



INFORME SOBRE NECESIDADES FORMATIVAS EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA DE NAVARRA

**CONFEDERACIÓN DE EMPRESARIOS DE
NAVARRA – CEN**

Pamplona, Diciembre 2019



CONFEDERACIÓN DE EMPRESARIOS DE NAVARRA

ÍNDICE

1.	Contextualización.....	3
2.	Metodología empleada.....	3
3.	Diagnóstico de Necesidades Formativas.....	4
	3.1. El Sector Agroalimentario en Navarra	
	3.2. Necesidades Formativas del Sector Agroalimentario de Navarra	
	3.3. Mesa de Expertos Sector Agroalimentario de Navarra	
4.	Propuesta de nueva priorización de acciones formativas de los catálogos fpe en la industria agroalimentaria.....	11
5.	Propuesta de nuevas acciones formativas que no figuran en el catálogo.....	15
6.	Propuesta itinerario formativo para reconducir al sector a otras titulaciones.....	18

1

CONTEXTUALIZACIÓN

El Servicio Navarro de Empleo-Nafar Lansare tiene previsto obtener un análisis de las necesidades formativas que presentan las personas trabajadoras de las principales empresas navarras (con especial atención a los sectores de la S3 y en concreto, la industria agroalimentaria), identificando las acciones formativas que se demandarán a corto y medio plazo así como de sus competencias asociadas y extrayendo conclusiones sobre si el modelo de formación profesional para el empleo da respuesta a dichas necesidades con posibles estrategias y adecuación del mismo.

La Confederación de Empresarios de Navarra (CEN), en su amplia experiencia con los distintos tipos de empresas de Navarra, aporta la mejor respuesta a las necesidades de conocimientos en el ámbito que nos ocupa.

2

METODOLOGÍA EMPLEADA

Para abordar esta asistencia técnica será necesario llevar a cabo una serie de acciones y diseñar algunas de las herramientas específicas para alcanzar los objetivos previstos:

Análisis de Fuentes Secundarias (informes sectoriales, informes económicos, etc.)

Entrevistas a expertos en el sector encuadrado en la Estrategia de Especialización inteligente: industria agroalimentaria.

Encuesta a empresas del sector agroalimentario.

Informe final con un catálogo de acciones formativas a programar priorizadas especificando:

- Si la especialidad está incluida en los catálogos fpe

- Si la especialidad no está incluida en el catálogo fpe propuesta de la nueva especialidad, objetivo general, horas y breve descripción de contenidos, indicando centros que la podrían impartir y módulos económicos orientativos y persona de contacto.

Propuesta de itinerario formativo para reconducir al sector agroalimentario a titulaciones ajenas al sector.

Con el objetivo de poder realizar un análisis de las necesidades formativas que se derivan de los procesos productivos en el sector agroalimentario, es necesario caracterizar este sector de actividad y el tipo de industrias que lo integran, puesto que, si bien, guardan relación y cuentan con procesos comunes, cada una presenta unas particularidades que les hacen diferentes y que inciden por tanto en diferentes necesidades formativas para sus profesionales.

EL SECTOR AGROALIMENTARIO EN NAVARRA

El sector agroalimentario de Navarra constituye la segunda fuerza económica de la Comunidad Foral. Con una contribución al PIB regional de aproximadamente el 8%, supone una facturación de más de 6.600 millones si tenemos presentes las distintas filiales con las que las empresas navarras cuentan en otras CCAA., 1.000 millones en exportación y da empleo a más de 13.500 personas, lo que lo posiciona como el primer sector industrial en generación de empleo.

El sector agroalimentario es un sector fuerte y dinámico, en continua evolución por su permanente mirada al mercado y muy vinculado al territorio. La industria aporta valor a las materias primas obtenidas del sector primario, convirtiéndose en tractor de éste, fomenta el empleo en zonas rurales y se convierte así en pilar de vertebración territorial y desarrollo rural. En Navarra, la industria agroalimentaria tiene un peso muy elevado y está conformada por una mezcla de multinacionales (tanto de capital extranjero como exclusivamente navarro), y sobre todo de pymes y micro pymes, muchas de ellas de carácter familiar. La tipología del sector empresarial agroalimentario es muy variada, además del tamaño, la diversidad es importante por actividad, tipo de producto transformado, mercados, estrategia de distribución, ubicación...

Si existe un denominador común a todas ellas, es la necesidad de contar con perfiles adecuados para cubrir las distintas categorías y necesidades que la actividad productiva propiamente y, la empresarial en general, requieren en su continua evolución y adaptación a las necesidades del mercado.

El sector agroalimentario se presenta en la actualidad como una oportunidad para el empleo y sin embargo las empresas se encuentran ante la dificultad creciente de conseguir determinados perfiles para incorporar a sus plantillas. En general, la dificultad se extiende a todas las áreas de la empresa y ámbitos de actividad, incluidos directivos, pero se hace especialmente patente en

mandos intermedios y en las categorías de operarios cualificados en las áreas de producción y mantenimiento.

En los niveles de base, se hace más patente cada año la dificultad para encontrar personal para las tareas de manipulación de alimentos, así como para las tareas de almacén y limpieza general. Igualmente, las empresas que integran labores agrícolas (ej: elaboradores de productos de cuarta gama), encuentran serias dificultades para encontrar personal, lo que se une claramente con la problemática existente en el sector primario.

NECESIDADES FORMATIVAS EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO DE NAVARRA

CEN, en colaboración con ALINAR (Asociación de Industrias Agroalimentarias de Navarra, La Rioja y Aragón), ha enviado una encuesta a 65 empresas del sector agroalimentario de Navarra. Entre otras preguntas, se ha solicitado la identificación de materias en las que los diferentes puestos profesionales del sector necesitarían formarse y este ha sido el resultado.

Centrándonos en necesidades de formación concretas detectadas, destacaríamos, aún a riesgo de no contemplarlas en su totalidad:

NECESIDADES FORMATIVAS TÉCNICAS- OPERARIOS CUALIFICADOS
operarios cualificados, especialmente mantenimiento: general, eléctrico y de autómatas
Electricistas
Mecatrónicos
Robótica
Formación en comercio Exterior. Incoterms y formación específica a nivel de contratación, ventas, reconocimiento de mercados, medios de pago internacionales
Nuevos envases. Ecodiseño
Manejo tecnologías de industria 4.0. Sensórica
Optimización y eficiencia de agua y energía
Normativa etiquetado. Publicidad engañosa
NECESIDADES PARA MANDOS INTERMEDIOS
Habilidades directivas
Gestión de equipos
Gestión de problemas. Priorización y toma de decisiones
Formación Financiera para la gestión diaria e inversiones
Preparación del equipo humano para la transformación digital
Idiomas: inglés y francés

NECESIDADES TRANSVERSALES
Gestión documental, ofimática, comunicación, ...
Formación para tramitación de solicitud de ayudas y demás gestiones relacionadas con la administración pública
Nuevas regulaciones
NECESIDADES FORMATIVAS DIRECTIVOS
Food Compliance
Transformación Digital, como concepto empresarial
NECESIDADES FORMATIVAS OPERARIOS DE BASE
Carretilleros

Todas estas necesidades de formación para cada colectivo, podemos decir que, en general, son comunes a las empresas en todo el territorio de la Comunidad Foral, así como de las CCAA limítrofes.

Puede existir alguna diferencia por cuestión del tamaño de la empresa. Sin embargo, incluso en micro pymes el perfil del operario técnico para desarrollar el mantenimiento sigue siendo una necesidad crítica. Conforme aumenta el tamaño de la empresa la dificultad para encontrar perfiles se incrementa en las diferentes áreas de actividad.

Las necesidades formativas a nivel de Dirección suelen ser más “a la carta” en función del tipo de organización y del perfil propiamente del directivo, por eso nos limitamos a indicar dos ámbitos nuevos y necesarios en los que es preciso sensibilizar a nuestros empresarios. A nivel de operarios de base, aunque tienen otras necesidades formativas consideramos que ya están cubiertas, si bien a nivel de carretilleros el déficit es importante, sobre todo a nivel de experiencia práctica.

En definitiva, se ha tratado de recoger la situación, a nivel de necesidades formativas de perfiles para incorporar a la industria agroalimentaria y de formación precisa para el reciclaje y adaptación de los trabajadores actuales, priorizando y destacando lo más perentorio de forma que pueda servir de punto de partida para valorar un plan de formación sectorial.

Sin embargo, no podemos obviar que la Industria Agroalimentaria es uno de los eslabones de la cadena alimentaria y depende, sin duda alguna, del primero de ellos, del sector primario que le

provee de materias primas procedentes de la agricultura y ganadería. La crítica situación del empleo tanto en el campo como en las explotaciones ganaderas afecta de manera ineludible a la industria y, por ende, consecutivamente al resto de eslabones hasta llegar al consumidor final, a la población, que, en un momento dado, si la situación sigue así, puede llegar a verse privado de determinados productos, muchas de ellos de gran tradición en nuestro territorio, por la escasez o falta de producción.

Por consiguiente, es fundamental considerar la problemática del empleo como un reto común a toda la cadena de valor y aunar esfuerzos para orientar soluciones efectivas en el corto plazo dado el alcance de la situación actual y las dramáticas consecuencias que puede tener en el futuro inmediato.

MESA DE EXPERTOS SECTOR AGROALIMENTARIO DE NAVARRA

Como forma más rápida y eficaz de caracterizar el sector y de poder identificar cuáles son las principales demandas en materia de cualificación que el mismo presenta, se organizó por CEN una mesa de expertos en la Ciudad Agroalimentaria de Navarra.

Concretamente el miércoles 16 de octubre de 2019, se realizó un encuentro en el que participaron, responsables de RRHH de empresas agroalimentarias de Navarra, la Directora General de Alinar, el responsable de formación de CEN y la jefa de negociado de diseño de la programación del Servicio Navarro de Empleo. Entre las empresas participantes se encontraban:

La responsable de RRHH de IAN, Asun García, la responsable de RRHH de RIBEREGA (Grupo AN), Llosar Tena, la responsable de personas de FLORETTE Sara Bailón, Verónica Latorre y Nuria Herrera del departamento de RRHH de CONGELADOS DE NAVARRA,

Excusaron asistencia, MARTIKO (Pablo Martín), IBERFRUTA (Cristina) y CONSERVAS VIRTO (Natalia Salmón), VIUDA DE CAYO, EL NAVARRICO, GELAGRI, CONSERVAS PEDRO LUIS Y COQUET.



Foto. Asistentes Mesa de Expertos Sector Agroalimentario

La mesa tuvo dos partes claramente diferenciadas.

Una primera parte, donde tras realizar una ronda de presentaciones se realizó un turno de intervención por cada una de las nueve empresas asistentes para que estas expusiesen las necesidades de formación que identificaban, así como las necesidades de contratación y las barreras para ello. Entre las principales conclusiones extraídas del debate cabe señalar:

Existen ciertas BARRERAS detectadas por el propio sector, que contribuyen a acrecentar la complicación de contar con personas cualificadas técnicamente que deseen incorporarse a las plantillas con vocación de continuidad y desarrollo profesional a futuro. Así como principales barreras se identificaron:

- La ubicación física de las empresas agroalimentarias en zonas principalmente rurales, tanto del norte como especialmente del sur de nuestra Comunidad Foral.
- La estacionalidad de las campañas
- La existencia de turnos y horarios que necesariamente se tienen que adaptar a campañas

- La existencia de convenios más favorables en otros sectores (ej: metal), si bien todas las empresas contemplan remuneraciones en general muy superiores a las del Convenio de transformados vegetales.
- La falta de vivienda de alquiler en condiciones adecuadas en determinados pueblos y zonas
- La necesidad de perfiles técnicos polivalentes y adaptados a las necesidades concretas del sector (ej: mecánicos orientados a procesos con envasadoras, escaldadoras, cerradoras...)
- Las peculiaridades del sector hacen que la curva de aprendizaje de las personas de nueva incorporación pueda ser más larga que en otros sectores.
- Desconocimiento del sector, de su importancia y proyección, lo que implica que no se vea como sector atractivo para el desarrollo profesional.

En consecuencia, se concluyó que resulta de urgente y de vital importancia adaptar la formación para poder dar respuesta a las necesidades de este sector, motor fundamental de nuestra economía por su alto componente estratégico para la Comunidad Foral.

Cuando se habló de adaptación de la formación a las necesidades actuales las conclusiones principales de esta mesa fueron:

- Adaptar el planteamiento de los distintos grados de Formación Profesional e incluso especialidades universitarias para jóvenes estudiantes
- Adaptar la formación que se podría ofrecer a personas actualmente en situación de desempleo para su adaptación a las necesidades reales de la industria. Recualificación.
- Adaptar la formación “in company”, aprovechando recursos ya existentes en las propias organizaciones que se podrían reorientar a las necesidades más actuales y necesarias con una formación dirigida ad hoc.

La segunda parte de la mesa de expertos consistió en el análisis de los diferentes catálogos de Fpe y la formación asociada a la familia profesional de industria agroalimentaria con un doble objetivo, trabajar en la identificación de prioridades y aportar nuevas especialidades formativas para incluir en los catálogos.

4

PROPUESTA DE NUEVA PRIORIZACIÓN DE ACCIONES FORMATIVAS DE LOS CATÁLOGOS FPE EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA.

Se ha realizado una selección de aquellas acciones que ya figuran en los catálogos fpe y que guardan relación con la industria agroalimentaria, se ha tomado como base la priorización que figura en catálogo y se ha consultado a las empresas del sector sobre dicha priorización. Cada una de las empresas consultadas se ha posicionado sobre la prioridad que para ellas tiene cada una de las acciones del catálogo y uniendo cada una de las notas por acción, se ha obtenido la media para determinar la nueva prioridad. Dicho trabajo ha tenido el siguiente resultado:

CÓDIGO ESPECIALIDAD	DENOMINACIÓN ESPECIALIDAD	PRIORIZACIÓN CATÁLOGO	PRIORIZACIÓN EMPRESAS
INAD001PO	ADITIVOS ALIMENTARIO	MUY ALTA	MEDIA
INAD002PO	CERTIFICACIÓN DE CALIDAD EN ALIMENTACION	MUY ALTA	MUY ALTA
INAD003PO	ENVASADO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS	ALTA	ALTA
INAD011PO	ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	MEDIA	MUY ALTA
INAD012PO	ENVASADO, ACONDICIONADO Y EMBALAJE DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS7	MUY ALTA	MEDIA
INAD013PO	ESTERILIZACIÓN - FUNDAMENTOS DE LA CONSERVACIÓN	MUY ALTA	MUY ALTA
INAD014PO	CONTROL Y ANÁLISIS DE ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	MUY ALTA	ALTA
INAD016PO	FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA: FOOD DEFENSE, APPCC, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	MUY ALTA	MUY ALTA
INAD017PO	SEGURIDAD E HIGIENE EN EL SECTOR HORTOFRUTÍCOLA	ALTA	MEDIA
INAD019PO	GESTIÓN DE SISTEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	MUY ALTA	MUY ALTA
INAD021PO	I+D+I EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	MUY ALTA	ALTA
INAD023PO	IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS DE CALIDAD ALIMENTARIA EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA	MUY ALTA	ALTA

INAD024PO	INICIACIÓN APPCC EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA	MUY ALTA	MUY ALTA
INAD025PO	NORMATIVA DE ETIQUETADO DE ALIMENTOS	MUY ALTA	MUY ALTA
INAD026PO	ISO 22000 / 2005 PARA LA GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	MUY ALTA	ALTA
INAD028PO	LEGISLACIÓN Y NORMATIVA ALIMENTARIA	MUY ALTA	ALTA
INAD029PO	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	MUY ALTA	ALTA
INAD030PO	MANIPULACIÓN EN CRUDO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	MUY ALTA	ALTA
INAD031PO	MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS	MUY ALTA	ALTA
INAD032PO	MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	MUY ALTA	ALTA
INAD033PO	MICROBIOLOGÍA DE LOS LÁCTEOS	MUY ALTA	MEDIA
INAD034PO	MICROBIOLOGÍA DEL AGUA Y LOS ALIMENTOS	MEDIA	MEDIA
INAD035PO	NORMATIVA DE CALIDAD ALIMENTARIA BRC V5	MUY ALTA	ALTA
INAD036PO	ETIQUETADO DE ALIMENTOS	MUY ALTA	ALTA
INAD037PO	PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN CULINARIA DE CARNES, AVES Y CAZA	MEDIA	MEDIA
INAD038PO	PREELABORACION Y CONSERVACION DE VEGETALES Y SETAS	MEDIA	MEDIA
INAD039PO	PRODUCCIÓN DE PIENSOS.	MEDIA	MEDIA
INAD040PO	ELABORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN PRODUCTOS ARTESANOS AGRÍCOLAS.	MUY ALTA	MEDIA
INAD041PO	PROTOCOLOS IFS Y BRC EN SEGURIDAD ALIMENTARIA	MUY ALTA	MUY ALTA
INAD042PO	REGISTROS DE PRODUCTOS DE ALIMENTACIÓN	MEDIA	ALTA
INAD045PO	SEGURIDAD E HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	MUY ALTA	MUY ALTA
INAD046PO	SISTEMA APPCC Y PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE	MUY ALTA	MUY ALTA
INAD047PO	SISTEMAS DE CALIDAD EN INDUSTRIA ALIMENTARIA	MUY ALTA	MUY ALTA
INAD048PO	SOSTENIBILIDAD GLOBAL DE LA CADENA ALIMENTARIA	MEDIA	ALTA
INAD050PO	TRAZABILIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA7	ALTA	MUY ALTA
INAD051PO	INNOVACIÓN Y ANÁLISIS DE CICLO DE VIDA.	MUY ALTA	MEDIA
INAD053PO	PROCESAMIENTO TÉRMICO DE LOS ALIMENTOS PASTEURIZACIÓN	MUY ALTA	MUY ALTA
INAD054PO	ESTUDIOS DE VIDA ÚTIL DE LOS ALIMENTOS	MUY ALTA	ALTA
INAD055PO	NORMA BRC 7. GLOBAL STANDAR FOR FOOD SAFETY ISSUE 7 (BRC)	MUY ALTA	ALTA
INAD056PO	NORMA BRC VERSIÓN 7 (GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY) Y SUS REQUISITOS	MUY ALTA	ALTA

INAD057PO	AUDITORÍAS INTERNAS Y DE PROVEEDORES DESDE LA PERSPECTIVA DE IFS (INTERNATIONAL FEATURED STANDARDS)	MUY ALTA	ALTA
INAD058PO	NORMA INTERNACIONAL PARA LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS. IFS FOOD DEFENSE	MUY ALTA	ALTA
INAD059PO	CONTROLES PREVENTIVOS PARA LA ALIMENTACIÓN (LEY FSMA/FDA: EEUU)	MUY ALTA	MUY ALTA
INAD060PO	CONTROL DE MIGRACIONES EN ENVASES ALIMENTARIOS	MUY ALTA	ALTA
INAD061PO	CONTROL DE CIERRES EN LOS ENVASES ALIMENTARIOS	MUY ALTA	ALTA
INAD062PO	SEGURIDAD EN AUTOCLAVES DE VAPOR	MUY ALTA	ALTA
INAD063PO	HUELLA DE CARBONO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	MUY ALTA	MEDIA
INAD064PO	CONTROL DE FITOSANITARIOS, METALES Y CONTAMINANTES EN LOS ALIMENTOS	MUY ALTA	MEDIA
INAE003PO	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS	ALTA	MEDIA
INAE004PO	ELABORACIÓN DE QUESOS PRESENCIAL	ALTA	MEDIA
INAF009PO	NUEVOS PROCEDIMIENTOS DE ELABORACIÓN EN PANADERÍA	ALTA	MEDIA
INAF010PO	MASAS CONGELADAS Y PAN PRECOCIDO	ALTA	MEDIA
INAF011PO	MASAS CONGELADAS Y PANES PRECOCIDOS	ALTA	MEDIA
INAF017PO	PANADERIA: TECNICO EN PANIFICACION	ALTA	MEDIA
INAF018PO	ELABORACIÓN DE PANES PARA LA ALIMENTACIÓN ESPECIAL	MEDIA	MEDIA
INAF019PO	ELABORACIÓN DE PANES TRADICIONALES CON NUEVAS TECNOLOGÍAS	MEDIA	MEDIA
INAF020PO	PASTELERIA	ALTA	MEDIA
INAH001PO	ELABORACIÓN, CATA, MARIDAJE Y CONSERVACIÓN DE VINOS	ALTA	MEDIA
INAH003PO	EMBOTELLADO DE VINOS	ALTA	MEDIA
INAI001PO	CARNICERÍA Y DESPIECE	ALTA	MEDIA
INAI002PO	DESPIECE DE PORCINO	MUY ALTA	MEDIA
INAI003PO	DESPIECE Y DESHUESE DE JAMONES	ALTA	MEDIA
INAI004PO	ELABORACIÓN DE PIEZAS CÁRNICAS	MUY ALTA	MEDIA
INAI005PO	ELABORACIÓN DE PREPARADOS CÁRNICOS FRESCOS	MUY ALTA	MEDIA
INAI006PO	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS, CURADOS Y COCIDOS	MUY ALTA	MEDIA
INAI008PO	SACRIFICIO Y FAENADO DE ANIMALES Y ASISTENCIA A LA INSPECCIÓN 47	ALTA	MEDIA
INAI009PO	PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS PARA LA VENTA EN CARNICERÍA	ALTA	MEDIA
INAJ003PO	PREPARACIÓN Y VENTA DE PESCADOS	MUY ALTA	MEDIA
INAV001PO	MICROBIOLOGÍA DE CONSERVAS VEGETALES	MUY ALTA	ALTA

INAV002PO	PROTOCOLO GLOBAL GAP PARA PRODUCCIÓN HORTOFRUTÍCULA	MUY ALTA	MEDIA
INAV003PO	CONTROL DE PROCESOS PARA LA SEGURIDAD DE CONSERVAS. BPCS.BETTER PROCESS CONTROL SCHOOL	MUY ALTA	ALTA

PROPUESTA DE NUEVAS ACCIONES FORMATIVAS QUE NO FIGURAN EN EL CATÁLOGO

1.- CERRADORAS DE BOTES DE HOJALATA

OBJETIVO GENERAL:

Conocer el manejo de una maquina cerradora de botes.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Identificar los tipos de máquinas, tipos de cierres y tipos de ajustes
- Profundizar en el conocimiento del manejo de la máquina
- Conocer los utillajes
- Aprender operaciones de ajuste

HORAS: 20 horas

DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS:

- Definición
- Productos herméticos y estables
- Tipos de envases
- Máquina Cerradora
- Cerradoras de envases giratorios y parados
- Utillaje de cierre
- Operaciones y ajustes

CENTROS PROVEEDORES: No se conocen en Navarra

MÓDULOS ECONÓMICOS ORIENTATIVOS: 13 €/alumno/hora

PERSONA DE CONTACTO: Antonio Moreno (Gerente) Unión de Fabricantes de Conservas S.A. (UNFASA)

2.- ALÉRGENOS, MANIPULADORES

OBJETIVO GENERAL:

Dar a conocer los requerimientos del Reglamento (UE) nº 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 en relación a la información facilitada al consumidor sobre alergias e intolerancias alimentarias, de obligado cumplimiento a partir del 13 de diciembre de 2014.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Conocer los métodos de prevención frente a alergias e intolerancias alimentarias
- Conocer los nuevos requisitos del etiquetado de productos alimentarios.

HORAS: 30 horas

DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS:

- Legislación aplicable y normativa de obligado cumplimiento.
- Alergias e intolerancias alimentarias.
 - Definiciones y conceptos básicos.
 - Clasificación de reacciones adversas a alimentos.
 - Diagnóstico.
- Tipos de alérgenos contemplados en la normativa.
 - Mención de las alergias e intolerancias más frecuentes en los diferentes grupos de alimentos.
- Nutrición y alimentación.
 - Pirámide de la alimentación para adultos y niños.
 - Productos que pueden ser sustitutos para personas con alergias o intolerancias a alimentos.
 - Necesidades nutricionales.
- Plan de prevención de riesgos en alergias e intolerancias alimentarias.
 - Selección de productos.
 - Etiquetado de alimentos sin gluten.
 - La capacitación del personal.
- Primeros auxilios en caso de intoxicación alimentaria.
 - Anafilaxia.
 - Reanimación Cardio Pulmonar (RCP).
 - Tratamiento farmacológico de rescate en caso de anafilaxia.

CENTROS PROVEEDORES: No se conocen en Navarra

MÓDULOS ECONÓMICOS ORIENTATIVOS: 13 €/alumno/hora

PERSONA DE CONTACTO: Asunción García (Responsable RRHH) Industrias Alimentarias de Navarra S.A.U

3.- SISTEMAS DE GESTIÓN DE ALMACENES SGA

OBJETIVO GENERAL:

Conocer el funcionamiento de un Sistema de Gestión de Almacenes SGA.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Conocer un sistema software de gestión de almacén
- Conocer todos los usos y aplicaciones que puede ofrecer un SGA

HORAS: 30 horas

DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS:

- 1 ¿Qué es un Sistema de Gestión de Almacenes?
- 2 funciones que puede ofrecer un sistema de gestión de almacenes

2.1 Funciones que puede ofrecer un sistema de gestión de almacenes en la recepción y devolución

2.2 Funciones que puede ofrecer un SGA en la ubicación, la gestión de ubicaciones y el reaprovisionamiento entre almacenes internos

2.3 Funciones que puede ofrecer un SGA en la gestión de stocks

2.4 Funciones que puede ofrecer un SGA en el proceso de picking, crossdocking y acondicionamiento

2.5 Funciones que puede ofrecer un SGA en el proceso de planificación

2.6 Funciones que puede ofrecer un SGA en el proceso de expediciones, cargas y rutas

CENTROS PROVEEDORES: No se conocen en Navarra

MÓDULOS ECONÓMICOS ORIENTATIVOS: 13 €/alumno/hora

PERSONA DE CONTACTO:

Una de las principales conclusiones a las que se ha llegado a través del presente estudio es la necesidad de determinados profesionales que demanda el sector agroalimentario de Navarra. Como principales problemas que presenta el sector para poder atraer a estos profesionales se podrían indicar, las condiciones económicas del puesto (inferiores a las que puede ofrecer el sector del metal) y la ubicación de los centros de trabajo (lejos de Pamplona y comarca).

Por ello, y con el objetivo de poder dotar al sector del personal cualificado que necesita, se propone la iniciativa de poder recualificar a determinados titulados o egresados, de formación profesional y universidad que actualmente no encuentran empleo, dotándoles de la formación complementaria necesaria para redirigirles hacia el sector agroalimentario y poder satisfacer el doble objetivo de, encontrar empleo para el profesional y satisfacer la demanda de profesionales para el sector.

A continuación, se propone una iniciativa, a nuestro juicio, podría resultar de ayuda para paliar el problema anteriormente indicado de falta de determinados profesionales en el sector:

PROYECTO SINGULAR TÉCNICO DE MANTENIMIENTO AGROALIMENTARIO

1. Objetivo y contenido del proyecto.

Objetivo:

Satisfacer las necesidades de contratación de empresas del Sector Agroalimentario de una cualificación específica y que no están encontrando en el mercado, como es el puesto de “técnico de Mantenimiento agroalimentario”.

Contenido de la Medida:

El proyecto consistirá en identificar a un grupo de entre 15 y 20 desempleados y trabajadores de empresas del sector para poder recualificarlos y especializarlos como “Técnicos de Mantenimiento Agroalimentarios”.

Se tratará de reclutar participantes a través de dos vías:

1. Desempleados con un perfil de entrada de Grado Medio en Electricidad o Mecánica, así como desempleados que hayan cursado algún certificado de profesionalidad relacionada con el puesto (cursos de trabajadores, pifes, escuelas taller, talleres ocupacionales). Para ello se realizarán las consultas necesarias con las oficinas de empleo (principalmente de ribera y zona media)
2. Algunas de las empresas participantes aportarán como mínimo 1 trabajador que ellas previamente identifiquen como un trabajador con experiencia en labores de apoyo a mantenimiento y con competencias y habilidades como para poder convertirse en un técnico de mantenimiento agroalimentario.

Una vez configurado el grupo de participantes se analizará el perfil competencial de cada uno de ellos y se comparará (balance competencial) con el perfil definido por las empresas para el técnico de mantenimiento. De la citada comparación se concluirá que competencias y en relación con ellas que módulos formativos deberá programarse. Puede que ocurra que no todos los participantes tengan que realizar el conjunto del plan formativo. Se irán incorporando a medida que del balance competencial se derive que necesitan ese modulo formativo.

Para la formación se tomará como base el Currículo del Grado Medio de Mantenimiento Electromecánico:

- Técnicas de fabricación
- Técnicas de unión y montaje
- Electricidad y automatismos eléctricos I
- Automatismos neumáticos e hidráulicos
- Montaje y mantenimiento eléctrico-electrónico I
- Interpretación de planos en mecanizado y mantenimiento de máquinas
- Electricidad y automatismos eléctricos II
- Montaje y mantenimiento mecánico
- Montaje y mantenimiento eléctrico-electrónico II
- Montaje y mantenimiento de líneas automatizadas

Se organizarán grupos de trabajadores por cada uno de los módulos formativos que deba cursar cada uno y se impartirá la formación.

La formación se realizará en (centro sin determinar) entre los meses de enero de 2020 a junio de 2020.

Una vez realizada la formación, cada trabajador realizará prácticas en empresas del sector en “mantenimiento”. Para ello la empresa designará un “maestro” que será un trabajador con conocimientos en el puesto de “mantenimiento” que hará de tutor de la empresa con el

“aprendiz”. Del mismo modo, se asignará un “tutor externo” que ayudará al trabajador a complementar la formación en el puesto de trabajo.

La duración de las “prácticas” en el puesto de trabajo lo determinarán los tutores de empresa y el tutor externo, de mutuo acuerdo y en función de la necesidad del trabajador. Puesto que el alumno ya cuenta con contrato de trabajo de la empresa, no habrá que buscar ninguna fórmula jurídica para que pueda practicar en el citado puesto. En el caso de alumnos desempleados se estará a los límites que establezca la norma para el cómputo de horas totales de prácticas.

Finalmente, el trabajador contará con los conocimientos suficientes para ocupar el puesto de “técnico de Mantenimiento Agroalimentario”

2. Resultado Esperado:

- Se pretende contactar con al menos 9 empresas agroalimentarias
- El número de participantes que como mínimo se pretende formar será de 10.
- Se definirán las competencias técnicas y personales que definan el puesto de “técnico de mantenimiento agroalimentario”.
- Análisis de los perfiles competenciales de partida de entre 10 y 15 trabajadores.
- Balance Competencial de entre 10 y 15 trabajadores.
- Definición de los itinerarios formativos.
- Diseño y programación de los itinerarios formativos de cada participante.
- Gestión de la formación.
- Análisis y definición de los trabajos prácticos en empresas (de 10 a 15 diseños a medida de las características de cada empresa)
- Tutor externo (12 horas x 13 empresas = 156 horas)
- Dirección y coordinación de todo el proyecto.