

Ocupaciones más demandadas en el sector de la Industria Agroalimentaria

Informe 2014



Elaborado por:

Deloitte.

Cofinanciado por:



**Generalitat
de Catalunya**



Unió Europea
Fons Europeu
de Desenvolupament
Regional

"Una manera de fer Europa"

1. Presentación del sector

El sector agroalimentario incluye todas aquellas actividades dirigidas a la transformación, conservación, preparación así como acondicionamiento de materias primas para hacerlas aptas para el consumo humano o animal. En este sentido, estas materias primas son provistas por el sector agrícola, ganadero y pesquero, sectores con los cuales la industria agroalimentaria mantiene un fuerte vínculo.

Tomando en consideración la naturaleza de las actividades realizadas, este sector puede ser dividido en:

- **Fabricación:** incluye todas aquellas actividades dirigidas a la transformación de las materias primas en productos aptos para el consumo como por ejemplo su procesamiento, el envasado y la realización de los pertinentes controles de calidad y seguridad alimentaria.
- **Investigación:** engloba todas aquellas actividades destinadas a la búsqueda de innovaciones susceptibles de ser aplicadas al sector, tanto a nivel alimentario (nuevos componentes, aditivos más saludables, etc.) como por ejemplo tecnológico (nuevas técnicas de conservación, de producción, etc.).
- **Servicios al consumo:** incluye todas aquellas actividades vinculadas con los consumidores finales, ya sea en el ámbito de la protección de sus derechos como en la investigación de mercado para identificar nuevos patrones de consumo.

Hay que hacer referencia a la importante fragmentación del sector, fenómeno que se observa en todo Europa. A pesar de la existencia de un elevado número de empresas pequeñas y medianas, el sector agroalimentario presenta un gran dinamismo, que lo ha conducido a ser uno de los principales sectores de la economía, tanto a escala europea como nacional.

2. Contexto actual

Tendencias globales: la industria agroalimentaria es el principal sector industrial en la economía europea, generando un volumen de negocio superior a 1 billón de euros en el 2013, lo cual supone un incremento del 3,1% respecto a los anteriores datos de 2011. Asimismo, da trabajo a más de 4 millones de europeos, hecho que lo convierte en el primer sector en cuanto a cifras de ocupación. Fuertemente implantado en todo el continente, algunas de las principales empresas del sector como por ejemplo Nestlé, Anheuser-Busch, Unilever o Danone son empresas europeas. Aún así, se trata de un sector ampliamente fragmentado, siendo PYMES más del 50% de las empresas. En todo caso, hay que destacar el elevado compromiso por parte de los poderes públicos, especialmente la Comisión Europea, la cual está impulsando varias políticas y regulaciones en el ámbito alimentario vinculadas a aspectos como por ejemplo la calidad de la alimentación, el etiquetado y el uso de denominaciones de origen o bien la utilización de organismos genéticamente modificados como materias primas. Asimismo, y consciente de la realidad del sector, apoya a las pequeñas y medianas empresas para incrementar su sostenibilidad ambiental y promover una mayor inversión en I+D.

España: el sector agroalimentario ha sido identificado como uno de los sectores estratégicos sobre los cuales se tiene que basar la recuperación de la economía española. En este sentido, el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio ambiente conjuntamente con la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas ha ideado un marco estratégico de colaboración con objeto de impulsar el crecimiento del sector, promoviendo un incremento de las ventas así como la creación de puestos de trabajo. La actividad del sector agroalimentario, integrado por 28.762 empresas, representó en 2012, el 7,6% del PIB español, siendo el primer sector industrial de la economía, así como el segundo exportador. En cuanto a la ocupación, esta industria dio trabajo a unas 440.000 personas en el último trimestre del 2013, una cifra que representó un incremento del 2,42% respecto al mismo periodo del año anterior.

Cataluña: la industria agroalimentaria tiene una larga tradición en la economía catalana, siendo líder a nivel estatal en cuanto al volumen de ventas. Asimismo, Cataluña concentra varias empresas de más de 500 empleados como por ejemplo la Corporación Agraria Guissona, Nutrexpa, Agrolimen, Miquel Alimentación, Torres o Frit Ravich, así como centros de decisión y producción de empresas multinacionales como por ejemplo Danone, Sara Lee o Nestlé. Es importante hacer referencia también al papel del área de Barcelona en esta industria. Mercabarna aporta un valor considerable a la industria local. Así mismo, hay que hacer referencia también a la celebración de la feria Alimentaria que constituye uno de los principales acontecimientos que tienen lugar en el sector.

Indicadores Sector Agroalimentario	Contribución del sector al PIB español ⁽¹⁾	Población ocupada en España ⁽²⁾	Número de empresas en España ⁽³⁾
	7,6% (2012)	440.000 (2013)	28.762 (2013)

(1) Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas

(2) Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas

(3) INE

3. Tendencias clave del sector

Tendencias sectoriales

	<p>Nuevos hábitos de consumo</p>	<p>Los consumidores muestran un mayor grado de preocupación por los niveles de calidad y seguridad de los productos alimentarios. Esto hace que cada vez más exijan a la industria las correspondientes garantías, especialmente en lo que se refiere a productos envasados, y por otro lado, adquieren una mayor importancia los llamados productos bio o ecológicos. Por otro lado, determinados cambios sociales están dando lugar a una segmentación de la demanda, a la que la industria agroalimentaria tiene que ser capaz de responder. Así pues, la existencia de consumidores preocupados por su salud exige la disponibilidad de productos bajos en sal o azúcar; los nuevos estilos de vida piden productos adaptados a las personas que viven solas o bien que no tienen excesivo tiempo para cocinar pero no quieren renunciar a cuidarse. Finalmente también hay que tener en cuenta los alimentos dirigidos a sectores de la población que sufren algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria como por ejemplo las personas celiacas o las intolerantes a la lactosa.</p>
	<p>Innovación tecnológica</p>	<p>La creciente sensibilidad de los consumidores en cuanto al precio exige a la industria agroalimentaria ofrecer precios cada vez más competitivos sin que esto repercuta en los niveles de calidad del producto final. En este sentido, se registra una tendencia hacia la aplicación de innovaciones tecnológicas en los procesos productivos así como aquellos ligados a la conservación y envasado, con objeto de incrementar su eficiencia. Aun así, con objeto de conseguir el desarrollo de nuevas innovaciones tecnológicas, es importante que tanto las empresas como los poderes públicos realicen un mayor esfuerzo inversor en i+d, superando las limitaciones derivadas de la insuficiente dimensión de muchas de las empresas del sector.</p>
	<p>Legislación más restrictiva y aumento de controles</p>	<p>La creciente preocupación de los consumidores por la calidad y seguridad de los productos alimentarios se ha traducido en una legislación más restrictiva que afecta a la totalidad de los procesos productivos, regulando ámbitos como por ejemplo la importación y exportación de alimentos o el uso de complementos alimentarios como conservantes, colorantes, etc. Asimismo, también se ha procedido al establecimiento de varias agencias de seguridad alimentaria o de certificación para valorar, además de la calidad del producto, el método empleado en su fabricación o su denominación de origen.</p>
	<p>Cambios en el modelo de distribución</p>	<p>Dada la elevada concentración existente en el sector de la distribución, hecho que comporta que los grandes grupos distribuidores tengan capacidad para influir en los precios, en perjuicio en muchas ocasiones de los productores, cada vez más desde la industria agroalimentaria se está apostando por la llamada venta directa. Se trata de un modelo de negocio que, dando valor a los productos locales, favorece un mayor margen para los productores, puesto que estos son minoristas, a la vez que permite que los consumidores finales dispongan de productos de calidad a precios ajustados, puesto que se eliminan los costes adicionales vinculados a los intermediarios.</p>
	<p>Preocupación por la sostenibilidad</p>	<p>La industria agroalimentaria no ha quedado al margen de las presiones de la sociedad por un mayor respeto hacia el medio ambiente. En este sentido, se están realizando considerables esfuerzos para reducir las emisiones de CO2 causantes del efecto invernadero, tanto en la obtención de las materias primas como en su posterior procesamiento. Asimismo, se está tendiendo a la implantación de mejoras en la producción dirigidas a incrementar su eficiencia, promoviendo una reducción del consumo de energía y agua, así como en la elaboración de los envases, buscando una reducción de los residuos, especialmente aquellos de tipo plástico.</p>

4. Ocupación en el sector de la industria agroalimentaria

Los cambios que está experimentando el sector agroalimentario están teniendo una considerable influencia en las demandas de ocupación por parte de este sector. Así pues, se observa como cada vez más hay un incremento de la demanda de aquellos profesionales vinculados a la necesidad de una mayor calidad y controles en la industria así como aquellos relacionados con la implantación de mejoras tecnológicas dirigidas a incrementar la competitividad del sector.

Análisis de la ocupación en el sector de la industria agroalimentaria	Tendencia actual	Previsión de crecimiento
	↑	↑

↑ Recuperación/Crecimiento; ↔ Mantenimiento; ↓ Decrecimiento

4.1. Ocupaciones de mayor cualificación más demandadas

Ocupación	Descripción	Requisitos valorados (Formación, experiencia y competencias)	Otros aspectos destacados
1 Experto/a en gestión integrada de calidad, medio ambiente y riesgos laborales	El técnico en gestión integrada es el profesional que coordina todos los aspectos relacionados con la calidad, medio ambiente y seguridad laboral dentro de las empresas agroalimentarias.	<ul style="list-style-type: none"> Formación: se requiere formación del ámbito científico-técnico, ya sean ingenierías ligadas a la agricultura o la alimentación o bien grados en ciencias puras. Asimismo, se valora disponer de conocimientos sobre gestión de la calidad, seguridad alimentaria (sistema APPCC) así como sobre prevención de riesgos laborales. 	<p>La mayoría de posiciones requieren formaciones científico-técnicas, si bien se valora el hecho de haber cursado una titulación específica del ámbito de la alimentación.</p> <p>Las empresas del sector realizan formaciones internas dirigidas a complementar las habilidades de sus trabajadores.</p>
2 Gestor/a de la comunicación al cliente y al consumidor	El Gestor de la comunicación al consumidor es el profesional que coordina todos los aspectos relacionados con la comunicación de la industria alimentaria con sus clientes, sus consumidores finales y otras partes interesadas.	<ul style="list-style-type: none"> Formación: se requiere formación universitaria ligada al mundo científico, de la alimentación o bien del campo de las ciencias de la comunicación. Se valora disponer de formación complementaria sobre marketing y/o comunicación empresarial. Experiencia: es adecuado disponer de experiencia previa en el campo de la comunicación o bien de la industria alimentaria. 	<p>Se valora disponer de competencias en orientación al cliente así como comunicación para aquellas tareas que impliquen una relación con los consumidores.</p>

Ocupación	Descripción	Requisitos valorados (Formación, experiencia y competencias)	Otros aspectos destacados
3 Experto/a en aplicaciones TIC a la trazabilidad alimentaria	El experto en aplicaciones TIC a la trazabilidad alimentaria es el profesional conocedor de las Tics que colabora con las industrias alimentarias en el diseño, la implantación y el mantenimiento de los sistemas de trazabilidad que los asisten al localizar y rastrear todas las materias primas, ingredientes y envases que utilizan, así como los alimentos que fabrican y que venden a sus clientes.	<ul style="list-style-type: none">• Formación: se requiere disponer de conocimientos sobre las TIC obtenidos mediante un ciclo formativo o bien ingenierías informáticas o de telecomunicaciones.• Formación: se valora disponer de conocimientos sobre gestión de proyectos y liderazgo de personas.• Experiencia: se requiere experiencia previa como consultor TIC en la industria alimentaria.	<p>Es necesario tener conocimientos de inglés, especialmente para aquellas profesiones ligadas a las TIC, a pesar de que se valoran también otras lenguas.</p> <p>Las posiciones del ámbito comercial requieren conocimientos en ventas y marketing como complemento de la formación sectorial.</p>
4 Técnico/a en información y protección al consumidor	El técnico en información y protección al consumidor informa al usuario o al consumidor de bienes y servicios; realiza el control de establecimientos; gestiona las posibles acciones derivadas de la aplicación de la legislación vigente en materia de protección del consumidor; y es parte activa en acciones de mediación e intervención en procesos de arbitraje.	<ul style="list-style-type: none">• Formación: es adecuado disponer de conocimientos sobre los productos de consumo así como la normativa vigente, a obtener mediante un ciclo formativo o titulación universitaria del ámbito de la empresa o derecho.• Experiencia: se valora disponer de experiencia en resolución de conflictos, tramitación de reclamaciones o inspección de establecimientos.	<p>Hay que tener interés por las principales tendencias e innovaciones del sector, orientándose hacia la formación continua a lo largo de la carrera.</p>
5 Experto/a en aplicaciones de envase alimentario	Es el profesional que lidera las investigaciones de aplicaciones de nuevos materiales, técnicas de envasado, nuevos envases y embalajes, atmósferas protectoras y de mejoras, dentro de una estrategia de lanzamiento de nuevos productos, de mejora de los envases actuales y/o de adaptación a nuevas tecnologías de envasado y acondicionamiento de los alimentos.	<ul style="list-style-type: none">• Formación: es recomendable disponer de una titulación científico-técnica. Es necesario una formación complementaria sobre diseño de envases o tecnologías y procesos de embalaje.• Experiencia: se requiere disponer de entre 1 y 3 años de experiencia previa en industrias de envasado.	<p>Es necesario disponer de competencias en trabajo en equipo así como en planificación y organización.</p>

Ocupación	Descripción	Requisitos valorados (Formación, experiencia y competencias)	Otros aspectos destacados
<p>6</p> <p>Experto/a en legislación alimentaria</p>	<p>El Experto en legislación alimentaria es el profesional que coordina todos los aspectos relacionados con la normativa que afecta a cualquier empresa alimentaria, con el objetivo de asegurar que los alimentos que se comercializan cumplen todos los requisitos que marca la legislación vigente, y de prevenir y asegurar que las empresas alimentarias estarán preparadas para asumir las obligaciones que se derivan de la normativa vigente que las afecta, y/o que en un futuro las puede afectar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Formación: es necesario disponer de conocimientos sobre legislación alimentaria, a obtener mediante una titulación universitaria del campo científico-técnico o bien del ámbito jurídico. • Experiencia: se valora disponer de experiencia previa a la industria agroalimentaria, especialmente en el ámbito del control de la calidad. 	<p>Dado el carácter cada vez más exigente de los consumidores, es esencial que los profesionales del sector agroalimentario tenga una clara preocupación por el orden y la calidad en todo aquello que hacen.</p>
<p>7</p> <p>Agrochef</p>	<p>La posición del agrochef se encuentra todavía en un estado incipiente. Este profesional será una combinación de agricultor y cocinero que trabajará el desarrollo de las semillas, el crecimiento de productos basados en la demanda de los consumidores, incorporando la creatividad culinaria propia de un chef.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Formación: es adecuado disponer de un ciclo formativo o una titulación universitaria vinculada a la alimentación, con objeto de tener conocimientos sobre cocina así como sobre producción de alimentos. • Experiencia: se valora disponer de experiencia previa en el mundo de la cocina así como en el de la hortofruticultura. 	<p>Dado el carácter cada vez más exigente de los consumidores, es esencial que los profesionales del sector agroalimentario tenga una clara preocupación por el orden y la calidad en todo aquello que hacen.</p>

4.2. Ocupaciones de menor cualificación más demandadas

Ocupación	Descripción	Requisitos valorados (Formación, experiencia y competencias)	Otros aspectos destacados
1 Operario/a de envasado en la industria alimentaria	El operario de envasado en la industria alimentaria es el profesional que realiza la última etapa del proceso de elaboración: envasado o embotellado, y posterior embalaje del producto final, garantizando su calidad e higiene, y aplicando las técnicas adecuadas para su correcta conservación, respetando en todo momento las normas de calidad, de medio ambiente, seguridad y técnico-sanitarias establecidas por la empresa.	<ul style="list-style-type: none"> • Formación: es adecuado disponer de un ciclo formativo vinculado al campo de las industrias alimentarias. Así mismo, es recomendable tener conocimientos sobre higiene así como sobre técnicas de manipulación de alimentos. • Experiencia: se valora haber trabajado en un lugar similar, a pesar de que no es un requisito indispensable. 	<p>Si bien la formación más habitual es la ligada a la industria alimentaria, los ciclos formativos ligados al mundo de la empresa también ofrecen oportunidades en este sector.</p> <p>Dadas las características de estas ocupaciones, hay que disponer de competencias en preocupación por el orden y la calidad, trabajo en equipo y cooperación así como capacidad de aprendizaje y utilización de conocimientos.</p>
2 Elaborador/a de la industria de platos preparados	El elaborador de la industria de platos preparados es el profesional que realiza y controla los procesos de recepción, manipulación, transformación y elaboración de los diferentes tipos de preparaciones que entran dentro de la definición de platos precocinados y platos preparados.	<ul style="list-style-type: none"> • Formación: se valora disponer de un ciclo formativo vinculado a la industria alimentaria. Dadas las características de la ocupación, es adecuado tener conocimientos sobre manipulación de alimentos así como sobre gastronomía. • Experiencia: se valora haber trabajado previamente en la industria alimentaria. 	

5. Conclusiones y Proyección futura

Nuevas oportunidades



- Los cambios en los hábitos de consumo en la sociedad actual suponen una considerable oportunidad para el sector agroalimentario. Este tiene que ser capaz de segmentar la oferta con objeto de dar respuesta a las nuevas necesidades de los consumidores, diseñando productos adaptados a aquellos que desean un estilo de vida saludable, los que no disponen de demasiado tiempo para cocinar o los que tienen unas necesidades alimentarias específicas, entre otros.
- Del mismo modo que a otros sectores económicos, las nuevas tecnologías ofrecen considerables oportunidades de cara a optimizar y mejorar la eficiencia de los procesos productivos de la industria agroalimentaria. En este sentido, el sector demandará de profesionales capaces de poder diseñar e implementar estas mejoras con objeto de mejorar la competitividad del sector.

Calidad y seguridad alimentaria



- Los consumidores actuales cada vez exigen a la industria agroalimentaria el cumplimiento de unos estándares de calidad y seguridad a lo largo de toda su cadena productiva. Asimismo, desde los poderes públicos se han impulsado nuevas regulaciones dirigidas en esta misma línea y se han implantado mayores controles y certificaciones para el sector. Frente a este contexto, la industria agroalimentaria cada vez requerirá de más profesionales especializados en el campo de la seguridad alimentaria así como con conocimientos sobre la legislación que regula el sector o bien sobre técnicas de control y seguimiento de la calidad a lo largo de toda la cadena productiva.
- Por otro lado, la industria también está realizando esfuerzos con objeto de implementar innovaciones que permitan ofrecer productos más naturales, que sean percibidos por los consumidores como más saludable, buscando una reducción en el número de aditivos químicos empleados en la producción (conservantes, colorantes, emulsionantes, etc.).

Alertas



- El sector agroalimentario se caracteriza por una elevada fragmentación, hecho que tiene como consecuencia principal la existencia de un elevado número de pequeñas y medianas empresas con menor capacidad de innovar. Asimismo, los esfuerzos de concentración vertical y/u horizontal se ven dificultados en muchas ocasiones por el considerable arraigo al territorio que presentan estas empresas.
- Fruto del contexto económico actual, se registra cada vez más una elevada sensibilidad de los consumidores hacia los precios de los productos, hecho que incrementa la competitividad dentro del sector, situación que se ha visto agravada por el crecimiento de la cuota de mercado de las marcas blancas impulsadas desde los grupos de distribución.

Fortalezas



- La industria agroalimentaria tiene una larga tradición en Cataluña, concentrándose en el territorio un número considerable de empresas de más de 500 trabajadores, muchas de las cuales han iniciado procesos de internacionalización. Además, hay que destacar la presencia de centros de decisión y producción de multinacionales del sector, de capital extranjero.
- Existe un excelente tejido educativo, que ofrece un amplio abanico de opciones formativas para los profesionales del sector. Asimismo, el territorio dispone de infraestructuras como por ejemplo Mercabarna o centros de investigación como el IRTA que pueden contribuir a la mejora del posicionamiento del sector a nivel internacional.
- Presencia de un sector agrario en el territorio capaz de proveer las materias primas requeridas.

Los nuevos hábitos de consumo ofrecen interesantes oportunidades al sector agroalimentario, que tiene que ser capaz de dar respuesta, aprovechando las innovaciones tecnológicas y los nuevos modelos de distribución.

Fuentes: Últimos datos disponibles. Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Natural, Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, Agència Catalana de Seguretat Alimentària. Departament de Salut, Confederation of the Food and Drink Industries in the EU, Oli Merca. Prensa: La Vanguardia, 5 días, Expansión.

Artículos:

Consell Assessor per a la Reactivació Econòmica i el Creixement. (2014). Afegint valor als sectors estratègics: El cas del sector agroalimentari. *Generalitat de Catalunya*.

Ajuntament de Barcelona. (2012). El sector agroalimentari a Barcelona. *Ajuntament de Barcelona amb col·laboració de Mercabarna, Alimentaria Exhibitions S.A. i altres*.

Trecet, J. (2014). Los profesionales más buscados de 2014. *Redacción Mastermas*.

Riesco, S. (2012). Estrategias “verdes” en el ámbito alimentario. *Food Trend Trotters*.

Picaza, N. (2014). Tendencias en Nutrición y Salud. *Food Trend Trotters*.

VV.AA. (2012). El sector alimentario y agroalimentario: tendencias y oportunidades. *Marketing4food*.

Martín, V. (2014). Treinta claves del mercado alimentario: pasado, presente y futuro. *Distribución y consumo*.

6. Webgrafía sectorial complementaria

- ✓ CCPAE - Consell Català de la Producció Agrària Ecològica
<http://www.ccpae.org/>
- ✓ CCPI - Consell Català de la Producció Integrada
<http://www.producciointegrada.cat/>
- ✓ FCAC - Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya
<http://www.fcac.coop/>
- ✓ FCPAQ - Federació Catalana de Productors d'Aliments de Qualitat
<http://www.alimentsdorigen.cat/>
- ✓ IRTA - Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries
<http://www.irta.cat/>

Catálogo de ocupaciones de Barcelona Treball

¿Quiere ampliar la información de las principales ocupaciones del Sector? Conozca al detalle las tareas que realiza cada profesional, la formación necesaria para trabajar, las competencias clave asociadas y las ofertas de trabajo publicadas en los principales portales de empleo.

www.bcn.cat/treball > [Sectores económicos](#)
> [Buscador de ocupaciones](#)

Elaborado por:

Deloitte.

Cofinanciado por:



**Generalitat
de Catalunya**



Unió Europea
Fons Europeu
de Desenvolupament
Regional

"Una manera de fer Europa"