso anterior, son los materiales y las superficies de trabajo. Estos son origen de las caídas de personas al mismo nivel, las caídas de objetos en manipulación manual y las caídas de objetos por desplome. Además de atropellos con las carretillas.

CALIDAD

La calidad en los últimos años ha ido aumentando por exigencias normativas, lo que implica fundamentalmente dentro de las empresas del sector la estandarización y gestión de sus procesos, la creación de índices, etc. Cada vez se hace más complejo el cumplimiento de todas las normas nacionales y comunitarias existentes, haciendo más imprescindible la especialización interna además de tener que poner al día, en esta materia, a sus trabajadores.

En el ámbito de la certificación en calidad, aunque es voluntario, hay una reglamentación, y España, en los últimos años, ha experimentado un incremento importante en la implantación de sistemas de calidad según norma ISO 9001:2000.

Detección de Necesidades Formativas en Industrias Alimentarias

Una forma de analizar el grado de sensibilización hacia la calidad en el sector, es a través del grado de implantación de la ISO 9000 entre las empresas del sector. Para ello se ha calculado el porcentaje de empresas con asalariados, por subsector, que tienen implantado la ISO 9000, según los datos del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, a fecha 31/12/2005 (último dato conocido):

Industria cárnica	9,59%
Elaboración y conservación de pescados y derivados	13,64%
Preparación y conservación de frutas y hortalizas	32,92%
Fabricación de grasas y aceites (vegetales y animales)	6,99%
Industrias lácteas	8,49%
Fabricación de productos de molinería, almidones...	7,54%
Fabricación de productos para la alimentación animal	17,93%
Fabricación de pan y otros productos alimenticios	1,38%
Elaboración de bebidas	9,15%

Ilustración 12 - Grado de implantación de la ISO 9000 en empresas del sector

Como se puede apreciar el subsector de "preparación y conservación de frutas y hortalizas" es el sector donde la tasa de implantación es más elevada.

CALIDAD AGROALIMENTARIA RIOJANA

Gran parte de la producción agrícola y ganadera de La Rioja está amparada por marcas de calidad. Así, en 2009, existen 20 marcas de calidad y otros 2 productos (el queso camerano y la alcachofa) se encuentran en diferentes procesos para ser sumados a figuras de calidad.

Estas marcas de calidad están constituidas por el vino con Denominación de Origen Calificada Rioja. El cava riojano amparado por la Denominación de Origen del Cava con sede en Villafranca, Barcelona. Las peras de Rincón de Soto con su propia Denominación de Origen Protegida (DOP). La coliflor de Calahorra y el pimiento riojano bajo Indicación Geográfica Protegida (IGP). Los espárragos se amparan bajo la Denominación Específica de Espárrago de Navarra. Existe una explotación de vacuno bajo la IGP de Carne de Ávila (la primera denominación específica de carne fresca aprobada en España). Jamón Serrano bajo la denominación Especialidad Tradicional Garantizada. 7 Valles, La Llana y Ternoja son las tres marcas colectivas que garantizan la calidad de la carne de vacuno en La Rioja. La marca de garantía Registrado y Certificado (RC) incluye una lista de productos elaborados en La Rioja que han obtenido la máxima calidad tras la aprobación de una auditoría externa. El Aceite de oliva Rioja es otra marca que se ampara como DOP. La Marca de Garantía Champiñón y Setas de La Rioja. Como Tradición del Camino, una serie de productos riojanos que se producen de forma artesanal. Valles de Sadacia da nombre al vino blanco con Indicación Geográfica. Otra IGP es la del Chorizo Riojano. La Marca Colectiva Nuez de Pedroso. La marca Ciruela de Nalda y Quel. Y, finalmente, la Agricultura Ecológica integra a aquellos alimentos que se han obtenido sin productos químicos, y la marca Producción Integrada se ocupa de los cultivos que se encuentran entre la agricultura ecológica y la convencional.

1. CAVA

La Rioja es la segunda región productora de cava en España, sólo por detrás de Cataluña, donde se concentra el 95% de la producción. Oficialmente, la elaboración de cava en La Rioja se inició a comienzos del siglo XX y, desde entonces, mantiene una línea ascendente de producción y aceptación en los mercados.

Navarra, País Vasco y La Rioja constituyen el principal foco de comercialización del cava riojano, que ha comenzado también a abrirse camino en otras zonas de España y en los mercados exteriores. La producción de cava riojano se ha visto impulsada por la autorización de nuevas variedades por parte de la Unión Europea.

La producción de cava en nuestra región se concentra en municipios de La Rioja Alta, con una media de 1,8 millones de litros y tres bodegas riojanas adscritas a la Denominación "Vino Espumoso de Calidad Producido en Región Determinada".

Los términos municipales dedicados a la producción de cava en La Rioja son Alesanco, Azofra, Briones, Casalarreina, Cihuri, Cordovín, Cuzcurrita, Fonzaleche, Grávalos, Haro, Hormilla, Hormilleja, Nájera, Sajazarra, San Asensio, Tirgo, Uruñuela y Villalba.

2. PERAS DE RINCÓN DE SOTO

La Denominación de Origen Protegida Peras de Rincón de Soto es la primera del sector de frutas aprobada en La Rioja y la primera que ha amparado exclusivamente a la pera en España.

El producto amparado son peras de mesa para el consumo en fresco de las variedades blanquilla y conferencia de categoría extra y primera, manipuladas en las instalaciones industriales de la zona amparada.

Detección de Necesidades Formativas en Industrias Alimentarias

La zona de producción es la integrada por los términos municipales de Rincón de Soto, Alfaro, Aldeanueva de Ebro y Calahorra en la Comarca de Rioja Baja, con una superficie amparada de 285,67 hectáreas. En esta Comarca de la Denominación se producen cada año 2,8 millones de kilogramos de pera: 2,4 millones de kilos de pera conferencia y 0,4 millones de kilos de pera blanquilla.

La entidad de gestión de la Denominación es la Asociación para la Promoción de la Pera de Rincón de Soto, que integra a 273 agricultores y 4 centrales hortofrutícolas.

La DOP Peras de Rincón de Soto recogió en la campaña 2006/07 5.453.687 kilos de pera. El 70% de esta producción se comercializó en grandes superficies y cadenas de supermercados, mientras que el resto se venderá en fruterías tradicionales y tiendas delicatessen.

El crecimiento de la DOP Peras de Rincón de Soto se aprecia tanto en su superficie como en sus ventas. Así, la superficie experimentó un incremento 2006/05 del 20%, pasando de 311,69 a 373,30 hectáreas cultivadas, con un incremento notable en la superficie dedicada a pera conferencia. Y en lo referente a ventas, se pasó de 521.207 kilos en la campaña 2002/03 a 2.931.262 en la campaña 2005/06.

Las Peras de Rincón de Soto se comercializan principalmente en La Rioja, País Vasco, Navarra y una pequeña cantidad en Madrid. En los últimos años, se han abierto nuevos mercados en Galicia y Asturias, y también en la zona sur, como Sevilla y Málaga. Entre un 65% y un 70% de la producción se comercializa a través de grandes superficies y cadenas de supermercados, y el resto en fruterías tradicionales y tiendas delicatessen.

3. COLIFLOR DE CALAHORRA

La coliflor es el cultivo hortícola que más superficie ocupa en La Rioja. Las 2.142 hectáreas cultivadas sitúan a La Rioja como una de las principales regiones productoras de España, con más de 47.000 toneladas anuales. El cultivo se localiza fundamentalmente en La Rioja Baja y, especialmente, en el término municipal de Calahorra, que se ha convertido en uno de los centros de distribución más importantes del país. El principal mercado nacional lo representa el norte y centro de España mientras que en el mercado exterior destacan Reino Unido, Alemania, Holanda, Bélgica y Francia.

El producto amparado es la coliflor de categorías Extra y Primera en estado fresco o transformado.

Esta nueva IGP ampara la producción de once municipios: Aguilar de Río Alhama, Alcanadre, Aldeanueva de Ebro, Alfaro, Arnedo, Autol, Calahorra, Cervera del Río Alhama, Pradejón, Quel y Rincón de Soto.

En La Rioja, hay plantadas más de 2.200 hectáreas de cultivo, de las que 68,62 están acogidas a la Indicación Geográfica Protegida (IGP) "Coliflor de Calahorra", con una producción media anual de cuatro mil toneladas. Esta producción está amparada desde octubre de 2007 como IGP por la Comisión Europea e incluida en el registro de alimentos europeos de calidad o con denominación que tienen protección de la Unión Europea.

El hecho diferencial de la coliflor de esta comarca respecto a la que se cultiva en otras zonas del país se debe a las características del producto por el microclima especial, el suelo de la zona y las características propias de producción así como de manipulación y almacenamiento.

4. PIMIENTO RIOJANO

El pimiento es una de las hortalizas más típicas de La Rioja. De las 8.000 toneladas que se producen cada año, la mitad corresponde a las dos variedades autóctonas: Najerano (3.500 toneladas) y Santo Domingo (500 toneladas). La producción de estas dos variedades se concentra en las zonas más adecuadas para su desarrollo y calidad. Se cultiva en pequeñas parcelas y su destino más común ha sido el autoconsumo. En su producción, se utilizan las mejores semillas y técnicas de cultivo tradicionales y respetuosas con el medio ambiente.

El producto amparado es el pimiento de la variedad najerano, tanto para su consumo en fresco como en conserva.

Se cultiva de forma casi exclusiva en La Rioja. El fruto es grueso y largo, con forma cónica, acabado en pico y entre 200 y 300 gramos de peso. Su sabor dulce y la consistencia de su carne lo hacen recomendable para la elaboración de conservas.

La zona de producción se encuentra en el centro de La Rioja, en la comarca de Nájera y en las huertas de Alfaro, con una superficie de 25 hectáreas y una producción media de 500.000 kilos.

La entidad de gestión es la Asociación Profesional de Productores de Pimiento Najerano y de Santo Domingo, que integra a 17 productores y 4 conserveras.

5. ESPÁRRAGO DE NAVARRA

El espárrago constituye un cultivo tradicional en la ribera del Ebro, donde destaca por su fuerte arraigo social y su trascendencia económica al servir como base de una importante industria conservera.

El producto amparado es el espárrago blanco, fresco y en conserva.

La zona de producción abarca La Rioja, Navarra y Aragón. En nuestra región se cultiva en 37 municipios, la mayoría de ellos en la comarca de La Rioja Baja y en una superficie de 161 hectáreas de las 3.265 del total de la denominación.

En La Rioja, se producen alrededor de 100 toneladas de espárrago, de las 5.000 amparadas cada año por el Consejo Regulador.

6. CARNE DE ÁVILA

La Indicación Geográfica Protegida Carne de Ávila es la primera Denominación Específica de carne fresca aprobada en España.

El ganado procede única y exclusivamente de la raza autóctona Avileña-Negra Ibérica, de elevada fecundidad y longevidad y que se adapta con facilidad a diferentes territorios. En La Rioja, existe una explotación de vacas nodrizas en el municipio de Pazuengos. La explotación es propiedad de la Comunidad Autónoma y en ella (sobre una superficie de 1.800 hectáreas) se cría un rebaño de vacas nodrizas de la raza Avileña-Negra Ibérica, que sirve para proporcionar novillas y eralas de reposición a los ganaderos riojanos.

El producto amparado es carne fresca de vacuno de la raza Avileña-Negra Ibérica.

La zona de producción es Andalucía, Aragón, Castilla-La Mancha, Castilla y León, Extremadura, La Rioja, Madrid y Valencia.

La Rioja cuenta con una explotación con 230 vacas nodrizas. En el total de las diferentes zonas se encuentran inscritas 17.500 cabezas, de las que se sacrifican al año alrededor de 2.000. La producción anual ronda las 650 toneladas.

La entidad de gestión es el Consejo Regulador de Carne de Ávila.

7. JAMÓN SERRANO

El Jamón Serrano es desde 1992 la primera Especialidad Tradicional Garantizada (ETG) de la industria alimentaria española y también la primera con reserva de nombre en la Unión Europea. Con esta marca de garantía, se reconoce la calidad y características especiales del Jamón Serrano producido en España.

El producto amparado es el jamón serrano con un mínimo de 8 meses de curación.

La zona de producción es toda España y cada año se comercializan un millón de piezas con las contraetiquetas de la ETG.

La Fundación del Jamón Serrano aglutina a más de 114 empresas; tres de ellas se encuentran en La Rioja.

8. CARNE VACUNO

La Rioja cuenta con tres marcas colectivas de carne de vacuno, cuyos objetivos principales son potenciar la calidad en la producción y comercialización de la carne en fresco e incentivar su consumo.

7 Valles, La Llana y Ternoja son marcas colectivas propiedad de asociaciones de ganaderos de la Comunidad Autónoma de La Rioja preocupados por asegurar un completo control de las reses desde su producción hasta su comercialización en los puntos de venta.

Están sometidos a Pliegos de Etiquetado Facultativo, donde se describen las condiciones de cría, sacrificio, despiece y comercialización, así como el sistema de control de trazabilidad y el etiquetado en todas las fases de producción y venta.

La carne de vacuno comercializada bajo la **Marca Colectiva de 7 Valles** es una carne procedente de terneros con una permanencia mínima de tres meses en la explotación de cebo, durante la cual en su alimentación no se utilizan grasas de origen animal.

La zona de producción es La Rioja Alta y La Rioja Media.

La entidad de gestión es la Asociación de Criadores de Vacuno de La Rioja (Ascrivac), que somete la carne a los controles externos de una entidad acreditada así como a controles internos y controles de trazabilidad y del programa de carne de calidad.

Ternoja ampara la carne de terneros de razas cárnicas y sus cruces criados en La Rioja con alimentación de origen vegetal. La zona de producción es La Rioja Centro, con una producción media de 6.000 cabezas de ganado al año.

La entidad de gestión es la Asociación Riojana de Vacuno de Carne (Arvac). Los terneros cuya carne se comercializa bajo esta marca deben permanecer en las explotaciones ganaderas bajo control durante un periodo mínimo de cuatro o seis meses dependiendo de la edad de sacrificio.

Todos los operadores que participan en la cadena de producción y distribución de la carne de vacuno de la marca Ternoja están sometidos a un Plan Específico de Control, establecido por una empresa autorizada.

El distintivo de calidad **Granja Las Llanas** ampara la carne de vacuno de los animales nacidos y criados en la citada explotación ganadera y que han pasado por los estrictos controles reflejados en el reglamento de esta marca.

Con este distintivo puede comercializarse carne de ternera y carne de añojo. La carne de ternera procede de animales sacrificados con un máximo de 14 meses y la de añojo, de vacunos sacrificados con una edad comprendida entre los 14 y los 24 meses.

La carne de **Las Llanas** está sometida a controles internos y externos, tanto en la cría del ganado, como en el matadero y en el punto de venta.

9. MARCA DE GARANTÍA RC

La marca de garantía RC (Registrado y Certificado) identifica y diferencia a aquellos productos elaborados en La Rioja que hayan obtenido, tanto en la selección de su materia prima como en su proceso de fabricación, la máxima calidad, contrastada por auditores externos y laboratorios homologados.

Sólo los productos que superan todos los controles llevan este distintivo, que constituye un elemento diferenciador y les proporciona un mayor valor añadido, así como un alto grado de confianza y seguridad para el consumidor.

Los productos que forman parte de la garantía son frutas y hortalizas frescas, conservas vegetales, productos deshidratados y congelados, productos cárnicos elaborados, embutidos de productos de pesca y semiconservas de anchoas en salazón o en aceite, platos preparados tradicionales, mazapán de soto, fardelejos, caramelos y galletas, quesos, miel, vinagres vínicos, pacharán, aguardientes, licores, y otras bebidas derivadas de alcoholes naturales, agua mineral natural y café.

La entidad de gestión es la Consejería de Agricultura, a través del Instituto de Calidad de La Rioja.

Las 27 empresas adscritas a esta marca de garantía pertenecen a los sectores de productos cárnicos y embutidos, conservas vegetales, vinos y licores, dulces, conservas de pescado, manipulación de hortalizas, café, vinagres, encurtidos, agua mineral y quesos.

Detección de Necesidades Formativas en Industrias Alimentarias

MARCA DE GARANTÍA RC	
Sector	Nº de empresas
Productos cárnicos, embutidos y patés	11
Conservas vegetales	5
Dulces	3
Encurtidos	2
Vinos y licores	2
Agua mineral	1
Café	1
Conservas de pescado	1
Quesos	1
Fte.: Consejería de Agricultura. Instituto de Calidad de La Rioja	

10. ACEITE DE LA RIOJA

El 8 de octubre de 2004 quedó aprobada la Denominación de Origen Protegida (DOP) "Aceite de La Rioja". Desde entonces la Asociación de Trujales y Olivicultores de La Rioja (ASOLRIOJA) ejerce como órgano gestor de la DOP hasta que se constituya el Consejo Regulador, gestionando los registros de la misma.

El producto amparado es el aceite de oliva virgen extra obtenido del fruto del olivo por métodos exclusivamente mecánicos en condiciones que no ocasionan la alteración del aceite. Las variedades amparadas son redondilla o redondal, arbequina, empeltre, macho o machona, negral, royal o royuelo, hojiblanca, arroniz, verdial, picual, cornicabra, manzanilla y blanqueta.

En la actualidad, la DOP "Aceite de La Rioja" es la segunda más importante de la región tras la del vino de "Rioja", tanto por la superficie como por el número de agricultores inscritos. La figura de calidad del aceite riojano cuenta con 1.219 olivicultores inscritos, una superficie plantada de 1.850 hectáreas repartidas de olivos en 89 municipios riojanos, 10 almazaras y 33 marcas.

De las diez almazaras que elaboran aceite virgen extra, sólo cuatro son cooperativas (SAT Galilea y Los Santos Mártires, de Calahorra; Hermandad Sindical de Labradores San Roque, de Tudelilla; y Trujal 5 Valles, de Arnedo). El resto de trujales son privados: Almazara Ecológica de La Rioja, en Alfaro; El Alberque, en Ollauri; Hejul, de Galilea; Olivarioja, de Murillo de Río Leza; y Kel Grupo Alimentario. La Comunidad Autónoma en la finca La Grajera, dispone también de una almazara experimental.

Respecto a las zonas de olivares continúan concentrándose en los valles del Cidacos y de Ocón aunque cada vez se observa un mayor crecimiento de este cultivo en otros lugares de La Rioja Baja, Media y Alta.

Durante la campaña 2006/2007, los trujales riojanos inscritos en la DOP molturaron 1.824.895 kilos de oliva de los 6.348.000 kilos que se produjeron en total en la región. Según los datos de la Oficina del Olivo, esto supone un incremento de casi el 35% en relación a la temporada 2005/2006. Con los 1.824.895 kilos molturados se obtuvieron 411.887 litros de aceite (un 27% más que la temporada anterior).

De todo el aceite producido en La Rioja, sólo se comercializa un 18%; el 82% restante se destina al autoconsumo.

11. MARCA DE GARANTÍA CHAMPIÑÓN Y SETAS DE LA RIOJA

La Rioja es la principal productora española de champiñón y setas, con 75.000 toneladas anuales. Una cifra que supone más del 3% de la producción mundial. Con un tejido productivo y comercializador bien estructurado, el sector de los hongos es el segundo, tras el vino, en importancia económica en la agricultura riojana.

La Marca de Garantía Champiñón y Setas de La Rioja ampara la producción y comercialización de los champiñones y setas de categoría Extra y Primera, tanto en fresco como en conserva.

En 2007, La Rioja fue la primera Comunidad Autónoma productora de champiñón con el 55% del total nacional, representando el 3% de la producción mundial.

La producción de champiñón en La Rioja durante el año 2007 se estima en 64.536 toneladas, disminuyendo 2.124 toneladas respecto del año anterior. La causa de mayor peso en este descenso de producción ha sido el abandono de cultivadores tradicionales en sacos, que se ha visto compensada en buena parte por la eficiencia del nuevo sistema de cultivo en contenedores.

El champiñón va íntimamente ligado al compost, que es la materia prima que necesitan estos hongos para desarrollarse. A mediados de 2007, existían nueve plantas de compostaje en La Rioja, de las que siete funcionaban en régimen de cooperativa. Todas ellas se hallan en el entorno de las champiñoneras, que a su vez están cerca de las fábricas de transformación.

La industria se reparte en 280 explotaciones familiares y una industrial. Así, en la campaña 2004/2005 dieron salida a 68.000 toneladas de champiñón y 9.000 de setas, con un valor de comercialización de 85,23 millones y 16,2 millones, respectivamente. El 70% se destina a conservas, el 25% al mercado en fresco y el 5% a la transformación en congelado. Un elevado porcentaje de esta conserva se destina a la exportación, principalmente a la Unión Europea.

Desde hace años, la producción de champiñón en La Rioja está muy centralizada en Rioja Baja y, más concretamente, en los municipios de Pradejón, Ausejo y Autol, debido a la estructura cooperativa establecida en la zona y su cercanía a plantas de compostaje. En este último está ubicado el Centro Tecnológico de Investigación del Champiñón (CTICH).

La superficie de champiñón es de 850.000 metros cuadrados y la de setas de 130.000 metros cuadrados. La producción media anual de champiñón es de 63.660 toneladas y la de setas de 6.300 toneladas.

El registro general de operadores de Champiñón y Setas de La Rioja, dependiente del Instituto de Calidad de La Rioja, integra a los productores de champiñón y/o setas, productores de compost, comercializadores de champiñón y/o setas y transformadores de champiñón y/o setas.

La Consejería de Agricultura, a través del Instituto de Calidad de La Rioja, es la autoridad competente para autorizar a las entidades externas de control que se encarguen de los mecanismos de vigilancia y control anuales, gestión del registro, autorización de uso de la marca y su promoción y defensa.

12. TRADICIÓN DEL CAMINO

Tradición del Camino es una marca colectiva (privada) creada por más de 635 empresas artesanas emplazadas en España, Portugal y Francia, agrupadas en 16 asociaciones de 11 regiones diferentes, con el deseo común de lanzar al mercado europeo, bajo esta etiqueta, productos agroalimentarios de rango tradicional elaborados en las comunidades que atraviesa el Camino de Santiago.

Los productos amparados son chocolates, bombones, fardeleros, rosquillas, miel, rusos, pastas de almendra, pimientos secos, ñoras y ciruelas deshidratadas, helados, batidos y granizados, conservas vegetales, conservas de pimiento najerano asado en horno de leña y fritada, patés de cerdo y de oca, embutidos, quesos, jamones, vino acogido a la DOCa Rioja y Aceite de oliva virgen extra ecológico.

La Entidad de Gestión en La Rioja es la Asociación de Elaboradores de Alimentos Artesanos de La Rioja y tiene inscritas 19 empresas.

La mayor parte de estos productos se comercializan en nuestra región y en zonas próximas, aunque algunos productores venden fuera de La Rioja.

13. VINOS VALLE DE SADACIA

La situación vitivinícola de La Rioja, enclavada en el valle del Ebro, con unas condiciones climatológicas y un suelo excepcional para el arraigo de la vid, la hacen idónea y privilegiada para el cultivo de moscatel y para la obtención, a partir de esta variedad, de un vino de destacada calidad.

Los valles del río Cidacos, antiguamente denominados Sádacos (de Sadacia), concentran la mayor parte de la producción al disponer de las condiciones climáticas y edafológicas ideales para su cultivo.

El producto amparado es el vino blanco que puede ser seco, semiseco, dulce o semidulce dependiendo de una mayor o menor fermentación; en su elaboración se deberá emplear, como mínimo, un 85% de las variedades Moscatel de Grano Menudo B y/o Moscatel de Alejandría B.

La zona de producción amparada, situada en el sudeste de la región, comprende unas 74 hectáreas cultivadas de Moscatel de Grano Menudo y Moscatel de Alejandría B.

La entidad de gestión es la Asociación Riojana de Vinos de La Tierra, que tiene adscritas 2 bodegas situadas en Calahorra y Logroño.

14. IGP CHORIZO RIOJANO

La Indicación Geográfica Protegida (IGP) “**Chorizo Riojano**”, que entró en vigor a finales de 2006, ampara el chorizo en forma de sarta o herradura cilíndrica de categoría extra y elaborado artesanalmente en La Rioja en instalaciones que controlen el proceso de elaboración, maduración y secado, así como la calidad de la manipulación de las materias primas.

En La Rioja, el sector cárnico representaba casi el 11% del total de la industria alimentaria y contaba con un 15% de las ventas netas. Las casi cien empresas dedicadas a esta actividad en 2006 suponían casi 1.600 puestos de trabajo directos, de los cuales un 70% eran fijos indefinidos. El 35% de las industrias cárnicas estaba concentrado entre Baños de Río Tobía y Logroño, y una única empresa acaparaba el 25% de la producción nacional.

La entidad gestora de la IGP es la Asociación para la Investigación de la Industria Cárnica (Asicar) que contaba con 71 asociados, de los cuales 39 son industrias cárnicas.

15. MARCA COLECTIVA NUEZ DE PEDROSO

La Nuez de Pedroso se caracteriza por su intenso sabor, su tamaño medio, su peso, y por su cáscara fina y lisa. Cultivada tradicionalmente de forma manual y familiar en Pedroso, este fruto seco está amparado por una Marca Colectiva que asegura su calidad. La Nuez de Pedroso tiene una producción media anual de 40.000 kilos.

La Asociación Profesional de Productores de Nuez "El Nogueral" promovió la creación de la marca colectiva **Nuez de Pedroso**, con el fin de comercializar los frutos de mayor calidad que se producen en esta comarca y otros municipios riojanos.

El producto amparado es la nuez fresca o temprana y seca, de categoría extra, desprovista de su corteza que se comercialicen envasadas y vayan destinadas al consumidor final.

La zona de producción está comprendida en este momento por el término municipal de Pedroso.

La entidad de gestión es la Asociación Profesional de Productores de Nuez "El Nogueral", que integra a 13 productores.

16. PRODUCCIÓN INTEGRADA

La **Producción Integrada** es un sistema de producción agraria respetuoso con el medio ambiente. Se sitúa entre la agricultura ecológica y la convencional y está sometida a un exigente control. La Producción Integrada aprovecha los recursos naturales, reduce el uso de productos agroquímicos y fomenta un empleo racional del agua.

La Producción Integrada está formada por frutales de hueso y pepita, coliflor, alcachofa, champiñón, setas y patata.

La ordenación de la Producción Integrada de La Rioja se inició a finales del año 2001 con la aprobación de su Reglamento y la posterior regulación del sistema en cuanto a controles, autorizaciones de uso, registros y entidades de certificación. Desde esa fecha, se han ido publicando los diferentes reglamentos específicos de cada cultivo. Cada uno de ellos establece una serie de prácticas de cultivo obligatorias, recomendadas y prohibidas, que afectan a todas las clases del proceso de producción, desde la implantación del cultivo hasta su recolección y almacenamiento o elaboración y envasado, según los casos.

La marca de Producción Integrada de La Rioja, a 31 de diciembre de 2007, se extendía a una superficie de 1.620 hectáreas cultivadas, a 316 productores con 1.585 parcelas inscritas y a 11 elaboradores. Cada productor tenía una media de 5,02 parcelas y una superficie de 5,13 hectáreas.

Dentro de los cultivos que forman parte de este tipo de agricultura en La Rioja, el mayor porcentaje de superficie de Producción Integrada correspondía a los frutales, seguido de las patatas y, en tercer lugar, de las alcachofas.

En resumen, la Producción Integrada suponía, a 31 de diciembre de 2007, el 18,7% de la superficie total de los cultivos incluidos en la misma

17. VINO DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA "RIOJA".

Reconocida oficialmente en 1926, la Denominación de Origen Rioja es la más antigua de España. Desde 1991, ostenta la máxima categoría de Calificada (primera otorgada en España) como reconocimiento a los rigurosos controles que establece el Consejo Regulador desde la producción hasta la comercialización.

La Denominación de Origen Calificada Rioja se extiende por la Comunidad Autónoma de La Rioja y por varios municipios del País Vasco y de Navarra. Unas 60.000 hectáreas de viñedo en total con las que se elabora uno de los más prestigiosos vinos del mundo.

Esta Denominación ampara **vinos tintos, blancos y rosados**. Los vinos de Rioja se catalogan en jóvenes, adecuados para consumir en su primer o segundo año y los criados en barrica. Estos últimos pueden ser Crianza, Reserva y Gran Reserva.

Los **vinos Crianza** están en su tercer año. Los tintos han pasado al menos uno en barrica y los blancos, seis meses.

Los **vinos tintos Reserva** han envejecido durante tres años y, al menos uno, en barrica, mientras que los blancos Reserva han pasado por un proceso de envejecimiento de 2 años y al menos 6 meses en barrica.

Los **Grandes Reservas** tintos han pasado dos años en barrica y tres en botella, mientras que los blancos han envejecido durante cuatro años, de los que 6 meses han pasado en barrica.

El **Consejo Regulador** de la DOCa Rioja es el organismo encargado de garantizar la calidad de los vinos de Rioja y vela por el cumplimiento de las normas que marca el reglamento, tanto en el cultivo de la vid como en la elaboración del vino.

Los antecedentes de este Consejo se encuentran en la Edad Media, en el siglo XVI, cuando un grupo de cosecheros de Logroño eligió un anagrama para identificar y asegurar la calidad de sus vinos. El Consejo Regulador, tal y como hoy se conoce, se creó en 1902 y la aprobación del Estatuto del Vino en 1932 supuso su impulso definitivo.










Los vinos de Rioja se elaboran, tradicionalmente, con siete variedades de uva: Tempranillo (la más utilizada), Garnacha, Mazuelo y Graciano para los tintos; y Viura, Garnacha blanca y Malvasía para los blancos. El Consejo Regulador ha aprobado la incorporación de otras seis variedades blancas: Maturana, Turruntés, Tempranillo blanco, Chardonnay, Sauvignon blanc y Verdejo, y tres tintas: Maturana tinta, Maturana parda y Monastel.

18. CIRUELA DE NALDA Y QUEL

La ciruela es una de las frutas más típicas de La Rioja, sobre todo la variedad **Claudia Reina Verde**. Cultivada sobre todo en los valles de los ríos Iregua y Cidacos, estas ciruelas se caracterizan por su dulzura y por su predisposición a ser secadas. Estas particularidades han motivado la creación de la marca colectiva “Ciruela de Nalda y Quel”, que ampara la Ciruela Claudia Verde tanto en fresco como deshidratada, es decir, las ciruelas frescas y las ciruelas pasas cultivadas en 16 municipios de los valles de los ríos Iregua y del Cidacos. La “Ciruela de Nalda y Quel”, que siempre se recoge de forma manual, se comercializa envasada, con una etiqueta en la que figura el logotipo de este distintivo de calidad y la indicación “Ciruela de Nalda y Quel”. En el caso de las ciruelas pasas, el proceso de deshidratación debe realizarse de forma tradicional y, una vez deshidratado, el fruto debe protegerse de la humedad y de la atmósfera lo antes posible. Engloba a 8 empresas de la Comunidad.

4.3.1 LEGISLACIÓN AUTONÓMICA

Régimen jurídico CALIDAD AGROALIMENTARIA

-  Decreto 67/1988, de 26 de diciembre, por el que se crea la denominación La Rioja Calidad para productos agroalimentarios, no vínicos, producidos en la Comunidad Autónoma de La Rioja
-  Decreto 63/1990, de 17 de mayo, por el que se aprueba el distintivo Rioja Calidad para productos agroalimentarios y se dan normas sobre su utilización
-  Decreto 6/1995, de 26 de enero, por el que se aprueba el sello La Rioja Calidad para productos agroalimentarios, excepto vinos, y se dan normas sobre su utilización
-  Decreto 6/1999, de 19 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento que establece la Marca de Garantía RC para productos agrarios y agroalimentarios.
-  Decreto 38/2002, de 19 de julio, por el que se crea la Sociedad Mercantil Pública de Control, Certificación y Servicios Agroalimentarios, S.A. (ECCYSA)
-  Ley 5/2005, de 1 de junio, de los Sistemas de Protección de la Calidad Agroalimentaria en la Comunidad Autónoma de La Rioja
-  Decreto 18/2007, de 20 de abril, por el que se aprueba el Reglamento de creación, organización y funcionamiento del Consejo Riojano de Calidad Agroalimentaria
-  Decreto 24/2008, de 28 de marzo, por el que se reglamenta la estructura y el funcionamiento de los órganos de gestión de las figuras de calidad agroalimentaria en La Rioja
-  Decreto 64/2008, de 12 de diciembre, por la que se establece el procedimiento de elección de los vocales de los Órganos de Gestión Públicos de las Figuras de Calidad Agroalimentaria en La Rioja

- ➡ Orden 28/2007, de 8 de junio, por la que se establecen las bases reguladoras para la concesión de ayudas a las actividades de información y promoción de los productos agrícolas y agroalimentarios producidos en La Rioja y elaborados bajo las distintas marcas conocidas de calidad diferenciada
- ➡ Orden 33/2008 de 1 de octubre, de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural de bases reguladoras para la concesión de subvenciones, para fomentar la producción de productos agroalimentarios de calidad de origen animal en La Rioja

Agricultura ecológica

- ➡ Decreto 1/2009, de 2 de enero, por el que se crea la corporación de derecho público Consejo Regulador de la Producción Agraria Ecológica de La Rioja y se aprueba el Reglamento sobre Producción Agraria Ecológica de la Comunidad Autónoma de La Rioja

Denominaciones de origen

- ➡ Orden 29/2002, de 24 de julio, por la que se aprueba la Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) Peras de Rincón de Soto y su reglamento, con el carácter transitorio que se establece en el Reglamento (CE) del Consejo 2.081/92
- ➡ Orden 32/2004, de 8 de octubre, por la que se aprueba la denominación de origen protegida Aceite de La Rioja y su reglamento, con el carácter transitorio que se establece en el reglamento (CE) del Consejo 2.081/92.





- ➔ Orden 12/2009 de 16 de febrero, de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural por la que se aprueba la denominación de origen protegida Queso Camerano y su reglamento, y crea su Consejo Regulador.

Indicaciones geográficas protegidas









- ➔ Orden 4/2003, de 3 de marzo, por la que se aprueba la Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) Coliflor de Calahorra y su reglamento, con el carácter transitorio que se establece en el reglamento (CE) del Consejo 2.081/92
- ➔ Orden 3/2003, de 17 de marzo, de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, por la que se aprueba la indicación geográfica protegida (I.G.P.) Pimiento Riojano y su reglamento, con el carácter transitorio que se establece en el Reglamento (CE) del Consejo 2.081/92
- ➔ Orden 26/2008, de 30 de julio, de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, por la que se aprueba la indicación geográfica protegida Chorizo Riojano y su reglamento, y crea su Consejo Regulador




Producción integrada

- ➔ Reglamentos técnicos de cultivo
- ➔ Decreto 53/2001, de 21 de diciembre, por el que se regula la producción integrada en productos agrarios en la Comunidad Autónoma de La Rioja
- ➔ Orden 1/2002, de 13 de febrero, de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural por la que se dispone la publicación del reglamento de uso de la marca de garantía Producción Integrada de La Rioja y de su distintivo.

-  Orden 2/2002, de 13 de febrero, de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural por la que se establece el procedimiento de inscripción en los registros de productores y elaboradores de agricultura de producción integrada de la Comunidad Autónoma de La Rioja
-  Orden 3/2002, de 13 de febrero, de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural por la que se establece el procedimiento para la concesión de autorizaciones para la utilización de la marca de garantía Producción Integrada de La Rioja
-  Orden 4/2002, de 13 de febrero, de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural por la que se regula el sistema de control y certificación de la producción integrada en la Comunidad Autónoma de La Rioja
-  Orden 18/2007, de 12 de abril, por la que se establecen normas y plazos para la inscripción y actualización de operadores en el Registro de Producción Integrada

5 EVOLUCIÓN ECONÓMICA DEL SECTOR

-  Todos los subsectores centrarán su producción en la calidad y la especialización.
-  Parece que la tendencia de todos los subsectores se orienta hacia la concentración. Como consecuencia de esta situación, puede ocurrir:
 - Cambios en la ocupación: desaparecerán determinados puestos de trabajo pero pueden surgir nuevas ocupaciones.
 - Se producirá un aumento en la necesidad de especialización, y por tanto, de formación de los trabajadores.
-  La calidad es un aspecto que las empresas están incorporando progresivamente, con independencia de su tamaño (aunque los ritmos de incorporación no sean iguales), ya que se percibe como un valor añadido.
-  Se percibe la necesidad de implicar a toda la plantilla en el sistema de calidad.
-  En las empresas de mayor tamaño se plantea igualmente la necesidad de contar con personal especializado en materia de calidad.
-  Al igual que ocurre con la calidad, el medio ambiente es otro aspecto que las empresas están comenzado a observar, aunque la certificación en medio ambiente no está tan extendida como la de calidad
-  En las grandes empresas el ritmo de adecuación a la normativa es más rápido, pero las pequeñas empresas también están tratando de ponerse al día.
-  La observancia de la legislación en prevención de riesgos laborales se prevé que vaya en aumento, aunque la situación de partida es que no se percibe como un sector con alta siniestralidad.

-  Cualquier cambio que se produzca en el sector relacionado con las nuevas tecnologías de la información, de la producción, la gestión empresarial, legislación, etc. deberá ir acompañado de la consiguiente información, sensibilización y formación de la plantilla, con un grado de implicación directamente proporcional a la responsabilidad.
-  Si se producen mejoras tecnológicas tendrán un reflejo directo en la reducción de costes.
-  La legislación específica del sector irá en aumento, exigiendo a las empresas un mayor control y especialización, que tendrá reflejo directo en la calidad del producto, en la necesidad de implantar sistemas de gestión de calidad total, así como en la importancia de la implicación de toda la plantilla.

5.1 ANÁLISIS POR ACTIVIDAD

5.1.1 CÁRNICAS

AMBITO NACIONAL

El sector cárnico constituye hoy un sector de primera magnitud dentro del conjunto de la industria alimentaria, como lo demuestra el hecho de que de los 77.810 millones de Euros que alcanzó el gasto alimentario en España en 2005, un 21,4% correspondieron a la carne y derivados, muy por encima de sectores como el de la pesca (13,3%) o el lácteo (10,7%).

El consumo medio nacional de carnes y productos cárnicos superó en 2005 los 65,8 kilos por habitante y año, aumentando, con respecto al 2004 un 0,7%.

Dentro de las especies que componen este grupo, salvo la carne de vacuno, que sigue una tendencia positiva de crecimiento, el resto presentan descensos, mientras que el consumo de productos cárnicos (jamón, lomo, embutidos, etc.) se ha mantenido constante, con un ligero aumento.

Una idea de la evolución industrial puede obtenerse comparando los 9 mataderos frigoríficos y las 615 fábricas de embutidos que había en 1954 con los 1.460 mataderos y más de 4.800 industrias en funcionamiento en 2004. Sin embargo detrás de estas cifras generales se esconde una realidad sectorial caracterizada por una gran atomización, es decir, la existencia de un gran número de pequeñas y medianas empresas.

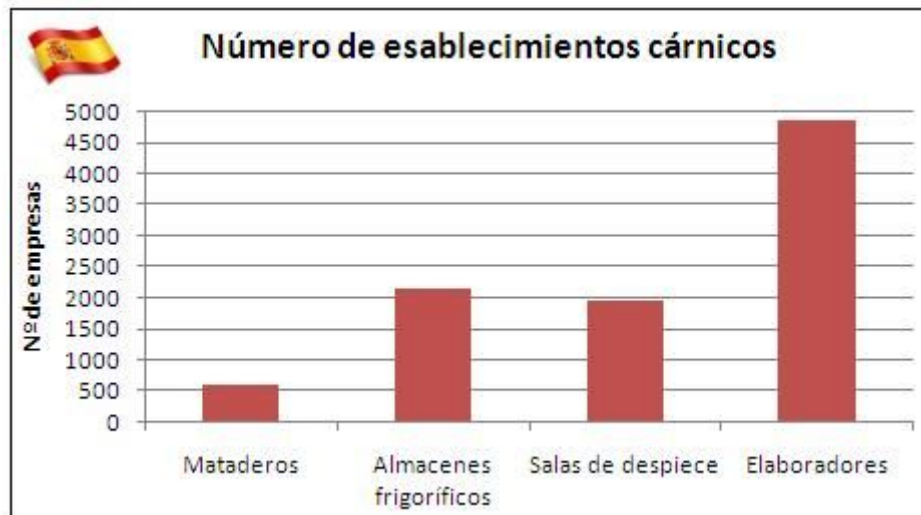


Ilustración 13 - Número de establecimientos cárnicos en España

En el cuadro inferior se muestra la evolución de la producción cárnica en los últimos años, donde destacan las cantidades relativas a la carne de porcino, que representa casi el 60% del total de carnes producidas en nuestro país. Con una producción que supera los tres millones de toneladas, España es el cuarto mayor productor mundial de este tipo de carne (por detrás de China, EE.UU. y Alemania). Le sigue en importancia la carne de ave, que sigue manteniéndose en torno al millón y medio de toneladas, copando un 24% del sector.

Detección de Necesidades Formativas en Industrias Alimentarias

Año	Porcino	Vacuno	Ovino	Carpino	Equino	Aves
1990	1.788.848	513.989	217.396	16.417	7.127	836.700
1991	1.885.557	506.785	211.531	15.364	5.411	881.700
1992	1.916.439	537.791	216.179	16.072	5.851	867.699
1993	2.088.821	488.003	224.143	16.429	7.256	831.620
1994	2.107.933	483.374	224.944	16.368	7.560	873.604
1995	2.174.823	508.492	227.126	14.932	6.988	920.100
1996	2.315.910	564.602	223.296	14.469	7.444	877.714
1997	2.401.136	592.186	229.151	16.047	8.320	901.568
1998	2.744.362	650.725	233.313	16.081	6.696	998.800
1999	2.892.255	677.573	221.327	17.463	6.279	1.001.550
2000	2.912.390	631.784	232.331	18.801	6.732	986.712
2001	2.992.707	642.033	236.409	15.369	8.639	1.307.265
2002	3.122.577	654.161	239.500	15.101	5.742	1.331.700
2003	3.189.508	703.452	236.242	13.915	4.777	1.330.030
2004	3.175.633	702.637	231.463	13.373	4.760	1.300.030
2005	3.163.860	713.637	231.585	11.733	4.783	1.326.829
2006	3.183.920	672.710	215.413	10.592	5.300	1.281.302

Ilustración 14 - Evolución de la producción cárnica en España (Tm.)

La carne de vacuno ocupa el tercer lugar en volumen (13%), si bien en este caso España se aleja de los puestos de cabeza de la producción mundial, liderados por EE.UU. y Brasil. Otro tanto se puede decir de la carne de ovino, que año tras año ve reducir su producción, aunque España está en el segundo lugar dentro de la U.E.

En cuanto a la capacidad de producción de los elaborados cárnicos, se acerca a los 3 millones de toneladas/año, si bien la utilización real es poco más del 38%, es decir, 1.190.698 toneladas en 2003. Esta cifra, sin embargo, nos sitúa en cuarto lugar en la Unión Europea, por detrás de Alemania, Italia y Francia, que por ese orden ocupan los puestos de cabeza.

A destacar el espectacular incremento que se está produciendo en la producción de carnes frescas y productos cárnicos amparadas en figuras de calidad, que en 2002 fue de 170,75 millones de Euros, lo que representa el 30,5% de total comercializado por todas las denominaciones de origen e indicaciones geográficas de alimentos.

Detección de Necesidades Formativas en Industrias Alimentarias

Productos	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006
Jamón y paleta curados	182.337	185.000	193.880	200.510	204.339	234.000	245.700	249.400	251.345	265.168
Embutidos curados	156.687	157.000	157.000	169.999	179.094	184.466	191.844	193.000	193.386	192.999
Jamón y paleta cocidos	125.606	123.500	126.588	136.841	150.607	158.137	169.997	172.500	174.398	178.583
Otros tratados calor	242.094	243.600	254.562	279.229	299.222	329.323	345.789	351.000	355.212	360.540
Adobados y frescos	127.113	132.800	139.838	145.487	167.637	170.000	170.600	174.500	170.165	181.772
Platos preparados	44.377	45.100	46.047	57.558	59.918	63.513	66.688	68.700	71.105	73.593
Total	878.214	887.000	917.915	989.624	1.060.817	1.139.439	1.190.618	1.209.100	1.215.611	1.252.655

Ilustración 15 - Producción de elaborados cárnicos en España (Tm.)

Finalmente, el comercio exterior español de carnes y elaborados cárnicos ha crecido de manera más rápida y regular que la del resto de la Unión Europea, siendo nuestros principales mercados europeos Francia, Portugal y Alemania, y fuera de la U.E., Rusia, Japón y Corea del Sur. La Unión Europea es el primer exportador mundial del sector porcino, si bien se encuentra en retroceso fundamentalmente por los mayores costes de producción y el desfavorable cambio Euro/dólar.

	Exportaciones (incluido comercio intracomunitario)						Importaciones (incluido comercio intracomunitario)					
	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2001	2002	2003	2004	2005	2006
Carne de vacuno	108.963	122.734	158.217	140.813	147.199	121.502	54.946	84.381	84.308	89.258	94.536	105.729
Carne de porcino	353.280	385.341	457.437	528.669	603.825	603.596	69.000	65.577	70.961	58.851	58.770	75.241
Jamón/paleta curados	12.706	13.126	14.852	17.342	20.979	22.701	900	2.115	2.023	1.138	1.553	1.485
Embutidos curados	16.984	16.026	16.802	18.759	20.913	22.110	743	616	965	1.170	1.088	1.052
Jamón/paleta cocidos	6.427	4.635	3.854	4.963	6.406	6.912	2.407	2.245	2.812	2.873	3.643	3.458
Embutidos cocidos	10.300	9.097	12.157	9.588	8.800	8.015	10.971	12.212	11.805	12.713	13.779	15.905
Otros elaborados	9.865	9.226	10.610	12.931	13.533	14.634	4.692	4.796	4.812	4.659	4.986	4.961

Ilustración 16 - Evolución del comercio exterior cárnico español (Tm.)

La actividad que desarrollan las industrias cárnicas puede clasificarse en cuatro grandes grupos: mataderos, almacenes frigoríficos, salas de despiece e industrias de elaboración.

El proceso de transformación de las industrias cárnicas está integrado por el sacrificio, despiece y comercialización de la carne. Los productos obtenidos se destinan al consumo humano, si son aprovechables como tal; y el resto, es transformado para entrar de nuevo en el ciclo productivo o se destruye en caso de suponer riesgo para la salud.

La industria cárnica por su íntima relación con la salud humana garantiza la calidad suficiente de los alimentos a través de rigurosos controles técnicos y sanitarios.

ÁMBITO AUTONÓMICO. LA RIOJA

La Industria Cárnica es el tercer sector en importancia respecto al volumen de ventas en La Rioja, tras el vino y el de frutas y hortalizas, y representa el 10,7% del total de la industria agroalimentaria de la Comunidad.

Las empresas cárnicas riojanas se concentran, fundamentalmente, en Baños de Río Tobía, Nájera y Santo Domingo; también en la zona de Logroño y Valle del Iregua.

La industria cárnica por excelencia en La Rioja es la derivada del cerdo y los productos estrella son chorizo, salchichón y jamón. El número de industrias cárnicas inscritas en la Comunidad de La Rioja ronda el centenar, la mayoría de ellas dedicadas a la fabricación de productos; en menor medida las dedicadas al sacrificio y conservación. (9 Mataderos Industriales y 16 Salas de Despiece, de los cuales, 1 es de aves, 1 de porcino y otro de conejos).

DetECCIÓN DE NECESIDADES FORMATIVAS EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

INDUSTRIAS CON N1 DE REGISTRO SANITARIO EN LA RIOJA	
CÁRNICAS:	161
Almacenes frigoríficos de carne	18
Almacenes de productos cárnicos	28
Fabricas de embutidos	77
Mataderos	9
Salas de Despiece	16
Salazones cárnicas	12
Talleres de tripas	1

Fuente: Consejería de Salud: Censo Industrias Cárnicas 2009

Ilustración 17 - Industrias cárnicas con registro sanitario en La Rioja

El nº de empresas se mantiene, si bien, pueden desaparecer algunas si continúa por mucho tiempo la situación económica del País. No obstante, en líneas generales existe un estancamiento en el mercado nacional con un descenso estimado según el MAPA del 0,3%.

En cuanto al tamaño de las empresas en general, son Pymes, con una media de entre 5 a 50 trabajadores, como excepción de tan solo una que pasa de los 100.

Detección de Necesidades Formativas en Industrias Alimentarias

CC.A A	Sin asal.	1 a 2	3 a 5	6 a 9	10 a 19	20 a 49	50 a 99	100 a 199	200 a 299	>500
La Rioja	21	27	13	12	9	11	1	1	1	0

FUENTE: INE- DIRECTORIO CENTRAL DE EMPRESAS (DIRCE) 2006

Ilustración 18 - Tamaño de las empresas cárnicas en La Rioja

El sector porcino en La Rioja cuenta con un comercio exterior muy activo, tanto en el subsector de los animales vivos como en el de la carne y productos transformados, y supone aproximadamente un 23% de la producción total y final agraria del subsector ganadero, sólo superado por el sector aves y huevos. La cifra de negocio del sector durante el 2008 fue de 200 millones de euros de los cuales un 15% corresponden a la exportación.

La producción aproximada es de unas 17.000 toneladas. La Rioja lidera junto con Castilla León la cantidad per cápita al situarse en torno a 67,43 Kg. de carne consumida/año.

En el ámbito de los productos cárnicos elaborados, y en concreto de los curados, destaca el importante crecimiento que ha sufrido durante los últimos años el chorizo de sarta, mientras se observa un retroceso en el resto de embutidos curados. El chorizo acapara un 68% de la producción del sector cárnico riojano.

Los aspectos legislativos y medioambientales son asignatura pendiente en muchos de los casos, especialmente el tema de depuración de los Residuos, Controles Sanitarios e Implantación de Sistemas de Trazabilidad.

En lo que respecta a los cambios tecnológicos en este tipo de empresas, durante los últimos años y para posteriores van a ser importantes, ya que las empresas se están orientando al desarrollo de actividades de Calidad y Seguridad en los procesos productivos; al Desarrollo de nuevos productos; al Estudio y rediseño de la tecnologías de Procesos; a la Reducción del impacto medioambiental y valorización de sus Residuos y, por último, a la Experimentación de nuevas técnicas de procesado y conservación de productos. Este sector como el agroalimentario en general, evolucionará en torno a la Investigación, Desarrollo e Innovación de nuevos productos, eso sí, sin perder de vista a los productos tradicionales y típicos de la región IGP Chorizo Riojano.

Características de las personas:

Número de trabajadores 1.340; La media de edad está entre los 40/50 años; Por sexo, en esta última década se ha igualado bastante el número de hombres/mujeres, por lo que pudiéramos hablar de un 60/40 %, respectivamente; por nacionalidades el 80% es fundamentalmente de la región y el resto extranjero.

El nivel de estudios para el personal de fábrica, es de Secundaria (80%) y Formación Profesional de 1º grado (20%), para el personal de Administración y Dirección, Titulados de grado Medio (70%) y Superior (30%).

La plantilla por el momento escasamente ha disminuido (algún contrato temporal), pero lo que sí está más claro es que no aumentará mientras persista esta situación económica.

Breve descripción del proceso productivo:

Hay tres líneas principales de elaboración de productos en el caso del cerdo: los productos curados (jamones, paletas, lomos, chorizos, salchichones, morcones, fuets, etc.); productos cocidos y ahumados (jamón dulce, chóped, etc.); otros productos (frescos y platos preparados); y los subproductos que son prácticamente los mismos en las tres cadenas.

1. Teniendo en cuenta que en la mayoría de las empresas se elaboran hasta 150 referencias distintas, cada una con su particular forma de hacer y de presentación al consumidor, como norma general podemos tomar como productos más típicos y genéricos del sector del embutido, como son el Chorizo y el Jamón Riojanos.
 - **Chorizo:** Recepción y Clasificado de las materias primas. Carnes de cerdo sacrificado y despiezado en Mataderos y Salas de Despiece autorizados por la UE, o bien, medias canales para su despiece in situ. Conservación en Cámaras de frío controlado. Para el embutido, se corta la carne magra y tocino en pequeños trozos mecánicamente, seguidamente pasa a las mezcladoras, también mecánicas (sal, pimentón, especias y condimentos naturales, etc.), embutiéndose todo ello en tripa natural en maquinaria preparada para dicho cometido. Finalmente pasa a su maduración y secado en cámaras. Como conclusión el proceso productivo es el siguiente: Recepción y almacenamiento de las materias primas, elaboración, maduración, secado, etiquetado, embalado, circulación y comercialización.

- Para el Jamón Serrano sería: Recepción de los Perniles de cerdo en fresco provenientes de los Mataderos y Salas de Despiece; Proceso de salazón (salado y prensado); y finalmente el proceso de curación en secaderos, bien naturales o artificiales a temperatura controlada. En el caso del Jamón Riojano se adoba con una fina capa roja de pimentón que lo diferencia del resto de los demás. En síntesis, recepción, salado, curación, etiquetado, embalado, circulación y comercialización. En algunos casos, también se presenta envasado al vacío.

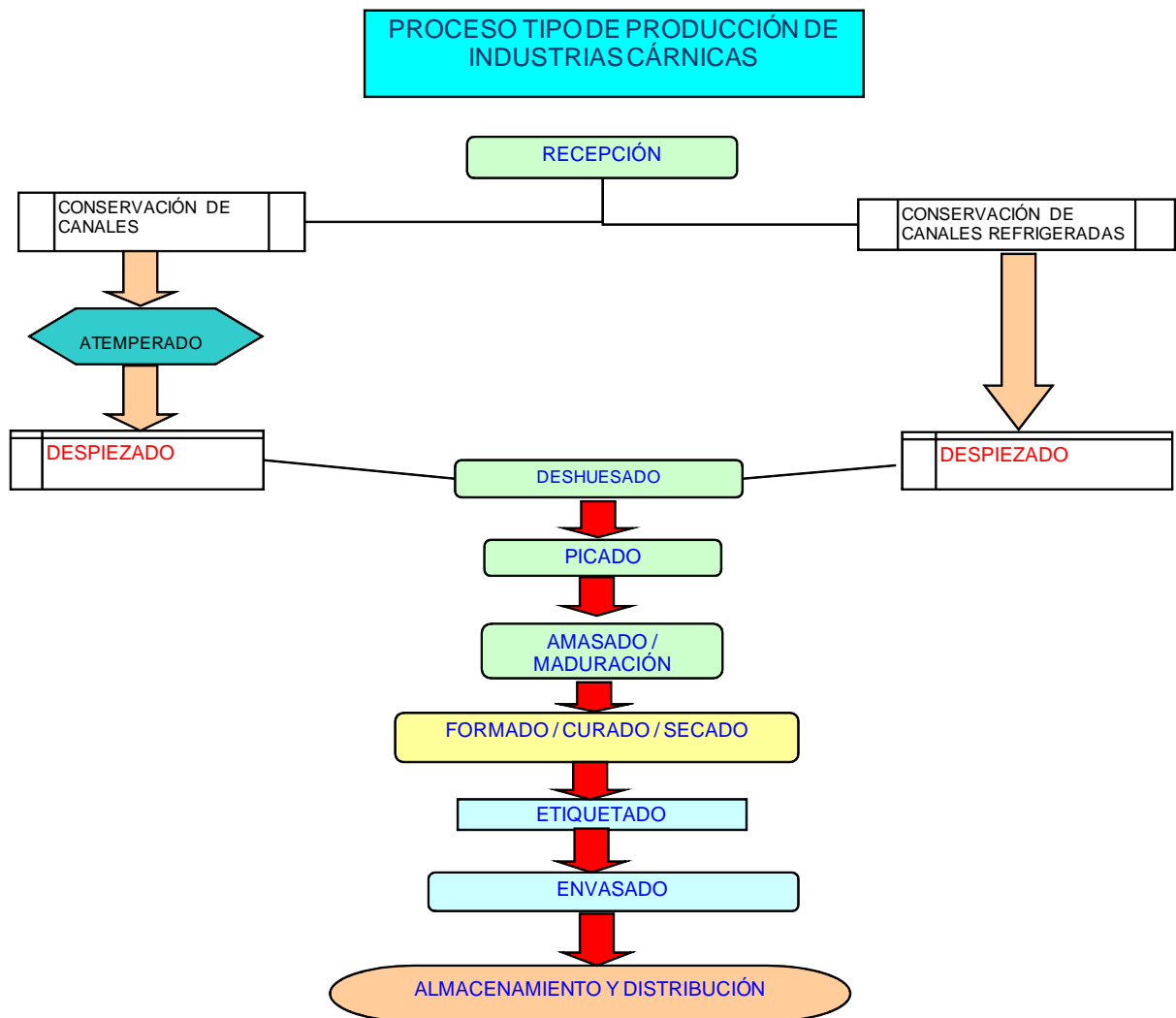



Ilustración 19 - Diagrama del proceso de elaboración de industrias cárnicas

Detección de Necesidades Formativas en Industrias Alimentarias

En cuanto a los diferentes departamentos y ocupaciones que nos podemos encontrar de la empresa son los siguientes:

-  Administración, Laboratorio, Departamento Comercial, Control de Calidad, Almacenamiento materias primas, Fabricación, Etiquetado, Embalado, Transporte y Distribución.
- Gerencia o Dirección
- Jefe Administrativo, Oficiales, Auxiliares y Ayudantes.
- Director de Laboratorio, Técnicos y Auxiliares.
- Director Comercial, Agentes y Vendedores.
- Director Control de Calidad, Técnicos y Auxiliares.
- Jefe de Almacén, Oficiales y Peones.
- Encargados, Oficiales, Mantenimiento
- Técnicos de oficios varios Auxiliares, Ayudantes, Peones, (etiquetado embalaje, repartidores).

Detección de Necesidades Formativas en Industrias Alimentarias

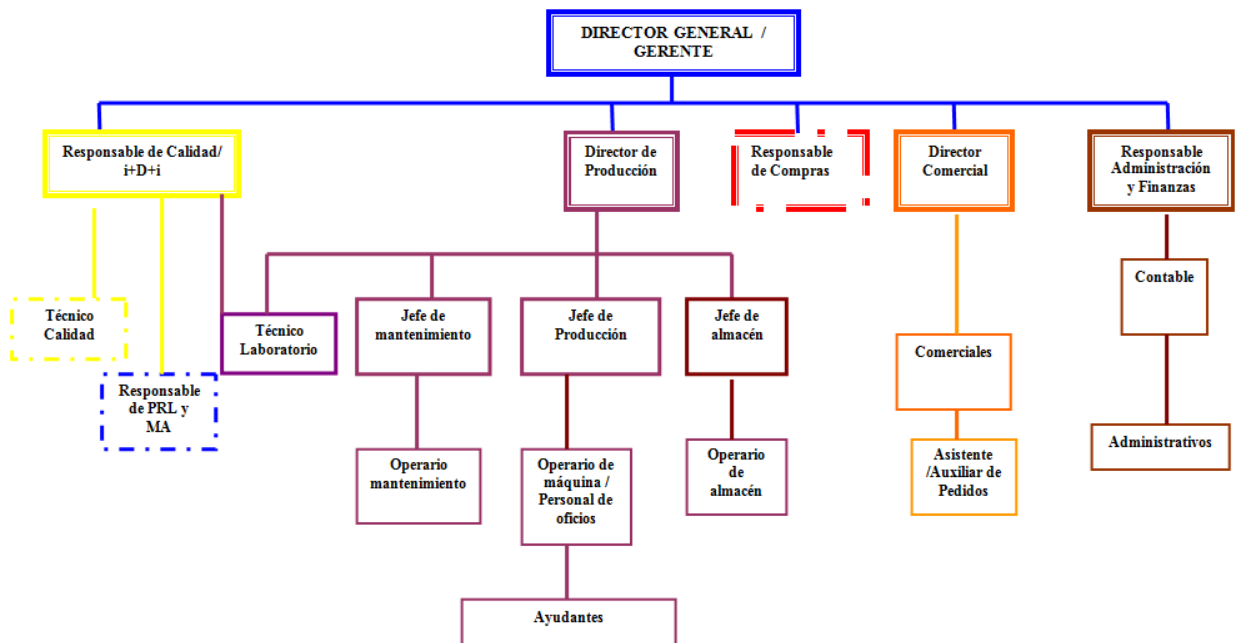





Ilustración 20 - Organigrama tipo Industrias Cárnicas

Cuanto más pequeña es la empresa, los puestos tienden a concentrarse en una única persona.

Respecto a las ocupaciones identificadas nos encontramos con las siguientes:

- Técnicos de laboratorios
- Técnicos de Control de Calidad y Técnicos en implantación de Sistemas y Procesos de Calidad-Trazabilidad

Dentro de los Oficios:

-  Matarifes
-  Despiezadores
-  Logística de almacén

Una ocupación que se perfila como tendente a su desaparición dentro de las empresas del sector es la de matarife, ya que cada vez se sacrifica más fuera de La Rioja y por parte de los trabajadores no es un puesto de trabajo demandado ni valorado.

Estas ocupaciones se desarrollan en el punto 8 ampliamente

5.1.2 CONSEVERAS

AMBITO NACIONAL

Con una producción de 250.000 toneladas al año, España ocupa el primer puesto en la industria conservera de la UE y el segundo a nivel mundial. La industria conservera española ha pasado a ocupar una posición de gran importancia en el panorama internacional, situándose como la primera industria conservera de Europa y la segunda a nivel mundial. Las cifras obtenidas hablan por sí solas, ya que el volumen de producción asciende a 250 mil toneladas.

	IMPORTACIONES		EXPORTACIONES		SALDO	TASA
	Miles t	Millones €	Miles t	Millones €	Millones €	%
COMERCIO ALIMENTARIO	35.054	26.433,9	24.204	27.087,5	653,6	102,5
COM ALIMENTARIO TRANSFORMADO	13.771	15.112,7	11.370	15.514,4	401,7	102,6
Conservas Vegetales	791	838	1.813	1.895	1.058	226,3
Total Alimentario Transformado (*)	13.669	13.657	11.324	15.274	1.616,7	111,8

(*) Excluido TABACO.

Ilustración 21 - Comercio exterior de la Industria Alimentaria (conservas vegetales) en España

Detección de Necesidades Formativas en Industrias Alimentarias

El nº de empresas del sector asciende a 1.387 en el año 2007 siendo el 4,4% sobre el total de la Industrias Alimentarias. Aunque se muestra un ligero descenso, es uno de los subsectores junto con el de transformación de pescado que se ha mantenido estable.

	Años				Variaciones (06/07)	
	2006	% s/AI	2007	% s/AI	Absolutos	%
Conservas de Frutas y Hortalizas	1400	4,4	1387	4,5	-13	-0,9
Total Industria Alimentaria	31526	100	31152	100	-374	-1,2

Fuente: Datos elaborados por la S.G. de Fomento Industrial de Innovación del MARM (D.G. de la Industria y Mercados Alimentarios) a partir de los datos del Directorio de Empresas del INE (DIRCE 2007 y DIRCE 2008. No incluye datos para Ceuta y Melilla.

Ilustración 22 - Número de empresas de la Industria Alimentaria por subsectores (2006-2007)

El total de personas ocupadas en el sector a nivel nacional ascendía a 34.414 personas en el año 2007. Se ha producido un descenso con respecto al año 2006 en que había 35.410 ocupados en el sector. No obstante se ha apreciado un pequeño repunte en el 2008 según los datos de la Encuesta de población activa del INE según la cual la cifra de ocupados ascendía a 47.750 personas. Y se registraba un paro en el subsector de 10.275 personas correspondiéndole una tasa de paro de 17,7% un 10% más que el total de la industria alimentaria española.

Detección de Necesidades Formativas en Industrias Alimentarias

SUBSECTORES	PERSONAS OCUPADAS		VENTAS PRODUCTO		CONSUMO MATERIAS PRIMAS		INVERSIONES ACTIVOS MATERIALES	
	Núm.	%Total s/l.Alim	Millones €	%Total s/l.Alim	Millones €	%Total s/l.Alim	Millones €	%Total s/l.Alim
Conservas de Frutas y Hortalizas	34.414	9,11	6.388	7,78	3.143	6,84	302	8,32
TOTAL IND. ALIMENTARIA	377.897	100,00	82.094	100,00	45.953	100,00	3.629	100,00
TOTAL INDSTRIA	2.580.375		512.603		266.037		28.121	

FUENTE: Elaboración de la S.G. de Fomento Industrial e Innovación (D.G. de Industria y mercados Alimenticios del MARM) en base a la encuesta anual de Empresas 2007 (Datos a 31 -XII-2007)

Ilustración 23 - Número de personas ocupadas en sector industrias alimentarias (conservas) en España

ÁMBITO AUTONÓMICO.LA RIOJA

El sector riojano de transformados vegetales, agrupa a unas 70 empresas -el 12% aproximadamente de las existentes en España- y es el segundo sector agroalimentario más importante en La Rioja, sólo por detrás del vino, con una facturación anual cercana a los 380 millones de euros. Más de 2.400 personas están empleadas en las empresas de este sector, y 8 de nuestras empresas de transformados vegetales se sitúan entre las primeras del sector en España.

Con relación al tipo de productos elaborados, casi la mitad de las empresas riojanas se dedican a las conservas vegetales; cerca del 20%, a la elaboración de encurtidos, seguidas de cerca por las conserveras de setas y hongos, y en menor medida las que se dedican a la conservas frutales, la elaboración de platos preparados y otros productos, como desecados

INDUSTRIAS CON N ^o DE REGISTRO SANITARIO EN LA RIOJA	
VEGETALES:	203
Almacenes de frutas y verduras	134
Conservas vegetales	69

Fuente: Consejería de Salud de la Comunidad Autónoma de La Rioja, datos 2009

Ilustración 24 - Industrias conserveras con registro sanitario en La Rioja

La inmensa mayoría de los centros tiene una larga tradición en la actividad, pues sus fechas medias de creación datan de hace unos 36 años; claro que encontramos algunos que cuentan con más de 50 años de historia. Muchos nacieron con otro nombre, y luego se fusionaron con otros para consolidarse o afianzarse en el mercado.

Detección de Necesidades Formativas en Industrias Alimentarias

Según el tamaño de la empresa, encontramos dos tipos: las PYMES (empresas de hasta 250 trabajadores) y las de mayor tamaño. La mayor parte de ellas son de pequeñas dimensiones, de tipo familiar. Generalmente, las PYMES están más bien orientadas al mercado regional y nacional, y las grandes, más competitivas y con una mayor capacidad de gestión, cuentan mayoritariamente con capital extranjero y una clara vocación exportadora.

	TOTAL	Sin asal.	1 a 2	3 a 5	6 a 9	10 a 19	20 a 49	50 a 99	100 a 199	>200
La Rioja										
CNAE 153	55	3	11	9	5	7	10	4	6	0

FUENTE: DIRCE 2006

Ilustración 25 - Número de empresas conserveras en La Rioja por estrato de asalariados

Las plantillas de estas empresas están formadas en su mayoría por empleados fijos discontinuos o por empleados temporales, que son contratados por campañas, en función de las necesidades del momento. El porcentaje de empleados fijos se concentra en puestos de dirección y administración.

Detección de Necesidades Formativas en Industrias Alimentarias

SUBSECTORES	PERSONAS OCUPADAS		VENTAS PRODUCTO		CONSUMO MATERIAS PRIMAS		INVERSIONES ACTIVOS MATERIALES	
	Núm.	%Total s/I.Alim	Millones €	%Total s/I.Alim	Millones €	%Total s/I.Alim	Millones €	%Total s/I.Alim
Conservas de Frutas y Hortalizas	1.247	17,9	233.520	13,1	100.691	12,4	13.544	12,5
TOTAL IND. ALIMENTARIA LA RIOJA	6964	100,00	1.787.097	100,00	810.493	100,00	108.531	100,00
TOTAL INDUSTRIA LA RIOJA	29.502		4.969.193		2.308.935		269.467	

FUENTE: Elaboración de la S.G. de Fomento e Industrial de Innovación (D.G. de Industria y Mercados Alimentarios MARM), en base a la Encuesta anual de Empresas 2007 (Datos a 31-12-2007).

Ilustración 26 - Número de personas ocupadas en sector industrias alimentarias (conservas) en La Rioja

A los trabajadores fijos discontinuos se les va llamando desde la empresa según las necesidades de producción, y por riguroso orden de antigüedad, lo que ellos denominan "la lista".

Es un Sector caracterizado por funcionar por campañas, en especial las empresas que se dedican a la transformación de verduras y hortalizas, las cuales deben ser capaces de procesar un volumen considerable de materia prima en un corto período de tiempo.

Sin embargo, todas tienen en común las fases de elaboración de los productos, que son muy similares y pueden resumirse de la siguiente manera: La primera fase del proceso es la recepción y acondicionamiento de las materias primas (separación, lavado, pelado, troceado, etc.) La siguiente fase es la transformación propiamente dicha de la materia prima en producto elaborado. Aunque las técnicas de transformación son diversas, suelen basarse en procesos de aplicación de calor, frío o fermentación. Una vez transformados, los productos son envasados, para lo cual se utilizan una variedad de materiales que van desde el vidrio, metal o plástico a otros materiales más complejos, finalizando de este modo (a excepción de algunos procesos singulares) el proceso.

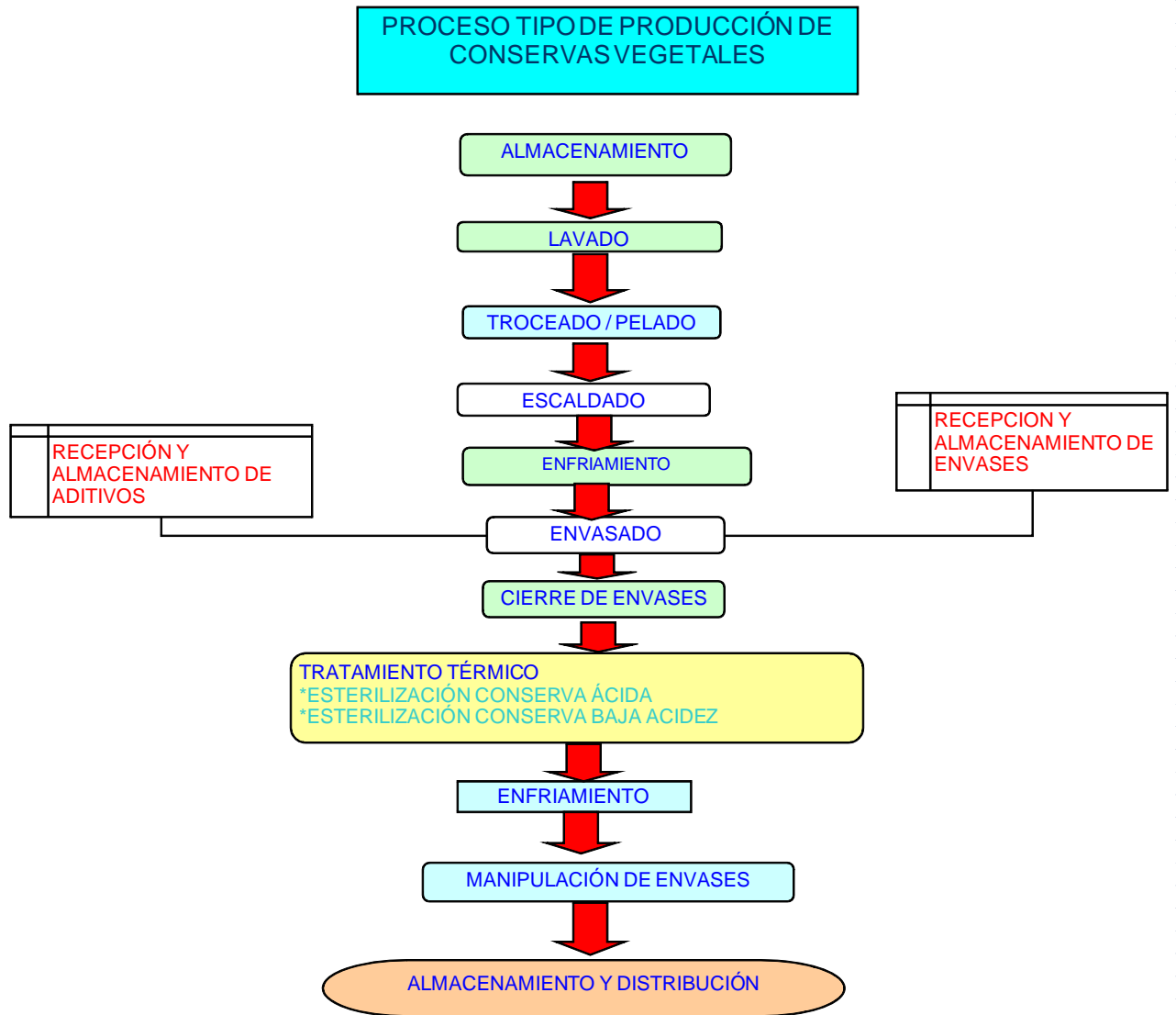




Ilustración 27 - Diagrama del proceso de elaboración de industrias conserveras

En cuanto a los puestos más representativos de este Sector, todos ellos de mano de obra directa, podríamos decir que son los siguientes:

 **Manipulador de alimentos:** Desarrolla y efectúa de forma autónoma los procesos de manipulación de verduras y hortalizas, utilizando las técnicas más apropiadas a fin de optimizar los procesos de recepción, tipificación, normalización y conservación de las producciones. Ejerce sus actividades adecuándose a las normativas vigentes en materia de protección del consumidor, del medio ambiente y de seguridad e higiene.


Sus unidades de competencia son las siguientes:

- Recepción de las producciones pesando, comprobando su estado, y rechazando aquél que no cumpla las normas mínimas sanitarias.
- Montaje y adecuación de envases, manual o mecánicamente, para tener unos stocks suficientes que permitan envasar las producciones recepcionadas y acondicionadas.
- Acondicionamiento de las producciones, manual y mecánicamente, mediante seleccionado, limpiado, clasificado, pesado y envasado para garantizar un transporte y una conservación que mantenga sus características organolépticas.
- Mantenimiento de las producciones en cámara frigorífica a fin de conseguir una larga y adecuada conservación.

-  **Personal de Mantenimiento:** Realiza operaciones de mantenimiento de primer nivel de las instalaciones eléctricas, de agua y de ventilación/climatización con la seguridad e higiene adecuadas.

Sus unidades de competencia son:

- Enumerar y explicar las revisiones que hay que llevar a cabo antes de la puesta en marcha o parada de una instalación.
- Describir los componentes de instalaciones eléctricas, de agua y de ventilación/climatización y su mantenimiento.
- Ejecutar operaciones de reparación y mantenimiento, montar/desmontar elementos eléctricos sencillos (luces, enchufes, interruptores, fusibles), conectar y
- aislar líneas eléctricas de alumbrado, efectuar el arranque/parada de la instalación...
- Montar y desmontar tuberías, válvulas, filtros y otros elementos sencillos en instalaciones de prueba de agua potable o de riego.
- Operar con suficiencia, pulcritud y dominio los equipos y las técnicas utilizadas consiguiendo las condiciones de seguridad e higiene requeridas.

-  **Operario de Almacén:** Realiza tareas de gestión de almacén, recibiendo, controlando y almacenando materias primas, clasificando y seleccionando los productos, aprovisionando a la línea en todas las fases del proceso y almacenando los productos terminados para su posterior distribución. Todo esto lo realiza en condiciones adecuadas de seguridad e higiene.

Sus unidades de competencia son las siguientes:

- Seleccionar y clasificar los productos para suministrar a la línea, paletizando y despaletizando, controlando el estado de las materias (envases, embalajes, etiquetas, pesos) tomando muestras, supervisando albaranes, actualizando inventarios y realizando pedidos según necesidades.
- Almacenar productos terminados, recibiendo y clasificando los productos, controlando pesos y caducidades, actualizando inventario, paletizando y despaletizando, vigilando condiciones de salas y cámaras (temperatura, humedad y aireación) y disponiendo los productos, con objeto de ulterior distribución.
- Gestionar de forma automatizada el almacén, desde la propuesta de aprovisionamiento informático a la evacuación de almacén, mediante distribución logística de acuerdo con las necesidades que se registren.
- Optimizar las condiciones de trabajo, relativas al aseo personal, limpieza y desinfección de su puesto de trabajo, maquinaria y utillaje, así como colaborar en el control de las condiciones de seguridad, ahorro energético y recursos medioambientales, a fin de colaborar en el cumplimiento de la normativa de seguridad e higiene.

Detección de Necesidades Formativas en Industrias Alimentarias

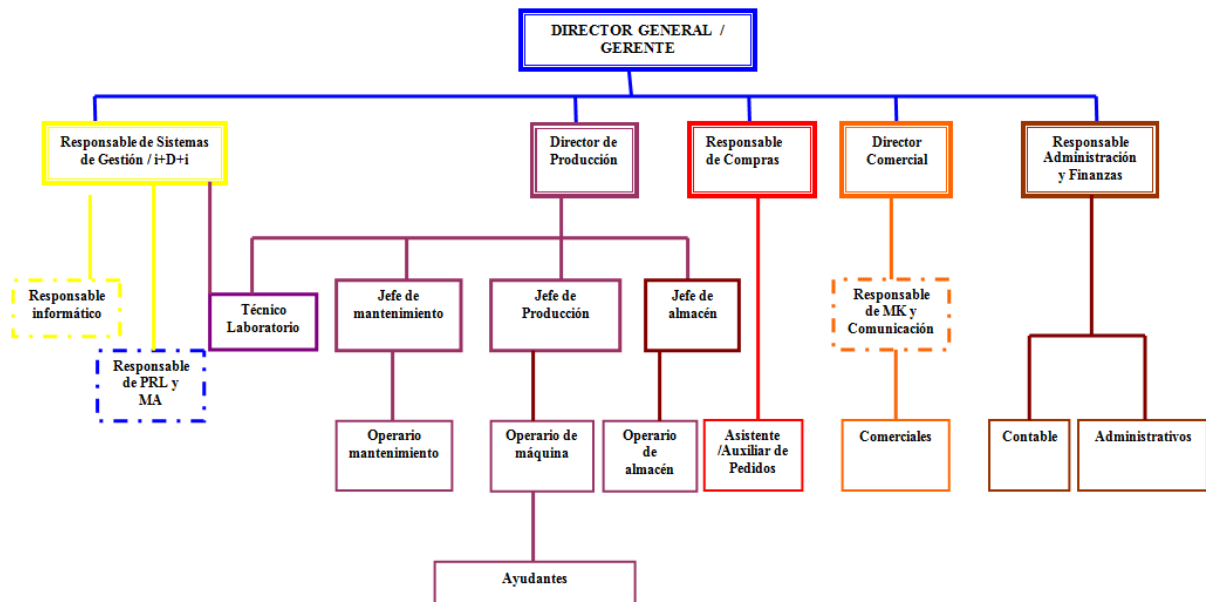


Ilustración 28 - Organigrama tipo Industrias Conserveras

En cuanto al perfil general de los trabajadores empleados en este tipo de empresas es el siguiente: la edad media general ronda los 39 años, si bien es verdad que, así como en algunos de ellos la edad media está clara, en otros depende de los puestos ocupados o de si se trata de personal fijo (gente de más edad) o temporal, por campañas (más jóvenes). Además, nos encontramos con que alrededor del 80% son mujeres.

De hecho, en lo que respecta a las ocupaciones, las mujeres realizan tareas de producción sin cualificar y tareas administrativas, principalmente. La mayoría de este porcentaje femenino son Auxiliares de Fabricación con una media de edad que ronda los 45 años. Las otras parcelas femeninas se sitúan en la Administración y Control de Calidad, donde la media de edad desciende hasta los 30 años. Los puestos de responsabilidad, como Técnicos y Directivos, están ocupados por hombres, tanto en producción (el 90% de los Encargados lo son) como en las tareas de dirección.

En lo que se refiere a la antigüedad media que tienen estos trabajadores dentro de la empresa, vemos que se diferencian dos grandes grupos: por un lado tenemos personas que llevan empleados en ese centro desde los 16 años (es decir, unos 20 años de antigüedad), y por otro lado, personas que han entrado más recientemente, en la mayoría de los casos para los períodos de campaña. Estos últimos, aunque suelen repetir periodo tras periodo, tienen una antigüedad de entre 5 y 10 años.

La experiencia laboral con que cuentan estas personas se desarrolla, en la inmensa mayoría de los casos, en empresas del mismo Sector de Conservas, tanto las que llevan en los centros laborales muchos años, como las de reciente incorporación y que han estado rotando por otras conserveras.

5.1.3 VINÍCOLAS

AMBITO NACIONAL

El sector vitivinícola español está constituido por unas 5000 empresas que emplean a unos 20.000 trabajadores (5% del total de la ocupación de la industria agroalimentaria).

Según los datos del INE, el sector de bebidas lo conforman un total de 5.151 empresas y autónomos, correspondientes al sector CNAE 159 "Elaboración de bebidas".

Si desglosamos las 5.151 empresas obtenemos:

- Existen 1.641 autónomos asignados a la actividad de elaboración de bebidas.
- Las microempresas (entre 1 y 9 trabajadores) suponen el 51,3% de las empresas del sector.

- Las pequeñas empresas entre 10 y 49 empleados suponen un 13% del restante y las empresas de más de 50 empleados suponen solamente el 2,7% del total.

En este sector coexisten las pequeñas bodegas y las cooperativas con las grandes empresas que poseen bodegas en las distintas zonas productoras con objeto de diversificar su oferta.

En este contexto es interesante resaltar la actividad y la innovación de muchas bodegas que experimentan con nuevas variedades de uva y la utilización de las uvas autóctonas para producir vinos más adaptados al gusto del nuevo consumidor.

Con objeto de controlar la calidad a lo largo de todo el proceso productivo, muchas bodegas han comprado o ampliado la extensión de sus viñedos para asegurar la calidad constante de la materia prima. También es importante el nivel de inversión que se ha destinado a la edificación de nuevas bodegas y a la mejora de las instalaciones y equipamientos, y la utilización de técnicas de envejecimiento distintas para ofrecer una gama mucho más amplia de vinos de calidad.

Situación del Mercado

El sector vitivinícola español es de gran importancia tanto por el valor económico que genera como por la población que ocupa y por el papel que desempeña en la conservación medioambiental.

España, con 1,16 millones de has destinadas al cultivo de la uva (de la que el 97,4 % se destina a vinificación, el 2% a uva de mesa, el 0,3 % a la elaboración de pasas y el 0,3 % restante a viveros), sigue siendo el país con mayor extensión de viñedo de la Unión Europea y del mundo (un 30 % de la superficie total de la UE, seguida por Francia e Italia con aproximadamente un 22% cada una, lo que representa cerca de un 15% del mundo), y con una tradición elaboradora de vinos que se remonta a la época de los romanos. La vid ocupa el tercer lugar en extensión de los cultivos españoles, detrás de los cereales y el olivar.

Según los datos de la Organización Internacional de la Vid y el Vino, OIV, el viñedo comunitario total (considerando sus 27 miembros actuales) se ha reducido aproximadamente en 40 mil hectáreas por año, pasando de los 4.121.000 has en 2000 a 3.844.000 en 2007. Este proceso es consecuencia de la combinación de factores como la reestructuración del viñedo y el impacto de la crisis vitícola resultado de la fuerte producción europea y mundial de 2004, que se ha dejado sentir de forma distinta por zonas y tipos de vino. La disminución del viñedo comunitario queda compensada una vez más por la evolución de las superficies en el resto del mundo. Disminuyen las plantaciones en Turquía (destinadas sobre todo a uva de mesa) y se estabilizan en China. En América del Sur y Oceanía crecen en 2007 alrededor de 27.000 hectáreas.

En cuanto a la situación general del sector, el **mercado exterior** parece comenzar su recuperación con un leve repunte en el mes de junio (+0,4% en valor y +5,6% en volumen) con respecto al mismo mes del año anterior, aunque el semestre acumulado y el interanual todavía dan cifras negativas (-15% y - 4%, respectivamente, en valor). Estos números permiten **aventurar una recuperación de las ventas exteriores** que puede estar directamente relacionada con la mejora de la actividad económica en algunos de los principales mercados de exportación de nuestros productos.

Sin embargo, el **mercado del vino en España** atraviesa uno de sus peores momentos. Al paulatino descenso del consumo desde hace más de tres décadas, se añade la actual **inestabilidad económica** que ha provocado una fuerte caída de las ventas en todos los canales.

Detección de Necesidades Formativas en Industrias Alimentarias

Según datos analizados por el OEMV (Observatorio Español del Mercado del Vino), el consumo total de vino en España en *el canal 'Extradoméstico'* durante el primer trimestre de 2009 registra una caída del -14%, tanto en valor como en volumen, con respecto al primer trimestre de 2008. Esto significa, en términos absolutos, una reducción de casi 52 millones de euros. En el *canal 'Alimentación'*, las ventas en el mes de julio cayeron un 22% en volumen con respecto al mismo mes de 2008, y un 14,9% en valor; y la pérdida acumulada en los primeros siete meses de 2009 ha sido del -9,1% en volumen y el - 4,6 % en valor.

Los datos de **exportación** de vinos españoles correspondientes al primer trimestre de 2009 arrojan un retroceso de las exportaciones del 17,8 % en valor y del 20,4% en volumen.

VALOR	Enero/Marzo 2008	Enero/marzo 2009	Variación 08/09
Vinos con DO	208,6	182,0	-12,8%
Vinos de Mesa	130,3	98,2	-24,6%
Espumosos	90,7	69,1	-23,8%
Otros vinos	24,0	23,6	-1,40%
TOTAL	453,6	372,9	-17,40%

Fuente. AEAT. Elaboración OEMV

Ilustración 29 - Exportaciones de Vino Español (Millones €)

Los importantes cambios introducidos por la nueva OCM vitivinícola y, sobre todo, la tardanza en la aprobación y puesta en marcha de la normativa de aplicación en España también han contribuido a alentar la actual crisis, por la incertidumbre e inseguridad creada en el mercado.

Detección de Necesidades Formativas en Industrias Alimentarias

Con la nueva OCM (organización común de mercados) han desaparecido bruscamente la mayor parte de los mecanismos de regulación del mercado, lo cual ha menoscabado la liquidez de muchas bodegas cooperativas al haberlas privado de los ingresos procedentes de las medidas eliminadas o el cambio en los métodos de asignación, incluso de los beneficiarios, de las que se han mantenido con carácter transitorio. Menos ayudas, abono más tarde de las mismas y pago directo a los viticultores, son las principales novedades.

Este cambio radical de escenario ha roto los esquemas de funcionamiento de muchas bodegas y ha creado una desconfianza en el mercado que ha hecho que la situación sea insostenible para muchas bodegas elaboradoras (cooperativas) y para los productores.

SUBSECTORES	PERSONAS OCUPADAS		VENTAS PRODUCTO Millones €		CONSUMO MATERIAS PRIMAS Millones €		INVERSIONES ACTIVOS MATERIALES Millones €	
	2006	2007	2006	2007	2006	2007	2006	2007
Vinos	22.863	23.495	5.320	5.291	2.440	2.340	467	441
Otras Bebidas alcohólicas	13.182	12.873	4.743	4.889	1.560	1.538	991	432
Agua y Bebidas analcohólicas	14.985	15.355	5.067	5.333	1.990	2.077	317	239
TOTAL IND. ALIMENTARIA	382.170	377.897	78.726	82.094	44.221	45.953	4.206	3.629
TOTAL INDUSTRIA	2.623.830	2.580.375	485.413	512.603	247.787	266.037	27.823	28.127

FUENTE: Datos elaborados por la S.G. de Fomento Industrial e Innovación del MARM, a partir de los datos de la Encuesta Industrial Anual de Empresas del INE (años 2006-2007)

Ilustración 30 - Personas ocupadas en la Industria Alimentaria (vinícolas) en España

Detección de Necesidades Formativas en Industrias Alimentarias

Atendiendo a la ocupación de los ocupados en el CNAE 15.9 se distribuyeron de la siguiente manera:

TOTAL	60,2
1. DIRECCIÓN DE EMPRESAS	5,3
2. AEC. Y PROF. CIENTÍFICOS	3,9
3. TEC. Y PROF. DE APOYO	11,0
4. EMPLEADOS ADMINISTRATIVOS	3,7
5. TRABAJADORES SERVICIOS	0,7
6. TRABAJADORES CUALIFICADOS AGRICULTURA	1,3
7. ARTESANOS Y TRABAJADORES INDUSTRIAS	9,7
8. OPERADORES DE INST. Y MÁQUINAS	19,2
9. TRABAJADORES NO CUALIFICADOS	5,5

FUENTE: INE 2º TRIMESTRE 2005. ENCUESTA DE POBLACION ACTIVA-VALORES EN MILES

Ilustración 31 - Número de ocupados según CNAE 15.9 en España

La gran mayoría del personal del sector de elaboración de bebidas son varones. Con respecto a la edad el mayor porcentaje lo representan en un 35% los trabajadores comprendidos entre los 30 y 39 años, seguidos de trabajadores de más de 45 años.

En estos últimos años la evolución del empleo femenino ha experimentado un aumento, no obstante, continúa existiendo una gran diferencia en relación a los varones y su participación en el mercado de trabajo.

Treinta y seis de cada cien trabajadores de sector de elaboración de bebidas disponen de estudios primarios. A continuación le siguen los que poseen estudios secundarios (19%), formación profesional de segundo grado (18%) y en menor medida la formación universitaria, que viene estando representada por un 16% de los ocupados en el sector.

Se debe significar que un 3% de los ocupados del sector carecen de estudios. (FUENTE: INFORME FIAB 2007).

ÁMBITO AUTONÓMICO. LA RIOJA

En La Rioja, la producción del sector vinícola y de otras bebidas alcohólicas es la mayor de la Comunidad Autónoma alcanzando el 57% de la producción de la industria alimentaria. La palabra que mejor define la evolución de la Denominación de Origen Calificada Rioja (DOC) en los últimos años es crecimiento. La superficie de viñedo ha pasado de 48.440 hectáreas en el año 1992 a 63.592 en el 2008.

De acuerdo con las estadísticas elaboradas por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen, las ventas de Rioja sumaron durante el 2007 un total de 271,6 millones de litros, de los cuales 244,5 millones correspondía a vino tinto (el 90% el total), 11,4 millones a vino rosado (5,8%) y 15,7 millones a vino blanco (4,2%). Las ventas en el mercado español, que representaban el 68,9% del total, alcanzaban los 187 millones de litros, mientras que al mercado exterior se destinaron un total de 84,6 millones de litros. En el mercado interior, el 89,8% del total de vino vendido en 2007 era tinto, el 6,1% era blanco y el 4,1% correspondía a vino rosado. Y, en el mercado exterior, el 90,4% del total de vino vendido en 2007 correspondía al vino tinto, el 5,2% era vino blanco y el 4,4% era vino rosado.

Detección de Necesidades Formativas en Industrias Alimentarias

Con respecto a la variación interanual, en el mercado interior, las ventas de vino blanco y rosado disminuyeron un 2,7% mientras que las ventas de vino tinto aumentaron un 2,9%. Sin embargo, en el mercado exterior, el vino rosado aumentó sus ventas un 23,9%, el vino tinto un 7,3% y el vino blanco disminuyó su comercialización un 5,5%. En el total comercializado, los vinos tinto y rosado aumentaron sus ventas un 4,2% y 4,6%, respectivamente; siendo el vino blanco el que acababa el año con un balance total negativo (-3,5%).

COMERCIALIZACIÓN POR TIPOS DE VINO									
CLASE	MERCADO INTERIOR			MERCADO EXTERIOR			TOTALES		
	2006	2007	%	2006	2007	%	2006	2007	%
BLANCO	11.617.368	11.303.259	-2,7	4.692.443	4.434.475	-5,5	16.309.811	15.737.734	-3,5
ROSADO	7.879.361	7.666.867	-2,7	3.004.028	3.722.127	23,9	10.883.389	11.388.994	4,6
TINTO	163.374.417	168.053.415	2,9	71.231.535	76.430.462	7,3	234.605.952	244.483.877	4,2
TOTALES	182.871.146	187.023.541	2,3	78.928.006	84.587.064	7,2	261.799.152	271.610.605	3,7
Unidades: litros									
Fuente: Consejo Regulador DOCa RIOJA									

Ilustración 32 - Comercialización por tipos de vino en La Rioja

Por categorías de vino, en 2007, el 42,4% de las ventas realizadas en España correspondió a vino sin criar, el 44,1% a vino crianza, el 12,1% a reserva y el 1,4% a gran reserva. En el mercado exterior, el 40,7% de las ventas correspondió a vino sin criar, el 28,9% a crianza, el 25,8% a reserva y el 4,6% a gran reserva. Sobre el total de las ventas realizadas en 2007, el 41,9% fue de vino sin criar, el 39,3% de crianza, el 16,4% de reserva y el 2,4% de gran reserva.

El vino crianza aumentó su comercialización un 4,4%, el reserva un 5,9% y el gran reserva un 10,4%, lo que sitúa las ventas totales de vino criado durante el 2007 en 157,8 millones de litros frente a los 113,8 millones de litros de vino sin crianza (incluyendo blanco y rosado).

Detección de Necesidades Formativas en Industrias Alimentarias

En una década se llegó a cambiar la proporción de ventas que existía entre ambos tipos de vino: del 60% que representaba el vino joven y el 40% el vino criado, se pasó a la situación contraria.

Cabe destacar que la variación interanual 07/06 de las ventas de vino en el mercado exterior fue superior a la de las ventas en el mercado interior en todas las categorías de vino, llegando a aumentar la venta del vino reserva un 15% en el exterior mientras que, en España, disminuyó un 1,6%.

COMERCIALIZACIÓN POR CATEGORÍAS DE VINO									
CATEGORÍA	MERCADO INTERIOR			MERCADO EXTERIOR			TOTALES		
	2006	2007	%	2006	2007	%	2006	2007	%
SIH CRIAR	77.960.403	79.364.594	1,8	33.608.336	34.454.654	2,5	111.568.739	113.819.248	2,0
CRIANZA	79.436.348	82.391.552	3,7	22.918.173	24.421.468	6,6	102.354.521	106.813.020	4,4
RESERVA	22.971.402	22.600.928	-1,6	18.991.073	21.844.156	15,0	41.962.475	44.445.084	5,9
GRAN RVA	2.502.993	2.664.467	6,5	3.410.424	3.866.786	13,4	5.913.417	6.531.253	10,4
TOTALES	182.871.146	187.021.541	2,3	78.928.006	84.587.064	7,2	261.799.152	271.608.605	3,7
Unidades: litros									
Fuente: Consejo Regulador DOCa RIOJA									

Ilustración 33 - Comercialización por categorías de vino en La Rioja

Durante el año 2007, la Denominación de Origen comercializó 271,6 millones de litros, un 3,8% más que el año anterior. Del total comercializado en 2007, el 68,9% (187 millones de litros) de la comercialización se quedó dentro de nuestras fronteras y el 31,1% (84,6 millones de litros) fue para el mercado exterior. Esto supuso un aumento de las ventas en el mercado interior de un 2,4% en 2007 con respecto a 2006 y de un 7,1% en el mercado exterior.

El incremento de la comercialización de los vinos de Rioja en casi diez millones de litros durante 2007 (un 3,8% más que el año anterior) supuso haber alcanzado un máximo histórico ya que fue la cifra más alta en el total de ventas desde 1999.

Detección de Necesidades Formativas en Industrias Alimentarias

La comercialización de vino de Rioja experimentó una evolución positiva del 38,9% en el periodo que va desde 1999 hasta 2007. Evolución que, también, se reflejó en el mercado interior y en las exportaciones, con un aumento del 35,1% y del 48,1%, respectivamente. El año que mayor crecimiento registró fue 2001, con un 37,8% en el total de ventas, un 51,5% en el mercado exterior y un 33,2% en el mercado interior. Al año 2001, le siguieron el año 2002 y el año 2004.

No obstante, no todos los años del periodo fueron de aumento de ventas. Así, destaca la caída registrada en el año 2000, cuando lo exportado no llegó a 40 millones de litros, lo que significó un descenso de más del 30% respecto a 1999. Este mismo año 1999 fue también de retroceso, con un 20,7% menos de ventas en el exterior. Durante estos dos años, el total de las ventas se vio mermado en un 12% en 1999 y en un 18,2% en 2000. Tras esta caída, en 2003, se produjo otro descenso de las ventas pero mucho menos acusado (-5,5%), que se notó más en las exportaciones (-8,3%) que en las ventas interiores (-4,4%).

EVOLUCIÓN DE LA COMERCIALIZACIÓN DE VINO DE RIOJA						
Año	Mercado interior	Variación interanual	Mercado exterior	Variación interanual	Total de ventas	Variación interanual
1999	138.445.732	-8,1%	57.133.801	-20,7%	195.579.533	-12,0%
2000	120.119.230	-13,2%	39.858.918	-30,2%	159.978.148	-18,2%
2001	159.986.313	33,2%	60.405.880	51,5%	220.392.193	37,8%
2002	178.115.778	11,3%	72.097.169	19,4%	250.212.947	13,5%
2003	170.209.213	-4,4%	66.138.317	-8,3%	236.347.530	-5,5%
2004	182.308.591	7,1%	69.027.451	4,4%	251.336.042	6,3%
2005	179.565.974	-1,5%	71.230.807	3,2%	250.796.781	-0,2%
2006	182.715.391	1,8%	78.965.590	10,9%	261.680.981	4,3%
2007	187.023.541	2,4%	84.587.064	7,1%	271.610.605	3,8%
Unidades: litros						
Fuente: Consejo Regulador DOCa RIOJA						

Ilustración 34 - Evolución de la comercialización de vino en La Rioja

Detección de Necesidades Formativas en Industrias Alimentarias

En lo referente a los países importadores de vino de Rioja, Reino Unido encabeza la lista como principal importador de vino de Rioja durante todo el periodo, superando en 2007 los 31,6 millones de litros, que suponían el 37,4% del total exportado. En segundo lugar, Alemania, con 14,6 millones de litros importados en 2007, es decir, el 17,3% del total. Suiza importó 6,8 millones de litros en 2007, quitando a Estados Unidos el tercer puesto que ocupaba en 2006. Le seguían Estados Unidos, con 6,7 millones de litros; Suecia, con 3,6 millones de litros; Holanda, con 2,4 millones; Bélgica, con 2 millones; México, con 1,9 millones; Dinamarca, con 1,8 millones e Irlanda, con 1,7 millones de litros de Rioja importados. En conjunto, casi el 90% de las exportaciones de Rioja se concentran en tan solo estos diez países.

En cuanto a la variación interanual 2007/2004 de las exportaciones, el país que más crecimiento experimentó fue Reino Unido, con un 38,3%; seguido de Alemania, con un 25,7%; a continuación, Estados Unidos, con un 14,5%; México, con un 10,9%; Suiza, con un 10,6%; Suecia, con un 2,6%; Holanda sufrió un descenso en sus exportaciones del 7,2%; y, finalmente, Dinamarca, con un -17,5%.

EVOLUCIÓN PRINCIPALES PAÍSES IMPORTADORES VINO DE RIOJA								
País	2004	Variación interanual	2005	Variación interanual	2006	Variación interanual	2007	Variación interanual
Reino Unido	22.899.954	19,4%	24.474.838	6,9%	27.841.470	13,8%	31.667.863	13,7%
Alemania	11.626.738	-7,8%	12.420.289	6,8%	13.195.453	6,2%	14.613.102	10,7%
Estados Unidos	5.912.174	8,8%	6.056.604	2,4%	6.836.737	12,9%	6.770.000	-1,0%
Suiza	6.210.043	7,2%	5.494.860	-11,5%	6.551.781	19,2%	6.869.254	4,8%
Suecia	3.564.831	-18,3%	3.519.669	-1,3%	3.908.920	11,1%	3.656.434	-6,5%
Holanda	2.590.139	-8,7%	2.675.275	3,3%	2.739.830	2,4%	2.402.392	-12,3%
Dinamarca	2.250.582	-3,4%	2.264.553	0,6%	1.933.161	-14,6%	1.856.038	-4,0%
México	1.762.266	-1,7%	1.918.811	8,9%	1.846.430	-3,8%	1.955.162	5,9%
Unidades: litros								
Fuente: Consejo Regulador DOCa RIOJA								

Ilustración 35 - Evolución principales países importadores de vino en La Rioja

Rioja, como casi todas las denominaciones de origen de España, atraviesa una situación delicada. Las ventas están cayendo tanto en volumen como en valor.

Detección de Necesidades Formativas en Industrias Alimentarias

Como datos negativos y amenazas (aparte de la actual situación económica) aparecen: Reducción de consumo de vino a nivel nacional, menor proteccionismo a las Denominaciones de Origen creando marcas paraguas como "Vinos de España", amenaza de la OCM al actual sistema de D. O. Ca. en cuanto a liberalización de plantaciones...

Como fortalezas de la D. O. Ca. Rioja están el reconocimiento de la marca Rioja a nivel mundial y el ser líderes del mercado

El total de bodegas inscritas en la Denominación de Origen, a 31 de diciembre de 2007, era de 1.205, cuatro bodegas más que en 2006. Lo que significa un aumento inferior al que tuvo lugar en 2006, con once bodegas más. Tanto en La Rioja como en Navarra, se mantuvo el número de bodegas inscritas en 2007 con respecto a 2006, sólo Álava vio incrementado su número total de bodegas.

En las tres subzonas, el número de criadores aumentó progresivamente durante los años analizados. El número de cooperativas se mantenía y el número de cosecheros descendía. Por su parte, el número de almacenistas crecía en 2006 para disminuir en 2007.

En el caso de Navarra, la situación no varió en todo el periodo, con la única salvedad de que, en 2007, el único almacenista inscrito desapareció y aumentó el número de criadores en uno más.

BODEGAS DE RIOJA INSCRITAS												
	La Rioja			Álava			Navarra			Total		
	2005	2006	2007	2005	2006	2007	2005	2006	2007	2005	2006	2007
Criadores	197	207	219	121	125	132	12	12	13	330	344	364
Almacenistas	53	55	51	36	37	35	1	1	0	90	93	86
Cooperativas	28	28	28	7	7	7	2	2	2	37	37	37
Cosecheros	382	378	370	349	347	346	2	2	2	733	727	718
Totales	660	668	668	513	516	520	17	17	17	1.190	1.201	1.205
Fuente: Consejo Regulador DOCa RIOJA												

Ilustración 36 - Bodegas inscritas en La Rioja

Detección de Necesidades Formativas en Industrias Alimentarias

Situación del Registro de Bodegas a fecha 31 de diciembre de 2008, una vez tramitados los expedientes administrativos de altas y bajas que se han presentado en el Consejo Regulador durante el pasado año.

Tipo de Titular	Número Titulares	Instalaciones *			
		Crianza	Almacenamiento	Elaboración	Total
Criadores	367	417	44	24	485
Almacenistas	84	0	105	4	109
Cooperativas	37	25	3	12	40
Cosecheros	715	0	0	781	781
Totales	1.203	442	152	821	1.415

* Instalaciones independientes en cada uno de los Registros.

Ilustración 37 - Bodegas inscritas en La Rioja por titulares e instalaciones

Tipo de Titular	La Rioja	Álava	Navarra	Total
Criadores	218	137	12	367
Almacenistas	52	32	0	84
Cooperativas	28	7	2	37
Cosecheros	373	340	2	715
Totales	671	516	16	1.203

Ilustración 38 - Distribución de bodegas en La Rioja por tipo de titular

Tipo de	La Rioja	Álava	Navarra	Total
---------	----------	-------	---------	-------

Detección de Necesidades Formativas en Industrias Alimentarias

Titular				
Criadores	271	197	17	485
Almacenistas	64	45	0	109
Cooperativas	30	8	2	40
Cosecheros	404	375	2	781
Totales	769	625	21	1.415

FUENTE: Consejo Regulador DOCa Rioja.

Ilustración 39 - Distribución de bodegas por CCAA

Como se puede comprobar las cifras para el 2008 se mantienen.

Titular	Nº Embotelladores	Movimientos		Nº Embotelladores
	31-12-2007	Altas	Bajas	31-12-2008
Criadores	369	10	4	375
Almacenistas	50	3	5	48
Cooperativas	27	0	0	27
Cosecheros	149	1	4	146
Total	595	14	13	596

FUENTE: Consejo Regulador DOCa Rioja.

Ilustración 40 - Registro de embotelladores en La Rioja

Detección de Necesidades Formativas en Industrias Alimentarias

Según La Consejería de Salud de la Comunidad de La Rioja en la actualidad hay censadas 447 bodegas de vino 10 empresas elaboradoras de licores, 4 de refrescos, 3 de zumos y 4 de vinagres. Además hay 10 distribuidoras

OTRAS:	994
Bodegas de vino	447
Licores	10
Refrescos	4
Vinagre, condimentos, especias	4
Zumos	3
Distribuidoras	10
TOTAL INDUSTRIAS.....	1.424

Ilustración 41 - Industrias vinícolas con registro sanitario en La Rioja

El sector del vino de Rioja mueve muchas más empresas además de las bodegas. Dígase corcheras, tonelerías, vidrieras... En cuanto a las bodegas, existen varios tipos de estructuras:

- Bodegas que pertenecen a grandes grupos inversores y/o cotizan en bolsa. No son muy numerosas, pero sí que tienen un peso específico alto en el sector. Cuentan con gran número de trabajadores especializados.
- Bodegas de carácter mediano, normalmente familiar pero con una estructura empresarial sólida y personal cualificado.
- Multitud de pequeñas bodegas familiares cuyos gestores y trabajadores son los miembros de la misma familia y algún que otro trabajador externo.

Detección de Necesidades Formativas en Industrias Alimentarias

CC.AA	Sin asal.	1 a 2	3 a 5	6 a 9	10 a 19	20 a 49	50 a 99	100 a 199	200 a 299	>500
La Rioja	236	93	67	58	34	22	6	2	1	0

FUENTE: INE- DIRECTORIO CENTRAL DE EMPRESAS (DIRCE) 2006

Ilustración 42 - Número de empresas vinícolas por estrato de asalariados en La Rioja

En los últimos años *“se han creado tal vez demasiadas bodegas y muchas de ellas con una inversión muy alta. Esa inversión se está viendo frenada de forma radical. Va a existir una reestructuración del mercado. El vino ha sido un producto de moda y objetivo de inversión de las grandes economías de nuestro país, movidos muchas veces más por motivos emocionales más que de rentabilidad”*.

El sector de industrias vinícolas y alcoholeras de La Rioja constituye uno de los sectores claves de la región con entre 2.500 y 2.800 trabajadores. La mayoría de las personas ocupadas en el sector son hombres con edades comprendidas entre los 30 y 39 años y con una antigüedad media en el sector de entre 4 y 10 años.

Los estudios predominantes son secundarios, formación profesional y estudios universitarios.

Detección de Necesidades Formativas en Industrias Alimentarias

SUBSECTORES	PERSONAS OCUPADAS		VENTAS PRODUCTO		CONSUMO MATERIAS PRIMAS		INVERSIONES ACTIVOS MATERIALES	
	Núm.	%Total s/l.Alim	Millones €	%Total s/l.Alim	Millones €	%Total s/l.Alim	Millones €	%Total s/l.Alim
Vinos	2.735	39,9	963.894	53,9	398.145	49,1	64.371	59,3
Otras Bebidas Alcohólicas	60	0,9	8.276	0,5	3.957	0,5	79	0,1
Aguas y Bebidas Analcohólicas	S	S	S	S	S	S	S	S
TOTAL IND. ALIMENTARIA LA RIOJA	6964	100,00	1.787.097	100,00	810.493	100,00	108.531	100,00
TOTAL INDUSTRIA LA RIOJA	29.502		4.969.193		2.308.935		269.467	

FUENTE: Elaboración de la S.G. de Fomento e Industrial de Innovación (D.G. de Industria y Mercados Alimentarios MARM), en base a la Encuesta anual de Empresas 2007 (Datos a 31-12-2007).

Ilustración 43 - Número de ocupados en la Industria Alimentaria en La Rioja

En cuanto al proceso productivo comienza en la viña, con la plantación y el cuidado de las vides (poda, desniete, escarda...) así como en la vendimia de la misma.

Los métodos de elaboración y crianza de los vinos han experimentado en todo el mundo una evolución espectacular desde los años sesenta, introduciéndose nuevos conceptos como el **control efectivo de las vendimias**, la **vigilancia de los aromas primarios del fruto** o el **orden y la higiene en la bodega**. La implantación y asimilación de estos nuevos métodos en España ha sido tal que muchas de las más modernas bodegas de Europa se encuentran actualmente en La Rioja.

Pero los distintos métodos de elaboración de cada tipo de vinos han de tener en cuenta, antes de su aplicación, importantes aspectos que influirán en el resultado final:

Vendimia: El proceso de la vendimia se realiza generalmente cuando el fruto ha adquirido el grado de maduración deseado. Su importancia es vital ya que durante la vendimia se realiza la primera selección del fruto: el éxito de toda la vinificación posterior dependerá en gran medida de la corrección con la que se lleve a cabo este proceso. Del mismo modo, el traslado de la viña a la bodega debe realizarse con gran cuidado con el objeto de que la uva no sufra excesivas presiones. Si la uva se deteriorase o rompiese, se produciría una pérdida de su zumo, lo que se traduciría en fermentaciones prematuras indeseables.

Extracción del mosto: Antes de comenzar el proceso de elaboración en función del vino que se desea obtener, la uva es sometida a un proceso que es común para todos los tipos: la extracción del mosto. Los racimos procedentes de la vendimia son descargados en un recipiente en forma de pirámide truncada denominado **tolva de recepción** desde donde se transportan hasta la estrujadora. Allí, el fruto sufre una rotura por presión, un proceso conocido como **estrujado**. Del estrujado surge una pasta viscosa compuesta de pulpas de uva chafada, hollejos rotos, pepitas y raspones. Sin que se produzcan más roturas y sin contacto con el aire para que no se lleve a cabo una prematura e indeseada fermentación, esta pasta es trasladada a un conjunto de presas, dando inicio el proceso de elaboración del tipo de vino que se desee obtener.

Elaboración del Vino Blanco

- a) **Recepción y separación de mostos:** Al recibirse la uva, ésta forma una pasta que conserva los hollejos y raspones, y que es trasladada a las jaulas para ser sometida a un proceso de separación de los mostos. Allí, en una primera fase, el zumo fluye lentamente por gravedad (desvinado) o mediante una ligera presión (estrujado) después. Hay que puntualizar que la tendencia actual en la elaboración de vinos blancos es la de suprimir el desvinado.
- b) **Escurrido y prensado:** La pasta restante permanece mucho más sólida por la pérdida de líquido y es sometida a presiones de intensidad creciente. Como consecuencia de estas presiones surgirán hasta tres tipos diferentes de mostos: los mostos primeras (ligera presión-escurrido), mostos segundas (presiones medias) y mostos terceras o de prensa (fuertes presiones). Cada una de las calidades obtenidas fermentará posteriormente por separado, obteniendo diferentes tipos de vino.

Los restos que permanecen en la prensa son los orujos que, como no han fermentado, contienen azúcar y se denominan orujos dulces o frescos. Pueden ser sometidos a procesos distintos que dan lugar a orujo y otros derivados alcohólicos.

Los mostos así obtenidos están provistos de numerosas materias sólidas en suspensión procedentes mayoritariamente de la uva. Mediante el desfangado se procede a su separación. Este proceso consiste en reposar el mosto estático durante un día, pero con especial cuidado para que no comience a fermentar. Las materias sólidas van cayendo al fondo por su propio peso y, posteriormente, siguiendo un meticuloso control, los mostos limpios se trasiegan y se trasladan a depósitos de acero inoxidable para la fermentación.

- c) **Fermentación:** El mosto limpio de materias sólidas se fermenta a una temperatura que oscila entre los 18 y los 22°. Con este proceso se consigue que tanto el desdoblamiento de los azúcares en el alcohol como el desprendimiento de carbónico se realicen de forma lenta y pausada. El objetivo es conservar los aromas propios del vino y, por tanto, obtener la mayor calidad final posible.

- d) **Trasiego y clarificación:** Tras la fermentación, el vino es sometido a dos o tres trasiegos para eliminar los restos sólidos derivados de la fermentación. Sin embargo, después de los trasiegos todavía suelen quedar elementos sólidos en suspensión que podrían degenerar, afectando al aspecto del vino y confiriéndole olores y sabores desagradables. Para eliminar estas partículas se somete al vino a un proceso de clarificación. Consiste en introducir unas sustancias que arrastran los restos sólidos y los depositan en el fondo del depósito. Después se procede a la filtración del vino: hacer pasar al vino a través de otras sustancias que retienen las partículas que todavía contenga. Los métodos empleados en estos procesos son muy variados: desde filtros de tierras y filtros de placas hasta los más modernos basados en esterilizantes amicróbicos.

Finalmente, los vinos se seleccionan y se separan por calidades para que, mediante las mezclas oportunas, se destine cada uno a un tipo correspondiente en función de lo deseado.

Elaboración del Vino Tinto

- a) **Recepción y despalillado:** A diferencia del vino blanco, en la elaboración del tinto no se emplean racimos enteros, sino uvas a las que se les ha eliminado el raspón mediante un proceso denominado despalillado.

- b) **Estrujado y fermentación tumultuosa:** A la pasta obtenida del estrujado se le añade anhídrido sulfuroso, ingrediente encargado de seleccionar la fauna microbiana que va a intervenir después en la fermentación. También ayudará a la extracción del color y a una mejor disolución del mismo. Posteriormente, la pasta es trasladada a un depósito, donde se inicia la fermentación. Durante el mismo, por la acción de las levaduras, los azúcares se desdoblán en alcohol y se desprende anhídrido carbónico, al tiempo que las materias colorantes del hollejo se disuelven en el líquido.

El gas carbónico desprendido empuja a los hollejos hacia arriba, donde forman una barrera denominada sombrero. En un proceso denominado remontado, esta capa se remoja con mosto en fermentación por medio de bombas para activar la extracción del color. El hollejo también debe removerse periódicamente en una operación conocida como bazuqueo.

- c) **Fermentación lenta:** Una vez finalizada la maceración se realiza el descube, es decir, el traslado del líquido a otro depósito donde finaliza la fermentación. Mientras que la primera parte tiene una duración de 6 a 10 días y se conoce como fermentación tumultuosa, esta segunda etapa dura prácticamente el doble, entre 10 y 20 días dependiendo de la temperatura, y recibe el nombre de fermentación lenta. En esta segunda fase se continúa liberando anhídrido carbónico y el mosto-vino del sombrero es removido para que continúe fluyendo líquido.
- d) **Prensado:** Los orujos restantes son trasladados a la prensa donde, gracias a las fuertes presiones, se obtiene el vino de prensa. Los orujos sólidos se emplean en las alcohólicas. Las diferentes calidades de vino obtenidas durante estos procesos finalizan su fermentación por separado.

- e) **Trasiego y crianza:** Durante el trasiego, el vino del depósito se va quedando limpio debido a que en su fondo se van acumulando materias sólidas. Este proceso de aclarado se ve favorecido por el frío y las bajas temperaturas. Los trasiegos se repiten periódicamente, evitando así posibles contaminaciones producidas por la descomposición en el vino de estas materias sólidas.

Una vez finalizados los procesos anteriores, los vinos se seleccionan por calidades y se decide cual será su destino: salida inmediata al mercado (Vino Joven) o un mayor o menor proceso de crianza y envejecimiento (Vino de Crianza, Vino de Reserva, Vino Gran Reserva).

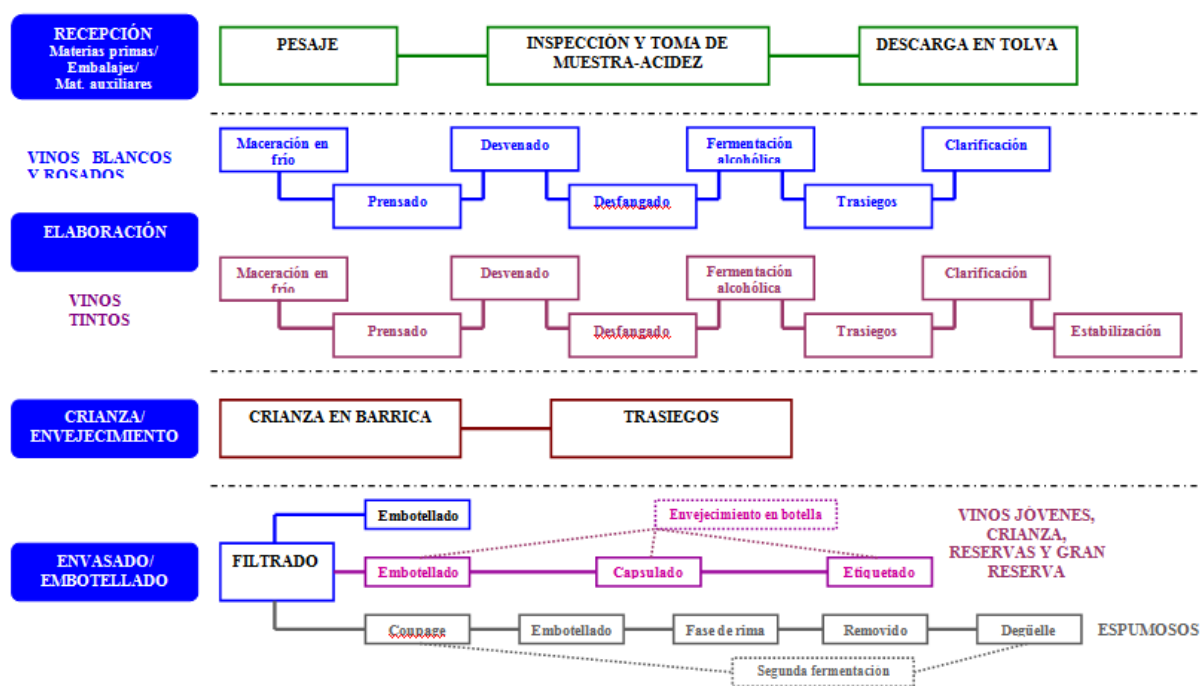


Ilustración 44 - Diagrama del proceso de elaboración de industrias vinícolas

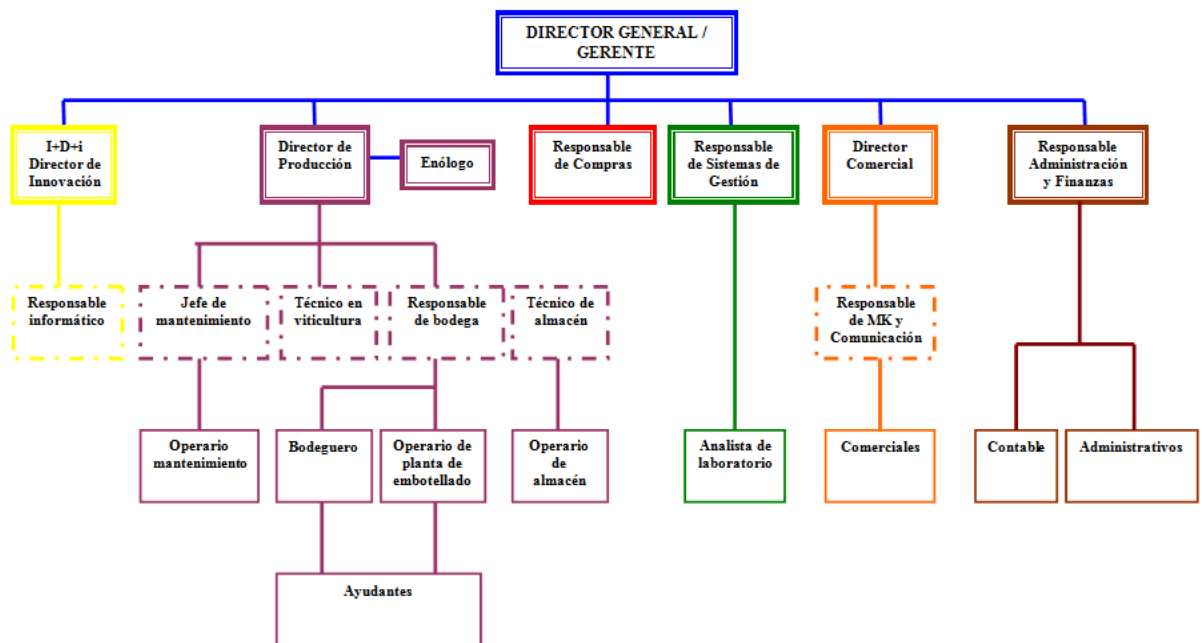
Detección de Necesidades Formativas en Industrias Alimentarias

Con respecto a los puestos más significativos de las bodegas, podemos destacar los siguientes:

Puestos	Cualificación
Responsable de viñedo:	Ingeniero técnico agrícola o ingeniero agrónomo
Trabajadores del viñedo:	No necesaria cualificación.
Enólogos:	Diplomados o licenciados
Responsable de calidad:	Formación profesional específica o superior.
Responsable de bodega:	Formación profesional
Comercial nacional:	Preferiblemente formación media o superior
Comercial de exportación:	Formación superior y manejo de idiomas
Administrativo:	Formación profesional
Enoturismo:	Formación de grado medio e idiomas
Responsable de producción:	Formación profesional o Ingeniería técnica.
Operarios Producción:	No necesaria cualificación o con formación secundaria.

Ilustración 45 - Puestos más significativos de las bodegas

Detección de Necesidades Formativas en Industrias Alimentarias



* Los cuadros en punteado normalmente no se dan en las estructuras de bodegas pequeñas en las que una persona ostenta varios puestos del organigrama.

Ilustración 46 -Organigrama tipo de industrias vinícolas

Cuanta más pequeña es la empresa más se tiende a la concentración de puestos en una sola persona.

Los puestos de trabajo se describen en el punto 8.

Las necesidades de cualificación han evolucionado, sobretodo en cuanto a puestos que antes no se demandaban tanto, dígame responsable de calidad, comercial de exportación, enoturismo...

El enoturismo se despunta como un sector emergente por lo que precisará de personal cualificado para su desarrollo.

6 MATRIZ DAFO

Análisis DAFO	Fortalezas	Debilidades
Análisis Interno	<p>Larga y respetada trayectoria del sector de la agroindustria en La Rioja.</p> <p>Dominio de empresas de la región junto con otras de Navarra y Murcia en la producción de conservas de frutas y hortalizas.</p> <p>La industria agroalimentaria dispone de una creciente importancia en la actividad económica regional y en el empleo.</p> <p>La productividad del sector ha evolucionado favorablemente en todos los subsectores de actividad.</p> <p>Actitud favorable y proactiva de los agentes implicados hacia la producción de calidad diferenciada (DOC, IGP, sellos de calidad alimentaria).</p> <p>Tradición y experiencia en el sector agroalimentario.</p> <p>Las empresas riojanas cuentan con materia prima de gran calidad.</p>	<p>Estructura empresarial familiar con deficiente gestión y profesionalización en algunos casos.</p> <p>Los costes de los sistemas de gestión modernos son proporcionalmente más altos para las empresas pequeñas (economía de escala)</p> <p>El reducido tamaño de las empresas dificulta tener empleados especializados en determinados temas.</p> <p>Poca implantación de sistemas de calidad en las empresas, sobre todo en las de menor tamaño-familiares, bien por falta de recursos, bien por no estar concienciados de su importancia.</p> <p>Las Pymes se quejan de la excesiva legislación y burocracia</p>

Detección de Necesidades Formativas en Industrias Alimentarias

ANÁLISIS DAFO	Oportunidades	Amenazas
Análisis Externo	<p>Potencial apertura de mercados emergentes en productos diferenciados</p> <p>La aparición de nuevos nichos de mercado: productos de quinta gama, ecológicos, para celíacos, productos precocinados, étnicos.</p> <p>Las denominaciones de origen y otros certificados de calidad representan un importante potencial para el desarrollo del sector.</p>	<p>Aumento de competencia de terceros países con acceso a mercados externos (resto de Europa, EEUU, Chile, Turquía...)</p> <p>La logística. El producto agrícola encarece mucho tanto por la recepción del producto, que viene de distintos lugares, como por la distribución del mismo ya elaborado.</p> <p>Alarma alimentaria.</p> <p>Liberalización de los mercados.</p> <p>Cambio de los hábitos alimenticios de la sociedad moderna.</p> <p>Crisis económica que afecta al consumo de productos con precio algo más elevado por su calidad.</p>
	<p>El desarrollo de la investigación de nuevas formas de envasado y presentación por parte de grandes empresas que sirven de guía a las pequeñas.</p>	

7 PROSPECTIVA DEL SECTOR

7.1 TENDENCIA ECONÓMICA, PRODUCTIVA, TECNOLÓGICA, EMPRESARIAL DEL SECTOR E INNOVACIONES EMPRESARIALES

Los nuevos sistemas y procedimientos de trabajo, los cambios en los contenidos de las tareas y las mayores exigencias en dichos contenidos son considerados por el 68,42% de los trabajadores del sector como unos cambios muy importantes que van a afectar en el desarrollo de sus respectivas tareas.

Todos estos cambios acaecidos genéricamente en el sector de la Industria Alimentaria van a estar relacionados con la incorporación de las nuevas tecnologías de la información y la comunicación, la nueva normativa de calidad (seguridad alimentaria, higiene, etc.), las nuevas tecnologías de la producción, la normativa medioambiental y la sensibilización en cuanto a la Seguridad e Higiene Laboral, los cambios derivados de nuevas leyes y normativas, etc.

Como consecuencia de estos cambios, el sector precisa de personal cualificado y especializado en distintas materias (calidad, medio ambiente...) así como de nuevas competencias profesionales asociadas.

Los **expertos en formación continua** consultados consideran importantes todos los cambios acontecidos en la industria alimentaria. Los más afectados en la evolución del sector son aquellos trabajadores que se encuentran con edades comprendidas entre 40 y 44 años.

Desde el **punto de vista de los empresarios**, se ha observado que los principales cambios se pueden articular en torno a los siguientes grandes ejes:

Detección de Necesidades Formativas en Industrias Alimentarias

- Los cambios en la maquinaria.
- La innovación de los procesos productivos.
- Los cambios organizativos.
- El aumento de requerimientos en aspectos de seguridad e higiene, calidad y medioambiente.
- La incorporación de nuevas tecnologías, y en general, un proceso de globalización del sector con un incremento notable de la competitividad.
- En definitiva, ha venido dándose un proceso global de desarrollo del sector, suponiendo mayor producción, surtido y calidad.

El nivel de incorporación de las nuevas tecnologías de la información y comunicación es un hecho que se ha producido de manera significativa en todos los sectores durante la última década y, como no podía ser menos, también en el sector de Industrias Alimentarias.

La globalización de los mercados, la implantación generalizada de las tecnologías de la información y la comunicación, los cambios rápidos en la demanda... hacen que las empresas del sector, para poder competir, se hayan visto obligadas a adaptarse a cambios de producción, organización y gestión.

En la actualidad, la productividad y el crecimiento en las empresas del sector se va a basar, sobre todo, en la combinación de ciencia y tecnología, en la cualificación de la mano de obra y en la eficacia en la gestión.

Muy lentamente y sobre todo en las grandes empresas, los aspectos en los que se está innovando, desde el punto de vista de la innovación tecnológica, es en sistemas de gestión basados en la gestión de la calidad (Sistemas de Gestión de la Calidad según norma UNE-EN-ISO 9000:2000), en la gestión medioambiental (Sistema de Gestión Medioambiental según norma UNE-EN-ISO 14001:2004), y en la gestión de la prevención de riesgos laborales (Sistema de Gestión de la Prevención de Riesgos Laborales según la especificación OSHAS 18001).






Otra realidad clara dentro del sector es que las grandes empresas sí dedican recursos a la innovación, mientras que las pequeñas empresas apenas lo hacen o incluso no dedican recursos a la innovación.

Haciendo referencia a la innovación en nuevas tecnologías de la producción y a nivel general, el sector se caracteriza principalmente en no ser demasiado innovador en cuanto a producción, pero sí en cuanto a productos. Cada vez salen más productos al mercado novedosos que la gente demanda.

Las nuevas tecnologías se utilizan cada vez más a partir del auge que toman las NTIC. Pero, al igual que sucede con las tecnologías tradicionales, no todas son manejables por los trabajadores, desaprovechando en ocasiones las ventajas que de cada una de ellas se obtiene.

Las Nuevas Tecnologías de la Información y la Comunicación constituyen una herramienta de apoyo al proceso productivo, mediante una mayor disponibilidad de materiales y mejora de acceso a fuentes de información.

Los factores tecnológicos en los que se va a incidir en el sector son:

-  Mecanización de la producción y del control de la calidad.
-  Implantación de la informática en el área de ventas orientada a la atención al cliente.
-  Aplicación de la fabricación asistida por ordenador y automatización de los procesos y de mecanización de los mismos.
-  Mayor optimización de los almacenes en las PYME, donde se introduzcan cambios orientados al control de calidad y al control de existencias.
-  Implantación de sistemas de intercambio electrónico de datos e información.

De todo lo dicho anteriormente, se puede concluir diciendo que las nuevas tecnologías de información y comunicación constituyen un elemento instrumental esencial para las empresas pertenecientes al Sector, condicionado por la adaptación de los establecimientos a los nuevos sistemas de producción, asociados a la aplicación de las nuevas tecnologías.

Estas tecnologías, que afectan tanto a los modos de transmitirse la información, asociados a la automatización durante los procesos de producción, así como a los procesos de venta de productos, están, de hecho, integrando en empresas medianas y grandes. En un futuro próximo se irá consolidando lo ya establecido.

En definitiva, significa asumir las nuevas formas de comunicación y de información en el marco de los procesos productivos en las empresas, hacia dentro y hacia fuera, condición imprescindible para tener garantías de mantenerse en el mercado.

7.1.1 INNOVACIONES TECNOLÓGICAS EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO EN ESPAÑA

Los procesos productivos y organizativos que se están produciendo en el sector agroalimentario están afectando no sólo a la dimensión empresarial, sino que están repercutiendo directamente en la estructura interna de las distintas empresas.

Los nuevos esquemas organizativos se están basando en unidades especializadas en líneas de producción consecuencia de lo cual se demanda un personal más especializado, que cuente con conocimientos generales así como con una preparación específica, para cada uno de los distintos niveles jerárquicos.

Por lo que respecta al desarrollo tecnológico, éste se centra principalmente en los procesos productivos y en las tareas de almacenamiento, donde la automatización se está generalizando, facilitando la desaparición de las tareas manuales e incrementando la productividad al verse reducidos los costes y eliminados los tiempos muertos.

Las técnicas de control y optimización de almacenes (sobre todo la mecanización y control informático para el transporte) muestran grandes posibilidades de crecimiento a corto plazo. En el caso de los sistemas de codificación de productos, éstos ya se encuentran ampliamente difundidos por las medianas y grandes empresas.



En este sentido, empujados por presiones comunitarias entre otros motivos, se busca la calidad fomentando la utilización de innovaciones tecnológicas tales como equipos de medida y test automatizados que faciliten la gestión de la calidad entre los que cabe destacar los Sistemas de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) y de Calidad Total así como la implantación de sistemas de gestión de la calidad cuyo máximo exponente es la familia de normas ISO 9000 y 14000, si bien su difusión se mantiene estable pero en sentido ascendente.

Algunos mercados como el de vino dan especial importancia a las denominaciones de origen bajo sus diferentes calificaciones, como una forma de garantizar aún más si cabe la calidad de sus productos.

Los cambios tecnológicos, organizativos y productivos están provocando una rápida transformación de los perfiles profesionales y, consecuentemente, en las cualificaciones exigidas a los trabajadores. Una transformación que incide tanto en los conocimientos y competencias, como en las aptitudes y actitudes a desarrollar en el ejercicio de sus funciones.

8 ESTUDIO DE LAS PROFESIONES. ESTUDIO POR OCUPACIÓN

8.1 PUNTO DE PARTIDA




-  Ocupaciones transversales a diferentes sectores y subsectores que se encuadran en procesos de apoyo o procesos asociados a los procesos productivos de este sector.
-  Ocupaciones específicas del sector, es decir, aquellas que son propias y distintivas de los procesos productivos de este sector.

Ocupaciones más relevantes del sector:







A título de ejemplo, se enumeran a continuación un conjunto de ocupaciones o puestos de trabajo que podrían ser desempeñados adquiriendo la competencia profesional definida en el perfil del título:

TÉCNICO EN CONSERVERÍA VEGETAL, CÁRNICA Y DE PESCADO

Profesiones relacionadas:

-  Elaborador de productos cárnicos.
-  Jefe de masas cárnicas.
-  Operador/controlador de embutidoras.

Detección de Necesidades Formativas en Industrias Alimentarias

-  Curador.
-  Elaborador de pescado y derivados.
-  Elaborador de conservas vegetales.
-  Elaborador de encurtidos y aceitunas.
-  Envasador.
-  Almacenero.






Competencia profesional: Realizar las operaciones de elaboración y envasado y aplicar los tratamientos de conservación de los derivados cárnicos, vegetales, de pescado y cocinados en las condiciones establecidas en los manuales de procedimiento y calidad. Manejar la maquinaria y equipos correspondientes y efectuar su mantenimiento de primer nivel.

Formación asociada: Técnico en Conservería Vegetal, Cárnica y de Pescado, Grado medio de 1400 horas.







Certificado profesional de **Elaborador de conservas y productos de la pesca** de 600 horas y el certificado de **Elaborador de productos cárnicos** con una carga horaria de 710 horas.

TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS

Profesiones relacionadas:

-  Procesador lechero.
-  Operador de central lechera.
-  Elaborador de productos lácteos.
-  Quesero.
-  Heladero/elaborador.

Detección de Necesidades Formativas en Industrias Alimentarias

-  Pasteurizados.
-  Operador de planta de margarinas.
-  Almacenero.
-  Envasador.
-  Elaborador de ovo productos.
-  Elaborador de alimentos infantiles.






Competencia profesional Es el/la profesional encargado de realizar las operaciones de elaboración y envasado de leches de consumo, derivados lácteos, ovo productos y otros productos similares en las condiciones establecidas en los manuales de procedimiento y calidad.

Formación asociada: Técnico en Elaboración de productos lácteos, Grado medio de 1400 horas.








Certificado de Profesionalidad de Elaborador de quesos de 475 horas.

TÉCNICO EN INDUSTRIA ALIMENTARIA

Profesiones que realiza

-  Jefe de almacén.
-  Encargado de aprovisionamiento.
-  Comprador.
-  Técnico comercial.
-  Técnico de procesos.

Detección de Necesidades Formativas en Industrias Alimentarias






-  Encargado de producción.
-  Jefe de turno.
-  Jefe de línea.
-  Contramaestre de planta.
-  Inspector auditor de calidad.
-  Supervisor de proceso y de producto.
-  Encargado de control medioambiental

Competencia profesional Estos profesionales son técnicos capaces de gestionar una unidad o sección de la industria alimentaria, programando, preparando y supervisando los recursos materiales y humanos disponibles y la realización de los trabajos necesarios para conseguir los objetivos fijados en los planes de producción, de calidad y de protección ambiental.





Formación asociada: **Técnico en Industria Alimentaria** Grado superior de 2000 horas.

TÉCNICO EN MATADERO Y CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

Profesiones que realiza:

-  Operador de línea de matadero.
-  Clasificador de canales y piezas.
-  Despiecero, deshuesador.
-  Preparador de despojos.
-  Auxiliar de inspección veterinaria.

Detección de Necesidades Formativas en Industrias Alimentarias

-  Almacenero.
-  Operador de obrador.
-  Carnicero.
-  Charcutero







Competencia profesional: Profesional que posee los conocimientos necesarios para llevar a cabo las operaciones de descuartizamiento y valoración de la carne, preparación, y elaboración de productos de carnicería-charcutería. También capacita para utilizar la maquinaria y realizar el mantenimiento de primer nivel, aparte de gestionar y administrar una pequeña empresa




Formación asociada: Técnico en matadero y carnicería y charcutería, Grado medio de 1400 horas.

Certificados de profesionalidad de **Elaborador de Productos Cárnicos** de 710 horas y el de **Carnicería y elaboración de productos cárnicos** con un total de 510 horas.

TÉCNICO EN MOLINERÍA E INDUSTRIAS CEREALISTAS

Profesiones relacionadas

-  Molinero.
-  Molinero de cereales.
-  Elaborador de piensos.
-  Mezclador de fábrica de piensos.
-  Tostador/elaborador de café.
-  Maltero.









-  Elaborador de pastas alimenticias.
-  Molinero de arroz.
-  Elaborador de snack y aperitivos.

Competencia profesional Este profesional posee los conocimientos necesarios para la conducción de las operaciones de molinada, transformación y envase de granos, harinas y similares en las condiciones establecidas en los manuales de procedimiento y calidad, además del manejo de la maquinaria y los equipos correspondientes y la realización de su mantenimiento de primer nivel.

Formación asociada: Técnico en molinería e industrias cerealistas, Grado medio de 1400 horas.

TÉCNICO EN PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA

Profesiones relacionadas:

-  Elaborador de bollería.
-  Elaborador de masas y bases de pizza.
-  Repostero.
-  Elaborador y decorador de pasteles
-  Jefe de equipo de obrador.
-  Elaborador de confitería, chocolatería y bombonería.
-  Elaborador/decorador de pasteles.
-  Churrero

 Turroneo

 Panadero







Competencia profesional Este profesional ejerce su actividad principalmente en obradores artesanales o semi-industriales que elaboran productos de panadería, pastelería y confitería; así como en el sector de hostelería, subsector de restauración y como elaborador por cuenta propia o ajena. También ejerce su actividad en el sector del comercio de la alimentación en aquellos establecimientos que elaboran y venden productos de panadería, pastelería y repostería.


Formación asociada: Técnico en panadería, repostería y confitería, Grado medio de 2000 horas.

Certificado de Profesionalidad de Panadería y bollería de 530 horas y el de Pastelero con 465 horas. Certificado de Elaborador de caramelos y dulces con una duración de 420 horas.

TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE ACEITES DE OLIVA Y VINOS

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

-  Bodeguero, elaborador de vinos, cavas, sidra y otras bebidas y derivados.
-  Maestro de almazara, extractora y refinado de aceites de oliva.
-  Recepcionista de materias primas.
-  Operador de sección de embotellado y/o envasado.
-  Auxiliar de laboratorio en almazaras y bodegas.
-  Auxiliar de control de calidad en almazaras y bodegas.

-  Comercial de almazaras y bodegas.








Competencia profesional Este técnico ejerce su actividad en la industria de elaboración y envasado de aceites de oliva, vinos y otras bebidas, en pequeñas, medianas o grandes empresas, con tecnología tradicional o avanzada.

Formación asociada: Técnico en elaboración de aceites de oliva y vinos, Grado medio de 2000 horas.

Certificado de Elaborador de vinos de 820 horas.

TÉCNICO SUPERIOR EN VITIVINICULTURA

Profesiones que realiza:

-  Técnico vitivinícola.
-  Encargado de proceso de destilación y rectificación.
-  Encargado de recepción de mostos frescos y sulfitados.
-  Supervisor de columnas de destilación y concentración.
-  Encargado de la línea de envasado de destilados, concentrados y vinagres.
-  Encargados de envejecimiento y crianza de destilados y vinagres.
-  Técnico en análisis sensorial

Competencia profesional Este profesional desarrolla su actividad tanto en pequeñas, medianas o grandes empresas vitivinícolas, dedicadas a la producción de uva, elaboración, crianza y envasado de vino como en pequeñas, medianas o grandes industrias de destilados de vino, concentración de mostos, elaboración de vinagres y otros productos derivados de la uva y del vino. Son trabajadores por cuenta ajena o propia que ejercen su actividad en labores de gestión, dirección y supervisión en áreas funcionales de recepción, producción y envasado.

Formación asociada: **Técnico Superior en Vitivinicultura**, Grado superior de 2000 horas.

8.2 PERFILES OCUPACIONALES - OCUPACIONES TRANSVERSALES

Ocupaciones transversales a diferentes sectores y subsectores que se encuadran en procesos de apoyo o procesos asociados a los procesos productivos en el sector

Es un sector que no se caracteriza por tener ocupaciones específicas. La mayoría son ocupaciones transversales por lo que a continuación se realiza una breve descripción de las mismas destacadas en el sector:

GERENTE

Dirige y coordina las actividades de la empresa. Responsable, en función del tamaño de la empresa, de algunas áreas concretas de gestión, como compras, comercial y dirección de personal, entre otras.

Funciones/tareas

- Área de compras: Negociaciones con proveedores de materias primas, de envases y materias auxiliares. Decisión sobre actualización de la maquinaria.
- Área Económico-Financiera: Decisiones sobre inversiones, valoración de resultados económicos, decisión sobre financiación y créditos.
- Dirección comercial: Comercialización de productos, apertura a nuevos mercados, decisiones sobre estrategia comercial.
- Dirección de Personal: Decisiones sobre política de personal y nuevas incorporaciones.
- Producción: Coordina la fabricación y toma de decisiones sobre producto.

Competencias requeridas/perfil deseable

- Conocimientos básicos sobre todas las áreas de la empresa.
- Conocimientos y capacidades para la dirección de personal: selección, formación y relaciones laborales.
- Conocimientos y capacidades para el Área Económico-Financiera.
- Conocimientos y capacidades de Marketing y Ventas.
- Habilidades de negociación y dirección de personal.
- Conocimientos sobre las diferentes normativas a aplicar.
- Idiomas.

DIRECTOR DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS

Responsable de la gestión administrativo-económica de la empresa.

Funciones/tareas

- Asignación de funciones y distribución de tareas entre las personas del equipo.
- Responsable de contabilidad según Plan General Contable.
- Responsable de la mecanización e informatización del departamento.
- Seguimiento de cobros y gestión de impagos.
- Negociaciones bancarias.
- Preparar auditorias y revisión de cuentas.
- Preparar liquidación de impuestos.
- Control y gestión de tesorería.

- Liquidación de nóminas, control de presencias, etc.

Competencias requeridas / perfil deseable.

- Cumplimentación de encuestas oficiales y del INE.
- Conocimientos especializados de contabilidad y finanzas.
- Conocimientos de programación informática.
- Motivación y alto nivel de responsabilidad.
- Capacidad de trato con clientes, sobre todo para la resolución de problemas e incidencias.

DIRECTOR DE PRODUCCIÓN

Dirige y coordina la actividad de la fábrica: Laboratorios, Calidad, Producción, Mantenimiento, Almacén de Recepción y Expediciones.

Funciones/tareas

- Decisiones sobre fabricación, compra de materia prima.
- Planificación de la producción.
- Organización de sistemas de trabajo.
- Estudios de mejora de productividad, compra de equipos.
- Relación con subcontratistas (transporte, servicios técnicos, etc.)
- Análisis de costes y márgenes industriales.

Competencias requeridas/perfil deseable

- Conocimientos de dirección de empresas alimentarias.
- Conocimientos básicos de contabilidad y finanzas.
- Conocimientos básicos de ventas y compras.
- Capacidad de planificación y organización del trabajo.
- Conocimientos sobre normativas medioambientales y de seguridad.
- Habilidades de dirección de personal.
- Idiomas.

DIRECTOR COMERCIAL

Responsable de las ventas y gestión comercial de la empresa a nivel nacional.

Funciones/tareas

- Venta a distribuidores y representantes.
- Gestión del equipo comercial.
- Negociación con clientes y condiciones.
- Control de ventas.
- Venta a gran distribución/Hotelería, cadenas medias y pequeñas.
- Exportación.
- Marketing producto.

Competencias requeridas/perfil deseable.

- Conocimiento de estrategias de venta.
- Exportación/comercio exterior.
- Conocimiento de la evolución del mercado y consumo.
- Conocimiento de productos.
- Negociación.
- Funcionamiento gran distribución.
- Nuevas formas de comercialización.

DIRECTOR DE COMERCIO EXTERIOR

Gestiona la política de compras y ventas con el exterior, las homologaciones y etiquetado de los productos, establece redes comerciales con el extranjero y realiza todos los trámites de las operaciones comerciales con el exterior.

Funciones/tareas

- Preparar la documentación de exportación.
- Traducir catálogos y correspondencia.
- Controlar el seguimiento de pedidos.
- Facturar las exportaciones.
- Gestionar los fletes.

- Mantener el archivo de clientes.

Competencias requeridas/perfil deseable

- Conocimientos de estrategias de venta.
- Exportación/comercio exterior.
- Habilidades de planificación.
- Conocimientos del mercado.
- Conocimientos de los nuevos productos y procesos de producción.
- Funcionamiento gran distribución.
- Nuevas formas de comercialización.
- Idiomas.

ENCARGADO DE PRODUCCIÓN

Preparar máquinas e instalaciones, prever medios, recursos y personal. Responsable de la producción según los planes previstos.

Funciones/tareas

- Responsable de reparación y puesta a punto de maquinaria.
- Distribución de personal.
- Control y seguimiento de tareas de producción.
- Distribución de zonas de supervisión y asignación de jefes de equipo.
- Atender y solucionar incidencias de producción.

Competencias requeridas/perfil deseable

- Amplios conocimientos de gestión y organización de la producción.
- Capacidad de organización y planificación del trabajo.
- Capacidad de mando y relación con el personal
- Mentalidad de empresa, identificación con los objetivos de la misma.
- Conocimientos sobre la tecnología de fabricación propia de la empresa (productos, procesos, tecnología).

JEFE DE MANTENIMIENTO

Responsable de mantenimiento de máquinas e instalaciones, tanto correctivo como preventivo.

Funciones/tareas.

- Atender incidencias y averías.
- Organizar y distribuir a los operarios y especialistas
- Mantener stocks de almacén de mantenimiento (repuestos).
- Relación con proveedores (fabricantes, talleres, servicios técnicos).
- Realización de mejoras en los equipos e instalaciones.

Competencias requeridas/perfil deseable.

- Las propias de cada especialidad de formación profesional: electrónica, electricidad, neumática, mecánica, soldadura, calderería,
- Frío industrial.
- Autómatas programables.
- Conocimientos de plan preventivo.
- Calidad total.

RESPONSABLE / TÉCNICOS DE CALIDAD

Responsable de la calidad del proceso de fabricación y los productos elaborados.

Funciones/tareas

- Determinación de umbrales y puntos críticos de calidad.
- Aseguramiento de la calidad en producción.
- Transmitir la cultura de calidad al personal.
- Corrección de problemas que afectan a la calidad.
- Seguimiento de análisis y muestras en laboratorio.
- Realización de análisis y pruebas en laboratorio.
- Control de instrumental.

Competencias requeridas/perfil deseable

- Química básica. Análisis químicos.
- Manejo del equipo e instrumentación de laboratorio.
- Conocimiento de los procesos.
- Conocimiento de las normas de Calidad ISO 9000 y de los requerimientos para certificaciones.
- Conocimientos sobre las formulaciones de productos.
- Conocimientos de control de calidad.
- Conocimientos básicos del producto y materias primas.

JEFE DE ALMACÉN

Responsable del almacén de producto terminado y expediciones.

Funciones/tareas

- Recepción de pedidos de comercial.
- Preparación envíos, transporte, rutas, etc.
- Estudiar productos según pedidos.
- Mantener el almacén ordenado y organizado.
- Aprovisionamiento de etiquetas.

Competencias requeridas/perfil deseable

- Conocimiento de informática a nivel usuario.
- Conocimiento de técnicas de organización de almacenes y gestión de stocks.
- Capacidad y habilidad para la dirección de equipos de trabajo.

JEFE DE VENTAS

Es el responsable de la gestión y ejecución de las actividades de venta de la empresa, estando en estrecha relación con los departamentos de Dirección, Compra y Almacenaje.

Funciones/tareas

- Gestionar el presupuesto que le corresponde.
- Establecer, fijar objetivos y previsiones temporales de ventas.
- Seguir, analizar y controlar la evolución de las ventas.
- Proponer acciones promocionales: ofertas, campañas.
- Supervisar y controlar al equipo de vendedores.
- Analizar las desviaciones producidas con respecto a los objetivos de ventas.

Competencias requeridas/perfil deseable

- Amplios conocimientos de gestión y organización de la producción.
- Capacidad de organización y planificación del trabajo.
- Capacidad de mando y relación con el personal.
- Psicología del consumidor

JEFE DE COMPRAS

Responsable de la compra de materias primas y materiales auxiliares.

Funciones/tareas

- Negociación y compra de materia prima y material auxiliar.
- Planificación de compras de materia prima.
- Importación de materia prima.
- Evaluación de mercados.
- Prospección y homologación de proveedores.
- Negociación y fijación de las condiciones generales de compra (calidad, cantidad, plazo, precio, etc.)
- Competencias requeridas/perfil deseable

Conocimientos de gestión de compras.

- Habilidades de negociación.
- Habilidades de planificación.
- Conocimientos del mercado.
- Conocimientos de los nuevos productos y procesos de producción.
- Idiomas

ADMINISTRATIVO

Realización de funciones administrativas de apoyo a la gestión empresarial.

Funciones/tareas

- Toma de pedidos de clientes, su tramitación y órdenes a producción.
- Seguimiento de cobros e incidencias.
- Emisión de correspondencia comercial.
- Registro de facturas de compra.
- Preparar información fiscal y contable.
- Atención telefónica a clientes.

Competencias requeridas/perfil deseable

- Conocimientos de contabilidad. Plan General Contable.
- Materia fiscal.
- Gestión de impagados.
- Otras tareas propias de puestos administrativos (informática, correspondencia, archivo, etc.)
- Habilidad de atención al cliente.
- Conocimientos de nuevas tecnologías de la información

OPERARIO DE PRODUCCIÓN

Responsable de distintas fases del proceso productivo, en función de su puesto en la línea.

Funciones/tareas

- Función específica en función del puesto en la línea de producción.
- Tareas específicas de elaboración en las que el operario actúa como engarce entre las distintas máquinas.
- Manejo de carretillas para el traslado de una sala a otra.
- Limpieza de salas y maquinaria.

Competencias requeridas/perfil deseable

- Conocimientos de manipulación e higiene.
- Técnicas de limpieza y desinfección.
- Conocimientos específicos en procesos de elaboración de alimentos.

Cualificación asociada de la familia profesional: Operaciones auxiliares de elaboración de la industria alimentaria.

OPERARIOS DE ALMACÉN

Responsable de control de entrada de materias, control de calidad, descarga y ubicación.

Funciones/tareas

- Control directo a proveedores en la entrega de materias.
- Recepción, clasificación y ubicación.
- Organización general del almacén.

Competencias requeridas/perfil deseable

- Responsabilidad.
- Eventualmente carretillero.

Cualificación asociada de la familia profesional: Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria.

CARRETIILLERO

Responsable de operaciones de carga y descarga de producto y de envase, mediante el manejo de carretillas elevadoras.

Funciones/tareas

- Cargar y descargar camiones de producto terminado y materia prima.
- Repostar carretilla y cuidar de la limpieza y mantenimiento básico de la carretilla.
- Alimentación de las líneas de producción.
- Recogida de producto fabricado para paletizado y almacenaje.

Competencias requeridas/perfil deseable

- Habilidad para la conducción de carretillas.
- Conocimientos técnicos para el mantenimiento de las carretillas.
- Cuidado en el manejo de los productos.

REPRESENTANTE COMERCIAL

En una determinada zona geográfica representa a la empresa ante los clientes, visitándoles, informándoles de los productos, precios y condiciones de venta mediante muestrarios o catálogos, y formalizando la venta para su posterior expedición.

Funciones/tareas

- Visitar a los clientes.
- Informar a los clientes de los productos y política de precios de la empresa.
- Colaborar en la elaboración de catálogos o muestrarios.
- Cerrar el contrato una vez formalizada la venta.
- Colaborar en la promoción-publicidad del producto.

Competencias requeridas/perfil deseable

- Habilidad de atención al cliente.
- Conocimiento del mercado.
- Psicología del consumidor.
- Habilidades de planificación.
- Conocimientos de los nuevos productos.

8.3 PERFILES OCUPACIONALES - OCUPACIONES RELACIONADAS CON EL SECTOR

ENÓLOGO

ÁREA FUNCIONAL PRODUCCIÓN

NIVEL CUALIFICACIÓN 4

COMPETENCIA GENERAL:

Responsable técnico en bodegas de elaboración de vinos e industrias de productos derivados y afines, dirige todo el proceso de elaboración así como la puesta en el mercado y comercialización del producto. Gestiona y controla la calidad del producto en toda la cadena de producción y especialmente en los puntos críticos de las empresas vitivinícolas. Es responsable de la crianza, envejecimiento, estabilización y envasado de los productos obtenidos y de su puesta en el mercado. Controla la calidad de las materias primas y productos enológicos, realizando los adecuados análisis físico-químicos, microbiológicos y organolépticos, para lo que dirige el correspondiente laboratorio de análisis. Dirige todas las operaciones técnicas y de control analítico y sensorial en las diferentes fases de producción. Planifica la puesta a punto de instalaciones y maquinaria así como su mantenimiento. Programa el envasado y embalaje del producto acabado, controlando su posterior almacenamiento. Organiza la producción en base a las exigencias del mercado y las posibilidades legales y económicas, siendo responsable del cumplimiento de toda la normativa legal que afecte a las condiciones de trabajo higiénico-sanitarias y de higiene y seguridad en el mismo, a la industria y a los productos elaborados, así como a la normativa sobre ordenación de la producción, precios y comercialización. Gestiona y controla los residuos producidos por las empresas vitivinícolas, así como el control de la emisión de todo tipo de contaminantes.

UNIDADES DE COMPETENCIA

1. Planificar la producción vitivinícola y programar los procesos de vinificación
2. Dirigir los análisis físico-químicos, microbiológicos y organolépticos.
3. Planificar la puesta a punto y funcionamiento de instalaciones y maquinaria.
4. Planificar el envasado, embalaje y almacenamiento de producto terminado
5. Planificar la producción según especificaciones de calidad
6. Controlar la aplicación de las normas higiénico-sanitarias de alimentación, seguridad laboral y medioambiente.

FORMACIÓN REGLADA

Licenciatura de enología (2º ciclo)

RD 1845/1996 de 26 de julio por el que se establece el título universitario oficial de Licenciado en Enología y se aprueban las directrices generales propias de los planes de estudios conducentes a la obtención de aquel (BOE 27.08.09)

FORMACIÓN OCUPACIONAL

ENÓLOGO

RD 595/2002, de 28 de junio, por el que se regula la habilitación para ejercer las profesiones de enólogo, técnico especialista en vitivinicultura y técnico en elaboración de vinos.

TÉCNICO EN VITIVINICULTURA

ÁREA FUNCIONAL PRODUCCIÓN

NIVEL CUALIFICACIÓN 3

COMPETENCIA GENERAL:

Supervisa la producción vitícola y coordinar las operaciones de elaboración y crianza de vinos en las condiciones establecidas en los procedimientos de trabajo y calidad, analizando los resultados obtenidos en los análisis físico-químicos, microbiológicos y organolépticos realizados y programando el manejo y mantenimiento de maquinaria y equipos de producción vitivinícola. Controla las salidas y entradas de los aprovisionamientos en el almacén, siendo responsable de implantar los sistemas de higiene y seguridad alimentaria, seguridad laboral y emergencia y de protección medioambiental en todo el área de producción.

UNIDADES DE COMPETENCIA

1. Supervisar la producción vitícola y coordinar los procesos de vinificación.
2. Supervisar y realizar los análisis físico-químicos, microbiológicos y organolépticos.
3. Programar la puesta a punto y funcionamiento de instalaciones y maquinaria.
4. Controlar los aprovisionamientos, el almacén y las expediciones del producto.
5. Controlar la aplicación del plan de calidad en el proceso productivo.
6. Implantar los sistemas de higiene y seguridad alimentaria, de seguridad laboral y emergencia en la empresa y de protección medioambiental.

HERRAMIENTAS, MATERIALES E INSTRUMENTOS

Ficheros de acceso general y de acceso restringido en soporte documental e informático. "Software" de base y aplicaciones específicas de gestión y control de almacén. Instrumental de laboratorio. Cabinas de flujo laminar. Microscopios. Espectrofotómetro. Microoxigenadores. PHmetros. Conductímetros. Cromatógrafos. Refractómetros. Turbidímetros. Gas inerte. Filtros. Centrífuga. Intercambiadores.

EQUIPOS Y MAQUINARIA

Calculadoras. Equipos y dispositivos informáticos de control y transmisión de datos. Impresora. Vendimiadoras mecanizadas. Mesas de selección. Tolvas. Estrujadoras. Bombas de transporte. Prensas. Scanner de código de barras. Equipos de almacenamiento. Sistemas de comunicación fijos y portátiles (teléfono, telefax). Equipos de regulación térmica. Equipos de medición automáticos. Barricas. Cubas de madera. Botelleros. Climatizadores. Cámaras de presión.

INSTALACIONES Y SERVICIOS

Laboratorio. Naves de crianza. Naves de envejecimiento. Sala de catas. Instalaciones y depósitos de almacenamiento. Depósitos maceración-fermentación. Depósitos isoterms.

CONOCIMIENTOS PROFESIONALES:

TÉCNICOS

- Innovaciones tecnológicas en el sector
- Conocimiento de la materia prima
- Procesos productivos
- Análisis sensorial
- Sistemas de control y toma de muestras
- Técnicas de análisis
- Diseño de planes de mantenimiento
- Técnicas de mantenimiento
- Gestión de residuos
- Sistemas de almacenamiento
- Gestión de stocks y pedidos
- Diseño de acciones de prevención
- Riesgos Laborales

NORMATIVOS

- Higiene y seguridad alimentaria.
- Prevención de riesgos laborales.
- Medio Ambiente.
- Calidad.

OTROS

- Informática
- Idiomas

APTITUDES / ACTITUDES

Capacidades técnicas, humanas, intelectuales, organizativas, comunicativas y de negociación. Capacidad analítica de la información. Identificación, análisis y solución de problemas. Capacidad de aplicaciones prácticas. Toma de decisiones. Coordinación. Dirección de equipos y programas. Liderazgo. Trabajo en equipo. Fluidez verbal. Planificación, organización, capacidad de trabajo. Iniciativa. Responsabilidad. Toma de decisiones. Firmeza personal.

FORMACIÓN REGLADA

TÉCNICO SUPERIOR EN INDUSTRIA ALIMENTARIA

RD 2050/1995, de 22 de diciembre (BOE 08.03.96), por el que se establece el título de técnico superior en industria alimentaria

TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS

RD 2055/1995, de 22 de diciembre (BOE 16.02.96), por el que se establece el título de técnico en elaboración de vinos y otras bebidas.

FORMACIÓN OCUPACIONAL

TÉCNICO ESPECIALISTA EN VITIVINICULTURA

TÉCNICO ESPECIALISTA EN ELABORACIÓN DE ACEITES Y VINOS

RD 595/2002, de 28 de junio, por el que se regula la habilitación para ejercer las profesiones de enólogo, técnico especialista en vitivinicultura y técnico en elaboración de vinos.

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL

ENOTECNIA

RD 295/2004, de 20 de febrero (BOE 3.03.04) por el que se establecen determinadas cualificaciones profesionales que se incluyen en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales (CNCP), así como sus correspondientes módulos formativos que se incorporan al Catálogo modular de formación profesional.

AYUDANTE DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	
ÁREA FUNCIONAL PRODUCCIÓN	NIVEL CUALIFICACIÓN 1
COMPETENCIA GENERAL:	
<p>El ayudante o auxiliar, presente en todos los sectores de la industria de alimentación, registra las cuantías y calidades de las materias primas y auxiliares recibidas, procediendo a su almacenamiento y posterior suministro a las líneas de producción o envasado. Realiza operaciones básicas de elaboración y envasado, así como análisis fisicoquímicos y microbiológicos de carácter elemental en las condiciones recogidas por los manuales de procedimiento y calidad. Aplica a todas sus competencias las normas de higiene, seguridad en el trabajo y protección del medio ambiente implantadas en la empresa.</p>	
UNIDADES DE COMPETENCIA	
<ol style="list-style-type: none">1. Recibir las materias primas, auxiliares2. Realizar operaciones básicas de elaboración3. Disponer los envases para su llenado y realizar operaciones de embalaje4. Aplicar normas de seguridad, higiénicas y medioambientales y controlar su cumplimiento.	
HERRAMIENTAS, MATERIALES E INSTRUMENTOS	
<p>Básculas, Instrumental de toma de muestras, Filtros, Aparatos de determinación rápida de factores ambientales. Dosificadores. Sondas.</p>	
EQUIPOS Y MAQUINARIA	
<p>Equipos de fabricación Equipos informáticos y programas de control de almacén.</p> <p>Equipos de preparación y formación de envases: despaletizadora, limpiadoras sopladora, enjuagadora, lavadora. Moldeadora-sopladora de preformas, termoformadoras. Líneas de envasado: dosificadora-llenadora, embolsadoras, cerradoras, taponadoras, selladora, soldadora, precintadoras, marcadoras, etiquetadoras. Embotelladoras, Barricas, Líneas de embalaje: agrupadoras, encajadora, embandejadora, retractiladora, encajonadora, paletizadora. Rotuladoras. Dispositivos de protección en equipos y máquinas de emergencia.</p> <p>Equipaje personal higiénico. Medios de limpieza-aseo personal. Equipos de limpieza desinfección y desinsectación de instalaciones. Sistemas de limpieza (centralizados o no), desinfección y esterilización de equipos. Elementos de aviso y señalización. Equipos de depuración y evacuación de residuos. Dispositivos y señalización de seguridad general y equipos de emergencia.</p>	

INSTALACIONES Y SERVICIOS

Almacenes, Depósitos, Medios de transporte internos: sinfín, elevadores, tolvas, cintas. Equipos de transporte de fluidos. Carretillas...

CONOCIMIENTOS PROFESIONALES:

TÉCNICOS

- Conocimiento de la materia prima
- Toma de muestras
- Técnicas de análisis
- Técnicas de mantenimiento
- Mantenimiento básico
- Mecánica básica
- Normas de conservación de equipos
- Mantenimiento de equipos de refrigeración
- Uso de manuales técnicos
- Riesgos laborales
- Sistemas de limpieza

NORMATIVOS

- Higiene y seguridad alimentaria.
- Prevención de riesgos laborales.
- Medio Ambiente.
- Calidad.

OTROS

- Informática

APTITUDES / ACTITUDES

Comprensión, aplicación y cumplimiento de órdenes y procedimientos. Destreza manual. Seguimiento de normas. Comprensión escrita. Polivalencia. Receptividad al cambio. Limpieza y orden.

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL

OPERACIONES AUXILIARES DE ELABORACIÓN EN INDUSTRIA ALIMENTARIA

RD 295/2004, de 20 de febrero (BOE 3.03.04) por el que se establecen determinadas cualificaciones profesionales que se incluyen en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales (CNCP), así como sus correspondientes módulos formativos que se incorporan al Catálogo modular de formación profesional.

FORMACIÓN OCUPACIONAL

OPERACIONES AUXILIARES DE ELABORACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Real Decreto 1380/2009, de 28 de agosto, por el que se establece el certificado de profesionalidad de Operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria de la familia profesional Industrias alimentarias

MATARIFE

ÁREA FUNCIONAL PRODUCCIÓN

NIVEL CUALIFICACIÓN 2

COMPETENCIA GENERAL:

Realizar las operaciones de valoración, sacrificio y faenado de distintas especies animales, preparando a estos para el sacrificio. Despiezar canales y obtener piezas y despojos comestibles. Clasificar y almacenar el producto final, cumpliendo la normativa técnico-sanitaria vigente. Manejar la maquinaria y equipos correspondientes, cuidando de la limpieza de las instalaciones y los instrumentos.

UNIDADES DE COMPETENCIA

1. Realizar las operaciones de valoración, sacrificio y faenado de los animales y canales y la aplicación y seguimiento de la trazabilidad.
2. Despiezar la canal y acondicionar la carne para su distribución y comercialización en carnicería o para uso industrial.
3. Controlar la recepción, almacenamiento y expedición de canales y piezas.

MEDIOS TÉCNICOS

Cizalla corte de patas y cuernos, sierra de esquinar, peladora, caldera abierta, flejadora, cepilladora, tolva, horno de chamuscado, flageladora, cámara frigorífica, puntilla, pistola de bala cautiva, cuchillo de degüello, sierra eléctrica móvil, cuchillos, ganchos y demás utensilios propios de su actividad...

INSTALACIONES Y SERVICIOS

Almacenes, Depósitos, Medios de transporte internos: sinfín, elevadores, tolvas, cintas. Equipos de transporte. Carretillas..

CONOCIMIENTOS PROFESIONALES:

TÉCNICOS

- Técnicas de primeros auxilios
- Tratamiento y eliminación de residuos
- Conocimiento de las normas de manipulación de animales, métodos de anestesiado y aturdimiento, dosis establecidas de anticoagulantes y conservantes para la sangre
- Procedimientos de degüello
- Técnicas de conservación de la carne
- Estructura anatómica de la carne.
- Mantenimiento de equipos

NORMATIVOS

- Higiene y seguridad alimentaria.
- Prevención de riesgos laborales.
- Medio Ambiente.
- Calidad.

OTROS

- Informática

APTITUDES / ACTITUDES

Comprensión, aplicación y cumplimiento de órdenes y procedimientos. Destreza manual. Seguimiento de normas. Capacidades organizativas y comunicativas. Capacidad de identificación de problemas. Capacidad de aplicaciones prácticas. Trabajo en equipo. Comprensión escrita. Polivalencia. Receptividad al cambio. Limpieza y orden.

FORMACIÓN REGLADA

TÉCNICO EN MATADERO CARNICERIA Y CHARCUTERÍA

RD 2051/95 por el que se establece el título y las enseñanzas mínimas.

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL

SACRIFICIO, FAENADO Y DESPIECE DE ANIMALES

RD 295/2004, de 20 de febrero (BOE 3.03.04) por el que se establecen determinadas cualificaciones profesionales que se incluyen en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales (CNCP), así como sus correspondientes módulos formativos que se incorporan al Catálogo modular de formación profesional.

AUXILIAR DE LABORATORIO	
ÁREA FUNCIONAL PRODUCCIÓN / I+D+I	NIVEL CUALIFICACIÓN 2
COMPETENCIA GENERAL:	
Realizar toma de muestras de alimentos, análisis e interpretación de las muestras elegidas, conocimiento de la naturaleza y proporciones de las sustancias y microorganismos contenidos en las muestras	
UNIDADES DE COMPETENCIA	
<ol style="list-style-type: none">1. Establece un adecuado funcionamiento del laboratorio en el margen de la normativa vigente de seguridad e higiene en la industria alimentaria.2. Maneja los aparatos básicos del laboratorio, así como lleva a cabo las operaciones y determinaciones analíticas más usuales en alimentos.3. Conoce el material de laboratorio, manejando los distintos aparatos y utensilios para la realización de análisis y experimentos, posterior interpretación de resultados.4. Realiza análisis microbiológicos, preparando y esterilizando medios de cultivo, obtiene bancos de diluciones, realiza distintos tipos de siembra, aísla e identifica bacterias, mohos, levaduras, realiza tinciones, utiliza el microscopio, realiza mediciones y recuentos.	
MEDIOS TÉCNICOS	
Molinillo triturador, estufa de desecación a vacío con manómetro, balanza de precisión con pesas, triturador homogeneizador, tubos de ensayo y demás utensilios necesarios para el correcto desarrollo de la labor profesional.	
INSTALACIONES Y SERVICIOS	
Laboratorio	
CONOCIMIENTOS PROFESIONALES:	
TÉCNICOS	
<ul style="list-style-type: none">- Conocimientos sobre disoluciones concentradas y diluidas- Manejo de electrodos y polarógrafos.- Limpieza, conservación y esterilización del material.- Cromatografía: técnicas.- Alimentos y microorganismos. Fuentes de contaminación. Bacterias y virus.- Uso de Tecnologías de la información y la comunicación- Mantenimiento de equipos	
NORMATIVOS	OTROS

- Informática

- Higiene y seguridad alimentaria.
- Prevención de riesgos laborales.
- Medio Ambiente.
- Calidad.

APTITUDES / ACTITUDES

Comprensión, aplicación y cumplimiento de órdenes y procedimientos. Destreza manual. Seguimiento de normas. Capacidades organizativas y comunicativas. Capacidad de identificación de problemas. Capacidad de aplicaciones prácticas. Trabajo en equipo. Comprensión escrita. Polivalencia. Receptividad al cambio. Limpieza y orden.

FORMACIÓN REGLADA

TÉCNICO DE LABORATORIO

RD 817/93 en el que se establece el título y las enseñanzas mínimas

TÉCNICO DE CONTROL DE CALIDAD

ÁREA FUNCIONAL PRODUCCIÓN/ I+D+I

NIVEL CUALIFICACIÓN 3

COMPETENCIA GENERAL:

Realizar tareas relativas a la clasificación de los alimentos, analizando especias y condimentos aditivos, productos lácteos, bebidas analcohólicas y alcohólicas, productos cárnicos y pescados, conservas y semiconservas, aceites y grasas, harinas y derivados, así como productos alimenticios diversos, haciendo uso de la tecnología adecuada para ello, respetando las normas vigentes de Seguridad e Higiene y cuidando del impacto medioambiental que conllevan los distintos procesos de fabricación de alimentos.

UNIDADES DE COMPETENCIA

1. Procede al aseo personal, así como a la limpieza y desinfección tanto de instalaciones como de maquinaria y utensilios, verificando la adecuación de su indumentaria y elementos de protección, para establecer un correcto seguimiento de las normativas vigentes en las industrias alimentarias.
2. Diferencia correctamente la utilización de condimentos, especias y aditivos en los alimentos, así como sus determinaciones analíticas.

3. Procede al análisis de productos lácteos, realizando las tareas propias de preparación y homogeneización de la muestra de leche, procediendo al análisis microbiológico, determinando densidad, acidez, extracto y grasa.
4. Analiza los componentes de las bebidas, realizando las tareas propias de las determinaciones analíticas de dureza del agua, conductividad eléctrica, ph, coloración, color, densidad y grado de fermentación...
5. Realiza el análisis de productos cárnicos, pescados y mariscos, realizando las tareas propias de exámenes organolépticos, pesos, cenizas, análisis microbiológico y demás funciones.
6. Realiza las determinaciones que conlleva el análisis de conservas, semiconservas y alimentos preparados que garanticen su correcta calidad.

MEDIOS TÉCNICOS

Balanza de precisión con pesas y analítica electrónica, centrífuga Gerber, espectrómetro, molinillo triturador, estufa de desecación con termómetro, autoclave, termostato termo regulable y bandejas, depósito de conservación de fermentos, foto colorímetro, microscopio, agitadores, baño termostático, destilador de agua con calderín, matraces aforados, buretas, pipetas, peras de succión, probetas, vidrios, embudos... equipo informático.

INSTALACIONES Y SERVICIOS

Laboratorio, oficina

CONOCIMIENTOS PROFESIONALES:

TÉCNICOS

- Conocimientos generales de química, normas en la manipulación de alimentos, microbiología de los alimentos, norma ISO 9000 (auditorías de calidad, registros de calidad...), técnicas estadísticas
- Clasificación de aditivos, de condimentos y especias-
- Propiedades fisicoquímicas de los alimentos, fermentos utilizados, composición y dureza del agua, tipos de levaduras, defectos y enfermedades del vino
- Métodos de conservación de la carne
- Normas de descongelación del pescado
- Técnicas y medidas básicas para la protección del medio ambiente.
- Mantenimiento de equipos

- Diseño y puesta en marcha de proyectos
- Uso de Tecnologías de la Información y Comunicación

NORMATIVOS

- Higiene y seguridad alimentaria.
- Prevención de riesgos laborales.
- Medio Ambiente.
- Calidad.

OTROS

- Informática
- Idiomas

APTITUDES / ACTITUDES

Orientación al logro, solución de problemas. Orientación al cliente. Comprensión, aplicación y cumplimiento de órdenes y procedimientos. Destreza manual. Seguimiento de normas. Capacidades organizativas y comunicativas. Capacidad de identificación de problemas. Capacidad de aplicaciones prácticas. Trabajo en equipo. Comprensión escrita. Polivalencia. Receptividad al cambio. Limpieza y orden.

FORMACIÓN REGLADA

TÉCNICO SUPERIOR EN LABORATORIO DE ANÁLISIS Y CONTROL DE CALIDAD

RD 1395/2007 de 29 de Octubre por el que se establece el título de Técnico Superior en Laboratorio de análisis y de control de calidad.

8.4 TENDENCIAS DE LAS OCUPACIONES Y NUEVOS ÁMBITOS PROFESIONALES: OCUPACIONES EMERGENTES

Una vez analizadas las ocupaciones del sector no se ve claro que vayan a surgir nuevas cualificaciones pero sí que se van a requerir nuevas competencias profesionales como resultado de la evolución del sector.

A pesar de la variabilidad en el grado de especialización y flexibilidad de los puestos de trabajo, son relativamente uniformes las tareas que surgen en los procesos propios del sector y, desde el punto de vista de la formación, interesa diferenciar estas tareas sobre todo en función de los conocimientos y de las habilidades mínimas que requiere su correcta realización. Así en el sector se pueden distinguir dos grandes grupos de tareas en el proceso productivo:

- **Habilidades manuales:** Aunque tienden a perder relevancia resultan necesarias para los trabajadores de las pequeñas empresas centradas en la elaboración de productos más artesanales. En las grandes empresas, en las que predomina la programación y la automatización en distintos grados, las manualidades quedan relegadas a las operaciones de carga, descarga y limpieza de los componentes tecnológicos y a la supervisión del correcto funcionamiento de todo el proceso productivo y control de calidad.
- **Tareas mecanizadas:** Numerosas y coincidentes entre las distintas industrias alimentarias, consisten en la programación, mantenimiento y operatividad con la maquinaria transformadora y control de la calidad en las materias primas y productos finales.

El tradicional perfil de trabajador sin ninguna cualificación que realiza tareas auxiliares está abocado a desaparecer, será imprescindible facilitarle una formación específica que le proporcione habilidades para desarrollar su trabajo en un sector empresarial cada vez más tecnificado y especializado.






Así mismo, a diferencia de otras actividades industriales, las empresas de alimentación y bebidas trabajan con materia prima no estandarizada, pudiendo variar su composición y características cualitativas. Para poder garantizar la homogeneidad y óptima calidad del producto, resulta recomendable que los distintos operarios de la cadena productiva posean conocimientos actualizados sobre los procesos y características de las materias primas y de los productos finales y especialmente sobre los procesos de degradación a los que pueden estar expuestos.

El mantenimiento de primer nivel de la maquinaria (limpieza, operaciones de montaje y desmontaje, observación de su funcionamiento y algunos parámetros específicos y, en muchos casos, control sobre los ciclos de mantenimiento), es normalmente una tarea de los propios trabajadores de fabricación. Profesionales especializados, externos en pequeñas empresas, intervienen normalmente en el mantenimiento cíclico y preventivo y en caso de avería. Una importancia creciente está adquiriendo el mantenimiento de las instalaciones de frío y las condiciones que requieren un elevado nivel de preparación técnica de los profesionales dedicados a estas tareas.

Una de las ocupaciones que más perspectivas de futuro tiene por la gran automatización del proceso productivo es el de técnico de mantenimiento.

El alto grado de competitividad de las empresas unida la introducción de nuevas tecnologías y nuevas leyes y normativas va a llevar a las empresas a especializar y en algunos casos crear nuevos puestos de trabajo relacionados con esta materia.

En el sector empresarial en general, el empleo de herramientas TIC supone la aportación de una serie de mejoras que las hacen imprescindibles en el mercado competitivo actual. Entre sus ventajas destacan:

-  **Rapidez en la gestión**, con el ahorro de costes y tiempo producidos; permiten realizar múltiples trámites con la administración, como los servicios financieros, etc. y con la clientela y empresas proveedoras, ahorrando costes en tiempo y desplazamientos.
-  **Acceso a nuevos mercados**, al proyectar oportunidades de negocios sin necesidad de realizar grandes inversiones;
-  **Información siempre disponible** ya que posibilita disponer de información en cualquier lugar, facilitando una mayor movilidad y flexibilidad;
-  **Mejora en la comunicación** con clientela y empresas proveedoras al facilitar un contacto fluido, mejorando la calidad, así como la capacidad de decisión;
-  **Mejora en la competitividad de la empresa**, debido a un mejor control sobre la información y al disponer de ella en todo momento, mejora la eficacia y la competitividad de la empresa. En las nuevas plataformas virtuales, para relacionarse con empresas proveedoras, con clientela, y con las personas socias y trabajadoras.

La **implantación TIC**, aún está lejos de ser generalizada, como se ha visto en detalle en el apartado anterior. En cualquier caso, el avance de las TIC en el sector es innegable debido principalmente a:

- Las propias **demandas de consumidores y consumidoras**, que cada vez con más insistencia exigen que los alimentos que llegan a su mesa sean capaces de mostrar adecuadamente la información sobre su origen y proceso de transformación, a través de sistemas integrales de trazabilidad.

- La **evolución de los procesos productivos**, de la gestión de las explotaciones, en las que cada vez con mayor exactitud se determinan las necesidades de insumos, las técnicas más eficientes y los métodos más innovadores que permitan mejorar la calidad de las producciones con el menor coste posible.
- Ciertas **exigencias legales**, como la obligatoriedad de contar con sistemas para la trazabilidad desde enero de 2005, la necesidad de adecuarse a la Ley de Protección de Datos o la Ley de La Sociedad de la Información y el Comercio Electrónico.
- Las **nuevas formas de comercialización**, en las que es esencial saber manejarse en las nuevas plataformas virtuales, para relacionarse con empresas proveedoras, con clientela, y con las personas socias y trabajadoras.

En lo que respecta al mercado del vino se apunta que dada la saturación del mismo y la **búsqueda de salidas comerciales** del producto en mercados internacionales, hace que se vayan a potenciar profesionales en comercio exterior.

También en este sector despunta el puesto de técnico en **enoturismo**. Se define el enoturismo como todas aquellas actividades y recursos turísticos y de ocio y tiempo libre relacionados con las culturas, materiales e inmateriales, del vino y gastronomía autóctona de sus territorios. Esta nueva ocupación se desarrolla en bodegas que realizan actividades turísticas, preparación de rutas para agencias de viajes o bien se puede trabajar para entidades públicas potenciando zonas y comarcas. Los conocimientos que debe tener son tanto de cultura e historia del vino como de gestión de iniciativas turísticas así como un buen dominio de idiomas.

En el sector cárnico se apunta como ocupación tendente a desaparecer dentro de las empresas de la región la de matarife.

8.5 MAPA DE CURSOS ESPECÍFICOS, TRANSVERSALES Y ESTRATÉGICOS

Títulos de Grado Medio y Superior de la Familia Profesional existentes



-  Técnico en Conservería Vegetal, Cárnica y de Pescado
-  Técnico en Elaboración de Aceites y Jugos
-  Técnico en Elaboración de Productos Lácteos.
-  Técnico en Elaboración de Vinos y Otras Bebidas.
-  Técnico en Matadero y Carnicería-Charcutería
-  Técnico en Molinería e Industrias Cerealistas
-  Técnico en Panificación y Repostería
-  Técnico Superior en Industria Alimentaria
-  Técnico Superior en Vitivinicultura

Los Ciclos de Grado Medio están destinados a alumnos que han superado la ESO o mediante una prueba de acceso. Los Ciclos de Grado Superior están destinados a alumnos que hayan superado el título de bachillerato o equivalente, o mediante una prueba de acceso.


Certificados de Profesionalidad

-  Panadero
-  Pastelero
-  Elaborador de Quesos
-  Elaborador de Vinos
-  Elaborador de Conservas de Productos de la Pesca
-  Carnicero
-  Elaborador de Productos Cárnicos
-  Elaborador de Caramelos y Dulces
-  Operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria.
-  Carnicería y elaboración de productos cárnicos. Deroga el certificado existente de Carnicero
-  Panadería y bollería. Deroga el certificado existente de Panadero

Títulos que se imparten en La Rioja (IES La Laboral):



-  Grado Medio: Aceites de oliva y vino con una duración de 2000 horas.
-  Grado Superior: Vitivinicultura, con una duración de 2000 horas.

IES Camino de Santiago:

-  **Grado medio Panadería, Pastelería y Confitería:** Ciclo formativo que se imparte desde el año 1999 dividido en dos cursos. La última actualización curricular se realizó en 2008, aumentando su duración y pasando de 1400 horas a 2000 horas.

Cada año terminan en torno a 15 estudiantes. Es el segundo ciclo más demandado de la escuela.

También se imparten los siguientes Títulos que aunque no son propios de la Familia están vinculados a ocupaciones del sector:

-  **Grado Medio:** Laboratorio con una duración e 1300 horas.
-  **Grado Superior:** Laboratorio de Análisis y Control de Calidad, con una duración de 2000 horas.

En lo que respecta a las matriculaciones en los grados medios y superiores de la familia profesional podemos constatar lo siguiente:

Detección de Necesidades Formativas en Industrias Alimentarias

ELABORACIÓN DE VINOS Y BEBIDAS		
CURSO	1º AÑO	FCT
2006-2007	47	35
2007-2008	38	25
2008-2009	22	20
2009-2010 ciclo a extinguir	9 matriculados	

INDUSTRIAS ALIMENTARIAS		
CURSO	1º AÑO	2º AÑO
2006-2007	25	15
2007-2008	16	15
2008-2009 Pasa a ser VITIVINICULTURA	21 DIURNO Y 38 EN NOCTURNO	SIN DATOS
2009-2010 VITIVINICULTURA	26 EN DIURNO Y 25 EN NOCTURNO	12 EN DIURNO Y 21 EN NOCTURNO

Fuente: Consejería de Educación, Cultura y Deportes de La Rioja

Ilustración 47 - Matriculaciones en los Grados Medios y Superiores en la Familia Profesional Industrias Alimentarias

Detección de Necesidades Formativas en Industrias Alimentarias

El ciclo de Elaboración de aceites y vinos, el curso 2009-2010 es el primer año de su implantación y tiene matriculados a 27 alumnos.

Se puede resaltar que las matriculaciones han ido decreciendo excepto en el grado superior de vitivinicultura que en su primer año de implantación consiguió las 59 matriculaciones y en este curso tiene 51 alumnos matriculados. También, como hemos indicado, el grado de Panadería y Pastelería, mantiene la media de alumnos.

Si analizamos la formación Ocupacional de los cursos de la familia profesional de Industrias alimentarias observamos que:

⇒ Plan FIP:

Si desglosamos el histórico de la formación realizada en el plan FIP del 2003 al 2008 vemos:

- **En el año 2003** se realizan dos cursos de "Analista de bodegas" de 450 horas.
- **En el año 2005:** se realizó un curso de "Técnico de control de calidad alimentaria" de 599 horas, dos cursos de "Matarife" de 320 horas y un curso de "Carnicero" de 640 horas.
- **En los años 2006 y 2007** se han vuelto a realizar el curso de "Técnico de control de calidad alimentaria" y el de "Carnicero".

Es de destacar que los cursos de "Técnicos de control de calidad alimentaria" han pasado de 599 horas a 490 horas estos dos últimos años.

Con respecto a las solicitudes hubo 35 solicitudes para el curso de carnicero y 104 para el de técnico de control de calidad alimentaria en el año 2007. No hay datos sobre el nivel de estudios de los solicitantes.

Estas dos acciones formativas suman un total de 1130 horas que suponen el 2,79% del total de horas realizadas en el Plan FIP 2007.

Detección de Necesidades Formativas en Industrias Alimentarias

Su coste fue de 126.360 euros lo que supone un 3,51% del gasto total realizado en este plan.

- **En el año 2008** para el Plan FIP, solamente se oferta un curso de “Técnico de control de calidad alimentaria” con 74 demandantes. Se formó a 15 personas. Se hicieron 505 horas (1,10% del total de horas del Plan FIP 2008) y se invirtieron 54.540 euros (1,31% del total de la inversión realizada en el Plan FIP 2008)

	Nº de cursos	Nº de personas formadas	Nº de horas	% del total de horas del plan	Incremento % horas 207-09	Inversión euros	% de la inversión total del plan	Incremento % inversión 07-08
FIP 2007	2	30	1.130	2,79%		126.360	3,51%	
FIP 2008	1	15	505	1,10%	-1.7%	54.540	1,31%	-2,2%

Fuente: Servicio Riojano de Empleo

Ilustración 48 - Número de personas formadas e inversión realizada en Plan FIP. 2007 y 2008

En FIP vemos:

- La inversión en la familia profesional de industrias alimentarias viene descendiendo desde el año 2006.
- La formación se decanta por la calidad alimentaria.
- La demanda con respecto al total del plan es de un 0,54%.

⇒ PLAN REGIONAL

Año 2007

Se han ofertado 5 cursos con un total de 50 solicitudes. No tenemos datos de la formación de los solicitantes.

De los 3 cursos que al final se imparten señalar que dos están enfocados a calidad, dirigidos a trabajadores en activo y el otro es de panadería dirigido a mujeres desempleadas.

Se realizaron 325 horas de formación que suponen el 0,85% del total de horas realizadas en este plan. La inversión realizada es de 46.018,64 euros de un total de inversión realizada de 3.200.617,61 euros, lo que supone el 1,48%.

Con estos cursos se formaron 42 trabajadores, de los cuales 27 eran trabajadores en activo.

Toda la formación es presencial, 2 se realizan en Logroño y uno en Calahorra.

Detección de Necesidades Formativas en Industrias Alimentarias

Año 2008

En el año 2008, vemos que se ofertan 5 cursos los mismos que el año anterior y que la demanda es 76 solicitudes.

La temática de los cursos se amplía a idiomas específicos para el sector, y manipulación de productos cárnicos.

Al final se realizan 3 cursos, dos relacionados con temas de calidad y 1 dirigido al sector vinícola.

Uno de los cursos realizado ha sido en modalidad de tele formación, otro se ha realizado en Alfaró y otro en Haro, los dos en modalidad presencial.

Con estos cursos se ha formado a 47 personas todos son trabajadores en activo.

Esto supone un total de 90 horas que equivale al 0,23 % del total de horas realizadas. Y una inversión de 17.070 euros lo que supone un 0,43% de la inversión total.

	Nº de cursos	Nº personas formadas	Nº de horas	% del total de horas del plan	Incremento % horas 07-08	Inversión euros	% de la inversión total del plan	Incremento % inversión 07-08
Regional 2007	3	42	325	0,85%		46.018,64	1,48%	
Regional 2008	3	47	90	0,23 %	-0,62%	17.070	0,43%	-1,05%

Fuente: Servicio Riojano de Empleo

Ilustración 49 - Número de personas formadas e inversión realizada en Plan Regional. 2007 y 2008

⇒ FORMACIÓN CONTINUA

donde incluimos los Planes Intersectoriales, los Sectoriales y Planes de Cooperativas, Economía Social. No están incluidos los planes intersectoriales para autónomos.

Año 2007

Analizando los datos vemos:

- Se han realizado un total de 4 cursos en los que se han formado a 60 trabajadores.
- Se han realizado un total de 101 horas, lo que supone un 0,68% del total de horas realizadas en Continua ese año.
- La duración de los cursos está entre 16 y 30 horas
- Se ha hecho una inversión de 16.380 euros, lo que significa un 0,69% de la inversión total.
- Los cursos realizados son: "Elaboración de salchichas", "Legislación en seguridad alimentaria", "Mantenimiento higiénico-sanitario en instalaciones", "Manipulador de alimentos de alto riesgo".

Año 2008

- No se ha realizado ningún curso específico de la familia profesional.

Es de destacar que la mayoría de los cursos sectoriales de 2007 y 2008 sean de formación transversal: idiomas, calidad, prevención, medio ambiente...

⇒ Formación realizada por otras entidades:

En lo que respecta al sector conservero, la entidad que aglutina al 90 % de las industrias conserveras riojanas junto a las navarras y aragonesas (Consebro), realiza formación específica para el sector.

Durante el año 2008 las cifras fueron las siguientes:

- Alumnos formados: 1.201 (649 a través de descuentos en la Seguridad Social, (Fundación Tripartita), 391 formación gratuita por Contrato Programa y 161 personalizados para empresa).
- Acciones formativas: 116 cursos (77 Fundación Tripartita, 29 gratuitos y 10 personalizados para empresa)
- Por porcentajes: Mujeres y hombres. 45,96 % mujeres y 54,04% hombres. Sin estudios o con estudios primarios: 33,31%. No cualificados (grupos 6, 7, 9 y 10): 41,63%

Los cursos con mayor afluencia y más solicitados fueron de: Electromantenimiento, Etiquetado, Inglés a diferentes niveles, Manipulador de Alimentos en diferentes sectores, Operadores de Carretillas Industriales, Operadores de Calderas Industriales, APPCC individualizado por empresa, actuaciones en caso de emergencia y básicos de PRL.

El sector cárnico de La Rioja ha contado durante los últimos siete años con el apoyo del Centro Tecnológico de la Industria Cárnica de La Rioja (CTIC), cuyos objetivos iniciales eran impulsar el desarrollo del sector cárnico riojano y dar respuesta a sus necesidades tecnológicas, formativas y de asistencia técnica.

Una de sus funciones ha sido desarrollar acciones formativas específicas para el sector y podemos destacar las siguientes cifras:

Detección de Necesidades Formativas en Industrias Alimentarias

- En el 2006 se realizaron 40 cursos con un total de 665 alumnos.; Se realizaron 23 de Manipulador de alimentos, 8 cursos específicos, 3 Jornadas Técnicas y 7 cursos de formación adaptada a las empresas en los que participaron 100 alumnos.
- A lo largo del 2007 se han impartido un total de 33 cursos alcanzando una cifra de 822 participantes. Se han realizado 17 cursos de Manipulador de alimentos, 5 cursos específicos, 1 jornada técnica y 10 cursos adaptados a las empresas con 370 asistentes.
- En el año 2008 se realizaron 57 cursos de manipulador de alimentos con un total de 626 alumnos. Se han impartido 3 cursos específicos y 6 cursos adaptados.
- El perfil de los asistentes han sido: profesionales del sector, estudiantes universitarios y de formación profesional y trabajadores de las empresas socias




La formación que más se ha ofertado y más demanda ha tenido es la referente a:

- Trazabilidad
- Auditorías internas
- Gestión de I+D+i
- Seguridad alimentaria
- APPCC.

9 NECESIDADES DE FORMACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL SECTOR

Analizadas las diferentes ocupaciones y puestos de trabajo existentes en el sector consideramos que no habrá grandes cambios en el mapa ocupacional existente actual; creemos que se mantendrán las mismas ocupaciones, **ampliando las competencias de las mismas.**

En cuanto a la formación ocupacional que se viene desarrollando estos últimos años en nuestra Comunidad observamos:

-  **Que hay poca formación destinada a desempleados** que les pueda capacitar el acceso a una profesión dentro del sector: desde el 2005 al 2008 sólo se realiza un curso por año: Además **no hay variedad formativa**, repitiéndose el mismo curso: Técnico en Control de Calidad Alimentaria.
-  **En la formación dirigida fundamentalmente a trabajadores en activo vemos que también es escasa**, incidiéndose en temas de calidad alimentaría
-  Si revisamos la oferta formativa de otras instituciones vemos que hay una oferta significativamente mayor tanto en número de cursos como en variedad de los mismos. La mayoría de los cursos específicos para cubrir necesidades formativas concretas de las empresas, **un porcentaje relevante se desarrollan dentro de las propias empresas y se gestionan a través de la formación a demanda.**


Entre las dificultades y condicionantes laborales que intervienen en el acceso a la formación podemos destacar los siguientes:

- **Empresas de pequeño tamaño.** Duplicidad de funciones de los trabajadores de la empresa, que en muchas ocasiones son los propios dueños, ya que la mayor parte de las empresas son de carácter familiar. Esto dificulta el acceso a la formación, por la escasez de tiempo por un lado, y por otro lado por la escasa especialización de los trabajadores, en los casos de trabajadores de mayor edad hay una falta de formación, ya que se han formado de forma práctica a través de la experiencia. Entre las empresas de gran tamaño existen planes de formación establecidos y la especialización de los trabajadores es mucho mayor, se trata de trabajadores formados y especializados en sus departamentos (por ejemplo, en seguridad alimentaria, calidad, comunicación y marketing...). Esto no sucede en el caso de las pequeñas empresas que normalmente conocen el trabajo por la experiencia y la tradición ya que se trata en gran medida de empresas familiares y con arraigo en la zona.
- En las propias empresas alimentarias, hay determinadas épocas del año en las que se incrementa el trabajo por la recolección y la recogida de las materias primas, en estas épocas es frecuente el incremento de la plantilla de trabajadores, ya sean "cuadrillas" en el caso de las explotaciones u operarios en el caso de las empresas agroalimentarias. Esta **temporalidad de los trabajadores** hace que ellos mismos no presenten una motivación por la formación, ya que se trata de un puesto temporal y que los propios empresarios tampoco consideren necesaria formación para sus trabajadores, fuera de la formación en el puesto de trabajo, precisa para el desempeño de las funciones en el puesto de trabajo. En muchas ocasiones estos trabajadores "temporeros" o para la realización de actividades de carácter estacional son inmigrantes, lo que dificulta el acceso a la formación por problemas como el idioma.

- También los **horarios de trabajo** dificultan en muchos casos el acceso a la formación, ya que pueden ser horarios muy intensivos, sobre todo en determinadas épocas del año en las que las exigencias de la producción o su estacionalidad hacen complicado el dedicarse a otras actividades.
- La **diversidad en los niveles formativos de los trabajadores** también hace complicada la organización de la formación, además en muchos casos existe un bajo nivel de formación que hace necesaria la utilización de métodos didácticos con escaso contenido teórico.

Cada vez es necesario incorporar nuevos contenidos en la gestión debido a los cambios en las normativas de calidad o seguridad alimentaria, medio ambiente y prevención de riesgos laborales. Además se establecen nuevos criterios de gestión empresarial en la búsqueda de mejoras competitivas y rentabilidad económica por medio de la calidad específica de los productos. Las características de este sector empresarial, pequeñas empresas, en las que el dueño debe hacer funciones de gestión, de comercialización, etc., hacen necesario que los profesionales accedan a formación en el ámbito de la gestión, para optimizar la productividad de las empresas y explotaciones, así como llevar al día las gestiones burocráticas y el cumplimiento de las normativas cada vez más estrictas en temas como la seguridad alimentaria, el medioambiente o la prevención de riesgos laborales.

Los cursos que principalmente se demandan o aquellas áreas en las que se considera que es necesaria la formación son:

-  **Seguridad alimentaria.** Curso de manipulador de alimentos, APPCC y trazabilidad, por ser un requisito legal.

“La trazabilidad también debería ser obligatorio, vamos que conozcan, el por qué de la trazabilidad, porque hay que hacerla, puesto que ahora mismo es obligatoria para todo producto, etiquetado, o sea todo lo relacionado con seguridad alimentaria.”

- **Idiomas.** Fundamentalmente demandado en actividades que centran sus ventas en el mercado exterior o por lo menos exportan una parte de su producción.
- **Grandes necesidades formativas a nivel de operarios,** que depende del sector se refieren a unas actividades u a otras. Frigoristas en cuanto a todos aquellos productos que deban ser almacenados en cámaras a determinadas temperaturas, cadenas de producción, operador de carretillas..., esta es una necesidad en prácticamente todas las empresas. También se demanda formación en cuanto a mantenimiento de la maquinaria, ya que normalmente esta formación viene únicamente dada por las propias empresas que venden esta maquinaria.
- **Comercio exterior.** Para aquellas empresas que tengan proyección al exterior en la actualidad, pero también para las que lo puedan necesitar en el futuro en un mundo cada vez más globalizado.
- **Innovación.** Nuevas técnicas de comercialización del producto (productos de cuarta o quinta gama...), envasados...
- **Marketing.**
- **Cursos específicos** de cada actividad. Por ejemplo en las entrevistas del subsector vinícola se demanda este tipo de formación específica; se hace referencia a la importancia de que todos los trabajadores sean conocedores del proceso productivo en su totalidad, tanto para facilitar la polivalencia de los trabajadores como para “que sean conscientes del valor añadido que su trabajo aporta al producto final elaborado”:

“Formación de aproximadamente 30 horas de: proceso de producción y elaboración; tratamientos, composiciones químicas...Legislación, PRL, Manipulación de alimentos del sector”

Para que la formación transversal sea eficiente habría que adaptarla a los requerimientos específicos de los puestos de trabajo, lo que en muchas ocasiones requerirá que la formación se desarrolle en los propios centros de trabajo, para conseguir así, una mayor adecuación a los procesos productivos.

Dentro del sector vinícola se apunta a una profesión emergente: Técnico en enoturismo donde se aúna una labor de relaciones públicas con la de especialista en la cultura vitivinícola de la región junto con una competencia importante en el manejo de idiomas.

En el sector cárnico una ocupación tendente a desaparecer es la de matarife ya que cada vez se realiza menos despiece en las propias empresas; en las salas de despiece se subcontrata a personal para esas funciones y además no es una ocupación con demanda por parte de los trabajadores bien por las condiciones laborales que tiene asociadas (frío, esfuerzo físico...) bien por la falta de desarrollo tanto profesional como personal de la misma.

10 CONCLUSIONES

La **industria alimentaria** es la encargada de la elaboración, transformación, preparación, conservación y envasado de los alimentos de consumo humano y animal. Es un sector clave en el desarrollo económico de La Rioja.

En 2007, el mayor número de personas ocupadas en la industria riojana se encontraba en el sector de alimentación, bebidas y tabaco, con un 23,6% del total de los ocupados en la industria.

Respecto al resto de conceptos contables (importe neto de la cifra de negocios, total de ingresos de explotación, consumos y trabajos realizados por otras empresas, gastos de personal y total de gastos de explotación), el sector de alimentación, bebidas y tabaco seguía ocupando el primer lugar.

Cuenta con 1424 industrias. La mayoría de las entidades son **pequeñas empresas**, con fuerte arraigo al territorio.

En lo que se refiere a la **estructura empresarial**, se destaca una estructura polarizada entre un gran número de empresas de tamaño reducido, y una pequeña cantidad de grandes empresas. Por lo que se trata de un sector afectado por elevados niveles de atomización, donde más del 90% de las empresas son PYME. **Fundamentalmente por el tipo de empresas que se pueden encontrar en el ámbito alimentario de La Rioja**, microempresas, empresas pequeñas, en muchos casos de tipo familiar, en las que trabajan varios miembros de la familia (hijos, sobrinos...). y que conviven con otras empresas de tipo medio y algunas grandes, es difícil que se realicen esfuerzos en innovación. Este esfuerzo sí que se está empezando a realizar en las medianas y grandes empresas.

En estas **empresas familiares o de menor tamaño los trabajadores** en muchas ocasiones se encargan de múltiples funciones, **no están especializados** en departamentos o se encargan únicamente de la producción, comercialización, calidad, etc., lo que sí sucede en empresas de mayor tamaño.

En La Rioja existe una avalada reglamentación en productos de calidad, que incluyen las **20 figuras de calidad diferenciada y protegida**, como son el IGP Chorizo Riojano, DOC Rioja, Champiñón y setas de La Rioja...sellos que se reconocen a nivel europeo. **Las marcas o figuras de calidad protegidas están creciendo**, como única vía de garantía y seguridad alimentaria, después de los repetidos escándalos, fraudes y riesgos sanitarios que se han presentado en la comercialización de algunos productos.

La industria agroalimentaria se enfrenta a retos tecnológicos impuestos por **nuevos requerimientos del consumidor**, con exigencias crecientes en materia de seguridad alimentaria, demandas de nuevos alimentos de fácil y rápida preparación, nuevas formulaciones, nuevas presentaciones de productos y alimentos con propiedades positivas para la salud, manteniendo ante todo una gran calidad sensorial.

La **coordinación entre empresas y los Centros Tecnológicas** es fructífera. Estos Centros cuentan con plantas piloto, equipadas con las últimas tecnologías de proceso, para elaborar, a escala experimental, toda la gama de productos que atañen a los sectores correspondientes.

La tendencia de las principales figuras de calidad es **fabricar sin aditivos, ni conservantes**, y cumpliendo la exigente reglamentación en materia de Sanidad y Medio Ambiente, por lo que la dificultad es mayor.

Una de las principales motivaciones para formar parte de las distintas figuras de calidad es conseguir las certificaciones de calidad porque para determinados productos es requisito indispensable para que puedan **acceder a determinadas distribuidoras o comercializadoras** y tiene mucha importancia para la exportación.

Asimismo la Seguridad Alimentaria es necesaria especialmente para las empresas con grandes producciones, pues la repercusión comercial de una mala gestión de la seguridad alimentaria puede ser muy grave.

Dentro del apartado de comercialización se están llevando a cabo nuevas iniciativas de promoción como el enoturismo, y supone una oportunidad de colaboración con los centros de iniciativa turística, Ayuntamientos, hostelería y bodegas, dando a conocer las potencialidades de la zona.

La formación alimentaria constituye uno de los pilares estratégicos de cara a la modernización de la industria del sector, para la consecución empresas competitivas, consiguiendo un elevado nivel de cualificación y profesionalización de los empresarios y trabajadores del sector alimentario.

La formación realizada por los ocupados en el ámbito de estudio difiere mucho en función del tamaño de la empresa, ya que las grandes empresas suelen disponer de un plan de formación, existe diferenciación entre los departamentos y el personal en general está más cualificado, mientras que en las empresas de menor tamaño la cualificación y la especialización suelen ser mucho menores.

Los cursos más realizados tienen que ver con la seguridad alimentaria, el curso de manipulador de alimentos es requerido por la normativa por lo que es con diferencia el que se realiza en mayor medida.

También se realizan cursos o jornadas sobre temas específicos de cada sector y aquellos que tienen que ver con el cumplimiento de la normativa existente, como prevención de riesgos laborales, normas medioambientales o idiomas fundamentalmente en sectores como el vitivinícola que tienen una mayor orientación al comercio exterior que otros sectores.

Cada vez cobran una mayor importancia los cursos dirigidos a la comercialización, nuevas formas de envasados y soportes, comercio exterior...

En general, los expertos consultados opinan que será necesaria la actualización de conocimientos de las plantillas de las empresas del sector, debido a la evolución de los procesos productivos.

Existe consenso en que la nueva incorporación de mano de obra sin cualificación específica, debido en gran medida a la tendencia hacia la concentración del sector, producirá una falta de adecuación a los puestos y el consiguiente aumento de demanda de formación y cualificación.

Las nuevas claves de calidad, harán necesario personal especializado en la materia, lo que conllevará la necesaria actualización de conocimientos del personal, al aumentar la responsabilidad de sus operarios en sus puestos de trabajo.

En cuanto a la influencia de los avances tecnológicos, éstos harán que sea necesario formación al exigirse operarios de más cualificación.

Para aprovechar las ventajas de las NTIC en la formación, será imprescindible formar al personal de las empresas en ese aspecto, favoreciendo la "alfabetización informática" entre aquellos empleados que lo requieran.

Será también importante la repercusión de la actual normativa medioambiental. Habrá de llevarse a cabo una mentalización por parte del personal que integra la empresa. Se requerirá formación en esta materia y aparecerán cualificaciones específicas en medio ambiente.

Esta mentalización habrá de llevarse a cabo también en materia de Prevención de Riesgos Laborales mediante campañas de formación.

Pero el reducido tamaño de las empresas complica la especialización de la plantilla en determinadas áreas relacionadas con la calidad y la innovación.

Las principales dificultades de acceso a la formación según los expertos consultados serían:

- Dificultad de las PYME para acceder a la formación, debido sobre todo a que las plantillas suelen ser justas, lo que produce la dificultosa organización de cualquier actividad formativa, a lo que se añade la carencia de medios.
- Suministrar trabajadores en horario de trabajo.
- Compaginar la actividad productiva y la formativa.
- La atomización del sector.

Según la mayoría de los expertos encuestados, la tendencia en el sector es al descenso del empleo y a la necesidad de empleados más cualificados y formados, debido sobre todo a la automatización. La formación será imprescindible para todo tipo de trabajadores, el reciclaje y la actualización de conocimientos deberán difundirse como una ventaja competitiva tanto para la empresa como para los trabajadores.

Respecto a las necesidades formativas del sector en el futuro, la totalidad de los expertos consideran necesaria la formación en materia de Manejo y Reparación de las Máquinas Automáticas, y en todo lo relativo a materias que tienen que ver con las Nuevas Tecnologías asumidas por la organización productiva.

Será completamente necesaria formación para el Área Técnica, en materias como Automatización industrial, Automatas programables, Gestión de equipos de trabajo y Mantenimiento Integral.

Además será también imprescindible formación en Área Comercial para gestión de negocio de distribuidores, Finanzas, Trade Marketing y Gestión del punto de venta.

Detección de Necesidades Formativas en Industrias Alimentarias

Otras materias en las que se requiere formación son: Medio ambiente, formación de directivos y de los niveles más altos de la empresa, Dirección estratégica, Calidad, Logística, Marketing, Comunicación, etc.

Las empresas que en un futuro no muy lejano no asuman la necesidad de mantener a su personal formado, podrán encontrarse en situación de desventaja competitiva.

10.1 AGRADECIMIENTOS

GRUPO DOMEQ BODEGAS

BODEGAS MARQUES DE VARGAS, GRUPO DINASTIA VIVANCO

BODEGAS RIOJANAS S.A.

BODEGAS ONTAÑÓN S.L.

HIJOS DE MARTINEZ SOMALO S.L.

EMBUTIDOS DOMINOG ORTIZ S.L.

CTIC

CIDA

CONSEBRO

GRUPO RIVEREBRO

CONSERVAS EL CIDACOS S.L.










CONSEJERÍA DE AGRICULTURA DE LA RIOJA

I.E.S. LA LABORAL


I.E.S. GONZALO DE BERCEO


I.E.S. CAMINO DE SANTIAGO


11 BIBLIOGRAFÍA


-  Documento de síntesis “Estudio sectorial de Industrias de Elaboración de Bebidas”, Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas, Fondo Social Europeo, Instituto Nacional de Empleo, Fundación Tripartita. Madrid 2009.
-  Informe económico 2008 de la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas.
-  Estudio sobre las ocupaciones de los sectores alimentario, químico y cerámico en el Principado de Asturias. Servicio de Empleo del Principado de Asturias. Oviedo 2007.
-  Diagnóstico de Necesidades Formativas para el sector vitivinícola y bodegas, primeras conclusiones. Asociación de Empresarios Alaveses, Instituto Europa. Vitoria 2009.
-  Guía para la aplicación del sistema de trazabilidad en la empresa agroalimentaria. Ministerio de Sanidad y Consumo, Agencia de Seguridad Alimentaria, Madrid 2004.
-  Ocupaciones generadoras de empleo y sus perfiles ocupacionales en la actividad de industrias alimentarias. Servicio Público de Empleo Estatal, Madrid 2005.
-  Informe sectorial INCUAL, familia profesional de industrias alimentarias. Observatorio Profesional de IINCUAL. Junio 2008.
-  Libro blanco de la Agricultura y Desarrollo Rural: El sector de las conservas vegetales en La Rioja. Arturo Basurto Rivas. Track Estrategias para el Sector Alimentario S.A., Logroño 2004.
-  Estudio Benchmarking tecnológico internacional sector agroalimentario. ADER , Logroño 2008.


-  Memoria 2008 del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Cualificada Rioja, Logroño 2008.
-  Oferta formativa FIAB, Madrid 2009.
-  Informe 01/2009 Sistema Educativo y Capital Humano. Consejo Económico y Social. Madrid, marzo 2009.
-  Memoria de actividad anual CTIC, años 2004, 2005, 2006, 2007 y 2008.
-  La Rioja en cifras 2007-2008. Anuario estadístico de la comunidad autónoma de La Rioja. Instituto de estadística de la Rioja.
-  Análisis y desarrollo de la integración y planificación de los recursos humanos en las empresas de la Rioja. Federación de Empresarios Riojanos. 2007
-  Informes sobre indicadores básicos de La Rioja- 2008 Instituto de Estadística de la Rioja.
-  Informe del mercado de trabajo. La Rioja 2008. Observatorio de las Ocupaciones.
-  Tendencias de mercado de trabajo. La Rioja 2006. Informe realizado por el Observatorio Ocupacional de La Rioja .2007
-  Memoria Socio-Económica 2007 del Consejo Económico y Social, aprobada en Pleno del 02/07/2009.
-  Informe del Mercado de los Mayores de 45 años (La Rioja). Ministerio de Trabajo e Inmigración. Marzo 2009.
-  Afiliación Media de Extranjeros a la Seguridad Social. Ministerio de Trabajo e Inmigración. Junio 2009.


-  Informe de análisis sectorial de necesidades TIC de Industrias Cárnicas. Ministerio de Industria, Turismo y Comercio.


-  La industria cárnica española - evolución del consumo de carne, productos cárnicos y nuevas líneas de producción. Departamento de Tecnología Agroalimentaria. Escuela politécnica Superior de Orihuela. Febrero de 2006.


-  Consumo de carne en España - Ministerio de Agricultura, pesca y alimentación. Marzo 2006.

-  Perspectivas de futuro del sector cárnico en España - Ministerio de Agricultura, pesca y Alimentación. Marzo 2006.

-  Estudio sobre la comercialización agroalimentaria en España - Ministerio de Agricultura, pesca y alimentación. Marzo 2006.

-  Estudio de Necesidades Formativas y Condicionantes Laborales que Intervienen en el Acceso a la Formación de los Trabajadores de Actividades con amplio potencial de desarrollo en el ámbito Agrario y Agroalimentario de Castilla y León. Junta de Castilla y León, Consejería de Economía y Empleo. 2008

-  Datos de alimentación del Ministerio de Medio Ambiente. Medio Rural y Marino Directorio Central de Empresas, 2008. (DIRCE).

-  Diagnóstico Tecnológico sector vitivinícola, Observatorio de las Telecomunicaciones y de la Sociedad de la Información 2007.

Detección de Necesidades Formativas en Industrias Alimentarias

-  Evolución económica del sector del vino en 2007, Federación Española del Vino. 2008.
-  Contabilidad Regional de España, 2007. Instituto Nacional de Estadística.
-  Datos de alimentación del Ministerio de Medio Ambiente. Medio Rural y Marino Directorio Central de Empresas, 2008. (DIRCE).
-  Encuesta Industrial de Empresas, 2007. Instituto Nacional de Estadística.