

Ocupacions més demandades al sector de la Indústria Agroalimentària

Informe 2014



Elaborat per:

Deloitte.



**Generalitat
de Catalunya**



Unió Europea
Fons Europeu
de Desenvolupament
Regional

"Una manera de fer Europa"

1. Presentació del sector

El sector agroalimentari inclou totes aquelles activitats adreçades a la transformació, conservació, preparació així com condicionament de primeres matèries per tal de fer-los aptes per al consum humà o animal. En aquest sentit, aquestes matèries primeres són proveïdes pel sector agrícola, ramader i pesquer, sectors amb els quals la indústria agroalimentària manté un fort vincle.

Prenent en consideració la naturalesa de les activitats realitzades, aquest sector pot ésser dividit en:

- **Fabricació:** inclou totes aquelles activitats adreçades a la transformació de les matèries primeres en productes aptes per al consum com ara el seu processament, l'envasatge i la realització dels pertinents controls de qualitat i seguretat alimentària.
- **Investigació:** engloba totes aquelles activitats destinades a la recerca d'innovacions susceptibles d'ésser aplicades al sector, tant a nivell alimentari (nous components, additius més saludables, etc.) com ara tecnològic (noves tècniques de conservació, de producció, etc.).
- **Serveis al consum:** inclou totes aquelles activitats vinculades amb els consumidors finals, ja sigui en l'àmbit de la protecció dels seus drets com la investigació de mercat per tal d'identificar nous patrons de consum.

Cal fer referència a la important fragmentació del sector, fenomen que s'observa arreu d'Europa. Tanmateix, tot i l'existència d'un elevat nombre d'empreses petites i mitjanes, el sector agroalimentari presenta un gran dinamisme, el qual l'ha conduït a ser un dels principals sectors a l'economia, tant a escala europea com nacional.

2. Context actual

Tendències globals: la indústria agroalimentària és el principal sector industrial a l'economia europea, generant un volum de negoci superior a 1 bilió d'euros al 2013, la qual cosa suposa un increment del 3,1% respecte a les anteriors dades de 2011. Així mateix, dona feina a més de 4 milions d'uropeus, fet que el converteix en el primer sector pel que fa a xifres d'ocupació. Fortament implantat arreu del continent, algunes de les principals empreses del sector com ara Nestlé, Anheuser-Busch, Unilever o Danone són empreses europees. Tot i així, es tracta d'un sector àmpliament fragmentat, essent PIMES més del 50% de les empreses. En tot cas, cal destacar l'elevat compromís per part dels poders públics, especialment la Comissió Europea, la qual està impulsant diverses polítiques i regulacions en l'àmbit alimentari vinculades a aspectes com ara la qualitat de l'alimentació, l'etiquetatge i l'ús de denominacions d'origen o bé la utilització d'organismes genèticament modificats com a primeres matèries. Així mateix, i conscient de la realitat del sector, dona suport a les petites i mitjanes empreses per tal d'incrementar la seva sostenibilitat ambiental i promoure una major inversió en R+D.

Espanya: el sector agroalimentari ha estat identificat com un dels sectors estratègics sobre els quals s'ha de basar la recuperació de l'economia espanyola. En aquest sentit, el Ministeri d'Agricultura, Alimentació i Medi Ambient conjuntament amb la Federació Espanyola d'Indústries d'Alimentació i Begudes ha llençat un marc estratègic de col·laboració a fi d'impulsar el creixement del sector, tot promovent un increment de les vendes així com la creació de llocs de treball. L'activitat del sector agroalimentari, integrat per 28.762 empreses, representà l'any 2012, el 7,6% del PIB espanyol, essent el primer sector industrial de l'economia, així com el segon exportador. Pel que fa a l'ocupació, aquesta indústria donà feina a unes 440.000 persones al darrer trimestre del 2013, una xifra que representà un increment del 2,42% respecte el mateix període de l'any anterior.

Catalunya: la indústria agroalimentària té una llarga tradició a l'economia catalana, essent capdavantera a nivell estatal pel que fa al volum de vendes. Així mateix, Catalunya concentra diverses empreses de més de 500 empleats com ara la Corporació Agrària Guissona, Nutrexp, Agrolimen, Miquel Alimentació, Torres o Frit Ravich, així com centres de decisió i producció d'empreses multinacionals com ara Danone, Sara Lee o Nestlé. És important fer referència també al paper de l'àrea de Barcelona en aquesta indústria. L'existència de Mercabarna aporta considerable valor a la indústria local. Així mateix, cal fer referència també a la celebració de la fira Alimentaria que constitueix un dels principals esdeveniments que tenen lloc al sector.

Indicadors Sector Agroalimentari	Contribució del sector al PIB espanyol ⁽¹⁾	Població ocupada a Espanya ⁽²⁾	Nombre d'empreses a Espanya ⁽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. Tendències claus del sector

Tendències sectorials

	<p>Nous hàbits de consum</p>	<p>Els consumidors mostren un major grau de preocupació pels nivells de qualitat i seguretat dels productes alimentaris. Això fa que cada cop més exigeixin a la indústria les corresponents garanties, especialment en el que fa referència a productes envasats, i d'altra banda, prenguin un major pes els anomenats productes bio o ecològics. D'altra banda, determinats canvis socials estan donant lloc a una segmentació de la demanda, que la indústria agroalimentària ha de ser capaç de respondre. Així doncs, l'existència de consumidors preocupats per la seva salut exigeix la disponibilitat de productes baix en sal o sucre; els nous estils de vida demanen productes adaptats a les persones que viuen soles o bé que no tenen excessivament temps per cuinar però no volen renunciar a cuidar-se. Finalment també cal tenir en compte els aliments adreçats a sectors de la població que pateixen algun tipus d'al·lèrgia o intolerància alimentària com ara les persones celíaqües o les intolerants a la lactosa.</p>
	<p>Innovació tecnològica</p>	<p>La creixent sensibilitat dels consumidors en vers el preu exigeix a la indústria agroalimentària oferir preus cada cop més competitius sense que això repercuteixi en els nivells de qualitat del producte final. En aquest sentit, es registra una tendència cap a l'aplicació d'innovacions tecnològiques en els processos productius així com aquells lligats a la conservació i envasat, a fi d'incrementar la seva eficiència. Tanmateix, a fi d'aconseguir el desenvolupament de noves innovacions tecnològiques, és important que tant les empreses com els poders públics realitzin un major esforç inversor en i+d, superant les limitacions derivades de la insuficient dimensió de moltes de les empreses del sector.</p>
	<p>Legislació més restrictiva i augment de controls</p>	<p>La creixent preocupació dels consumidors per la qualitat i seguretat dels productes alimentaris s'ha traduït en una legislació més restrictiva que afecta a la totalitat dels processos productius, regulant àmbits com ara la importació i exportació d'aliments o l'ús de complements alimentaris com conservants, colorants, etc. Així mateix, també s'ha procedit a l'establiment de diverses agències de seguretat alimentària o de certificació per a valorar, a més de la qualitat del producte, el mètode emprat en la seva fabricació o la seva denominació d'origen.</p>
	<p>Canvis en el model de distribució</p>	<p>Donada l'elevada concentració existent en el sector de la distribució, fet que comporta que els grans grups distribuïdors tinguin capacitat per influir en els preus, en perjudici en moltes ocasions dels productors, cada cop més des de la indústria agroalimentària s'està apostant per l'anomenada venda directa. Es tracta d'un model de negoci que, tot donant valor als productes locals, afavoreix un major marge per als productors, ja que aquests esdevenen minoristes, a la vegada que permet que els consumidors finals disposin de productes de qualitat a preus ajustats, ja que s'eliminen els costos addicionals vinculats als intermediaris.</p>
	<p>Preocupació per la sostenibilitat</p>	<p>La indústria agroalimentària no ha quedat al marge de les pressions des de la societat per un major respecte cap al medi ambient. En aquest sentit, s'estan realitzant considerables esforços per tal de reduir les emissions de CO₂ causants de l'efecte hivernacle, tant en l'obtenció de les matèries primeres com en el seu posterior processament. Així mateix, s'està tendint a la implantació de millores en la producció adreçades a incrementar la seva eficiència, promovent una reducció del consum d'energia i aigua, així com en l'elaboració dels envasos, buscant una reducció dels residus, especialment aquells de tipus plàstic.</p>

4. Ocupació al sector de la indústria agroalimentària

Els canvis que està experimentant el sector agroalimentari estan tenint una considerable influència en les demandes d'ocupació per part d'aquest sector. Així doncs, s'observa com cada cop més hi ha un increment de la demanda d'aquells professionals vinculats a la necessitat d'una major qualitat i controls a la indústria així com aquells relacionats amb la implantació de millores tecnològiques adreçades a incrementar la competitivitat del sector.

Anàlisi de l'ocupació al sector de la indústria agroalimentària	Tendència actual	Previsió de creixement
	↑	↑

↻ Recuperació/Creixement; ⇌ Manteniment; ↓ Decreixement

4.1. Ocupacions de major qualificació més demandades

Ocupació	Descripció	Requisits valorats (Formació, experiència i competències)	Altres aspectes destacats
1 Expert/a en gestió integrada de qualitat, medi ambient i riscos laborals	El tècnic en gestió integrada és el professional que coordina tots els aspectes relacionats amb la qualitat, medi ambient i seguretat laboral dins les empreses agroalimentàries.	<ul style="list-style-type: none"> Formació: es requereix formació de l'àmbit científicotècnic, ja siguin enginyeries lligades a l'agricultura o l'alimentació o bé graus en ciències pures. Així mateix, es valora disposar de coneixements sobre gestió de la qualitat, seguretat alimentària (sistema APPCC) així com sobre prevenció de riscos laborals. 	<p>La majoria de posicions requereixen formacions científicotècniques, si bé es valora el fet d'haver cursat una titulació específica de l'àmbit de l'alimentació.</p> <p>Les empreses del sector realitzen formacions internes adreçades a complementar les habilitats dels seus treballadors.</p>
2 Gestor/a de la comunicació al client i al consumidor	El Gestor de la comunicació al consumidor és el professional que coordina tots els aspectes relacionats amb la comunicació de la indústria alimentària amb els seus clients, els seus consumidors finals i altres parts interessades.	<ul style="list-style-type: none"> Formació: es requereix formació universitària lligada al món científic, de l'alimentació o bé del camp de les ciències de la comunicació. Es valora disposar de formació complementària sobre màrqueting i/o comunicació empresarial. Experiència: és adient disposar d'experiència prèvia en el camp de la comunicació o bé a la indústria alimentària. 	<p>Es valora disposar de competències en orientació al client així com comunicació per aquelles tasques que impliquin una relació amb els consumidors.</p>

Ocupació	Descripció	Requisits valorats (Formació, experiència i competències)	Altres aspectes destacats
3 Expert/a en aplicacions TIC a la traçabilitat alimentària	L'expert en aplicacions TIC a la traçabilitat alimentària és el professional coneixedor de les TICs que col·labora amb les indústries alimentàries en el disseny, la implantació i el manteniment dels sistemes de traçabilitat que els assisteixen en localitzar i rastrejar totes les matèries primeres, ingredients i envasos que utilitzen, així com els aliments que fabriquen i que venen als seus clients.	<ul style="list-style-type: none"> Formació: es requereix disposar de coneixements sobre les TIC obtinguts mitjançant un cicle formatiu o bé enginyeries informàtiques o de telecomunicacions. Formació: es valora disposar de coneixements sobre gestió de projectes i lideratge de persones. Experiència: es requereix experiència prèvia com a consultor TIC a la indústria alimentària. 	<p>És necessari tenir coneixements d'anglès, especialment per aquelles professions lligades a les TIC, tot i que es valoren també altres llengües.</p>
4 Tècnic/a en informació i protecció al consumidor	El tècnic en informació i protecció al consumidor informa a l'usuari o al consumidor de béns i serveis; realitza el control d'establiments; gestiona les possibles accions derivades de l'aplicació de la legislació vigent en matèria de protecció del consumidor; i és part activa en accions de mediació i intervenció en processos d'arbitratge.	<ul style="list-style-type: none"> Formació: és adient disposar de coneixements sobre els productes de consum així com la normativa vigent, a obtenir mitjançant un cicle formatiu o titulació universitària de l'àmbit de l'empresa o dret. Experiència: es valora disposar d'experiència en resolució de conflictes, tramitació de reclamacions o inspecció d'establiments. 	<p>Les posicions de l'àmbit comercial requereixen de coneixements en vendes i màrqueting com a complement de la formació sectorial.</p> <p>Cal tenir interès per les principals tendències i innovacions al sector, orientant-se cap a la formació contínua al llarg de la carrera.</p>
5 Expert/a en aplicacions d'envasament alimentari	És el professional que lidera les investigacions d'aplicacions de nous materials tècniques d'envasat, nous envasos i embalatges, atmosferes protectores i de millores, dins d'una estratègia de llançament de nous productes, de millora dels envasos actuals i/o d'adaptació a noves tecnologies d'envasament i condicionament dels aliments.	<ul style="list-style-type: none"> Formació: és recomanable disposar d'una titulació científicotècnica. És necessari una formació complementària sobre disseny d'envasos o tecnologies i processos d'embalatge. Experiència: es requereix disposar d'entre 1 i 3 anys d'experiència prèvia en indústries d'envasament. 	<p>És necessari disposar de competències en treball en equip així com en planificació i organització</p>

Ocupació	Descripció	Requisits valorats (Formació, experiència i competències)	Altres aspectes destacats
6 Expert/a en legislació alimentària	L'Expert en legislació alimentària és el professional que coordina tots els aspectes relacionats amb la normativa que afecta a qualsevol empresa alimentària, amb l'objectiu d'assegurar que els aliments que es comercialitzen compleixen tots els requisits que marca la legislació vigent, i de prevenir i assegurar que les empreses alimentàries estaran preparades per assumir les obligacions que es deriven de la normativa vigent que els afecta, i/o que en un futur els pot afectar.	<ul style="list-style-type: none"> Formació: és necessari disposar de coneixements sobre legislació alimentària, a obtenir mitjançant una titulació universitària del camp científicotècnic o bé de l'àmbit jurídic. Experiència: es valora disposar d'experiència prèvia a la indústria agroalimentària, especialment en l'àmbit del control de la qualitat. 	Donat el caràcter cada cop més exigent dels consumidors, és essencial que els professionals del sector agroalimentari tinguin una clara preocupació per l'ordre i la qualitat en tot allò que fan.
7 Agroxef	La posició de l'agro xef es troba encara en un estat incipient. Aquest professional serà una combinació d'agricultor i cuiner que treballarà el desenvolupament de les llavors, el creixement de productes basats en la demanda dels consumidors, incorporant la creativitat culinària pròpia d'un xef.	<ul style="list-style-type: none"> Formació: és adient disposar d'un cicle formatiu o una titulació universitària vinculada a l'alimentació, a fi de tenir coneixements sobre cuina així com sobre producció d'aliments. Experiència: es valora disposar d'experiència prèvia en el món de la cuina així com en el de la hortofructicultura. 	

4.2. Ocupacions de menor qualificació més demandades

Ocupació	Descripció	Requisits valorats (Formació, experiència i competències)	Altres aspectes destacats
1 Operari/ària d'envasat en la indústria alimentària	L'operari d'envasat en la indústria alimentària és el professional que realitza la darrera etapa del procés d'elaboració: envasat o embotellat, i posterior embalatge del producte final, garantint la seva qualitat i higiene, i aplicant les tècniques adequades per la seva correcta conservació, respectant en tot moment les normes de qualitat, de medi ambient, seguretat i tècnico-sanitàries establertes per l'empresa.	<ul style="list-style-type: none"> Formació: és adient disposar d'un cicle formatiu vinculat al camp de les indústries alimentàries. Així mateix, és recomanable tenir coneixements sobre higiene així com sobre tècniques de manipulació d'aliments. Experiència: es valora haver treballat en un lloc similar, tot i que no és un requisit indispensable. 	<p>Si bé la formació més habitual es aquella lligada a la indústria alimentària, els cicles formatius lligats al món de l'empresa també ofereixen oportunitats en aquest sector.</p> <p>Donades les característiques d'aquestes ocupacions, cal disposar de competències en preocupació per l'ordre i la qualitat, treball en equip i cooperació així com capacitat d'aprenentatge i utilització de coneixements.</p>
2 Elaborador/a de la indústria de plats preparats	L'elaborador de la indústria de plats preparats és el professional que realitza i controla els processos de recepció, manipulació, transformació i elaboració dels diferents tipus de preparacions que entren dins de la definició de plats precuinats i plats preparats.	<ul style="list-style-type: none"> Formació: es valora disposar d'un cicle formatiu vinculat a la indústria alimentària. Donades les característiques de l'ocupació, és adient tenir coneixements sobre manipulació d'aliments així com sobre gastronomia. Experiència: es valora haver treballat prèviament a la indústria alimentària. 	

5. Conclusions i Projecció futura

Noves oportunitats



- Els canvis en els hàbits de consum a les societats actual suposen una considerable oportunitat pel sector agroalimentari. Aquest ha d'ésser capaç de segmentar l'oferta a fi de donar resposta a les noves necessitats dels consumidors, tot dissenyant productes adaptats a aquells que desitgen un estil de vida saludable, els que no disposen de massa temps per cuinar o els que tenen unes necessitats alimentàries específiques, entre d'altres.
- De la mateixa manera que a altres sectors econòmics, les noves tecnologies ofereixen considerables oportunitats de cara optimitzar i millorar l'eficiència dels processos productius de la indústria agroalimentària. En aquest sentit, el sector demandarà de professionals capaços de poder dissenyar i implementar aquestes millores a fi de millorar la competitivitat del sector.

Qualitat i seguretat alimentària



- Els consumidors actuals cada cop exigeixen a la indústria agroalimentària el compliment d'uns estàndards de qualitat i seguretat al llarg de tota la seva cadena productiva. Així mateix, des dels poders públics s'han impulsat noves regulacions adreçades en aquesta mateixa línia i s'han implantat majors controls i certificacions per al sector. En front d'aquest context, la indústria agroalimentària cada cop requerirà de més professionals especialitzats en el camp de la seguretat alimentària així com amb coneixements sobre la legislació que regula el sector o bé sobre tècniques de control i seguiment de la qualitat al llarg de tota la cadena productiva.
- D'altra banda, la indústria també està realitzant esforços a fi d'implementar innovacions que permetin oferir productes més naturals, que siguin percebuts pels consumidors com més saludable, tot cercant una reducció en el nombre d'additius químics emprats en la producció (conservants, colorants, emulsionants, etc.)

Alertes



- El sector agroalimentari es caracteritza per una elevada fragmentació, fet que té com a conseqüència principal l'existència d'un elevat nombre de petites i mitjanes empreses amb menor capacitat d'innovar. Així mateix, els esforços de concentració vertical i/o horitzontal es veuen dificultats en moltes ocasions fruit del considerable arrelament al territori que presenten aquestes empreses.
- Fruit del context econòmic actual, es registra una cada cop més elevada sensibilitat dels consumidors cap als preus dels productes, fet que incrementa la competitivitat dintre del sector, situació que s'ha vist agreujada pel creixement de la quota de mercat de les marques blanques impulsades des dels grups de distribució.

Fortaleses



- La indústria agroalimentària té una llarga tradició a Catalunya, concentrant-se en el territori un nombre considerable d'empreses de més de 500 treballadors, moltes de les quals han iniciat processos d'internacionalització. A més a més, cal destacar la presència de centres de decisió i producció de multinacionals del sector, de capital estranger.
- Existeix un excel·lent teixit educatiu, que ofereix un ampli ventall d'opcions formatives per als professionals del sector. Així mateix, el territori disposa d'infraestructures com ara Mercabarna o centres de recerca com l'IRTA que poden contribuir a la millora del posicionament del sector a nivell internacional.
- Presència d'un sector agrari al territori capaç de proveir les primeres matèries requerides.

Els nous hàbits de consum ofereixen interessants oportunitats al sector agroalimentari, que ha de ser capaç de donar-los resposta, tot aprofitant les innovacions tecnològiques i els nous models de distribució

Fonts: Darreres dades disponibles. Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi 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. Premsa: La Vanguardia, 5 días, Expansión,

Articles:

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. Webgrafia sectorial complementària

- ✓ 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/>

Catàleg d'ocupacions de Barcelona Treball

Vols ampliar la informació de les principals ocupacions del Sector? Coneix el detall de les tasques que realitza cada professional, la formació necessària per a treballar-hi, les competències clau associades i les ofertes de feina publicades als principals portals de feina.

www.bcn.cat/treball > [Sectors econòmics](#)

> [Cercador d'ocupacions](#)

Elaborat per:

Deloitte.

Cofinancen:



**Generalitat
de Catalunya**



Unió Europea
Fons Europeu
de Desenvolupament
Regional

"Una manera de fer Europa"