



## ÍNDICE

	<b>Página</b>
1. Presentación	5
2. Metodología	6
3. La industria alimentaria: descripción del sector	9
4. Análisis	
4.1 Coyuntura económica	12
4.2 Estructura empresarial	15
4.3 Tendencias y perspectivas de futuro	25
5. Mercado laboral	
5.1 El mercado de trabajo en Asturias	32
5.2 El mercado de trabajo de la industria alimentaria en Asturias	36
6. Oferta formativa	45
7. Mapa ocupacional	59
8. Conclusiones	69

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

## Página

-Gráfico nº1. Distribución de las empresas asturianas según estrato de asalariados	16
-Gráfico nº 2. Distribución del tejido empresarial asturiano según sector de actividad	17
-Gráfico nº3. Representación gráfica de la distribución de las empresas de la industria alimentaria asturiana por subsectores de actividad	18
-Gráfico nº4. Representación gráfica de la distribución de las empresas de la industria alimentaria nacional por subsectores de actividad	20
-Gráfico nº 5. Distribución de las empresas asturianas de la industria alimentaria por estrato de Asalariados	22
-Gráfico nº 6. Comparativa de la distribución según estrato de trabajadores en el sector de la industria alimentaria con el total de empresas asturianas	22
-Gráfico nº 7. Comparativa de las empresas del sector alimentario en Asturias y España según estrato de asalariados	23
-Gráfico nº8. Evolución de las exportaciones de la industria alimentaria asturiana	24
-Gráfico nº 9. Evolución de las exportaciones del total de los sectores económicos en Asturias	24
-Gráfico nº 10. Expectativas sobre la cartera de pedidos para los próximos meses	25
-Gráfico nº11. Expectativas en cuanto a nivel de producción para los próximos meses	26
-Gráfico nº 12. Expectativas en cuanto a empleo	26
-Gráfico nº 13. Expectativas en cuanto a empleo en 2014	27
-Gráfico nº 14. Comparativa Tasa de paro por comunidades autónomas. Tercer Trimestre 2015	33
-Gráfico nº 15 .Ocupados en el tercer trimestre en Asturias según sector de actividad	34
-Gráfico nº 16. Parados en el tercer trimestre en Asturias según sector de actividad	34
-Gráfico nº 17 . Evolución de la contratación en Asturias 2012-2014	35
-Gráfico nº 18. Evolución del paro en Asturias 2012-2014	36
-Gráfico nº 19. Evolución del paro sector alimentario en Asturias 2012-2014	36
-Gráfico nº 20. Paro según sexo en el sector alimentario en Asturias 2012-2014	37
-Gráfico nº 21. Paro según grupos de edad en el sector alimentario en Asturias 2012-2014	38
-Gráfico nº 22 . Paro según grupos de edad en el sector alimentario en Asturias 2012-2014	38
-Gráfico nº 23. Paro según grupos de edad en el sector alimentario en Asturias 2012-2014	40
-Gráfico nº 24. Primera ocupación demandada por las personas paradas sector alimentario en Asturias 2012-2014 (medias anuales)	42
-Gráfico nº 25. Contrataciones sector alimentario en Asturias 2012-2014	43
-Gráfico nº 26. Contrataciones sector alimentario en Asturias 2012-2014	44
-Gráfico nº 27. Personas matriculadas en FP en Asturias familia industrias alimentarias, 2011-2014	52
-Gráfico nº 28. Personas tituladas en FP en Asturias familia industrias alimentarias, 2011-2014	53
-Gráfico nº 29. Inserción personas tituladas en FP en Asturias, Curso 2011-2012, familia industrias alimentarias	54
-Gráfico nº 30. Inserción personas tituladas en FP en Asturias, Curso 2012-2013, familia industrias alimentarias	54
-Gráfico nº 31. Inserción personas tituladas en FP en Asturias, Curso 2013-2014, familia Industrias alimentarias	54
-Gráfico nº 32. Acciones de Formación profesional para el empleo en Asturias, familia industrias alimentarias, 2011-2013	56
-Gráfico nº 33. Horas de formación impartidas en Formación profesional para el empleo en Asturias, 2011-2013	56
-Gráfico nº 34. Participantes en Formación profesional para el empleo en Asturias, 2011-2013	57

## ÍNDICE DE TABLAS

## Página

-Tabla nº 1. Actividades del sector alimentario según código CNAE	11
-Tabla nº 2. Distribución de las empresas asturianas según estrato de asalariados	15
-Tabla nº 3. Distribución del tejido empresarial asturiano según sector de actividad	16
-Tabla nº 4. Distribución de empresas de la IA asturiana por subsectores de actividad	18
-Tabla nº 5. Evolución del nº de empresas de la industria alimentaria en Asturias	19
-Tabla nº 6. Distribución de empresas de la IA nacional por subsectores de actividad	20
-Tabla nº 7. Evolución del nº de empresas de la industria alimentaria en España	21
-Tabla nº 8. Distribución de las empresas asturianas de la IA por estrato de asalariados	21
-Tabla nº 9. Consumo de la clase media por región en millones de dólares y porcentaje.	28
-Tabla nº 10. Número de normas sobre alimentación aplicables en el mercado español.	30
-Tabla nº 11. Comparativa Tasa de paro por comunidades autónomas. Tercer Trimestre 2015.	32
-Tabla nº 12. Evolución de la contratación en Asturias 2012-2014	35
-Tabla nº 13. Evolución del paro en Asturias 2012-2014	35
-Tabla nº 14. Evolución del paro sector alimentario en Asturias 2012-2014	36
-Tabla nº 15. Paro según sexo en el sector alimentario en Asturias 2012-2014	37
-Tabla nº 16. Paro según grupos de edad en el sector alimentario en Asturias 2012-2014	37
-Tabla nº 17. Paro según estudios en el sector alimentario en Asturias 2012-2014	38
-Tabla nº 18. Primera ocupación demandada por las personas paradas sector alimentario en Asturias 2012-2014 (medias anuales)	39
-Tabla nº 19 . Otras ocupaciones demandadas por las personas paradas sector alimentario en Asturias 2012-2014 (medias anuales)	41
-Tabla nº 20. Contrataciones sector alimentario en Asturias 2012-2014	43
-Tabla nº 21. Contrataciones según ocupaciones sector alimentario en Asturias 2012-2014	43
-Tabla nº 22. Titulaciones de formación profesional reglada, familia industrias alimentarias	46
-Tabla nº 23. Oferta de formación profesional básica en Asturias, familia industrias alimentarias	51
-Tabla nº 24. Oferta de ciclos formativos de grado medio en Asturias, familia industrias alimentarias	51
-Tabla nº 25. Oferta de ciclos formativos de grado superior en Asturias, familia industrias alimentarias	51
-Tabla nº 26. Personas matriculadas en FP en Asturias familia industrias alimentarias, 2011-2014	52
-Tabla nº 27. Personas tituladas en FP en Asturias familia industrias alimentarias, 2011-2014	53
-Tabla nº 28. Inserción personas tituladas en FP en Asturias familia industrias alimentarias, 2011-2014	53
-Tabla nº 29. Acciones de Formación profesional para el empleo en Asturias familia industrias alimentarias, 2011-2013	55
-Tabla nº 30. Horas de formación impartidas en Formación profesional para el empleo en Asturias, 2011-2013	56
-Tabla nº 31. Participantes en Formación profesional para el empleo en Asturias , 2011-2013	57

## **1. PRESENTACIÓN.**

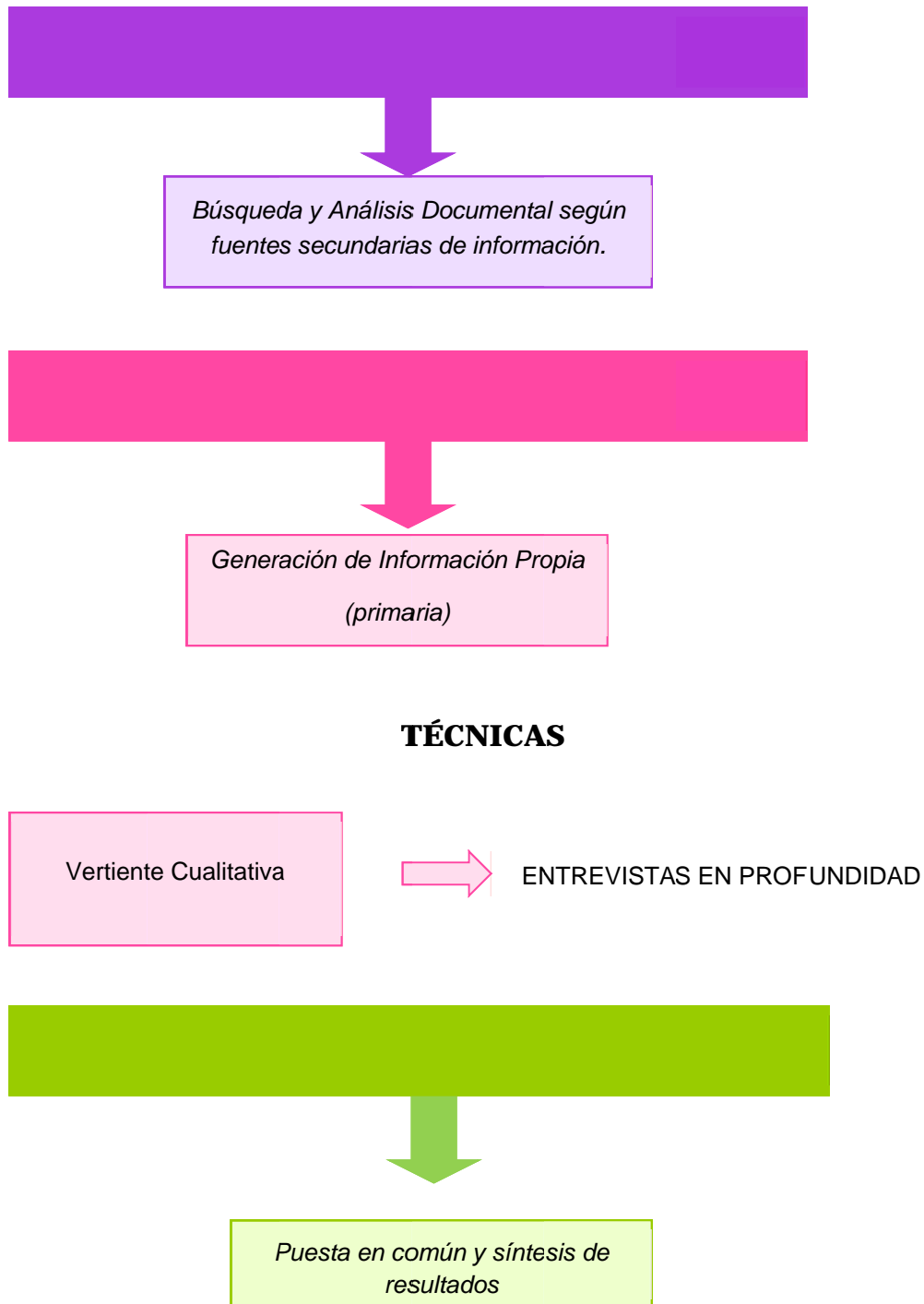
El sector de la industria alimentaria en Asturias ha sido objeto de estudio en el año 2004 y en el año 2008, presentando la realidad de un sector estratégico en la economía asturiana, así como las ocupaciones vinculadas al mismo.

El presente documento actualiza esa información, de manera que nos permite acercarnos a la realidad más reciente y conocer las tendencias en las ocupaciones, así como tratar de establecer un reflejo fiel de las necesidades de formación más demandadas por las empresas del sector.

En las páginas que siguen se recoge la información cuantitativa y cualitativa que actualiza la información y las conclusiones de los anteriores informes.

## 2. METODOLOGÍA

Las estrategias metodológicas utilizadas por el equipo de investigación para la realización del estudio han sido fundamentalmente cualitativas, dividiendo el desarrollo del estudio en las siguientes fases:



## **Fase documental**

Etapa inicial de la investigación orientada a la lectura y análisis de diferentes tipos de fuentes secundarias, vinculadas al objeto de estudio o que podían contener información referida al mismo.

Dentro de esta fase se realizó una exhaustiva búsqueda de información sectorial centrada en los siguientes aspectos:

- Coyuntura y tendencias
- Estructura empresarial del sector
- Mercado laboral
- Oferta formativa

La técnica de investigación para la obtención de información utilizada es la de "Análisis documental", para la cual se utilizan fuentes documentales y estadísticas relativas a los aspectos a investigar. El detalle de fuentes analizadas se recoge en el apartado Bibliografía del presente documento.

## **Fase Experimental**

En esta fase de la investigación se genera información propia, de manera directa, aplicando la técnica de la "Entrevista en profundidad".

Se realizaron entrevistas individuales en profundidad a distintas personas, informantes significativos de los distintos aspectos analizados en el estudio. Se relaciona a continuación el listado de las entidades que representan las personas que nos dedicaron su tiempo:

- Queso Ovín
- Queso la Figar
- Cerveza Curuxera
- Bodega 7 Vidas
- Agua Mineral Fuensanta
- Matadero de Mieres
- Conservas Cárnicas O´Villa
- Embutidos La Vega
- Conservas El viejo pescador
- Friobas Basilio. Conservas Isla del Carmen
- Cafento
- Cafés Toscaf
- Pastelería Cabo Busto
- Productos cárnicos El Cuco
- Productos Álvarez
- Santolaya productos artesanos
- Panificadora de Siero y Noreña
- Cooperativas Agroalimentarias del Principado de Asturias

- Comisiones Obreras
- Asincar
- Gremio de Confiteros. ITEPPA
- Dpto. de Industrias Alimentarias del IES Escultor Juan de Villanueva
- Dpto. de Orientación del IES Escultor Juan de Villanueva

### **Fase analítica**

Etapa final del trabajo, en la que se contrastan los resultados de las fases preliminares y se vuelca toda la información obtenida, permitiendo establecer las conclusiones en torno al objeto principal de análisis: conocer las necesidades formativas asociadas a las ocupaciones del sector.



### **3. LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. DESCRIPCIÓN DEL SECTOR**

La industria alimentaria se centra en la elaboración, la transformación, la preparación y el envasado de productos alimenticios para el consumo humano y desempeña un papel clave en el conjunto de los sectores económicos, ocupando un lugar destacado en la rama industrial.

#### **Principales ámbitos de actividad.**

El sector se clasifica en dos grandes subsectores: industria de la alimentación y fabricación de bebidas. A su vez, la industria de la alimentación está formada por los siguientes ámbitos de actividad: industria cárnica, elaboración y conservación de pescado, preparación y conservación de frutas y hortalizas, fabricación de aceites y grasas, industria láctea, fabricación de productos de molinería, almidones y productos amiláceos, fabricación de productos para la alimentación animal y fabricación de otros productos alimenticios. La industria de elaboración de bebidas presenta los siguientes ámbitos de actividad: industria vinícola, industria de elaboración de otras bebidas alcohólicas e industria de bebidas no alcohólicas.

Los distintos subsectores presentan una realidad y problemática distintas, con actividades estrechamente implicadas con el sector primario ligado al entorno de actuación, del que se convierten en un motor traccionador principal, como sería el caso de la Industria Cárnica, la Industria Láctea o la Fabricación de Bebidas, subsectores muy heterogéneos, donde conviven establecimientos industriales de considerada dimensión con volúmenes de producción y de empleo bastante destacados, junto con pequeñas empresas, en su mayoría de origen familiar, que se dedican a la transformación de la materia prima producida en la propia explotación o en el entorno cercano. Y por otro, subsectores que no están tan vinculados al sector productivo de base autóctona, como pueden ser los subsectores de Pan y Molinería o el de Otras Industrias Alimenticias (café, salsas, comidas preparadas,...).

#### **Industria cárnica**

En este subsector se incluyen las actividades de Procesado y conservación de carne, Procesado y conservación de volatería y la Elaboración de productos cárnicos y de volatería. Abarca por tanto, desde los mataderos de ganado (bovino, porcino, ovino y similares) y salas de despiece hasta las empresas industriales que producen, preparan y envasan carne fresca, refrigerada y congelada o también las empresas que producen elaborados cárnicos (embutidos, hamburguesas, paté, etc.).

#### **Industria de procesado y conservación de pescados, crustáceos y moluscos**

Este subsector comprende todas las empresas que elaboran productos congelados, ultracongelados y refrigerados de pescado, crustáceos, moluscos y otros recursos marinos, y también las empresas que fabrican conservas de pescado.

#### **Industria de procesado y conservación de frutas y hortalizas**

Este subsector incluye a las empresas de procesado y conservación de patatas, de elaboración de zumos de frutas y hortalizas y aquellas que desarrollen cualquier actividad de procesado y conservación de frutas y hortalizas.

### **Fabricación de aceites y grasas animales y vegetales**

En este ámbito se clasifican las empresas de fabricación de aceite de oliva y de otros aceites y grasas, así como las de fabricación de margarina y grasas comestibles similares.

### **Industria láctea**

La industria láctea está constituida por las empresas que desarrollan la actividad de elaboración de helados, las de fabricación de quesos y las de preparación de leche y otros productos lácteos (yogur, nata,...).

### **Industria de la molinería, almidones y productos amiláceos**

Esta industria se dedica a la fabricación de productos de molinería (papillas, sémolas), así como a la fabricación de almidones y productos amiláceos.

Este subsector elabora productos intermedios que son utilizados por otras industrias alimentarias (sobre todo la elaboración de productos de panadería y de pastas alimentarias).

### **Fabricación de productos de panadería y pastas alimenticias**

Incluye las actividades de fabricación de pan y de productos frescos de panadería y pastelería, las de fabricación de galletas y productos de panadería y pastelería de larga duración y las de fabricación de pastas alimenticias, cuscús y productos similares.

### **Fabricación de otros productos alimenticios**

Grupo heterogéneo en el que se incluyen la fabricación de azúcar, la fabricación de cacao, chocolate y productos de confitería, la elaboración de café, té e infusiones, la elaboración de especias, salsas y condimentos, la elaboración de platos y comidas preparados, la elaboración de preparados alimenticios homogeneizados y alimentos dietéticos y la de cualquier otro producto alimenticio.

### **Fabricación de productos para la alimentación animal**

Incluye a todas las empresas que se dedican a la elaboración de productos para la alimentación animal, tanto para animales de granja como para animales de compañía.

### **Las industrias de elaboración de bebidas**

En esta categoría se incluyen la elaboración de vinos, la producción de sidra y otras bebidas fermentadas a partir de frutas, la fabricación de cerveza y de malta, la destilación y mezcla de bebidas alcohólicas, la elaboración de bebidas azucaradas y aromatizadas (refrescos o bebidas isotónicas) y el embotellado y producción de aguas minerales naturales.

Detallamos en la siguiente Tabla la clasificación de las actividades incluidas en el sector siguiendo la Clasificación Nacional de Actividades Económicas 2009

<b>Código CNAE</b>	<b>Actividad</b>
101	Procesado y conservación de carne y elaboración de productos cárnicos
102	Procesado y conservación de pescados, crustáceos y moluscos
103	Procesado y conservación de frutas y hortalizas
104	Fabricación de aceites y grasas vegetales y animales
105	Fabricación de productos lácteos
106	Fabricación de productos de molinería, almidones y productos amiláceos
107	Fabricación de productos de panadería y pastas alimenticias
108	Fabricación de otros productos alimenticios
109	Fabricación de productos para la alimentación animal
110	Fabricación de bebidas

*Tabla nº 1. Actividades del sector alimentario según código CNAE*

*Fuente: Clasificación Nacional de Actividades. DIRCE*

## 4. ANÁLISIS

### 4.1 Coyuntura económica

#### **La industria alimentaria en la Unión Europea.**

La industria alimentaria es la principal actividad de la industria manufacturera europea, representando cerca del 15% de su facturación total y un valor superior a 1.048.000 millones de euros, lo que supone un incremento del 3,1% respecto al año anterior.

Cuenta con unas 286.000 empresas, siendo la mayoría de ellas Pymes con menos de 250 trabajadores (un 99,1% del total), que dan empleo a 4,24 millones de personas y representan el 51,6% del total de las ventas del sector agroalimentario de la UE y el 64,3% del conjunto de los puestos de trabajo que genera.

Cinco países - Alemania, Francia, Italia, España y Reino Unido - representan el 66% del volumen de negocios de la UE-25. De ellos, Alemania y Francia continúan siendo los dos países que más facturan en este sector con 192.434 y 178.451 millones de euros, respectivamente. **La industria de la alimentación y bebidas española es la cuarta en volumen** por detrás de Alemania, Francia e Italia, con unas ventas que ascienden a 104.121 millones de euros y un crecimiento de la cifra de negocios del 1,6% respecto a 2012.

La variación anual del índice de volumen de producción (en términos reales) de la industria española de la alimentación y bebidas muestra una recuperación del sector del 3,8%, casi 3 puntos porcentuales por encima de la Eurozona-19. Esta recuperación se ha puesto de manifiesto tanto en las actividades de la industria de la alimentación como en las de fabricación de bebidas, ya que en ambos sectores el índice de producción aumenta un 3,7% y 3,9%, respectivamente. Destaca el hecho de que la media europea también presenta un comportamiento positivo, sin embargo, con índices medios por debajo de los del sector en España. En este sentido, es importante constatar que el aumento real de la producción de la industria de la alimentación y bebidas en 2014 rompe la tendencia experimentada en los últimos años.

**En términos de empleo**, Alemania y Francia siguen liderando el sector y **España ocupa el quinto lugar en el ranking de los países de la UE**, presentando leves signos de mejora desde la segunda mitad de 2013 que se han mantenido a lo largo de 2014. A partir del segundo trimestre de este año, el índice de empleo español crece a tasas muy por encima del 2% que se venía registrando en el primer trimestre: un 10,9% el tercer trimestre de 2014 y 7,7% el cuarto trimestre de 2014. En la UE, el índice de empleo se ha recuperado consecutivamente cada trimestre aunque a tasas que no llegan al 2%.

Por lo que se refiere al comercio exterior, en 2014, las exportaciones a países fuera de la UE de bienes de la industria de la alimentación y bebidas se incrementaron un 3,6% respecto al ejercicio anterior, ascendiendo a 92.064 millones de euros. El principal socio comercial es Estados Unidos, país al que se destina el 15,7% de las exportaciones europeas. La cuota de exportaciones a este país se ha incrementado un 5,4%, registrando en 2014 un total de 14.430 millones de euros.

Otro país importante de destino de los bienes de la industria alimentaria europea es Rusia, que compra el 6,9% de las exportaciones, si bien en el último año, la cifra se ha contraído.

El mercado asiático cobra cada vez más importancia en el comercio exterior mundial y europeo. Las exportaciones a China son el 6% del total del valor de los bienes alimentarios exportados por la UE-28, Japón supone el 5% y Hong-Kong el 4%, siendo este último el destino que más ha crecido en 2014, con un crecimiento del 23,3%.

Las importaciones de alimentos y bebidas de países extracomunitarios aumentaron en 2014 un 2,2% en relación a 2013, pasando de 65.345 a 66.771 millones de euros. El principal país es Brasil (que representa un

10,2%), seguido de Argentina y Estados Unidos, con una participación similar en las importaciones (en torno al 7%), pero con un comportamiento dispar respecto al ejercicio anterior: las importaciones procedentes de Argentina aumentaron un 3,6% a diferencia de las norteamericanas, que cayeron un 1,3%.

En 2014, el saldo comercial en la industria de la alimentación y bebidas de la UE-28 es positivo por un valor de 25.292 millones de euros, un 7,6% superior al de 2013. Por subsectores de la industria de la alimentación y bebidas, los productos que más se exportan son las bebidas (excluidos los zumos), líquidos alcohólicos y vinagre y la leche, productos lácteos, huevos de ave y miel.

Por lo que se refiere a los bienes importados, la adquisición se concentra en 4 capítulos arancelarios que suponen un 68% del total: pescados, crustáceos y moluscos, con un 24,7%; residuos de la industria alimentaria, el 16,2%; café, té, yerba mate y especias, un 14,3% y grasas, aceite animal o vegetal, que representan el 12,9%. El dato de importación global de estos cuatro principales productos de importación ha aumentado en 2014, a excepción del capítulo de grasas, aceite animal o vegetal, cuyo nivel de importación ha disminuido un 2,8%.

### **La industria alimentaria en España.**

En España, la Industria de alimentación y bebidas es la primera rama industrial, según la última Encuesta Industrial de Empresas del INE, a 31 de diciembre de 2013, representando el 20,6% de las ventas netas de producto, el 18,2% de personas ocupadas, el 16,8% de las inversiones en activos materiales y el 15,3% del valor añadido.

En cuanto al valor añadido, la industria de alimentación y bebidas ha seguido ganando peso tanto en la industria como en la economía y ha llegado casi a duplicar su nivel de actividad en los últimos trece años, pasando de representar el 13,7% de la industria manufacturera en el año 2000 al 22,5% en el año 2013.

Según pone de manifiesto el estudio realizado por la Federación de Industrias de la Alimentación y Bebidas, el año 2014 ha supuesto la consolidación de la recuperación económica: la producción del sector ha aumentado un 3,8%, más del doble de la cifra registrada por la industria manufacturera.

Las agrupaciones de actividad con mayor contribución al total de ventas netas del sector industrial en 2013 (último dato disponible) fueron Alimentación y bebidas (20,6%), Vehículos a motor y Energía y Agua (12,5% cada uno) y Metalurgia y fabricación de productos metálicos (11,4%).

En términos de empleo, también puede afirmarse que el año 2014 presenta signos positivos. Se han registrado 378.824 afiliados, lo que supone un incremento del 1,95% respecto a 2013 y que ha situado la tasa de paro del sector 3,2 puntos porcentuales por debajo del total de la economía en España.

Estos datos revelan que nos encontramos ante un sector que ha resistido mejor los años de recesión que la economía en su conjunto y que presenta una fortaleza que permite calificarlo como la primera fuerza industrial del país.

Uno de los principales soportes de esta coyuntura ha sido el comportamiento del sector en el mercado exterior, con una evolución al alza en los últimos años que presenta un saldo positivo en los resultados de la balanza comercial, desde 2011. Las exportaciones españolas de alimentos y bebidas alcanzaron los 24.018 millones de euros en 2014, lo que supone un incremento del 5,9% respecto al año anterior. Esta cifra representa, asimismo, el 10% del total de exportaciones de bienes nacionales. Entre 2007 y 2014, las exportaciones de la Industria Alimentaria han tenido un crecimiento acumulado del 55,3%

Durante el año 2014, los principales mercados de destino de las exportaciones españolas de alimentos y bebidas fueron europeos. El 17% de las ventas de la Industria Alimentaria española se dirigieron a Francia, que junto a Italia y Portugal concentraron el 43,6% de las exportaciones del sector. Fuera de la Unión Europea, destacaron EEUU (4,9%), Japón (2,25) y China (2%). El resto de principales socios comerciales fuera de la UE, con una cuota de mercado en torno al 1%, fueron Rusia, Argelia y México.

El capítulo exportador más importante en 2014 fue el de carnes y despojos comestibles, con un 17,6% del total de productos de la Industria Alimentaria española, seguido por el apartado de bebidas (excluidos los zumos), que representó el 15,6% y las grasas, aceite animal o vegetal, con el 15,3% del total. Este último capítulo ha sido el que más ha crecido respecto a 2013 (un 17,6%), seguido de leche, productos lácteos, huevos de ave y miel (10,7%); cacao y sus preparaciones (9,7%) y carnes y despojos comestibles, que constituyeron el cuarto producto de mayor crecimiento exportador (8,8%). El segundo producto que más se exportó, bebidas (excluidos los zumos) cayó, sin embargo, un 2,9% y, entre las exportaciones por productos, las más importantes fueron las de los productos de porcino (13,4%), el aceite de oliva (12,1%) y el vino de uvas frescas (12,7%).

### **La industria alimentaria en Asturias.**

Asturias mantiene una estructura económica muy diversificada en la que destaca una potente base industrial, como pone de manifiesto el peso del sector sobre el valor añadido bruto regional, del 21,48% frente al 17,52% de España (año 2014).

En relación a la industria, las tres ramas de actividad que concentran cerca del 85% de la cifra de negocios y del 75% del empleo industrial del Principado son la industria del metal; la industria extractiva, energía y agua; y la agroalimentaria.

La industria agroalimentaria asturiana representa en torno al 2,5% del VAB, emplea a más de 7.200 personas repartidas entre poco más de 600 empresas y genera un volumen de negocio de 1.949 millones de euros, el 14,6% del total.

Por lo que se refiere al comercio exterior, en los últimos años se ha producido un descenso en el volumen de las exportaciones, si bien el 2014 muestra una leve recuperación, tendencia que se mantiene en 2015.

Respecto al porcentaje que representa la industria alimentaria en el total de exportaciones asturianas, este es notablemente inferior al de la industria a nivel nacional, ya que se sitúa en torno al 4% (frente al 10% nacional).

Entre los productos de la industria agroalimentaria asturiana cabe destacar aquellos con características propias debidas al ámbito geográfico en el que se producen y amparados bajo alguna de las siguientes figuras de calidad diferenciada:

- Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP):

“Ternera Asturiana”, “Faba Asturiana”, “Chosco de Tineo” y “Queso Los Beyos”.

- Denominaciones de Origen Protegidas (DOP):

“Sidra de Asturias”, “Vino de Cangas”, “Cabrales”, “Gamoneu”, “Afuega'l Pitu” y “Queso Casín”.

## **4.2 Estructura empresarial**

Según datos de 1 de enero de 2015 del Directorio Central de Empresas (DIRCE) del Instituto Nacional de Estadística, el tejido empresarial del Principado de Asturias está compuesto por un número total de 67.451 empresas activas, 2.911 empresas menos que en 2010, si bien se constata un leve repunte en la demografía empresarial asturiana, dato que puede interpretarse como un cambio de tendencia respecto a los últimos cinco años, que mostraron caídas constantes en el número de empresas, tanto a nivel autonómico como a nivel nacional. Este dato, además, supone que el 2,11% de las empresas españolas están en territorio asturiano, lo cual revela un leve descenso respecto a los últimos datos analizados, cuando éstas suponían el 2,13% del total nacional, lo que en definitiva representa una pérdida de representatividad del tejido empresarial asturiano respecto al conjunto nacional.

Atendiendo a la distribución de estas empresas por estrato de asalariados, observamos que más del 54% de las empresas no tienen asalariados, un 30,15% tiene uno o dos y un 8,81% tiene entre tres y cinco, datos que suponen ciertos cambios, siendo los más significativos, el incremento de empresas sin asalariados y de aquellas que tienen menos de 3, así como en el estrato de mayor número de trabajadores, pues en el de 5000 o más asalariados, se ha pasado de una empresa a tres, lo que sin duda tiene importancia cuantitativa en términos de empleo. En todo caso, continúan predominando las micropymes, teniendo un escaso peso las pymes y grandes empresas, como se puede apreciar en la siguiente tabla.

Así, si agrupamos en el concepto de micropyme las empresas sin asalariados y aquellas que tienen menos de 10 trabajadores, se observa que suponen un 96,47% del tejido empresarial asturiano.

<b>Estrato de asalariados</b>	<b>Nº de empresas</b>	<b>%</b>
Sin asalariados	36.666	54,35
De 1 a 2 asalariados	20.337	30,15
De 3 a 5 asalariados	5.943	8,81
De 6 a 9 asalariados	2.132	3,16
De 10 a 19 asalariados	1.338	1,98
De 20 a 49 asalariados	680	1,008
De 50 a 99 asalariados	193	0,28
De 100 a 199 asalariados	94	0,13
De 200 a 499 asalariados	40	0,05
De 500 a 999 asalariados	16	0,02
De 1000 a 4999 asalariados	9	0,01
De 5000 o más asalariados	3	0,004

Tabla nº2. Distribución de las empresas asturianas según estrato de asalariados  
Fuente: DIRCE, 2015

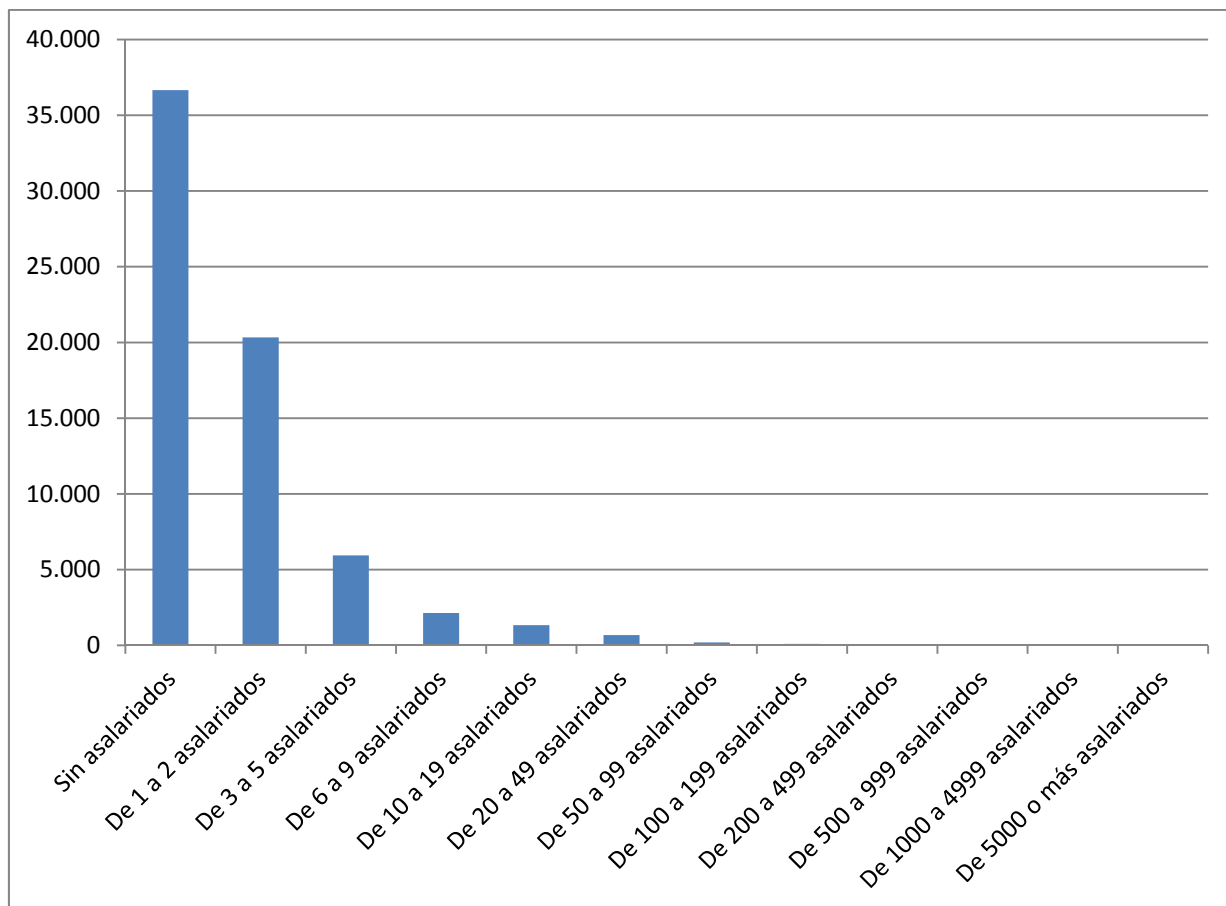


Gráfico n°1. Distribución de las empresas asturianas según estrato de asalariados  
Fuente: DIRCE, 2015

Un estudio del tejido empresarial respecto a su estructura sectorial, presenta los siguientes resultados:

Sector de actividad	Nº de empresas	%
Industria	3.496	5,18
Construcción	8.435	12,51
Servicios	55.520	82,31

Tabla n° 3. Distribución del tejido empresarial asturiano según sector de actividad  
Fuente: IDEPA, 2015



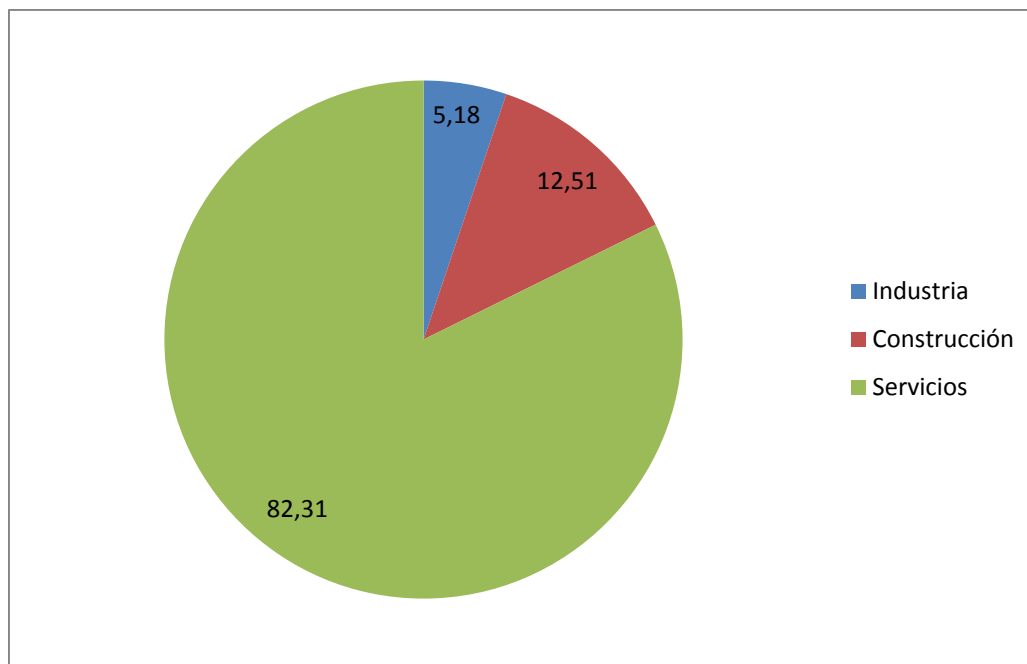


Gráfico n° 2. Distribución del tejido empresarial asturiano según sector de actividad  
Fuente: IDEPA, 2015

Como se puede observar en las anteriores figuras, el sector Servicios acoge a más del 80% de las empresas asturianas, y en los últimos años ha mostrado un incremento de más del 2%, en detrimento de los sectores industrial y de la construcción que han sufrido la pérdida de tejido empresarial.

Por otro lado, la distribución porcentual de las empresas por tamaños, es sensiblemente distinta si analizamos cada sector económico. Desde esta perspectiva, es el sector de la construcción el que presenta la proporción de empresas más pequeñas y el sector comercio (dentro del sector servicios) el que presenta un mayor número de micropymes. Por el contrario, la mayor proporción de empresas grandes la encontramos en el sector industrial.

El sector industrial en Asturias, que ya hemos visto que representa apenas un 5% del tejido empresarial, tiene un importante peso en términos de empleo, ya que da empleo a 48.494 personas y supone una cifra de negocio de más de 13 millones de euros, siendo la principal actividad del mismo, la de Metalurgia y productos metálicos.

El **sector alimentario**, objeto de análisis en el presente documento, se enmarca dentro del sector industrial y comprende un total de **617 empresas en Asturias**, lo que implica un 17,64% del total de empresas del sector industrial de la región. Respecto del tejido empresarial total asturiano, el sector alimentario supone un 0,91%, porcentaje sensiblemente superior al que el mismo sector supone en el territorio nacional, donde el porcentaje es del 0,88%.

Destaca, desde el punto de vista cuantitativo, el número de empresas enmarcadas en el código de fabricación de productos de panadería, que supone un 38,09% del total, seguidas de las empresas de fabricación de bebidas y la fabricación de productos lácteos, con un 15,56% y un 15,24%, respectivamente, y en un rango similar, las de procesado y conservación de carne y elaboración de productos cárnicos, que representan un 14,59% del total. Así, podemos estimar que dentro del sector alimentario asturiano, las actividades que gozan de una mayor representatividad, en términos de número de empresas, son las de panadería y pastelería, la industria láctea, la de bebidas y el sector cárnico.

Código	Actividad	Nº Empresas	%
101	Procesado y conservación de carne y elaboración de productos cárnicos	90	14,59%
102	Procesado y conservación de pescados, crustáceos y moluscos	17	2,76%
103	Procesado y conservación de frutas y hortalizas	8	1,30%
104	Fabricación de aceites y grasas vegetales y animales	3	0,49%
105	Fabricación de productos lácteos	94	15,24%
106	Fabricación de productos de molinería, almidones y productos amiláceos	10	1,62%
107	Fabricación de productos de panadería y pastas alimenticias	235	38,09%
108	Fabricación de otros productos alimenticios	50	8,10%
109	Fabricación de productos para la alimentación animal	14	2,27%
11	Fabricación de bebidas	96	15,56%
<b>TOTAL</b>	<b>INDUSTRIA ALIMENTARIA</b>	<b>617</b>	<b>100 %</b>

Tabla nº4. Distribución de empresas de la industria alimentaria asturiana por subsectores de actividad  
Fuente: DIRCE, 2015

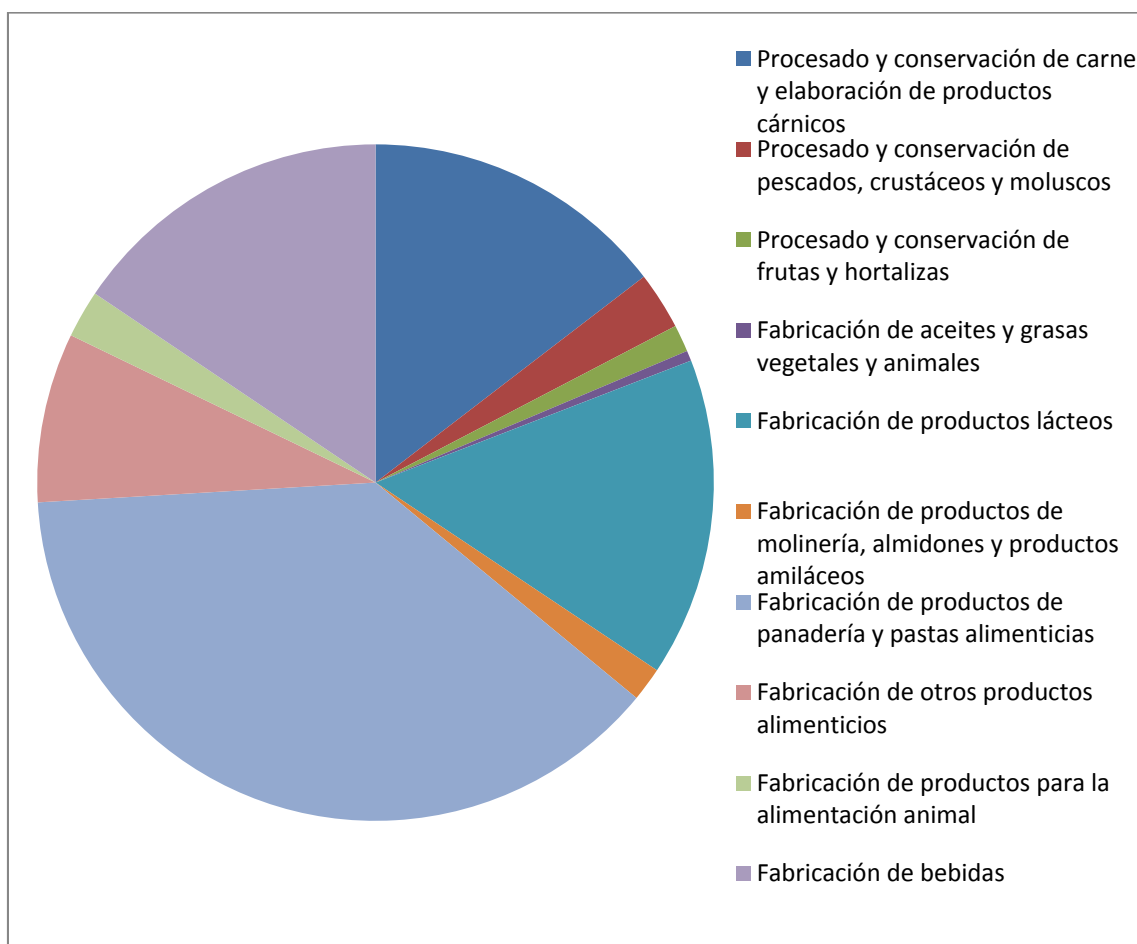


Gráfico nº3. Representación gráfica de la distribución de las empresas de la industria alimentaria asturiana por subsectores de actividad  
Fuente: DIRCE, 2015

La industria alimentaria asturiana, desde el punto de vista del tejido empresarial, ha visto el efecto de la crisis con cierto retraso respecto al territorio nacional, donde a finales de 2010 ya comenzaba una tendencia fuertemente descendente en el conjunto de actividades del sector, mientras que en Asturias el descenso en el número de empresas no se produce hasta 2012, año en que comienza una tendencia sostenida de disminución del número de empresas en el sector, si bien esta línea no se sigue de forma homogénea en todas las actividades del sector.

Así, las actividades que más han acusado esa tendencia han sido la de procesado y conservación de carne, la de fabricación de productos de panadería y la fabricación de bebidas.

En la siguiente tabla se refleja el total de empresas de las distintas actividades del sector y su evolución en los últimos cinco años.

<b>Actividad</b>	<b>2011</b>	<b>2012</b>	<b>2013</b>	<b>2014</b>	<b>2015</b>
Procesado y conservación de carne y elaboración de productos cárnicos	105	97	95	84	90
Procesado y conservación de pescados, crustáceos y moluscos	19	17	17	21	17
Procesado y conservación de frutas y hortalizas	12	13	9	9	8
Fabricación de aceites y grasas vegetales y animales	1	2	1	2	3
Fabricación de productos lácteos	99	98	94	93	94
Fabricación de productos de molinería, almidones y productos amiláceos	17	16	13	10	10
Fabricación de productos de panadería y pastas alimenticias	262	255	256	245	235
Fabricación de otros productos alimenticios	54	56	55	59	50
Fabricación de productos para la alimentación animal	14	15	14	14	14
Fabricación de bebidas	103	101	95	99	96
<b>TOTAL INDUSTRIA ALIMENTARIA</b>	<b>686</b>	<b>670</b>	<b>649</b>	<b>636</b>	<b>617</b>

Tabla nº5. Evolución del nº de empresas de la industria alimentaria en Asturias  
Fuente: DIRCE

En todos los subsectores se ha producido una pérdida neta de tejido empresarial en estos cinco años, más acusada en el subsector de la fabricación de productos de panadería y pastas alimenticias y en el de procesado y conservación de carne y elaboración de productos cárnicos. Solamente un subsector ha aumentado su demografía empresarial, el de fabricación de aceites y grasas vegetales y animales y uno se mantiene inalterado cuantitativamente, el de la fabricación de productos para la alimentación animal.

En el territorio nacional, el sector acoge un total de 28.185 empresas, lo que representa un 0,88 sobre el total de empresas y presenta la siguiente distribución por subsectores de actividad:

Código	Actividad	Nº Empresas	%
101	Procesado y conservación de carne y elaboración de productos cárnicos	3.888	13,79%
102	Procesado y conservación de pescados, crustáceos y moluscos	646	2,29%
103	Procesado y conservación de frutas y hortalizas	1.375	4,88%
104	Fabricación de aceites y grasas vegetales y animales	1.597	5,67%
105	Fabricación de productos lácteos	1.557	5,52%
106	Fabricación de productos de molinería, almidones y productos amiláceos	470	1,67%
107	Fabricación de productos de panadería y pastas alimenticias	10.117	35,89%
108	Fabricación de otros productos alimenticios	2.640	9,37%
109	Fabricación de productos para la alimentación animal	793	2,81%
11	Fabricación de bebidas	5.102	18,10%
<b>TOTAL</b>	<b>INDUSTRIA ALIMENTARIA</b>	<b>28.185</b>	<b>100%</b>

Tabla n°6. Distribución de empresas de la industria alimentaria nacional por subsectores de actividad  
Fuente: DIRCE, 2015

En términos de distribución de la demografía empresarial el subsector que presenta un mayor rango de empresas es el de fabricación de productos de panadería y pastas alimenticias, con un 35,89% y el de menor representatividad es el de fabricación de productos de molinería, almidones y productos amiláceos, que supone un 1,67% respecto al total del sector.

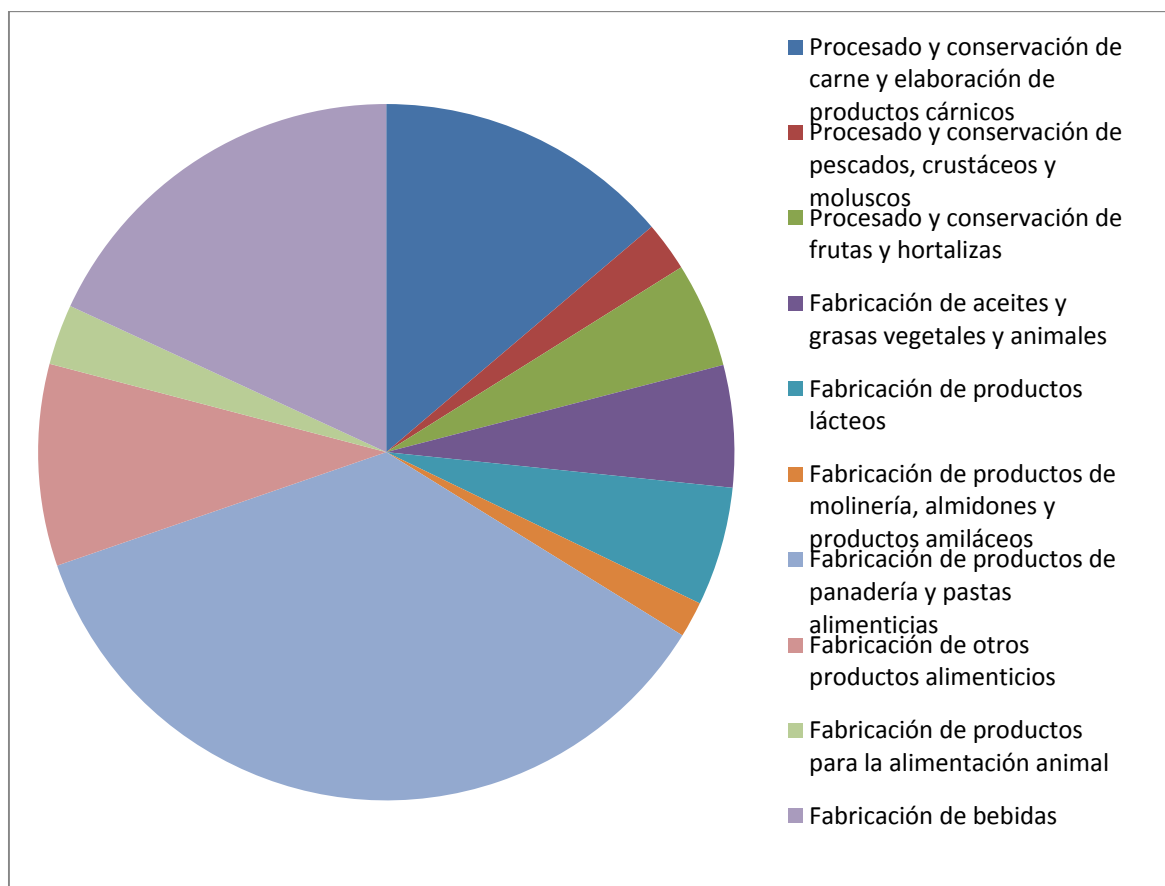


Gráfico n°4. Representación gráfica de la distribución de las empresas de la industria alimentaria nacional por subsectores de actividad  
Fuente: DIRCE, 2015

Asimismo, el rango evolutivo que han presentado las actividades del sector en el territorio nacional en los últimos 5 años, queda representado en la siguiente tabla, donde podemos observar que en todas las actividades hay una disminución en el número de empresas, con una pérdida neta importante, sobre todo, en la actividad de procesado y conservación de carne y en la fabricación de productos de panadería, y con un solo sector que, en términos absolutos, hoy presenta un saldo positivo en número de empresas, que es la fabricación de bebidas. A excepción de este último dato, la tendencia a nivel nacional es la misma que hemos observado en el tejido de la industria alimentaria asturiana, por lo que se deduce que es una característica asociada al sector y no al territorio.

Actividad	2011	2012	2013	2014	2015
Procesado y conservación de carne y elaboración de productos cárnicos	4.198	4.131	4.057	3.955	3.888
Procesado y conservación de pescados, crustáceos y moluscos	705	695	673	667	646
Procesado y conservación de frutas y hortalizas	1.329	1.350	1.340	1.363	1.375
Fabricación de aceites y grasas vegetales y animales	1.598	1.604	1.605	1.597	1.597
Fabricación de productos lácteos	1.574	1.563	1.556	1.538	1.557
Fabricación de productos de molinería, almidones y productos amiláceos	590	572	524	494	470
Fabricación de productos de panadería y pastas alimenticias	10.842	10.700	10.549	10.247	10.117
Fabricación de otros productos alimenticios	2.668	2.697	2.647	2.621	2.640
Fabricación de productos para la alimentación animal	854	859	833	820	793
Fabricación de bebidas	4.976	5.025	4.978	5.041	5.102
<b>TOTAL INDUSTRIA ALIMENTARIA NACIONAL</b>	<b>29.334</b>	<b>29.196</b>	<b>28.762</b>	<b>28.343</b>	<b>28.185</b>

Tabla nº 7. Evolución del nº de empresas de la industria alimentaria en España  
Fuente: DIRCE

Analizando las empresas del sector de la industria alimentaria en Asturias, en función del número de trabajadores, obtenemos la siguiente información:

Estrato de asalariados	Nº de empresas	%
Sin asalariados	143	23,17
De 1 a 2 asalariados	173	28,03
De 3 a 5 asalariados	121	19,61
De 6 a 9 asalariados	65	10,53
De 10 a 19 asalariados	65	10,53
De 20 a 49 asalariados	37	5,99
De 50 a 99 asalariados	8	1,29
De 100 a 199 asalariados	3	0,48
De 200 a 499 asalariados	0	-
De 500 a 999 asalariados	1	0,16
De 1000 a 4999 asalariados	1	0,16
De 5000 o más asalariados	0	-

Tabla nº8. Distribución de las empresas asturianas de la industria alimentaria por estrato de asalariados  
Fuente: DIRCE, 2015

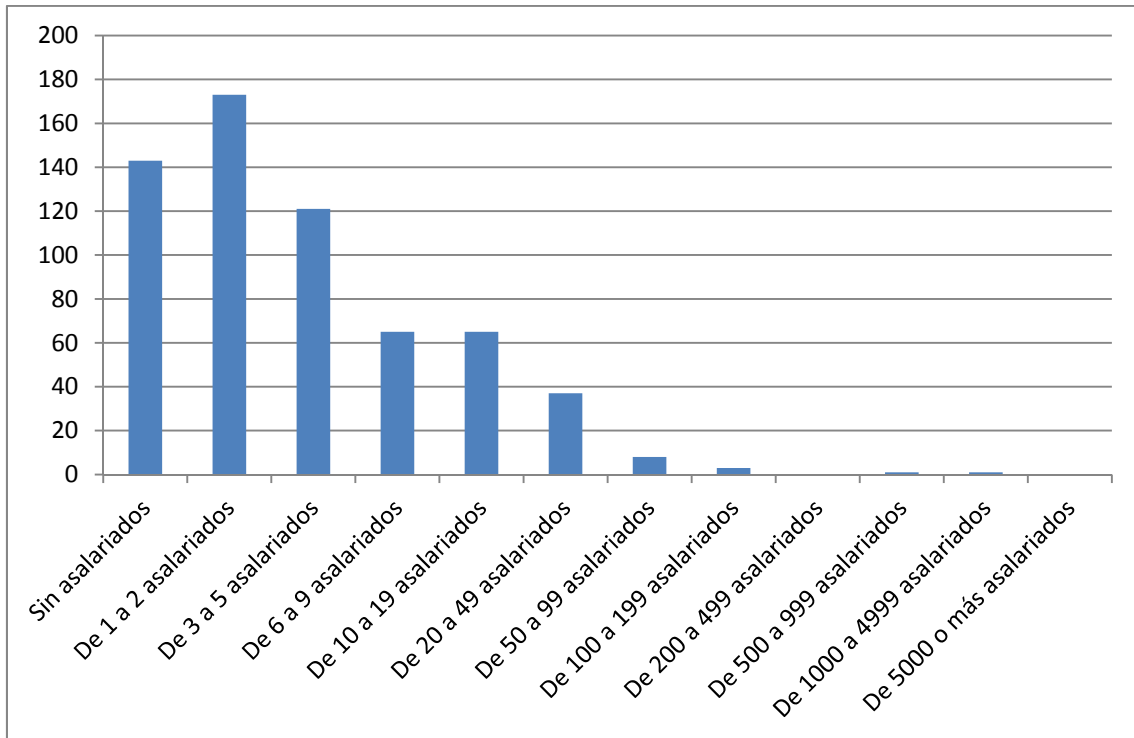


Gráfico nº5. Distribución de las empresas asturianas de la industria alimentaria por estrato de asalariados  
Fuente: DIRCE, 2015

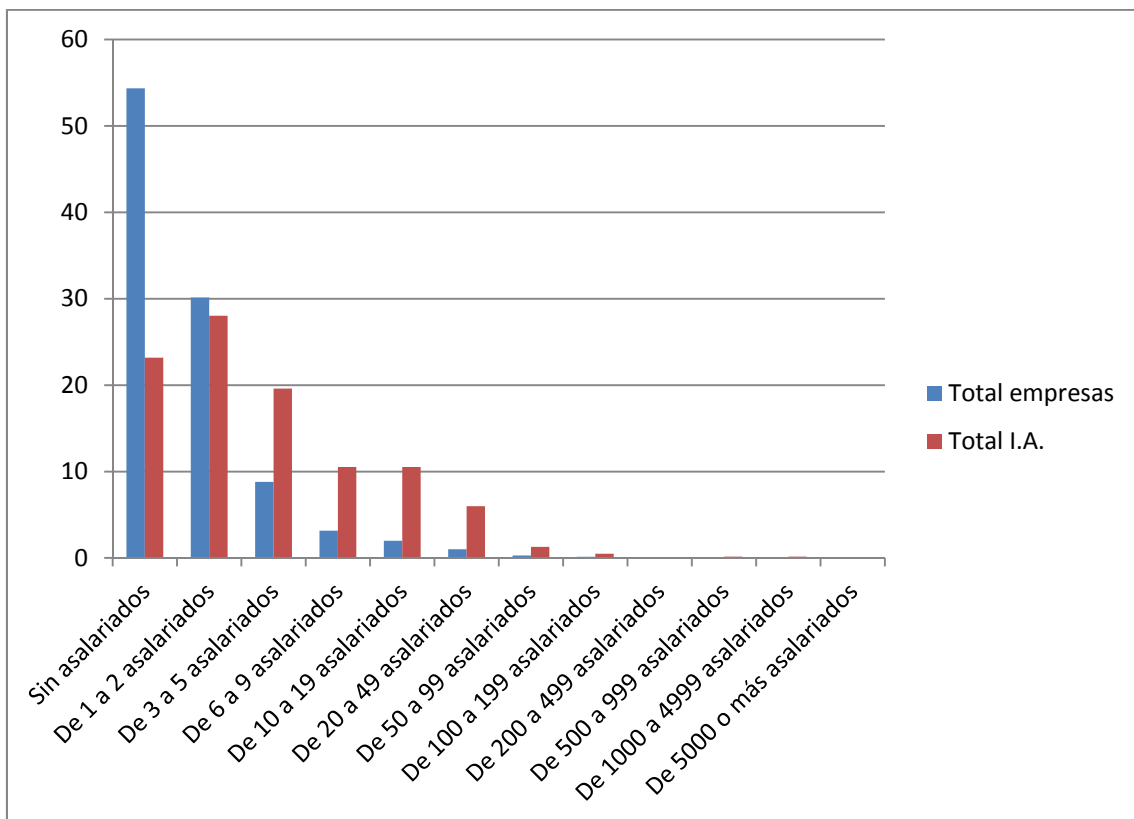


Gráfico nº 6. Comparativa de la distribución según estrato de trabajadores en el sector de la industria alimentaria con el total de empresas asturianas  
Fuente: DIRCE, 2015

La distribución por estrato de asalariados muestra una notable diferencia que nos permite determinar una característica del sector de la industria alimentaria y es una mayor estratificación de las empresas, presentando un porcentaje muy inferior a la media las empresas sin asalariados y concentrándose el mayor porcentaje en las que tienen entre 1 y 2 asalariados y entre 3 y 5, por lo que pese a que la presencia de empresa muy pequeña es destacada en el sector, también lo es la de empresas de mediana dimensión (entre 10 y 50 asalariados).

Los trabajadores del sector agroalimentario asturiano se encuentran repartidos entre pequeñas (menos de veinte trabajadores) y grandes empresas (más de 100). Observando al detalle los subsectores, existen diferencias notables: si en el subsector lácteo la gran mayoría de los trabajadores se concentran en las grandes empresas, en el subsector bebidas éstos trabajan mayoritariamente en pequeñas empresas.

A nivel nacional, el sector presenta una distribución por estrato de trabajadores similar, con mayor porcentaje de empresas sin asalariados y en los estratos de más de 20 trabajadores.

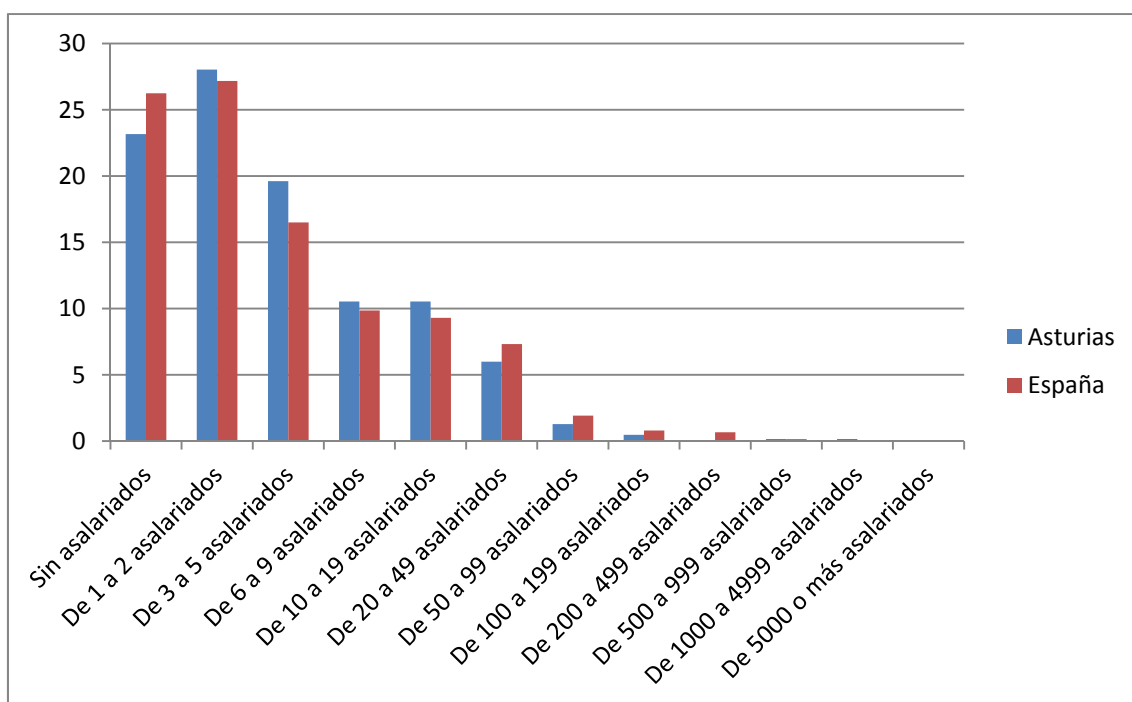


Gráfico nº 7. Comparativa de las empresas del sector alimentario en Asturias y España según estrato de asalariados  
Fuente: DIRCE, 2015

Por lo que se refiere a los datos de comercio exterior, las exportaciones de productos agroalimentarios en Asturias suponen menos de un 10% de las ventas del sector y representan un 4,13% del conjunto de las exportaciones de la región. Este peso es inferior al del conjunto del sector agroalimentario en España.

El saldo comercial es deficitario en prácticamente todos los subsectores a excepción del lácteo, y ha ido disminuyendo en los últimos años, debido principalmente al estancamiento de las exportaciones y el aumento en las importaciones.

El subsector lácteo concentra el 35% de las exportaciones del sector agroalimentario, dato que corresponde con su peso económico en el mismo. Por el contrario, el peso de las exportaciones cárnicas y de bebidas está muy por debajo del peso económico que tienen en el sector.

En los siguientes gráficos podemos observar la evolución de las exportaciones en el sector de la industria alimentaria asturiana y en el total de la actividad económica de la región. En el primer caso, se constata un

descenso en la cifra de importaciones desde el año 2010 que se recupera levemente en 2014, pudiendo suponer un cambio de tendencia.

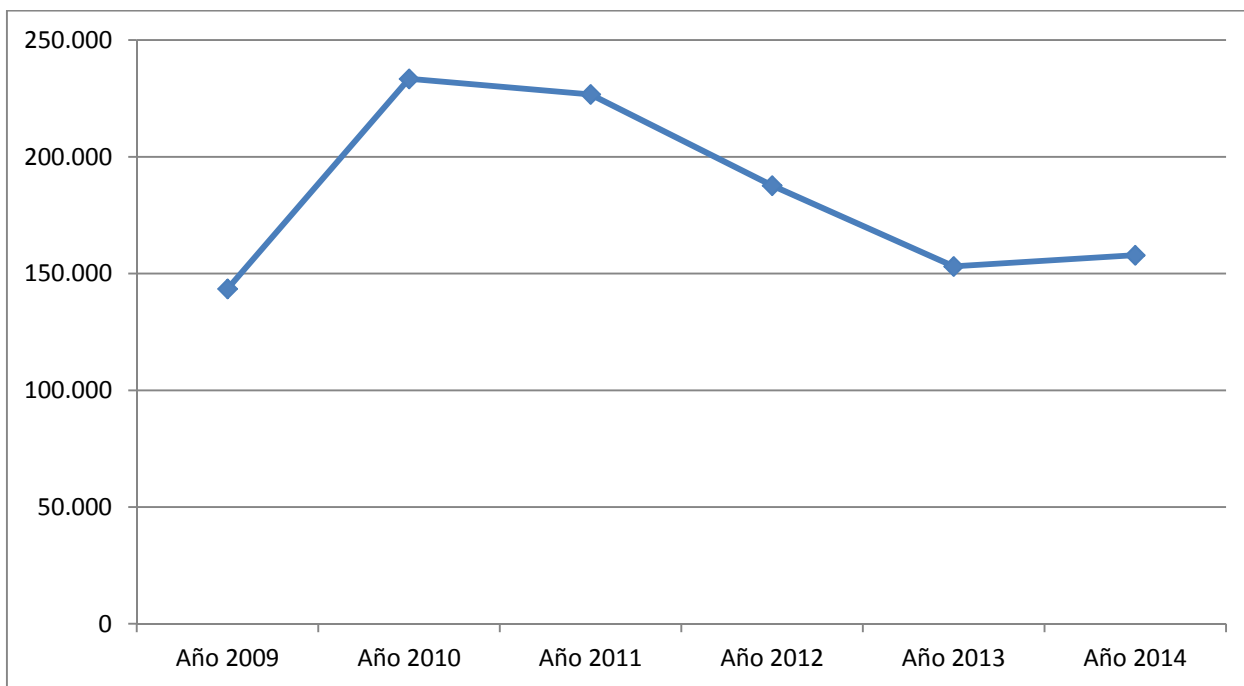


Gráfico nº8. Evolución de las exportaciones de la industria alimentaria asturiana (datos expresados en miles de euros)  
Fuente: DATACOMEX

En el total de la actividad económica de la región, sin embargo, después de dos años de crecimiento en el volumen de las exportaciones, parece que se ha llegado a un estancamiento en una cifra por encima de los 3.500 millones de euros.

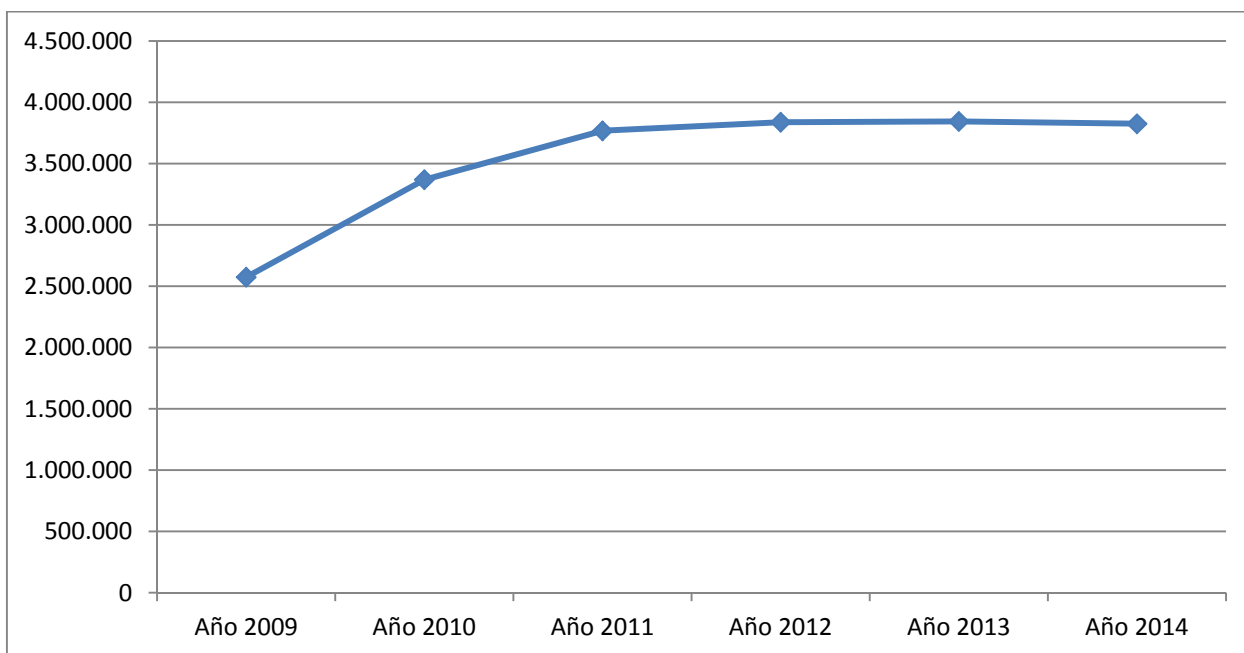


Gráfico nº9. Evolución de las exportaciones del total de los sectores económicos en Asturias (datos expresados en miles de euros)  
Fuente: DATACOMEX



El peso de las exportaciones de la industria alimentaria respecto del total de la economía asturiana ha sufrido también una evolución negativa en los últimos años, pasando de un 6,93% en 2010 al 4,13% registrado en 2014

#### **4.3 Tendencias y perspectivas de futuro en el sector**

Desde un punto de vista cuantitativo y atendiendo a los datos reflejados en la Encuesta Industrial de Coyuntura correspondientes a los tres primeros trimestres del año 2015, puede observarse que las empresas asturianas muestran una expectativa positiva ante el futuro próximo, tanto en lo que se refiere a volumen de pedidos, producción y empleo.

Cerca de un 80% de las empresas del sector considera que su cartera de pedidos se mantendrá en los próximos meses y un 16,33% estima que podrá aumentar, tal como se representa en el siguiente gráfico:

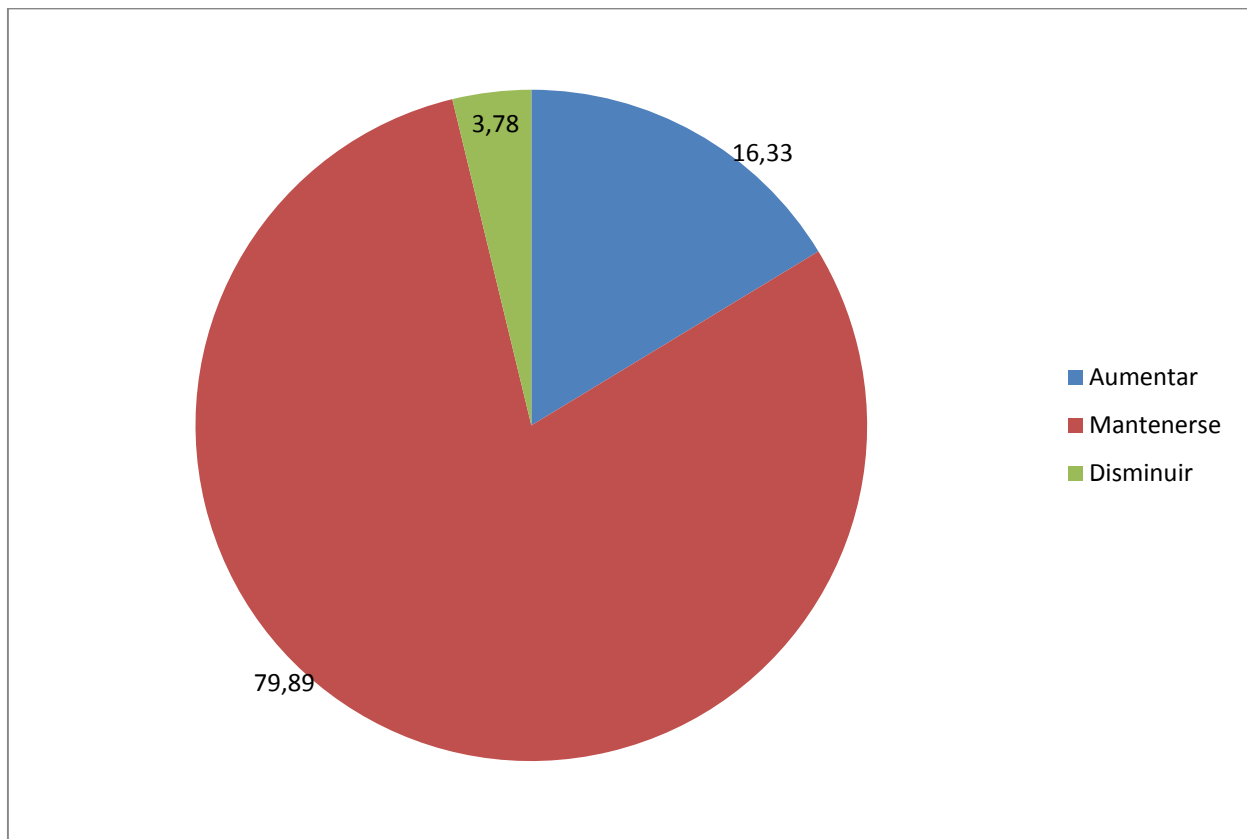


Gráfico nº 10. Expectativas sobre la cartera de pedidos para los próximos meses  
Fuente: Encuesta Industrial de Coyuntura. SADEI (Octubre 2015)

En cuanto a producción, un 55% considera que su producción se mantendrá y un 34% valora que será mayor

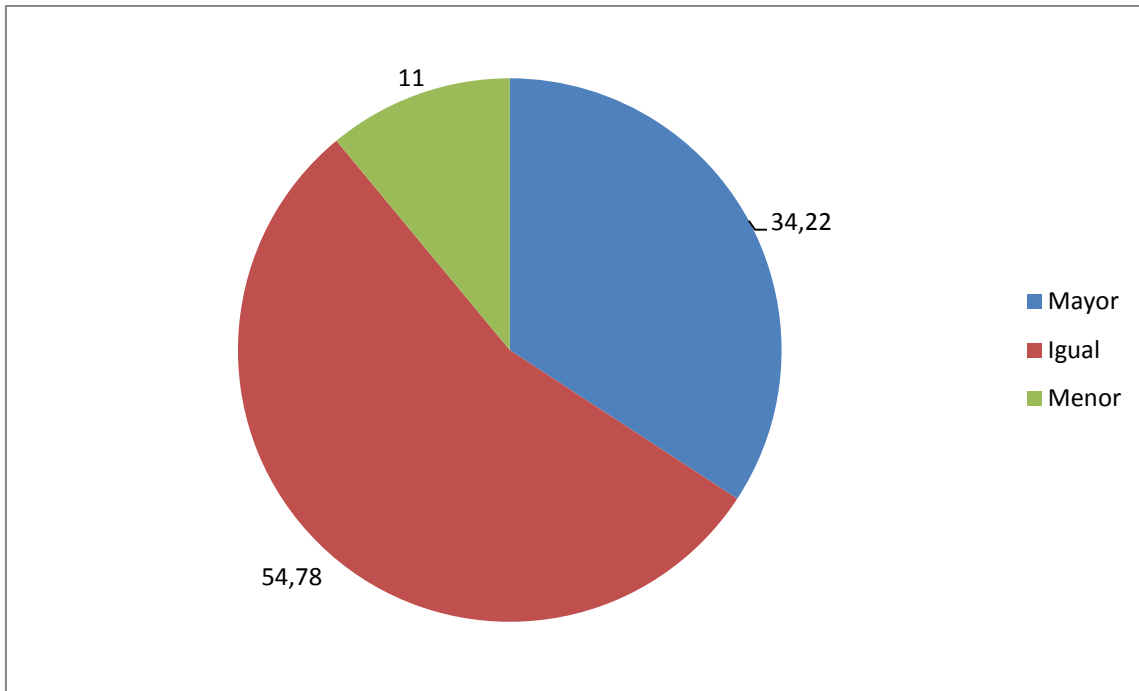


Gráfico n°11. Expectativas en cuanto a nivel de producción para los próximos meses  
 Fuente: Encuesta Industrial de Coyuntura. SADEI (Octubre 2015)

Finalmente, en términos de empleo, un 87% considera que el empleo se mantendrá y un 7,67% valora que puede aumentar, frente a un 5,33% que estima que el empleo disminuirá.

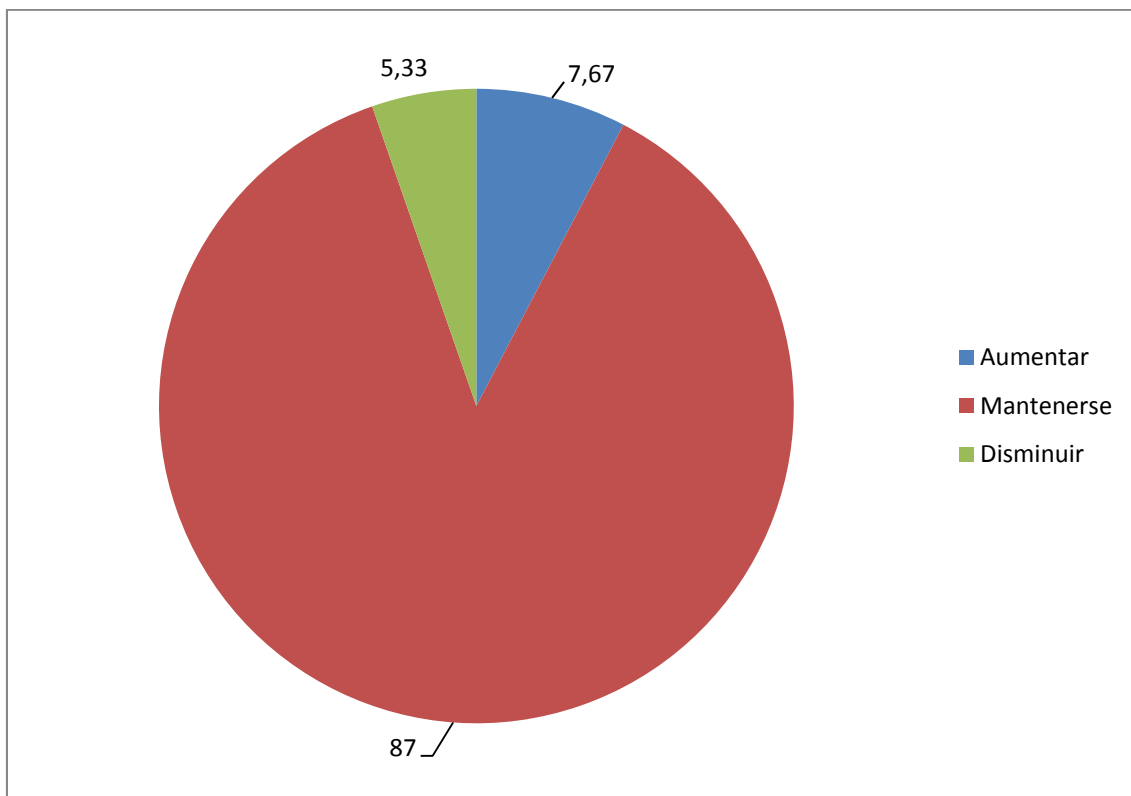


Gráfico n° 12. Expectativas en cuanto a empleo  
 Fuente: Encuesta Industrial de Coyuntura. SADEI (Octubre 2015)

Resulta significativo que la media de los datos de la encuesta correspondiente a 2014, arrojaba un resultado mucho más negativo, lo que permite afirmar que la expectativa ante el futuro, en el sector, ha mejorado.

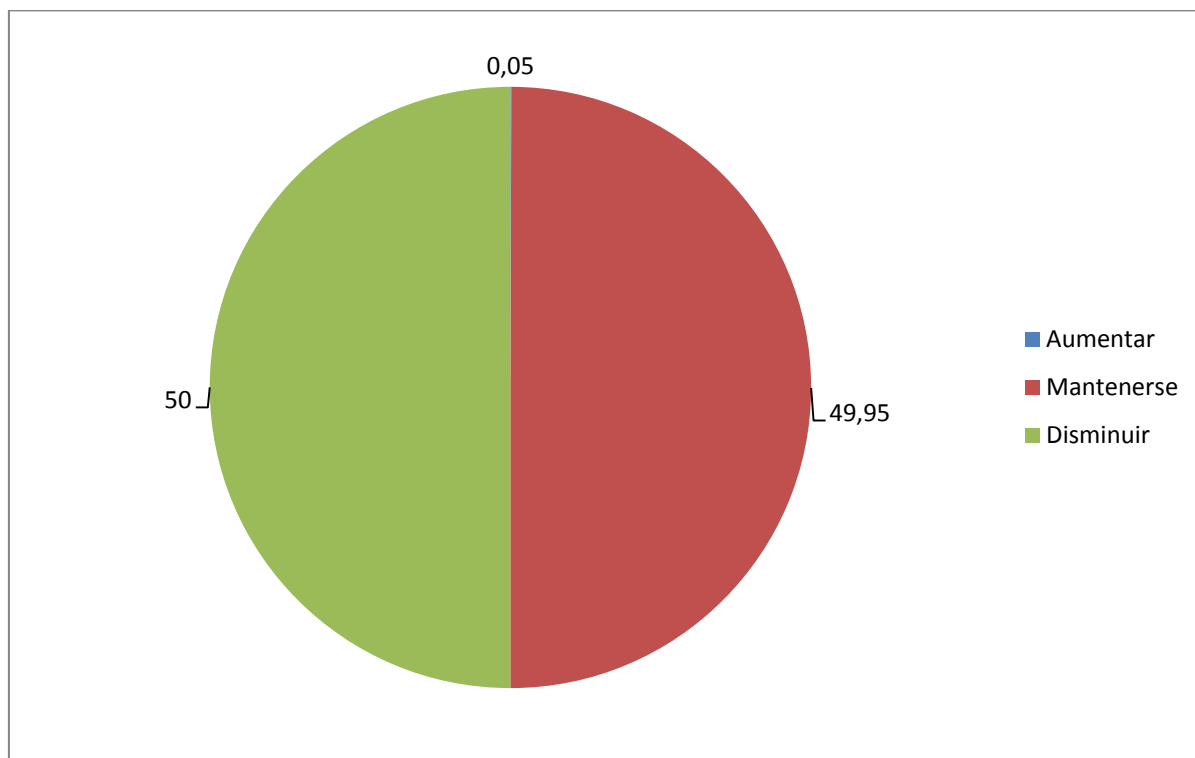


Gráfico nº 13. Expectativas en cuanto a empleo en 2014  
Fuente: Encuesta Industrial de Coyuntura. SADEI, 2015

La industria alimentaria está inmersa en un continuo proceso de transformación debido a múltiples factores que pueden condicionar su competitividad. Son numerosas las fuentes que recogen las distintas tendencias que pueden afectar al sector de la industria alimentaria en términos de oportunidad, no obstante, para una mayor claridad, seguiremos el criterio adoptado en el documento que recoge el Marco Estratégico para la Industria de Alimentación y Bebidas, elaborado por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, en colaboración con la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas, donde se clasifican las tendencias en el sector en los siguientes ámbitos:

- Tendencias sociodemográficas
- Tendencias de consumo
- Tendencias en nutrición y salud
- Tendencias medioambientales
- Tendencias normativas
- Tendencias tecnológicas

#### **Tendencias sociodemográficas:**

Se estima que el crecimiento de la población previsto para los próximos años será de más del 33%, previéndose que en 2050 la población mundial alcanzará los 9.000 millones. Asimismo, la población mayor de 65 años supondrá un 16% del total de la población y en España, la cifra alcanzará, previsiblemente, el 30%.

La clase media mundial crecerá alcanzando una cifra de 4,8 miles de millones en 2030, concentrándose el 60% del consumo de la clase media mundial en la zona de Asia Pacífico.

Regiones	2009		2020		2030	
América del Norte	5.602	26%	5.863	17%	5.837	10%
Europa	8.138	38%	10.301	29%	11.337	20%
América Central y Sur	1.534	7%	2.315	7%	3.117	6%
Asia Pacífico	4.952	23%	14.798	42%	32.596	59%
África Sub Sahariana	256	1%	448	1%	827	1%
Oriente Medio y Norte de África	796	4%	1.321	4%	1.966	4%
<b>TOTAL MUNDO</b>	<b>21.278</b>	<b>100%</b>	<b>35.045</b>	<b>100%</b>	<b>55.680</b>	<b>100%</b>

Tabla nº 9. Consumo de la clase media por región en millones de dólares y porcentaje.  
Fuente: Marco Estratégico para la IAB. MAGRAMA

Estas tendencias suponen un importante reto de abastecimiento de recursos y suministros a largo plazo. La FAO (Organización de Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación) estima que la producción primaria global de alimentos se tendrá que incrementar un 70% en las próximas cuatro décadas.

### Tendencias de consumo

En los próximos cinco años se prevé una recuperación lenta del PIB y la tasa de desempleo, aspecto que seguirá afectando a los hábitos de consumo. Debido a la coyuntura económica, el 81% de los españoles ha modificado sus hábitos de consumo, adoptando medidas de ahorro tales como reducir el ocio fuera de casa (65%) o comprar productos de alimentación más baratos (48%).

El consumidor ha racionalizado la compra, de manera que se consume de forma menos impulsiva y más reflexiva, realizándose una mayor comparativa de productos, la búsqueda de opciones más económicas. Esto ha provocado que en la cesta de la compra se haya traspasado el interés desde los alimentos de mayor valor (como carne y pescado) a otros más económicos (como el pollo y alimentación seca).

De la misma forma, y también como medida de ahorro, disminuye el consumo fuera del hogar y aumenta el consumo de comida de casa fuera del hogar (tupper).

Otra modificación en los hábitos de consumo, como consecuencia de la coyuntura económica ha sido la consideración del precio como factor de decisión de compra, situándolo como factor decisor principal a la hora de elegir el punto de venta. No obstante, el consumidor español es "marquista", por lo que ante un repunte de la renta disponible, volverá a introducir en su cesta marcas, sin valorar tanto el precio del producto.

Otro factor a tener en cuenta es el tipo de hogar, que también determinará las futuras tendencias de consumo: las personas jubiladas, las parejas sin hijos y los jóvenes independientes son los nichos que más aumentan su consumo. Se definen, así, como nichos de mercado potencial: los segmentos libres de cargas familiares, con mayor poder adquisitivo disponible y que demandan productos más específicos, donde el factor "calidad" prima sobre el factor "precio".

Desde hace pocos años, se ha iniciado una corriente en el sector de la industria agroalimentaria que apuesta por desarrollar modelos de negocio de venta directa (del productor al consumidor) de los productos agroalimentarios. Se trata de un modelo de negocio que permite aumentar el margen de beneficio de los productores ya que éstos se convierten en minoristas (vendedores), y hace posible que los consumidores puedan obtener productos de alta calidad a un precio ajustado, ya que éste no incorpora los costes derivados de la distribución mayorista (costes de logística). En otras comunidades autónomas, como Cataluña, se están extendiendo muchos negocios de agrotienda que apuestan por este modelo.

Además, destaca la demanda de productos de conveniencia (como los fileteados, los alimentos de cuarta gama y los alimentos de quinta gama).

Finalmente, la recuperación del turismo supone una oportunidad para el consumo de alimentación a nivel nacional e internacional.

Reproducimos a continuación las nuevas tendencias y comportamientos en torno al consumo alimentario para 2020, que se recogen en el Estudio “Creencias, comportamientos y tendencias del consumidor español 2020” desarrollado por el Sistema Integrado en Red de Prospección, Análisis y Divulgación de Pautas de Consumo.

- “Food telling” - Alimentos con mensaje. Da respuesta a una demanda de información transparente, atractiva y cercana. Conecta al consumidor y a lo que consume, y dota a la vez de mayor identidad y autenticidad a los propios alimentos.
- “Super sense” – Experiencia mutisensorial. Busca una provocación de los sentidos, y generar una experiencia sensorial original, placentera, intensa y plena.
- “Slowcal” – Consumo de calidad, sostenible y cercano. Implica una mayor concienciación y responsabilidad con el impacto del consumo alimentario en el ámbito personal, social, económico y ambiental. Busca un consumo de calidad, donde prevalece el disfrute, el equilibrio, la sostenibilidad y lo cercano. Racionalización de la compra: menos impulsiva, más reflexiva.
- “Personalized” – Alimentos individualizados. Lanzamiento de productos para colectivos de edad específicos o para individuos con problemas de salud comunes. Ej. Alimentos para la tercera edad, para niños o para celíacos.
- “Entertainment” – Experiencia alimentaria. Implica indulgencia y autocomplacencia a través de experiencias memorables que conecten con las necesidades emocionales de los individuos. Aventura, diversión, sorpresa y entretenimiento aportan un valor añadido experiencial al producto.
- “My Health” – Salud personalizada. Representa una actitud proactiva y responsable hacia la promoción, prevención y conservación del bienestar y la salud propia. Persigue una alimentación adaptada a necesidades personales, para lograr el equilibrio físico, mental y emocional. Salud y bienestar: natural, “inherent nutrition”, productos “sin” o “bajos en”.
- “Ego food” – Expresión alimentaria. Está asociada a la expresión de la propia identidad (de forma individual o dentro de un colectivo), “personificando” en los productos de gran consumo los deseos, valores o aspiraciones propias.
- “Made Simple” – Házmelo simple. Se refleja en la demanda de soluciones flexibles que permitan la compra y consumo inteligente, optando a la mejor opción en menos tiempo. Está asociada tanto al producto como al proceso de compra y consumo a través de servicios y herramientas que faciliten la vida a los consumidores. Proximidad y conveniencia.

### **Tendencias en nutrición y salud.**

La salud como valor añadido en la alimentación es cada vez más importante para la sociedad mundial y será un factor determinante para los alimentos del futuro.

El valor añadido de los alimentos es hoy la salud. El consumidor demanda productos saludables y adaptados a sus propias necesidades personales. Además se debe ofrecer en el etiquetado, información nutricional, dado que para el potencial comprador es fundamental conocer la composición de los productos y su trazabilidad.

Se considera fundamental implementar la innovación en producto, siguiendo las tendencias en nutrición y salud, tales como oferta de alimentos naturales, alimentos “libres de” o “bajos en”, “Fast Good” o productos funcionales respaldados por la ciencia. Son alimentos funcionales aquellos que, más allá de su función nutritiva, tienen acciones fisiológicas beneficiosas para el organismo y contribuyen a reducir el riesgo de contraer enfermedades crónicas: leche enriquecida con calcio o con ácido fólico; huevos con ácidos omega-3, sal yodada, etc.

## Tendencias medioambientales

Otro aspecto destacado en el documento del Marco Estratégico es el constante debate entre industria eficiente y medio ambiente, por cuanto se trata de mantener un abastecimiento sostenible de todas las materias primas que cubra la necesidad de disponibilidad de alimentos y no suponga un conflicto con la eficiencia. Del mismo modo, se propondrá un uso responsable y eficiente por parte de la industria, de recursos escasos a nivel mundial, como son el agua y las fuentes de energía.

En este ámbito se señala también como tendencia el aprovechamiento y valorización de subproductos y desechos (FoodWaste), considerando que proliferarán empresas especializadas en gestionar el desperdicio alimentario (por ejemplo, el exceso diario de existencias en mercas o grandes superficies).

La sostenibilidad y el respeto al medio ambiente son actualmente uno de los factores que más valora el consumidor en el proceso de toma de decisión de compra, por lo que los “productos verdes” o de “comercio justo” pueden considerarse también tendencia. Del mismo modo, el nuevo consumidor solicita más información y el Eco Etiquetado puede ser un elemento diferenciador entre marcas, además de que puede considerarse una oportunidad el vínculo emocional con el origen local y natural de los productos: la homologación ambiental de proveedores.

## Tendencias normativas

El sector de la industria alimentaria está sometido a una legislación transversal y a una legislación específica muy amplia y cambiante, por lo que las empresas deben estar constantemente adaptándose a los cambios normativos o de reglamentación: calidad, etiquetado, componentes alimenticios, nuevos alimentos,...

Ámbito	Número
Internacional	318
Unión Europea	3.518
Estatal	8.842
Regional (CCAA)	13.188
Provincial	189
Municipal	290
<b>TOTAL</b>	<b>26.365</b>

*Tabla nº 10. Número de normas sobre alimentación aplicables en el mercado español.  
Fuente: Marco Estratégico para la IAB. MAGRAMA*

Debe señalarse que los cambios de legislación abarcan todo el proceso productivo, por ejemplo, entre los últimos cambios que se han generado, destacan las modificaciones en la regulación de importaciones y de exportaciones de países como China o Estados Unidos, la nueva normativa sobre la utilización de piensos medicamentosos, la extensión de la "Letra Q" para certificar la trazabilidad de los productos o la nueva regulación sobre el etiquetado en el uso de determinados colorantes.

A su vez, la aparición de nuevas instituciones, agencias de seguridad alimentaria y agencias certificadoras ha generado un incremento de normas que las empresas deben cumplir.

La reciente Ley 28/2015, de 30 de julio, para la defensa de la calidad alimentaria, viene a dar un tratamiento homogéneo a todos los operadores del sector agroalimentario, con independencia de su ámbito territorial y se prevé que vaya a facilitar la innovación y el desarrollo de nuevas empresas responsables en España.

## **Tendencias tecnológicas**

La aplicación de la tecnología y los constantes avances científicos permitirán explorar nuevas vías para producir más, en menor tiempo y con menores costes o desarrollar nuevos procesos de elaboración y envasado que consigan mejorar y alargar la vida útil y conservación de los alimentos: podrían citarse como ejemplo, la aplicación de nanotecnología para mejorar la conservación de los alimentos y alargar su frescura, o la irradiación con fines de eliminar bacterias patógenas responsables de intoxicaciones alimentarias.

Igualmente, la distribución alimentaria online es un gran mercado por explotar. Los españoles aparecen a la cabeza de los europeos en disponibilidad y utilización de Smartphone: alrededor de 25 millones de ciudadanos acceden a la red, casi un 54% utiliza internet todos los días, el 64% de los usuarios participa en redes sociales y existen más de 60 líneas de banda ancha móvil por cada 100 habitantes. Todo esto se puede resumir en dos datos: 26 millones de móviles en España tienen internet y los españoles, de media, miramos el móvil 150 veces al día.

En España un 52% de los consumidores compara precios o lee opiniones de otros consumidores, un 49% utiliza la red para informarse de un producto de alimentación, un 41% busca ofertas, un 38% lee circulares o folletos promocionales de cadenas de alimentación, un 25% busca cupones, un 20% visita webs de fabricantes y, finalmente, un 8% utiliza una lista de compra digital.

Todo ello permite prever el incremento de participación de las ventas online en el mercado alimentario y afirmar la importancia de las redes sociales como forma de conectar con miles de compradores potenciales.

## **Comercio exterior**

A esta observación acerca de las tendencias debe añadirse el análisis de la oportunidad que supone para la industria alimentaria el comercio exterior.

El Análisis de los Mercados Prioritarios para la Exportación, realizado por FIAB identifica a China, Hong Kong, los países del sudeste asiático, EEUU, Reino Unido y Japón como los cinco mercados prioritarios para las exportaciones de la Industria Alimentaria española. Los criterios de selección de estos países se han establecido en función de variables como la población y el PIB potencial de cada uno de los mercados, la evolución de las exportaciones, la relación valor y volumen del producto exportado, el puesto que ocupa España respecto al resto de países de la UE o la estructura de distribución y las barreras comerciales existentes en cada uno de los territorios analizados.

Durante los últimos cinco años, las exportaciones a China, incluyendo Hong Kong, han crecido un 23%, siendo el cárnico el sector más pujante. Se trata de un mercado en franca expansión y presenta buenas perspectivas de desarrollo, no sólo para el sector cárnico, sino para otros ámbitos como el del vino, el aceite o el pescado.

El conjunto de países englobados en el epígrafe Sudeste Asiático (Singapur, Vietnam, Filipinas, Indonesia y Malasia) ocupa el segundo lugar como mercado preferente. El sector de las bebidas (vino y espirituosos), junto al pescado y el cárnico son los principales sectores en el comercio exterior con Asia.

El tercer mercado prioritario es EEUU, considerado uno de los principales objetivos para los sectores del vino, el aceite y las conservas vegetales. Por lo que se refiere al Reino Unido, destacan los mismos sectores en los primeros puestos de productos comercializados.

Otro de los mercados potenciales, Japón, presenta un crecimiento del 20% interanual, lo que permite augurar un buen futuro para las exportaciones, que se han centrado en el sector cárnico, las bebidas y el aceite.

## 5. MERCADO LABORAL

### 5.1 El mercado de trabajo en Asturias

Partiendo de los datos ofrecidos por la Encuesta de Población Activa (EPA) del INE para el tercer trimestre de 2015, podemos destacar algunos datos básicos para la población regional y su relación con la actividad y el empleo.

Los resultados de la EPA del tercer trimestre son muy positivos para Asturias, que se sitúa entre las regiones en las que más aumenta la ocupación (5,6%) y disminuye el paro (-14,5%). La mejora se aplica a todos los sectores de actividad. La **tasa de paro** baja casi tres puntos hasta el 17% en Asturias (21% en España) y la **actividad** repunta uno hasta el 51,4% (59,5% en España).

Tasas de Paro de las Comunidades Autónomas (%) Tercer Trimestre 2015	
Navarra	13,57
La Rioja	13,59
País Vasco	13,76
Baleares	13,88
Aragón	14,97
Cantabria	16,19
Madrid	16,27
Castilla y León	16,59
<b>ASTURIAS</b>	<b>16,97</b>
Cataluña	17,49
Galicia	17,66
<b>ESPAÑA</b>	<b>21,18</b>
C. Valenciana	22,37
Murcia	23,49
C. La Mancha	24,72
Extremadura	28,51
Canarias	28,56
Ceuta	30,59
Melilla	31,40
Andalucía	31,73

Tabla nº 11. Comparativa Tasa de paro por comunidades autónomas. Tercer Trimestre 2015  
Fuente: EPA



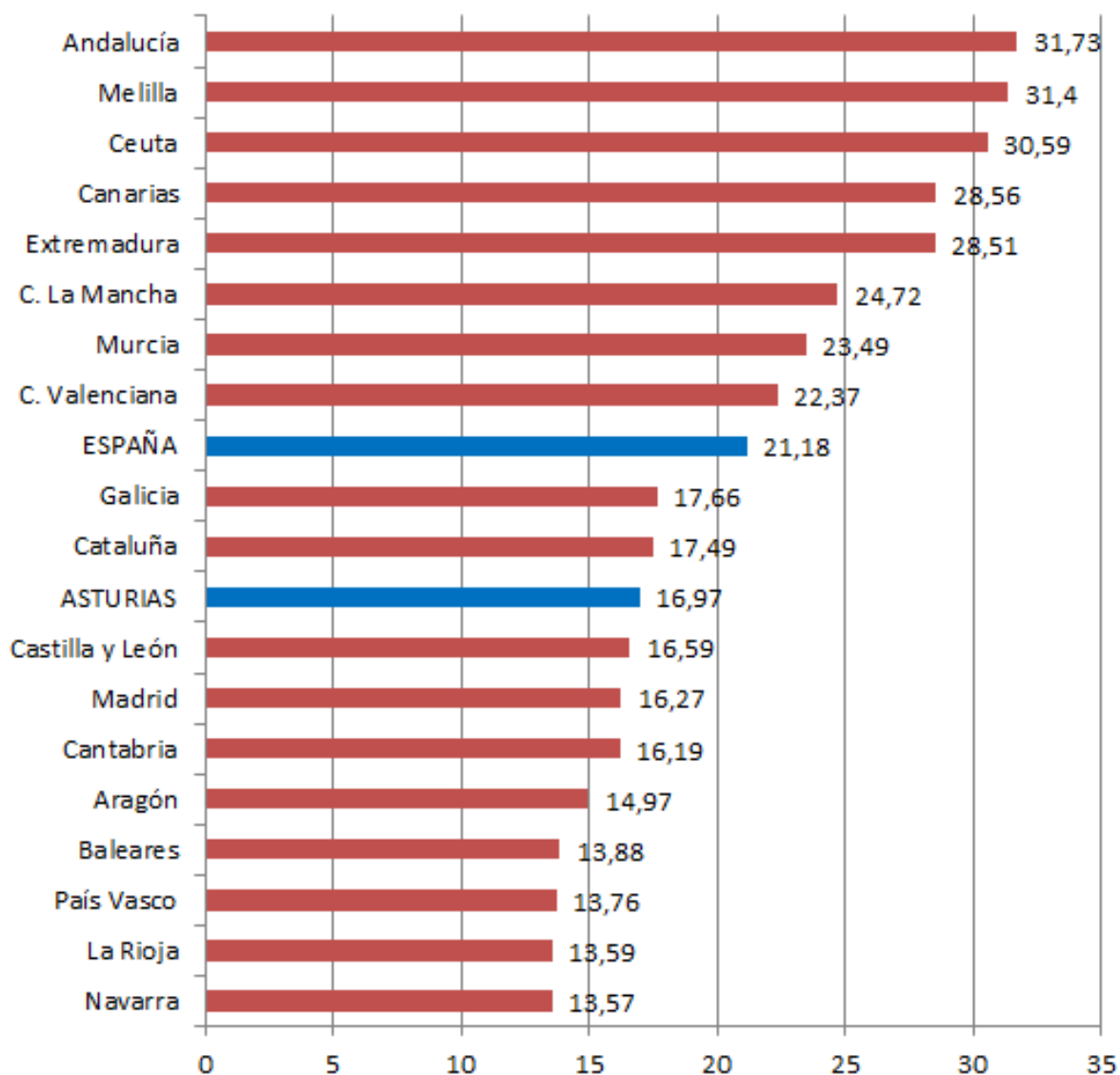


Gráfico nº 14. Comparativa Tasa de paro por comunidades autónomas. Tercer Trimestre 2015  
Fuente: EPA

Los datos de este tercer trimestre relativos a las personas ocupadas y paradas dependiendo del sector de actividad son los siguientes:

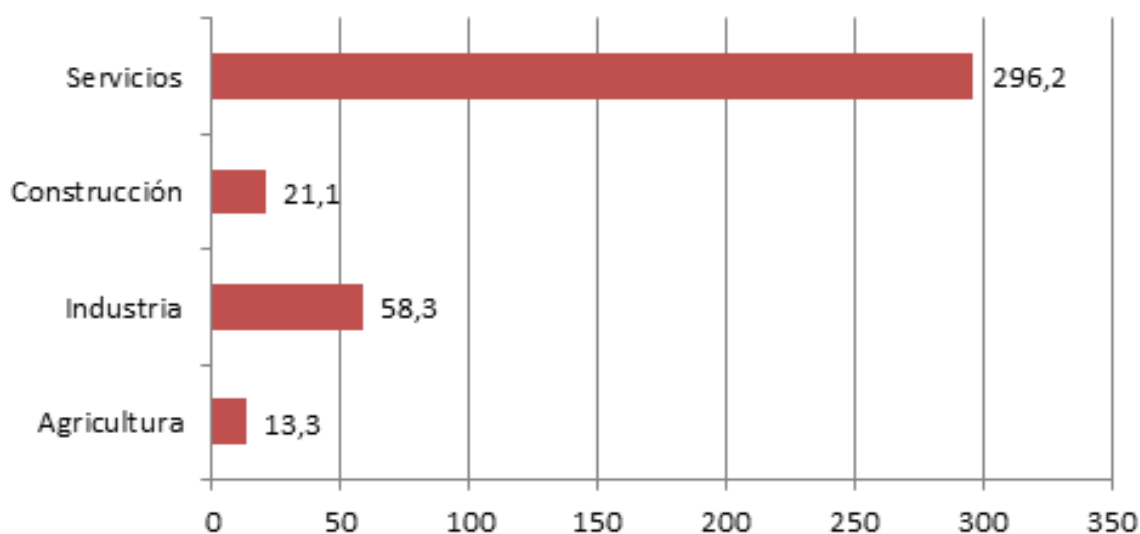


Gráfico nº 15. Ocupados en el tercer trimestre en Asturias según sector de actividad (miles de personas)  
Fuente: EPA

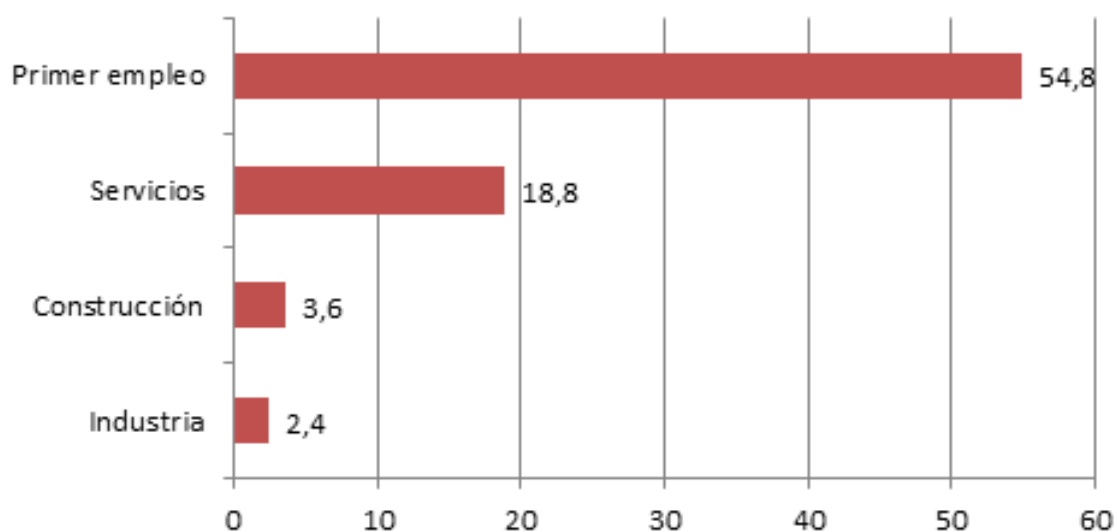


Gráfico nº 16. Parados en el tercer trimestre en Asturias según sector de actividad (miles de personas)  
Fuente: EPA

El sector servicios es el que ocupa a un mayor porcentaje de trabajadores en Asturias, por otro lado los demandantes del primer empleo, son el segmento de parados que destaca cuantitativamente respecto al resto.

El tercer trimestre de 2015, presenta un total de trabajadores ocupados de 389.000 personas, lo que supone una variación trimestral absoluta del 20,6% y relativa del 5,6%, y una variación interanual absoluta del 4,8% y relativa del 1,2%. Por otro lado, la cifra de parados en el mismo trimestre de 2015 es de 79.500, total que supone una variación trimestral absoluta del -13,5 % y anual del -17%.

La evolución general en Asturias, es igualmente positiva en los últimos tres años, donde se ha experimentado un ascenso de la contratación, pasando de 254.183 contratos (año 2012) a 283.697 contratos (año 2014). Por

lo que respecta a las cifras de paro, se ha visto un descenso del número de personas paradas de 103.787 (año 2012) a 96.634 (año 2014).

<b>Contratos</b>	
Año 2012	254.183
Año 2013	257.776
Año 2014	283.697

Tabla nº 12. Evolución de la contratación en Asturias 2012-2014  
Fuente: Servicio público de empleo del Principado de Asturias

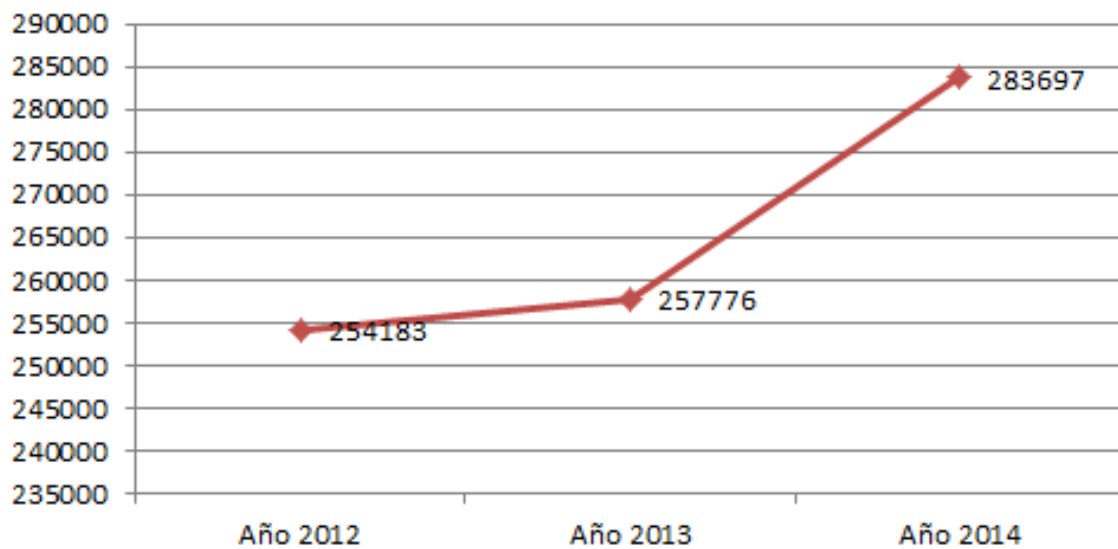


Gráfico nº 17. Evolución de la contratación en Asturias 2012-2014  
Fuente: Servicio público de empleo del Principado de Asturias

<b>Parados</b>	
Año 2012	103.787
Año 2013	100.876
Año 2014	96.634

Tabla nº 13. Evolución del paro en Asturias 2012-2014  
Fuente: Servicio público de empleo del Principado de Asturias

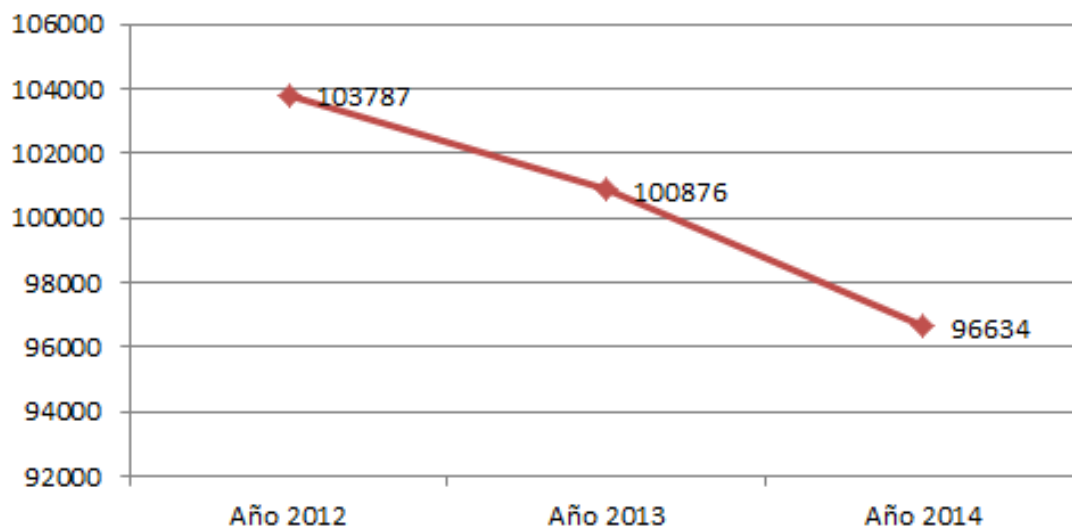


Gráfico nº 18. Evolución del paro en Asturias 2012-2014  
Fuente: Servicio público de empleo del Principado de Asturias

## 5.2 El mercado de trabajo de la industria alimentaria en Asturias

Por lo que se refiere al sector que nos ocupa, las estadísticas ilustran una situación también positiva en cuanto a las cifras de paro, presentando una cifra de parados en el año 2012 de 1.740 personas que desciende a 1.547 en el año 2014.

Parados 2012	1.740
Parados 2013	1.705
Parados 2014	1.547

Tabla nº 14. Evolución del paro sector alimentario en Asturias 2012-2014  
Fuente: Servicio público de empleo del Principado de Asturias

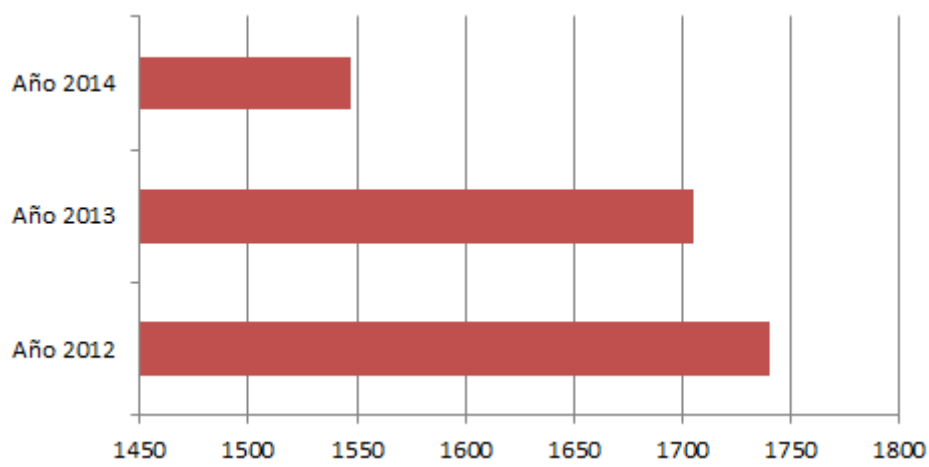


Gráfico nº 19. Evolución del paro sector alimentario en Asturias 2012-2014  
Fuente: Servicio público de empleo del Principado de Asturias

Por lo que respecta al perfil de la persona desempleada en el sector, podemos señalar que destacan las personas del sexo femenino, en el segmento etario de 25 a 44 años de edad, y con un nivel de estudios de ESO o inferior.

Sexo	Año 2012	Año 2013	Año 2014
Hombres	835	821	697
Mujeres	905	884	850

Tabla nº 15. Paro según sexo en el sector alimentario en Asturias 2012-2014

Fuente: Servicio público de empleo del Principado de Asturias

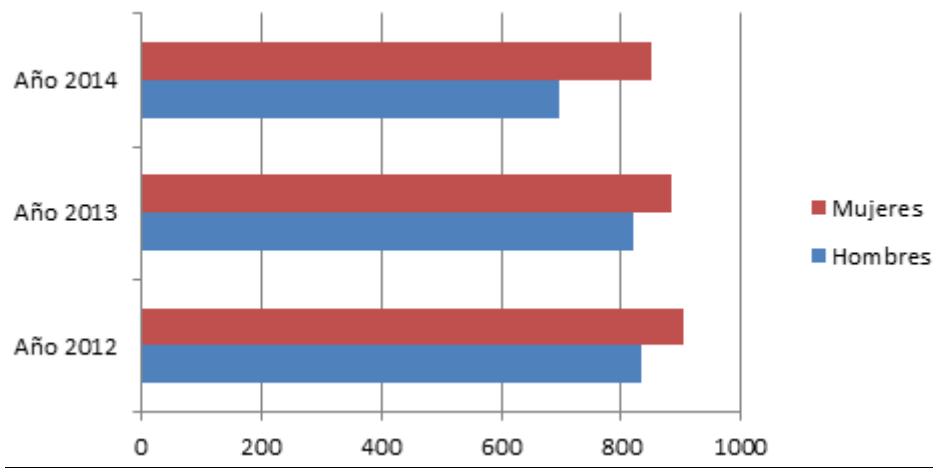


Gráfico nº 20. Paro según sexo en el sector alimentario en Asturias 2012-2014

Fuente: Servicio público de empleo del Principado de Asturias

Grupos de edad	2012	2013	2014
Menor 25	78	98	117
25-44	759	888	960
Mayor 45	710	719	663

Tabla nº 16. Paro según grupos de edad en el sector alimentario en Asturias 2012-2014

Fuente: Servicio público de empleo del Principado de Asturias

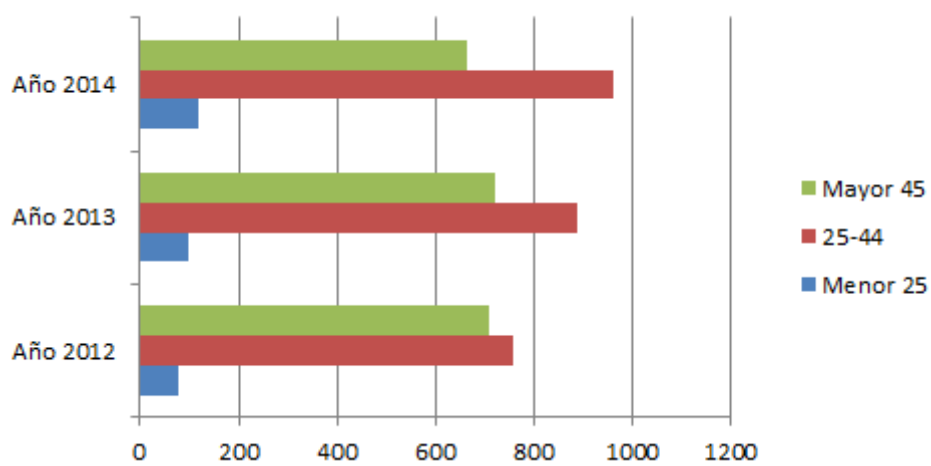


Gráfico nº 21. Paro según grupos de edad en el sector alimentario en Asturias 2012-2014  
Fuente: Servicio público de empleo del Principado de Asturias

Parados según estudios	2012	2013	2014
Inferior a ESO	440	433	405
ESO	592	722	783
FPGM	109	115	120
FPGS	100	111	120
Bachiller	195	205	198
Universitarios	111	119	114

Tabla nº 17. Paro según estudios en el sector alimentario en Asturias 2012-2014  
Fuente: Servicio público de empleo del Principado de Asturias

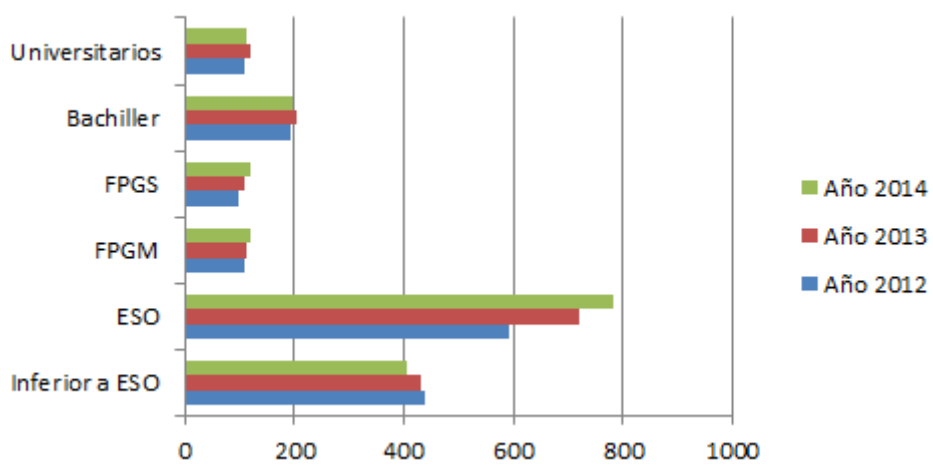


Gráfico nº 22. Paro según grupos de edad en el sector alimentario en Asturias 2012-2014  
Fuente: Servicio público de empleo del Principado de Asturias

Por lo que respecta a las ocupaciones demandadas por las personas paradas, señalar que las ocupaciones de “panaderos, pasteleros y confiteros” y la de “matarifes y trabajadores de las industrias cárnicas” son las más destacadas como primera ocupación demandada.

<b>Parados por primera ocupación demandada en el Sector Alimentario (medias anuales)</b>			
<b>Ocupación</b>	<b>Año 2012</b>	<b>Año 2013</b>	<b>Año 2014</b>
Técnicos en control de procesos no clasificados bajo otros epígrafes	66	79	82
Supervisores de industrias alimenticias y del tabaco	25	24	24
Matarifes y trabajadores de las industrias cárnicas	192	210	206
Trabajadores de las industrias del pescado	34	38	34
Panaderos, pasteleros y confiteros	315	315	314
Trabajadores del tratamiento de la leche y elaboración de productos lácteos (incluidos helados)	111	83	69
Trabajadores conserveros de frutas y hortalizas y trabajadores de la elaboración de bebidas no alcohólicas	16	15	14
Trabajadores de la elaboración de bebidas alcohólicas distintas del vino	1	1	1
Trabajadores de la elaboración del vino	0	0	0
Operadores de máquinas para elaborar productos alimenticios, bebidas y tabaco	40	43	35

Tabla nº 18. Primera ocupación demandada por las personas paradas sector alimentario en Asturias 2012-2014 (medias anuales)  
Fuente: Servicio público de empleo del Principado de Asturias

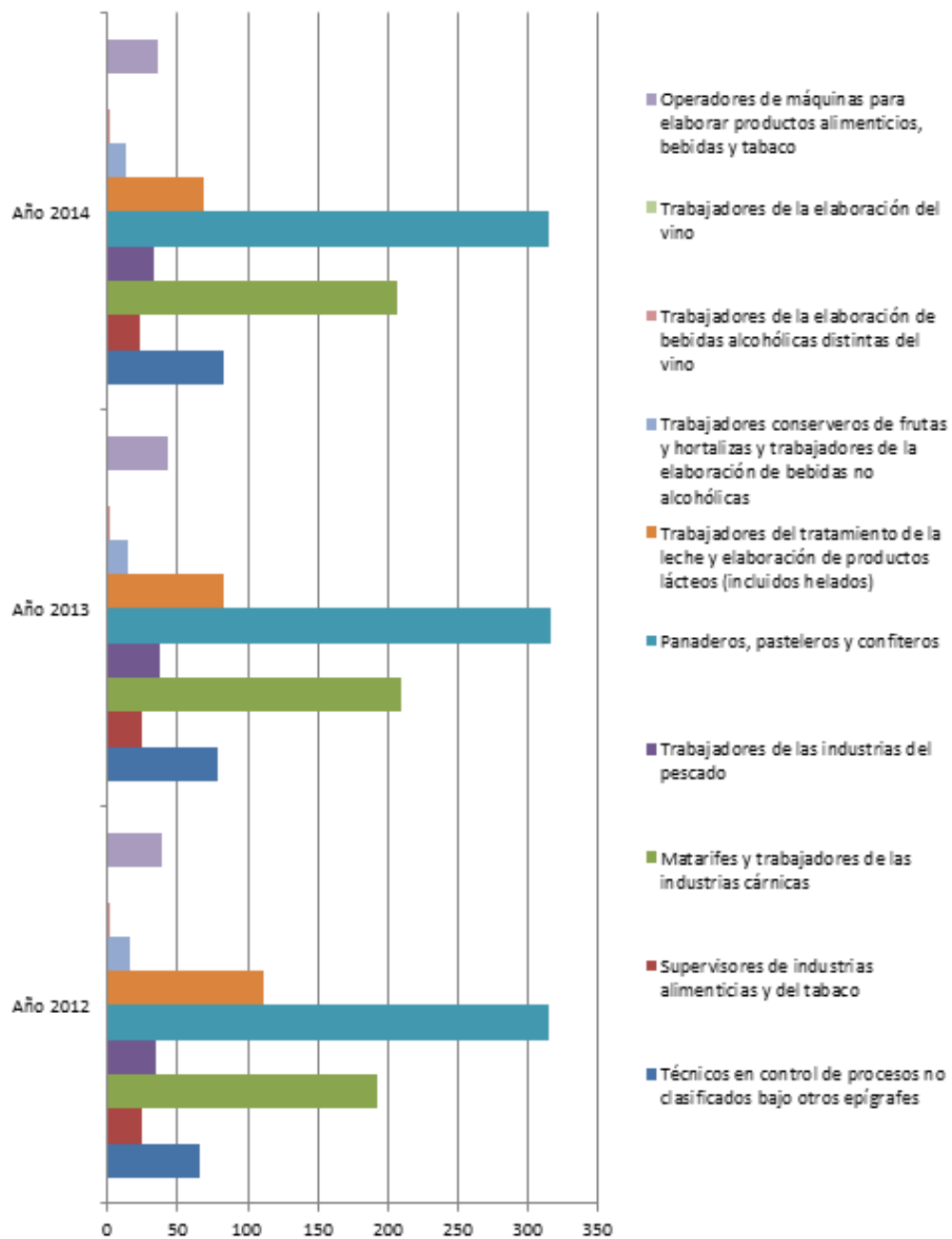


Gráfico nº 23. Primera ocupación demandada por las personas paradas sector alimentario en Asturias 2012-2014 (medias anuales)  
Fuente: Servicio público de empleo del Principado de Asturias

Asimismo, exponemos a continuación las ocupaciones restantes demandadas por las personas paradas (dado que es posible demandar hasta un máximo de seis ocupaciones). En este resumen podemos apreciar de nuevo las preferencias destacadas hacia las ocupaciones de “panaderos, pasteleros y confiteros” y la de “matarifes y trabajadores de las industrias cárnicas”.



<b>Parados por otras ocupaciones demandadas en el Sector Alimentario (medias anuales)</b>			
<b>Ocupación</b>	<b>Año 2012</b>	<b>Año 2013</b>	<b>Año 2014</b>
Técnicos en control de procesos no clasificados bajo otros epígrafes	455	485	467
Supervisores de industrias alimenticias y del tabaco	45	47	46
Matarifes y trabajadores de las industrias cárnicas	782	865	879
Trabajadores de las industrias del pescado	158	169	157
Panaderos, pasteleros y confiteros	1.026	1.095	1.055
Trabajadores del tratamiento de la leche y elaboración de productos lácteos (incluidos helados)	217	182	173
Trabajadores conserveros de frutas y hortalizas y trabajadores de la elaboración de bebidas no alcohólicas	72	76	76
Trabajadores de la elaboración de bebidas alcohólicas distintas del vino	3	2	4
Trabajadores de la elaboración del vino	6	8	7
Operadores de máquinas para elaborar productos alimenticios, bebidas y tabaco	156	174	174

Tabla nº 19 . Otras ocupaciones demandadas por las personas paradas sector alimentario en Asturias 2012-2014 (medias anuales)  
Fuente: Servicio público de empleo del Principado de Asturias

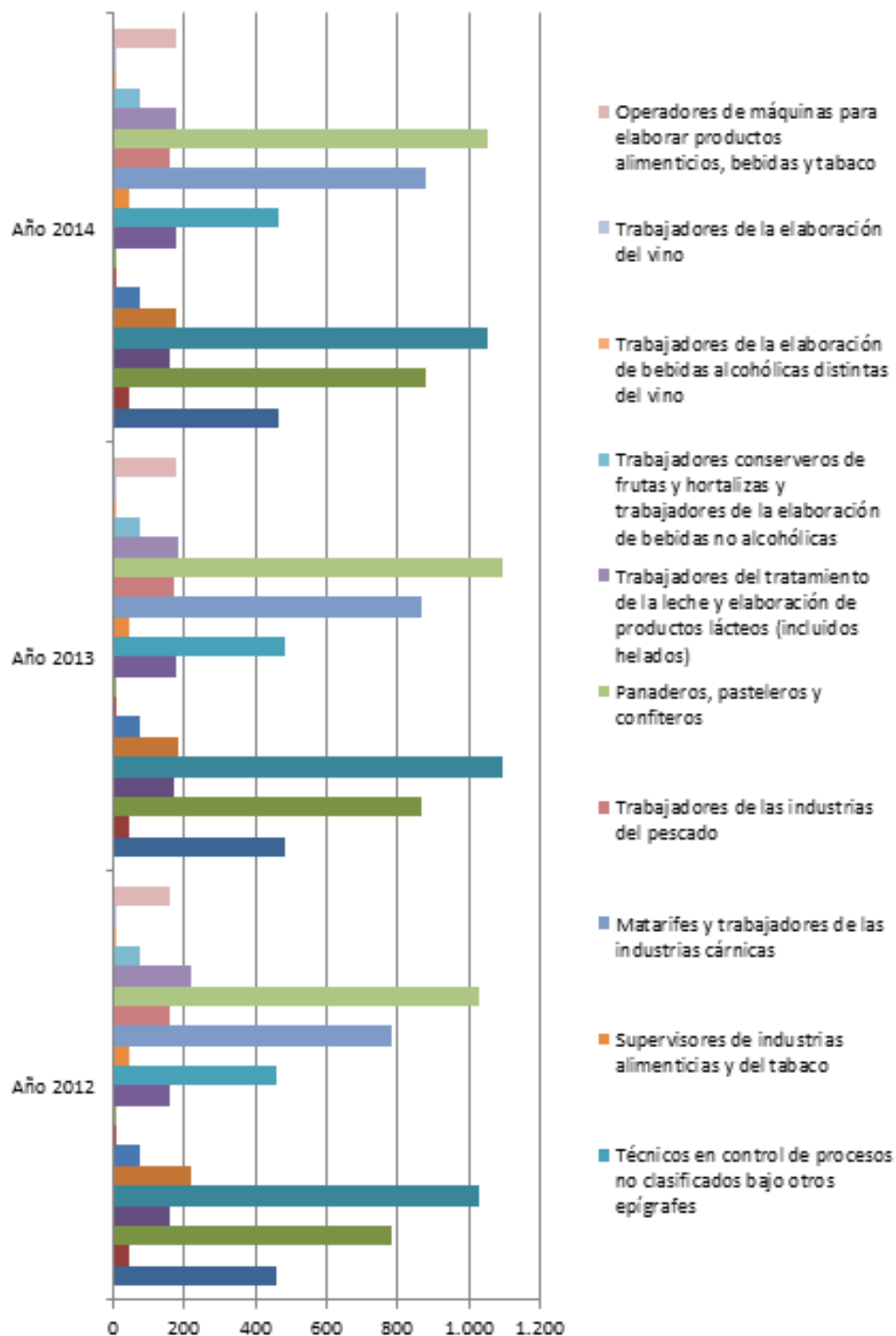


Gráfico nº 24. Primera ocupación demandada por las personas paradas sector alimentario en Asturias 2012-2014 (medias anuales)  
Fuente: Servicio público de empleo del Principado de Asturias

Por lo que respecta a las contrataciones en el sector alimentario en Asturias, señalar que se observa un comportamiento levemente descendente hacia el año 2014 después de una mejoría en el año 2013. Las empresas del sector trasladan una visión positiva hacia el empleo, con el ánimo de mantener plantillas e incrementar en el corto-medio plazo de manera moderada.

<b>Contratos</b>	
Año 2012	2682
Año 2013	3436
Año 2014	2710

Tabla nº 20. Contrataciones sector alimentario en Asturias 2012-2014

Fuente: Servicio público de empleo del Principado de Asturias

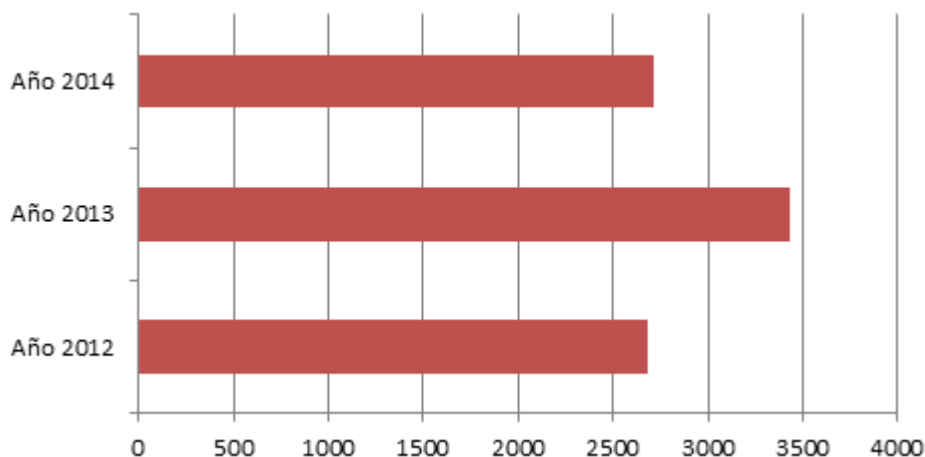


Gráfico nº 25. Contrataciones sector alimentario en Asturias 2012-2014

Fuente: Servicio público de empleo del Principado de Asturias

Las contrataciones señaladas anteriormente se han realizado en toda la variedad de ocupaciones que conforman el sector alimentario, en totales muy distintos dependiendo de cada ocupación. Se detecta un aumento de las contrataciones relacionadas con las ocupaciones de “Panaderos, pasteleros y confiteros”, “Tratamiento de la leche y elaboración de productos lácteos” y “Trabajadores conserveros de frutas y hortalizas y trabajadores de la elaboración de bebidas no alcohólicas”. Se muestran a continuación los contratos celebrados en cada una de las ocupaciones:

<b>Contratos centro de trabajo Asturias por ocupación de destino en el Sector Alimentario</b>			
<b>Contrato</b>	<b>Año 2012</b>	<b>Año 2013</b>	<b>Año 2014</b>
Técnicos en control de procesos no clasificados bajo otros epígrafes	73	647	455
Supervisores de industrias alimenticias y del tabaco	14	21	20
Matarifes y trabajadores de las industrias cárnicas	225	305	257
Trabajadores de las industrias del pescado	140	118	95
Panaderos, pasteleros y confiteros	468	531	587
Trabajadores del tratamiento de la leche y elaboración de productos lácteos (incluidos helados)	296	359	410
Trabajadores conserveros de frutas y hortalizas y trabajadores de la elaboración de bebidas no alcohólicas	415	348	369
Trabajadores de la elaboración de bebidas alcohólicas distintas del vino	94	154	210
Trabajadores de la elaboración del vino	17	2	
Operadores de máquinas para elaborar productos alimenticios, bebidas y tabaco	940	951	307

Tabla nº 21. Contrataciones según ocupaciones sector alimentario en Asturias 2012-2014

Fuente: Servicio público de empleo del Principado de Asturias

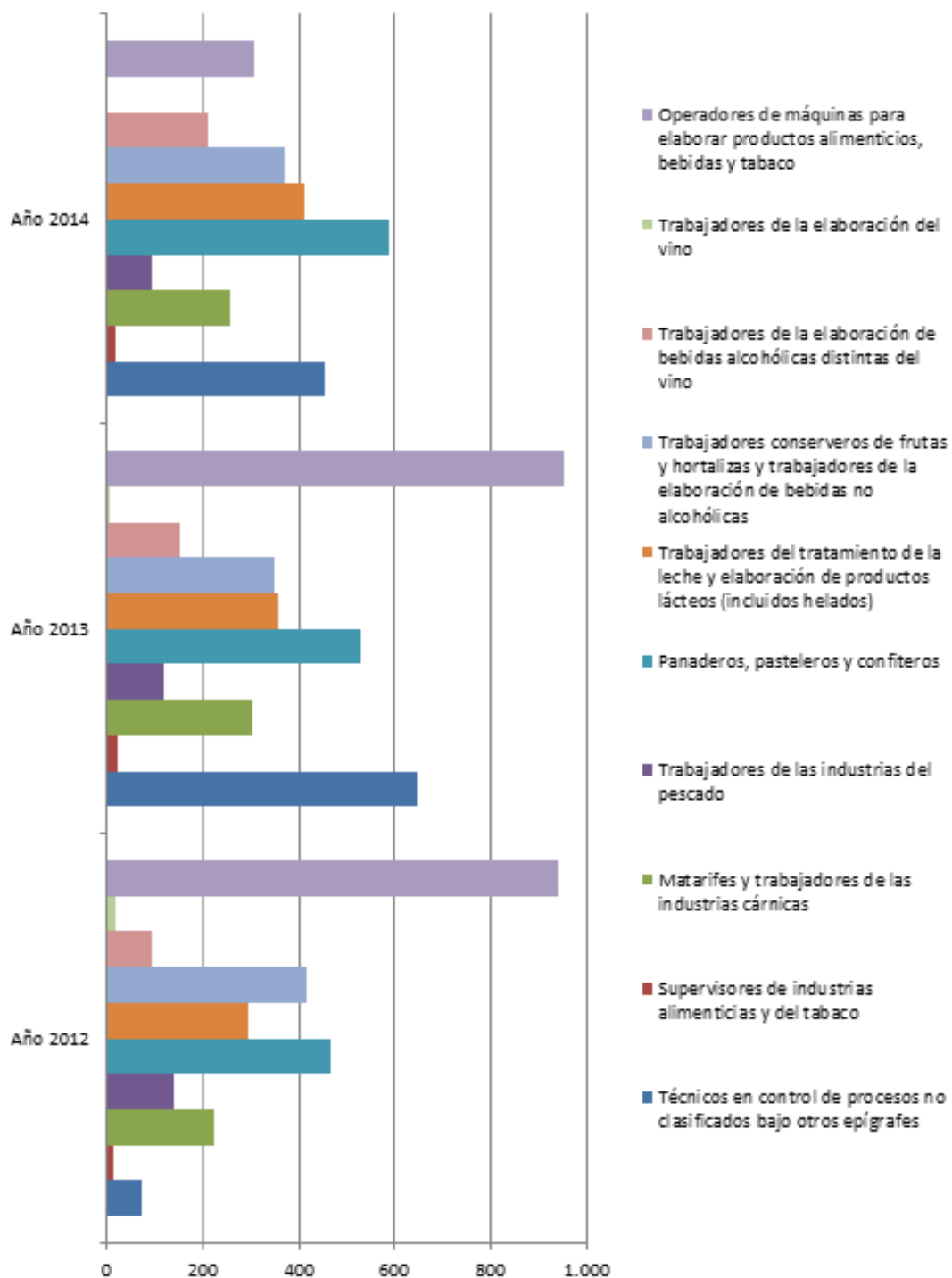


Gráfico nº 26. Contrataciones sector alimentario en Asturias 2012-2014  
Fuente: Servicio público de empleo del Principado de Asturias

## 6. Oferta formativa

Para desarrollar este apartado del estudio, partimos del actual sistema de formación, para posteriormente detallar el catálogo de los recursos formativos existentes en el Principado de Asturias en el sector de Alimentación y Bebidas.

### Sistema de formación

La formación profesional comprende el conjunto de acciones formativas que capacitan para el desempeño cualificado de las diversas profesiones, el acceso al empleo y la participación activa en la vida social, cultural y económica. Incluye las enseñanzas propias de la formación profesional inicial, las acciones de inserción y reinserción laboral de los trabajadores, así como las orientadas a la formación continua en las empresas, que permitan la adquisición y actualización permanente de las competencias profesionales.

La formación profesional en España está integrada por dos subsistemas:

- Subsistema de Formación Profesional Inicial o Reglada
- Subsistema de Formación Profesional para el Empleo

### Formación profesional inicial o reglada

La formación profesional del sistema educativo en España es, en la actualidad, una de las enseñanzas más cercanas al mercado de trabajo, debido a su amplia oferta formativa, a su carácter modular y a la flexibilidad en su realización, incluyendo la modalidad a distancia a través de internet. Prepara al alumnado para la actividad en un campo profesional y para adaptarse a las futuras modificaciones laborales, así como para su desarrollo personal y permite su progresión en el sistema educativo.

Las enseñanzas de formación profesional están organizadas en los niveles siguientes;

-Ciclos de Formación Profesional Básica (nivel educativo que sustituye a los antiguos PCPI-Programas de Cualificación Profesional inicial). La realización de este nivel educativo conduce al título de “Profesional Básico” y son enseñanzas de oferta obligatoria y gratuita.

-Ciclos de Formación Profesional de Grado Medio. Conducen al título de “Técnico” y forman parte de la educación secundaria post-obligatoria.

-Ciclos de Formación Profesional de Grado Superior, que conducen al título de “Técnico Superior” y forman parte de la educación superior.

Actualmente existen más de 150 títulos organizados en 26 familias profesionales con los que se podría obtener el título de “Profesional Básico” el título de “Técnico” y el título de “Técnico Superior”. La familia profesional correspondiente al sector que nos ocupa es la denominada “Industrias Alimentarias” y la oferta de titulaciones es la siguiente:

Tipo de ciclo	Titulación
F.P. Básica	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Profesional básico en Industrias Alimentarias</li> </ul>
Grado Medio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Técnico en Aceites de Oliva y Vinos</li> <li>• Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios</li> <li>• Técnico en Panadería, Repostería y Confitería</li> </ul>
Grado Superior	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria</li> <li>• Técnico Superior en Vitivinicultura</li> </ul>

Tabla nº 22. Titulaciones de formación profesional reglada, familia industrias alimentarias

Fuente: Educastur

La Formación Profesional **Básica** es un ciclo formativo asociado a una titulación con validez académica y profesional. Para poder acceder a estos estudios el alumnado ha de cumplir con alguno de los requisitos siguientes:

- Deberá tener 15 años cumplidos y no superar los diecisiete en el momento del acceso o durante el año natural en curso
- Haber cursado el primer ciclo de Educación Secundaria Obligatoria (cursos 1º, 2º y 3º) o, excepcionalmente, haber cursado el segundo curso de la Educación Secundaria Obligatoria.
- Haber propuesto el equipo docente a los padres, madres o tutores legales la incorporación del alumno o alumna a un ciclo de Formación Profesional Básica, cuando el grado de adquisición de competencias así lo aconseje.

Los estudios de Formación Profesional Básica tienen una duración de 2 cursos académicos (2000 horas) de formación teórico-práctica. El título profesional básico tendrá los mismos efectos laborales que el título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria para el acceso a empleos públicos y privados.

Los Ciclos Formativos de **Grado Medio** preparan a los alumnos para un oficio o profesión al finalizar la ESO. Permiten alcanzar una formación profesional en una especialidad determinada y dan la cualificación necesaria para acceder al mercado laboral.

Son enseñanzas de organización modular, constituida por áreas de conocimientos teórico-prácticos en función de los diversos campos profesionales. Su duración es de 2000 horas, distribuidas en dos cursos académicos e incluyen un período de formación práctica en centros de trabajo, de carácter obligatorio, con una duración de 370 horas.

El acceso a estos ciclos requiere el cumplimiento al menos de alguna de las siguientes condiciones:

- Estar en posesión de alguno de los siguientes títulos:
  - Título de Graduado en ESO
  - Título Profesional Básico
  - Título universitario
  - Título de Técnico o de Técnico Superior
- Estar en posesión de un certificado acreditativo de haber superado todas las materias de Bachillerato.

- Haber superado un curso de formación específico para el acceso a ciclos de grado medio en centros públicos o privados autorizados por la administración educativa, y tener 17 años cumplidos en el año de finalización del curso.
- Haber superado una prueba de acceso y tener 17 años cumplidos en el año de realización de dicha prueba.

Los Ciclos Formativos de **Grado Superior** son un conjunto de conocimientos, habilidades, formación práctica y actitudes que preparan al estudiante para el ejercicio cualificado de una profesión. Proporcionan al alumno la formación necesaria para adquirir la competencia profesional propia de cada título.

Son enseñanzas de organización modular, constituida por áreas de conocimientos teórico-prácticos en función de los diversos campos profesionales. Su duración es de 2000 horas distribuidas en dos cursos académicos e incluyen un período de formación práctica en centros de trabajo, de carácter obligatorio, con una duración de 370 horas.

El acceso a ciclos formativos de grado superior requerirá el cumplimiento de las siguientes condiciones:

- Estar en posesión del título de Bachiller, de un título universitario, o de un título de Técnico o de Técnico Superior de Formación Profesional
- Certificado acreditativo de haber superado todas las materias de Bachillerato
- Superar una prueba de acceso y tener 19 años cumplidos en el año de realización de dicha prueba.

---

### **Modalidades de formación**

Los distintos ciclos de formación profesional pueden cursarse tanto en modalidad presencial como en modalidad a distancia a través de internet.

La **modalidad presencial** se estudia en los centros educativos, con la asistencia regular a clase. Puede realizarse tanto en los centros ordinarios (públicos y privados), centros integrados de formación profesional y centros de referencia nacional.

La modalidad de formación profesional **a distancia** tiene como finalidad la formación de carácter profesional, para personas que deseen mejorar su cualificación profesional o prepararse para el ejercicio de otras profesiones y a las que sus circunstancias sociales, laborales o familiares les impiden cursar ciclos formativos en modalidad presencial.

El sistema ofrece, además, la opción de obtener directamente los títulos de formación profesional sin necesidad de cursar las enseñanzas de Ciclos Formativos de grado medio y grado superior de forma presencial o a distancia. Para ello, se convocan anualmente **pruebas para la obtención directa del título**. En la convocatoria se determinan qué títulos se convocan, los centros docentes públicos designados para la realización de estas pruebas, el período de matriculación y las fechas de realización. Están destinadas a personas que ya tienen una importante formación y/o experiencia en un determinado campo profesional pero no disponen del título.

### **Formación profesional para el empleo en el ámbito laboral**

El Sistema de Formación para el Empleo es el que se encarga de formar y capacitar a las personas para el trabajo y actualizar sus competencias y conocimientos a lo largo de su vida profesional. Actualmente, el marco normativo es la Ley 30/2015, de 9 de septiembre, por la que se regula el Sistema de Formación Profesional para el empleo en el ámbito laboral.

La transformación del modelo de formación profesional para el empleo no acaba con la aprobación de esta ley. En su desarrollo se aprobará un nuevo real decreto y una orden ministerial que derogarán la totalidad del

marco jurídico vigente, constituido por el Real Decreto 395/2007, de 23 de marzo, por el que se regula el subsistema de formación profesional para el empleo, y todas las normas que lo desarrollan.

Sin embargo, este desarrollo normativo posterior no implica demora en la puesta en marcha de los elementos esenciales del nuevo modelo de formación profesional para el empleo, que serán de aplicación a partir de la entrada en vigor de la presente ley.

Por ello, la disposición transitoria primera establece que se mantendrá vigente el citado Real Decreto 395/2007, de 23 de marzo, así como su normativa de desarrollo, sólo en aquellos aspectos en los que no pueda ser de aplicación directa lo establecido en la ley hasta tanto no se desarrolle reglamentariamente lo previsto en la misma, detallándose las previsiones que sí serán de aplicación directa para mayor seguridad jurídica.

Las distintas iniciativas de la formación profesional para el empleo son las siguientes:

- La formación programada por las empresas para sus trabajadores
- La oferta formativa de las administraciones competentes para trabajadores ocupados, constituida por los programas de formación sectoriales y los programas de formación transversales, así como los programas de cualificación y reconocimiento profesional.
- La oferta de las administraciones competentes para trabajadores desempleados, que incluye los programas de formación dirigidos a cubrir las necesidades detectadas por los servicios públicos de empleo, los programas específicos de formación y los programas formativos con compromisos de contratación.
- Otras iniciativas como los permisos individuales de Formación (PIF), Formación en alternancia con el empleo, Formación de empleados públicos, Formación privada para la obtención de certificado de profesionalidad, Formación de las personas en situación de privación de libertad y Formación de los militares de tropa y marinería.

Podrán impartir formación profesional para el empleo:

- Las empresas que desarrollen acciones formativas para sus propios trabajadores o para desempleados, bien con compromiso de contratación u otro acuerdo con los servicios públicos de empleo.
- Las Administraciones públicas competentes en materia de formación profesional para el empleo, bien a través de centros propios adecuados para impartir formación o bien mediante convenios con entidades o empresas públicas que estén acreditadas y/o inscritas para impartir la formación. Se consideran centros propios los Centros de Referencia Nacional y los Centros Integrados de Formación profesional de titularidad pública.
- Las entidades de formación, públicas o privadas, acreditadas y/o inscritas en el correspondiente registro, para impartir formación profesional para el empleo, incluidos los Centros Integrados de Formación Profesional de titularidad privada.

Por lo que se refiere a las acciones formativas a ofrecer, el **“Catálogo de Especialidades Formativas”**, será referente común de toda la oferta formativa que se programe para los trabajadores desempleados y ocupados y será objeto de actualización permanente. El Servicio público de empleo estatal mantendrá actualizado dicho Catálogo, que contendrá toda la oferta formativa desarrollada en el marco del sistema de formación profesional para el empleo en el ámbito laboral, incluida la dirigida a la obtención de Certificados de Profesionalidad, así como los requerimientos mínimos tanto del personal docente y de los participantes como de las instalaciones y equipamientos para la impartición de cada especialidad formativa.



En la iniciativa de formación programada por las empresas para sus trabajadores, no será obligatorio que las acciones formativas estén referenciadas a las especialidades formativas del citado Catálogo. Estas acciones deben guardar relación con la actividad empresarial y desarrollarse con la flexibilidad necesaria en sus contenidos para atender las necesidades formativas de la empresa de manera ágil y ajustar las competencias de sus trabajadores a los requerimientos cambiantes.




A partir del 1 de enero de 2016, la formación profesional para el empleo podrá impartirse.

- De forma presencial
- A través de teleformación, bajo plataformas y contenidos accesibles a las personas con discapacidad
- De forma mixta, mediante la combinación de las dos modalidades anteriores.

En la actualidad, por lo que se refiere al sector de la Industria Alimentaria, el Catálogo de Especialidades formativas es el siguiente:

<b>Acción formativa</b>	<b>Certificado de profesionalidad</b>
Carnicería y elaboración de productos cárnicos	Si
Panadería y Bollería	Si
Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria	Si
Operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria	Si
Elaboración de azúcar	Si
Quesería	Si
Elaboración de leches de consumo y productos lácteos	Si
Pastelería y confitería	Si
Elaboración de vinos y licores	Si
Fabricación de conservas vegetales	Si
Sacrificio, faenado y despiece	Si
Pescadería y elaboración de productos de la pesca y la acuicultura	Si
Obtención de aceites de oliva	Si
Obtención de aceites de semillas y grasas	Si
Enotecnia	Si
Industrias cárnicas	Si
Elaboración de cerveza	Si
Elaboración de refrescos y aguas de bebida envasada	Si
Fabricación de productos de café y sucedáneos	Si

Fabricación de productos de tueste y de aperitivos extursionados	Si
Industrias de productos de la pesca y de la acuicultura	Si
Industrias de aceite y grasas comestibles	Si
Industrias derivadas de la uva y del vino	Si
Industrias de conservas y jugos vegetales	Si
Industrias de derivados de cereales y de dulces	Si
Industrias lácteas	Si

-  Real Decreto 1380/2009 (BOE 26/09/2009)
-  Real Decreto 646/2011 (BOE 08/06/2011)
-  Real Decreto 1529/2011 (BOE 13/12/2011)

Desde el año 2012 contamos con una nueva modalidad de oferta, la **Formación Profesional Dual**, modalidad mixta de empleo y formación que alterna la actividad laboral en una empresa con la actividad formativa, y cuyo respaldo normativo está recogido en la Ley Orgánica 8/2013 para la Mejora de la Calidad Educativa y en el Real Decreto 1529/2012, de 8 de noviembre, por el que se desarrolla el contrato para la formación y el aprendizaje y se establecen las bases de la Formación Profesional Dual.

A los efectos del anterior Real Decreto, tendrá la consideración de formación profesional dual tanto los proyectos desarrollados en el sistema educativo como la actividad formativa inherente a los contratos para la formación y el aprendizaje.

Los proyectos de FP Dual en el sistema educativo combinan los procesos de enseñanza y aprendizaje en la empresa y en el centro de formación y se caracterizan por realizarse en régimen de alternancia entre el centro educativo y la empresa, con un número de horas o días de estancia de duración variable entre el centro de trabajo y en el centro educativo. Dichos proyectos tienen las siguientes finalidades:

- a) Incrementar el número de personas que puedan obtener un título de enseñanza secundaria postobligatoria a través de las enseñanzas de formación profesional.
- b) Conseguir una mayor motivación en el alumnado disminuyendo el abandono escolar temprano.
- c) Facilitar la inserción laboral como consecuencia de un mayor contacto con las empresas.
- d) Incrementar la vinculación y corresponsabilidad del tejido empresarial con la formación profesional.
- e) Potenciar la relación del profesorado de formación profesional con las empresas del sector y favorecer la transferencia de conocimientos
- f) Obtener datos cualitativos y cuantitativos que permitan la toma de decisiones en relación con la mejora de la calidad de la formación profesional.

Podrán participar en estos proyectos los centros docentes autorizados para impartir ciclos formativos de formación profesional y que establezcan convenios de colaboración con empresas del sector correspondiente, de acuerdo con lo que determine la normativa autonómica. El proyecto de formación profesional dual deberá ser autorizado por la Administración educativa correspondiente y se formalizará a través de un convenio con la empresa colaboradora en las condiciones que las Administraciones educativas establezcan.

Por lo que se refiere a la actividad formativa inherente al contrato para la formación y el aprendizaje, señalar que la misma tiene como objetivo la cualificación profesional de las personas trabajadoras en un régimen de alternancia con la actividad laboral retribuida en una empresa, y será la necesaria para la obtención de un título de formación profesional de grado medio o superior o de un certificado de profesionalidad o, en su caso, certificación académica o acreditación parcial acumulable.

### Oferta formativa en Asturias

Por lo que respecta a la **Formación Profesional Inicial o Reglada**, la oferta en Asturias en la familia de industrias alimentarias es la siguiente:

Ciclo	Estudios	Oferta en Asturias	Centro
FP Básica	Profesional Básico Industria Alimentaria	No	

Tabla nº 23. Oferta de formación profesional básica en Asturias, familia industrias alimentarias  
Fuente: Educastur

Ciclo	Estudios	Oferta en Asturias	Centro
CFGM	Aceites de Oliva y Vinos	No	
	Elaboración Productos Alimentarios	Si	-IES Escultor Juan de Villanueva (Siero)
	Panadería, Repostería y Confitería	Si	-IES Escultor Juan de Villanueva (Siero) -Instituto Técnico de la Pastelería y Panadería de Asturias (Oviedo) -CIFP Hostelería y Turismo (Gijón)

Tabla nº24. Oferta de ciclos formativos de grado medio en Asturias, familia industrias alimentarias  
Fuente: Educastur

Ciclo	Estudios	Oferta en Asturias	Centro
CFGS	Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria	Si	-IES Escultor Juan de Villanueva (Siero)
	Vitivinicultura	No	

Tabla nº25. Oferta de ciclos formativos de grado superior en Asturias, familia industrias alimentarias  
Fuente: Educastur

En todos los casos, la oferta se refiere a formación en modalidad presencial, en modalidad a distancia no existe oferta en Asturias.

Como se puede observar en las tablas anteriores, la oferta existente en Asturias es escasa. No se ofrece en ningún centro la Formación Profesional Básica, y la oferta de Ciclos Formativos solamente tiene presencia en un centro, el IES Juan de Villanueva de Pola de Siero, además de la oferta del CFGM de Panadería, Repostería y confitería, en el centro privado Instituto Técnico de la Pastelería y Panadería de Asturias (ITEPPA) y en el CIFP Hostelería y Turismo de Gijón.

Las personas matriculadas en estudios de la familia de industrias alimentarias en los tres últimos cursos académicos, oscilan en torno al centenar y se reparten en los ciclos formativos de grado medio y de grado superior, dado que en el nivel de formación básica (PCPI) no se contaba con oferta formativa. El ciclo formativo de grado medio, es el que recibe más estudiantes. En general, se ha observado un incremento en el curso 2012-2013, más leve en los ciclos formativos de grado medio.

Matriculados	Curso 2011-2012	Curso 2012-2013	Curso 2013-2014
PCPI	0	0	0
CFGM	52	73	73
CFGS	34	36	34
<b>Total</b>	<b>86</b>	<b>109</b>	<b>107</b>

Tabla nº26 .Personas matriculadas en FP en Asturias familia industrias alimentarias, 2011-2014  
Fuente: Consejo de Asturias de la Formación Profesional

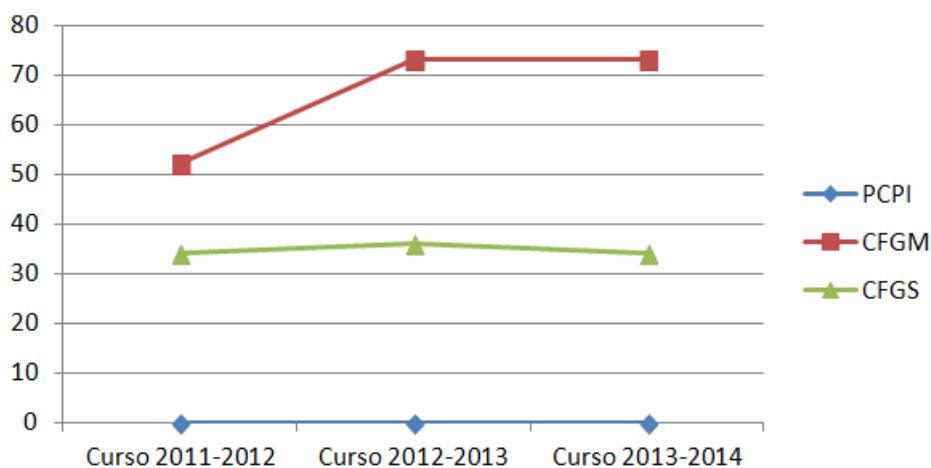


Gráfico nº27. Personas matriculadas en FP en Asturias familia industrias alimentarias, 2011-2014  
Fuente: Consejo de Asturias de la Formación Profesional

Por lo que respecta a las personas tituladas, la cifra total por curso académico no supera la treintena de personas. Obviando la formación profesional básica (PCPI), el nivel formativo donde también destacan los titulados es el de ciclos formativos de grado medio, existiendo una evolución de titulaciones para el curso 2013-2014.

Titulados	Curso 2011-2012	Curso 2012-2013	Curso 2013-2014
PCPI	0	0	0
CFGM	18	10	19
CFGS	7	11	16
<b>Total</b>	<b>25</b>	<b>21</b>	<b>35</b>

Tabla nº 27. Personas tituladas en FP en Asturias familia industrias alimentarias, 2011-2014

Fuente: Consejo de Asturias de la Formación Profesional

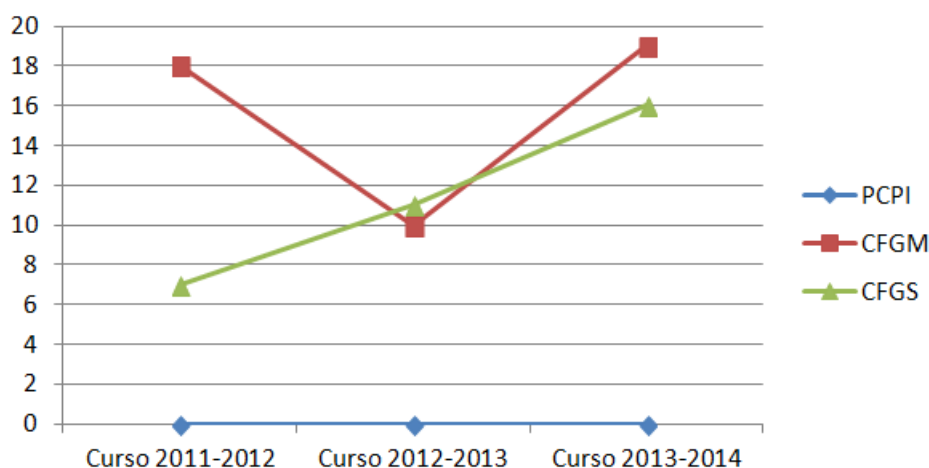


Gráfico nº 28. Personas tituladas en FP en Asturias familia industrias alimentarias, 2011-2014

Fuente: Consejo de Asturias de la Formación Profesional

Por lo que respecta a los datos de inserción profesional, destaca positivamente la que ha tenido efecto en el curso 2011-2012, respecto a las personas tituladas en el curso anterior, dado que el 57% consiguieron un puesto de trabajo, frente al 17% demandantes de empleo.

De otra manera, las cifras se dan la vuelta en el curso 2013-2014 respecto a los titulados en el curso anterior: sólo el 32,3% consigue incorporarse al mercado laboral frente al 48,4% que permanece en desempleo.

Inserción	Curso 2011-2012	Curso 2012-2013	Curso 2013-2014
Trabajando	57%	44%	32,3%
Continúan estudios	26%	6%	19,4%
Demandantes	17%	50%	48,4%

Tabla nº 28. Inserción personas tituladas en FP en Asturias familia industrias alimentarias, 2011-2014

Fuente: Consejo de Asturias de la Formación Profesional

### Curso 2011-2012

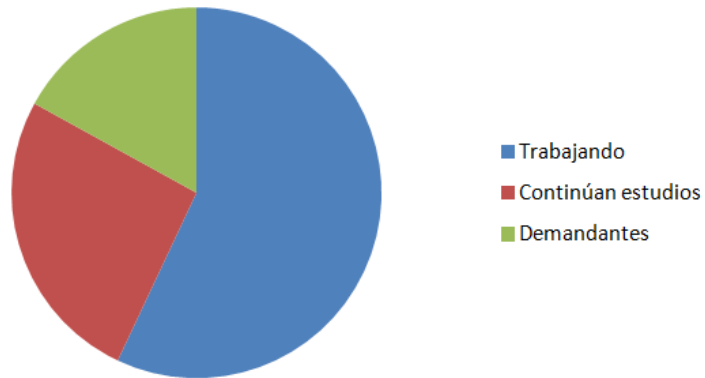


Gráfico nº 29. Inserción personas tituladas en FP en Asturias, Curso 2011-2012, familia industrias alimentarias  
Fuente: Consejo de Asturias de la Formación Profesional

### Curso 2012-2013

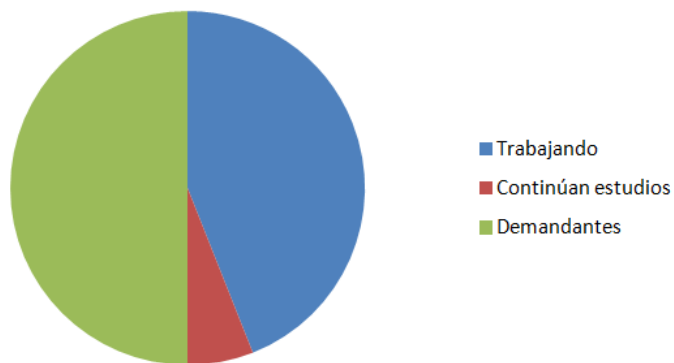


Gráfico nº 30. Inserción personas tituladas en FP en Asturias, Curso 2012-2013, familia industrias alimentarias  
Fuente: Consejo de Asturias de la Formación Profesional

### Curso 2013-2014

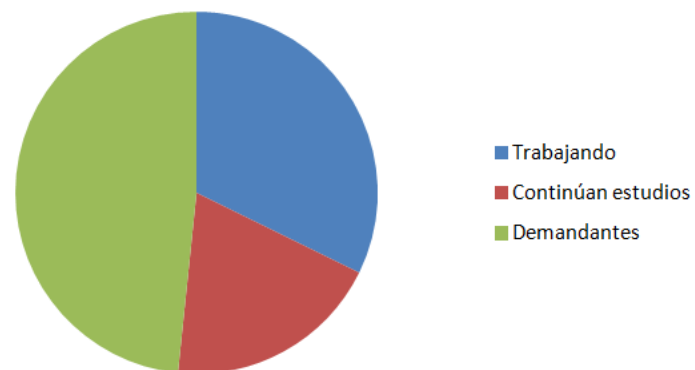


Gráfico nº31. Inserción personas tituladas en FP en Asturias, Curso 2013-2014, familia industrias alimentarias  
Fuente: Consejo de Asturias de la Formación Profesional

Por lo que se refiere a la **Formación Profesional para el Empleo en el ámbito laboral**, señalar que el Servicio Público de Empleo del Principado de Asturias, organismo autónomo que tiene encomendada la gestión de las políticas de empleo, conforme a la Ley 3/2005, de 8 de julio, del Servicio Público de Empleo y al Decreto 73/2012, de 14 de junio, por el que se establece la estructura orgánica básica de la Consejería de Economía y Empleo, realiza anualmente las convocatorias públicas pertinentes para la concesión de subvenciones a distintas entidades, con destino a la realización de acciones de formación para el empleo, dirigidas tanto a personas desempleadas, como a personas ocupadas.

La última programación formativa aprobada por el Servicio Público de Empleo, publicada en el Boletín Oficial del Principado de Asturias (BOPA) en fecha 10 de diciembre de 2015, ofrece 9 acciones formativas y un total de 3.670 horas de formación en las especialidades correspondientes al sector que nos ocupa, para su impartición durante los años 2015-2016. Las acciones formativas a realizar así como las entidades que las ofrecen son las siguientes:

- “Carnicería y elaboración de productos cárnicos “ (510 horas). La “Asociación de investigación de industrias cárnicas del Principado de Asturias” y “Grupo El Árbol distribución y supermercados S.A.” realizarán dos acciones formativas cada una.
- “Sacrificio, faenado y despiece de animales” (470 horas). La “Asociación de investigación de industrias cárnicas del Principado de Asturias” ofrecerá una acción formativa.
- “Pescadería y elaboración de productos de la pesca y acuicultura” (320 horas). “Grupo El Árbol distribución y supermercados S.A.”, ofrecerá dos acciones formativas.

Se aprueba también una línea específica de acciones formativas dirigidas a las personas desempleadas que pertenecen a los colectivos con mayores dificultades de inserción. Se consideran pertenecientes a estos colectivos las mujeres con especiales dificultades de inserción (titulares de familias monoparentales y víctimas de violencia de género), personas con discapacidad, inmigrantes, y personas en riesgo de exclusión social. En esta línea se ofrecerán las acciones “Iniciación a la repostería “ (110 horas) por parte de la “Asociación empresarial de hostelería del Principado de Asturias”, “Operaciones básicas de pastelería” (410 horas) por parte de la “Fundación Escuela de Hostelería del Principado de Asturias”.

La oferta de acciones formativas de formación para el empleo realizada en los últimos años, ronda la decena de actuaciones y se centra en una oferta variada: “Encargado de industria alimentaria”, “Operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria”, “Quesería”, “Operaciones básicas de pastelería”, “Sacrificio, faenado y despiece de animales”, “Técnicas de análisis de alimentos”, y “Auxiliar de laboratorio en industrias alimentarias”. La oferta se ha visto especialmente disminuida en el año 2012, dado que solo se han ofrecido 6 acciones formativas de la familia de industrias alimentarias.

	<b>2011</b>	<b>2012</b>	<b>2013</b>
<b>Acciones formativas</b>	13	6	12

Tabla nº29. Acciones de Formación profesional para el empleo en Asturias, familia industrias alimentarias, 2011-2013  
Fuente: Consejo de Asturias de la Formación Profesional

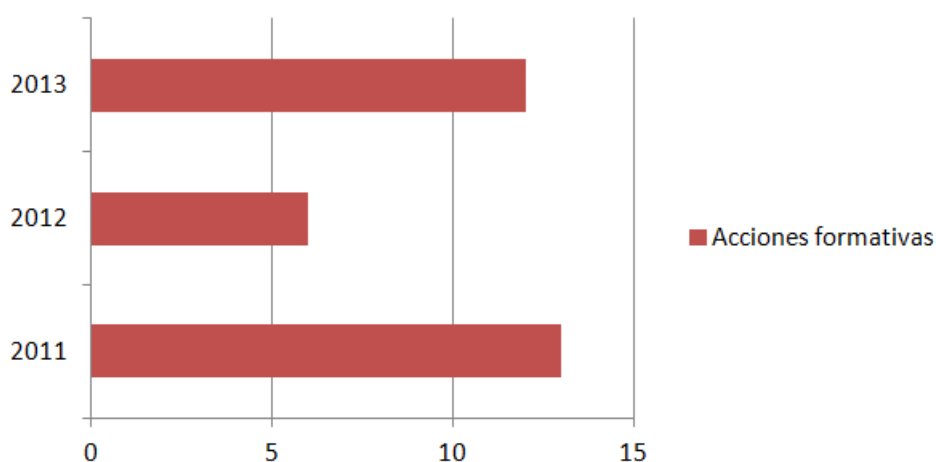


Gráfico nº 32. Acciones de Formación profesional para el empleo en Asturias, familia industrias alimentarias, 2011-2013  
Fuente: Consejo de Asturias de la Formación Profesional

La anterior oferta ha comprendido un total de 4962 horas en el año 2013, cifra significativamente inferior en el año 2012 (1970 horas) y de 4490 horas en el año 2011.

	2011	2012	2013
<b>Horas de formación</b>	4490	1970	4962

Tabla nº 30. Horas de formación impartidas en Formación profesional para el empleo en Asturias, 2011-2013  
Fuente: Consejo de Asturias de la Formación Profesional

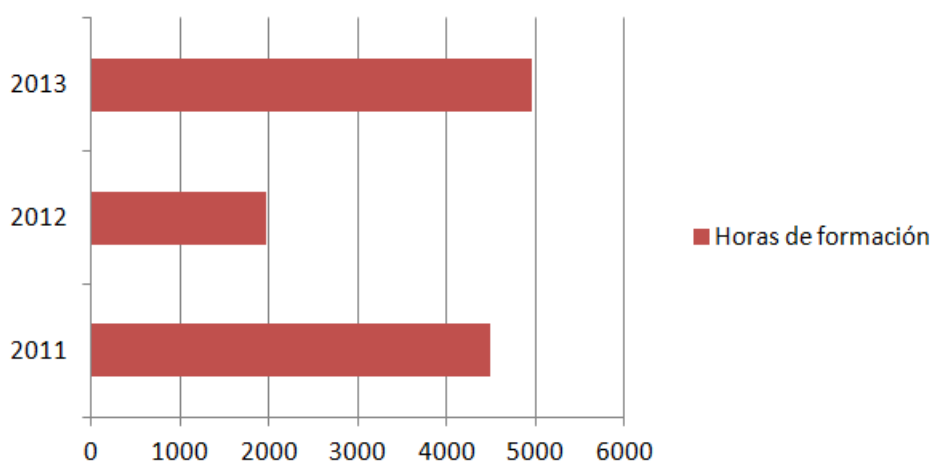


Gráfico nº 33. Horas de formación impartidas en Formación profesional para el empleo en Asturias, 2011-2013  
Fuente: Consejo de Asturias de la Formación Profesional

Por lo que respecta a las personas participantes en este sistema de formación profesional, señalar que el colectivo femenino predomina frente al masculino, como tendencia general en los últimos tres años de programación formativa. En cifras totales, el año 2011 destacó como el que más participantes recibieron formación, por el contrario del año 2012 en el que la cifra de participantes descendió a 79.



Participantes	2011	2012	2013
Hombres	66	22	66
Mujeres	128	57	98
<b>Total</b>	<b>194</b>	<b>79</b>	<b>164</b>

Tabla nº 31. Participantes en Formación profesional para el empleo en Asturias, 2011-2013  
Fuente: Consejo de Asturias de la Formación Profesional

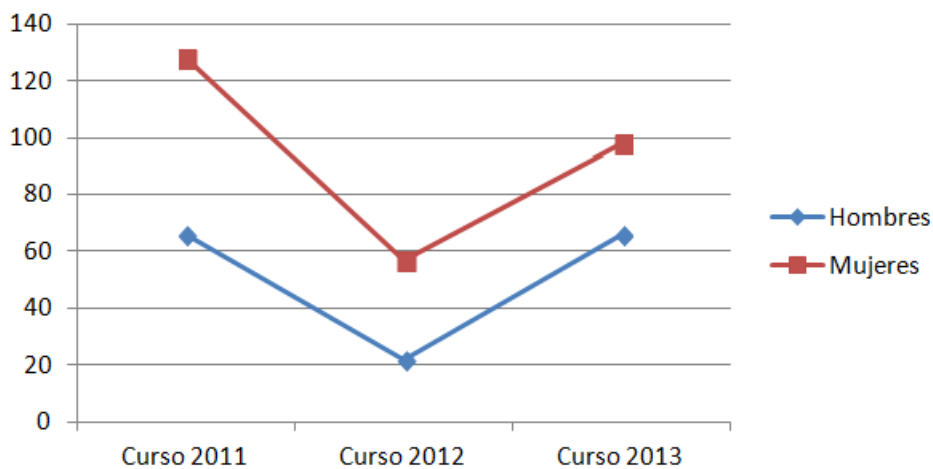


Gráfico nº 34. Participantes en Formación profesional para el empleo en Asturias, 2011-2013  
Fuente: Consejo de Asturias de la Formación Profesional

### Análisis de las Necesidades Formativas

Dedicamos el presente capítulo al análisis pormenorizado de las necesidades de formación del sector alimentario, tanto desde un punto de vista general, entendido como marco estructural de la formación, como de las necesidades formativas concretas.

En términos del **marco estructural** debemos señalar los siguientes aspectos:

A la vista de la oferta formativa asociada al sector, podemos concluir que la oferta es escasa, tanto en la formación profesional para el empleo, como en la formación reglada, que no cuenta con oferta de formación profesional básica.

Las empresas otorgan gran importancia a los certificados de profesionalidad. Entienden vital una formación transversal mínima de base en industria alimentaria, como la que conduce a la obtención del certificado de profesionalidad "Operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria", como comienzo e introducción en el sector.

Igualmente se otorga una gran importancia a la formación práctica, considerando indispensable que los participantes en cualquier acción formativa dediquen una parte importante de las horas lectivas a la aplicación y desempeño práctico de los conocimientos. En este sentido, adquiere una gran relevancia la "formación dual", modalidad de reciente implantación, que requiere la debida comunicación, impulso y fortalecimiento.

Se considera indispensable reconocer, singularizar y fortalecer la figura del “comercial de la industria alimentaria”, pasando por la planificación de las acciones formativas necesarias para dotar a los participantes de la necesaria formación técnica y entrenamiento de habilidades, que le capaciten para el desempeño adecuado de la ocupación.

Las tendencias del sector deben ser acogidas por las empresas para hacerse más competitivas, por ello la formación específica sobre nuevos modelos de negocio, nuevas formas de distribución y venta on-line e internacionalización, son temáticas imprescindibles para la gestión con éxito de la empresa alimentaria.

Las coberturas de las necesidades formativas concretas detectadas se enmarca en las siguientes líneas:

- Oferta formativa de las especialidades formativas conducentes a la obtención de los distintos certificados de profesionalidad de la familia de industrias alimentarias, identificados como prioritarios en virtud del análisis realizado, que ha tenido en cuenta las aportaciones realizadas por las personas expertas entrevistadas, así como el cruce de datos entre ocupaciones demandadas y volumen de contratación. Esto permite establecer dos órdenes de prioridad:

Con un mayor índice de prioridad, se propone la programación de las siguientes especialidades:

- Operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria
- Pastelería y confitería
- Carnicería y elaboración de productos cárnicos

En un segundo orden de prioridad, se proponen las siguientes especialidades:

- Industrias lácteas
  - Quesería
  - Elaboración de cerveza
- Se considera conveniente mantener una variedad e incrementar el número de acciones formativas por cada especialidad, fundamentalmente en las de mayor nivel de prioridad.
  - Se propone asimismo implementar formación específica para comerciales dotada de la singularidad propia del sector.
  - Innovación en la industria alimentaria: en producto, en procesos de elaboración, en técnicas de conservación, en técnicas de envasado y empaquetado, ...
  - Normativa y reglamentación en materia alimentaria: calidad, seguridad e higiene, alérgenos, aditivos, etc.
  - Formación en las nuevas tendencias del sector: nuevos modelos de negocio, nuevas formas de distribución y venta online e internacionalización.

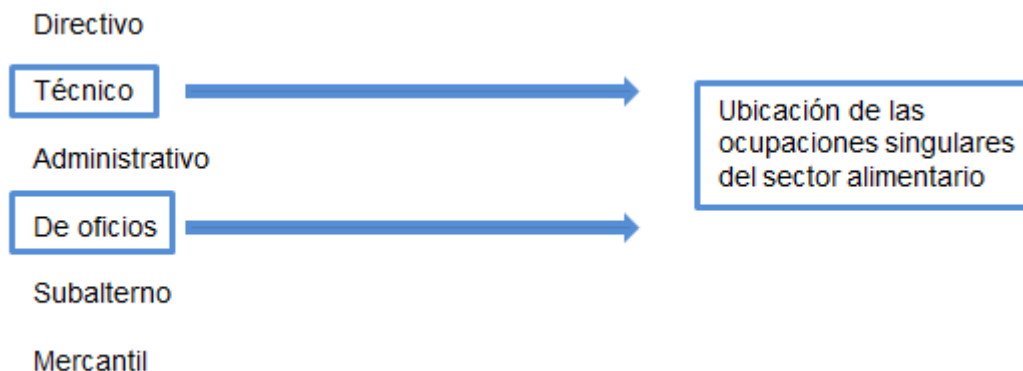
## 7. Mapa ocupacional

El presente estudio de actualización del sector alimentario, ha permitido delimitar las actuales ocupaciones presentes en las empresas asturianas, pudiendo concluir en un listado de 8 ocupaciones profesionales asociadas a los distintos procesos productivos del sector. Además de las ya identificadas en el estudio anterior, se incorpora la ocupación de “comercial-repartidor” debido el protagonismo que viene tomando en la práctica totalidad de subsectores que conforman la industria alimentaria, dada la idiosincrasia propia de los profesionales de la actividad comercial en este sector. La ocupación denominada en el anterior estudio “carnicero-charcutero”, pasa a tomar la denominación de “carnicero”, dado que ésta es la que tiene peso en el sector industrial, considerándose la ocupación de “charcutero” como ocupación relacionada con el sector de comercio y no con el que nos ocupa. La relación de ocupaciones es la siguiente:

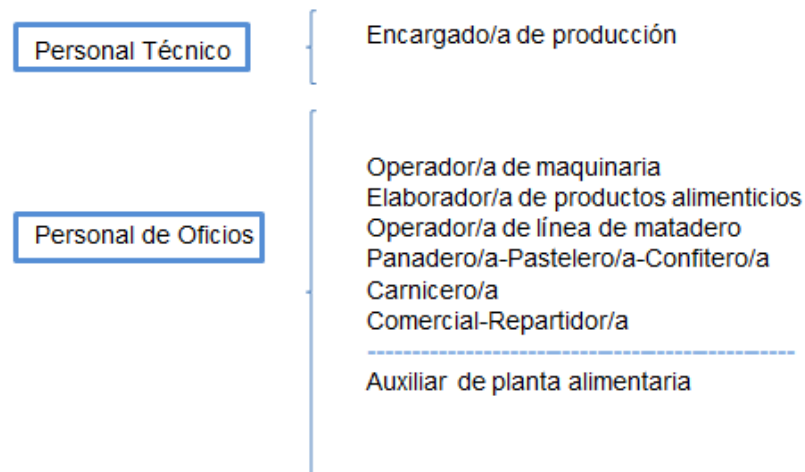
- Encargado/a de producción
- Operador/a de maquinaria para la elaboración de productos alimentarios
- Elaborador/a de productos alimentarios
- Operador/a de línea de matadero
- Panadero/a-Pastelero/a-Confitero/a
- Carnicero/a
- Comercial-Repatriador/a
- Auxiliar de planta alimentaria

Con el objetivo de ilustrar las debidas correspondencias entre las ocupaciones delimitadas y la clasificación del personal realizada en los distintos convenios colectivos del sector, realizamos las siguientes apreciaciones:

- Las ocupaciones delimitadas se ubican en los grupos profesionales de “Técnico” y de “Profesional de Oficios”, conclusión obtenida después del estudio y análisis de los distintos convenios colectivos vigentes en el sector.



- Asimismo, la pertenencia de las ocupaciones a los grupos profesionales es la siguiente:



Mostramos a continuación el mapa de las 8 ocupaciones del sector alimentario. Un “mapa de las ocupaciones” permite reconocer las áreas de desempeño presentes en el mercado. Es una impresión del panorama ocupacional y brinda una visión del mercado laboral y de las áreas de trabajo. El mapa contiene información de las profesiones estructurada en tres partes:

- **Funciones.** Se recoge en este apartado un exhaustivo catálogo de los desempeños de la ocupación.
- **Competencias Técnicas.** Conjunto de conocimientos, destrezas, actitudes y valores, aplicados en forma idónea en el trabajo, hacia el logro de objetivos propuestos.
- **Habilidades.** Una habilidad es saber-hacer. El concepto engloba un conjunto de comportamientos, facultad de análisis, toma de decisiones, transmisión de información, etc., considerados necesarios para el pleno desempeño de la ocupación.

---

### Encargado/a de producción

Profesional responsable de una o varias secciones, teniendo a sus órdenes al personal correspondiente, a quien hará cumplir el trabajo que se le encomiende, siendo responsable del rendimiento y control de la calidad del producto obtenido y del trabajo realizado. Se ocupa de supervisar el personal, el proceso de producción y las materias primas.

Funciones	<ul style="list-style-type: none"><li>Planificar y organizar la producción</li><li>Supervisar la producción durante todo el proceso</li><li>Control de calidad</li><li>Revisar el desempeño del personal</li><li>Revisar y mantener en las debidas condiciones la maquinaria y los equipos de trabajo</li><li>Control de almacén</li><li>Apoyar la comercialización</li></ul>
Competencias técnicas	<ul style="list-style-type: none"><li>Conocimiento profundo del proceso productivo</li><li>Destreza en el manejo de la maquinaria y equipos</li><li>Prevención de riesgos laborales</li><li>Conocimientos en la administración de los recursos materiales y gestión del personal</li><li>Conocimiento de la legislación vigente de seguridad e higiene alimentaria, medio ambiente y prevención de riesgos laborales</li></ul>
Habilidades	<ul style="list-style-type: none"><li>Liderazgo</li><li>Resolución de problemas</li><li>Delegación</li><li>Gestión del tiempo</li><li>Capacidad de análisis</li><li>Toma de decisiones</li><li>Capacidades organizativas</li><li>Trabajo en equipo</li><li>Responsabilidad</li><li>Iniciativa</li><li>Comunicación</li><li>Capacidad didáctica</li><li>Buen manejo de las relaciones interpersonales</li></ul>

---

### Operador/a de maquinaria para la elaboración de productos alimenticios

Personal encargado de accionar y vigilar las máquinas utilizadas en la industria alimentaria y elaborar productos manufacturados.

Funciones	<p>Organizar y controlar la recepción y almacenamiento de materias primas Atender, accionar y vigilar la maquinaria durante todo el proceso productivo</p>
Competencias técnicas	<p>Conocimiento del proceso productivo: sistemas de control y auxiliares de los procesos Conocimiento profundo del manejo de la maquinaria empleada en el proceso productivo Conocimiento de la legislación vigente de seguridad e higiene alimentaria, medio ambiente y prevención de riesgos laborales</p>
Habilidades	<p>Precisión Responsabilidad Puntualidad Seriedad Trabajo en equipo Capacidades organizativas Capacidad de adaptación al cambio Interés por la actualización profesional</p>

### Elaborador/a de productos alimenticios

Personal que se encarga de elaborar y envasar productos alimenticios de acuerdo con los planes de producción y calidad, efectuando el mantenimiento de primer nivel de los equipos y aplicando la legislación vigente de higiene y seguridad alimentaria, de protección ambiental y de prevención de riesgos laborales.

Funciones

Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares, atendiendo a las características del producto.  
Elaborar productos alimenticios controlando las operaciones según el manual de procedimientos.  
Regular los equipos y sistemas de producción en función de los requerimientos del proceso productivo.  
Aplicar tratamientos de conservación de acuerdo con los requerimientos de cada producto.  
Envasar, etiquetar y embalar los productos elaborados, asegurando su integridad durante su distribución y comercialización.  
Almacenar productos acabados realizando el control de existencias y verificando su expedición.  
Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene, en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.

Competencias técnicas

Conocimiento del proceso productivo  
Destreza en el manejo de la maquinaria y equipos  
Conocimiento de la legislación vigente en materia de seguridad e higiene alimentaria, medio ambiente y prevención de riesgos laborales

Habilidades

Responsabilidad  
Higiene  
Iniciativa  
Compromiso  
Organización  
Trabajo en equipo  
Capacidad de adaptarse al cambio  
Interés por la actualización profesional  
Creatividad  
Innovación

---

### Operador/a de línea de matadero

---

Profesional que se encarga del sacrificio de los animales, la preparación de canales y la recuperación de subproductos.

Funciones	<p>Ejecutar las operaciones de sacrificio y despiece de animales y canales. Conducir/supervisar los equipos y manejar las herramientas o útiles propios del sacrificio, despiece, conservación y acondicionamiento de la carne. Tomar y preparar muestras, detección de síntomas y anomalías sanitarias en los animales y canales. Aplicar y mantener las condiciones de conservación de canales, piezas y otros productos cárnicos.</p>
Competencias técnicas	<p>Conocimiento de las técnicas de sacrificio y faenado de animales y tecnología de la carne. Conocimiento de las técnicas de despiece. Conocimientos de la normativa vigente en seguridad e higiene alimentaria, medio ambiente y prevención de riesgos laborales.</p>
Habilidades	<p>Precisión Responsabilidad Puntualidad Seriedad Trabajo en equipo Capacidades organizativas Capacidad de adaptación al cambio Interés por la actualización profesional</p>

---



### Panadero/a-Pastelero/a-Confitero/a

Personal que elabora distintas clases de pan, pasteles y otros productos a base de harina, así como chocolates y dulces.

Funciones	<p>Elaborar productos de panadería, pastelería, repostería y confitería</p> <p>Componer, acabar y presentar los productos elaborados, aplicando técnicas decorativas e innovadoras</p> <p>Envasar, etiquetar y embalar los productos elaborados</p> <p>Preparar, regular y mantener los equipos, las instalaciones y los sistemas de producción</p> <p>Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares y los productos acabados</p>
Competencias técnicas	<p>Conocimiento de los procesos de elaboración de panadería-bollería</p> <p>Conocimiento de los procesos de elaboración de pastelería-repostería</p> <p>Conocimientos de las operaciones y control de almacén en la industria alimentaria</p> <p>Conocimientos de técnicas de presentación y venta de productos de panadería y repostería</p> <p>Conocimientos de la legislación vigente en materia de seguridad e higiene alimentaria, medio ambiente y prevención de riesgos laborales.</p>
Habilidades	<p>Responsabilidad</p> <p>Higiene</p> <p>Iniciativa</p> <p>Compromiso</p> <p>Organización</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Capacidad de adaptación al cambio</p> <p>Interés por la actualización profesional</p> <p>Creatividad</p> <p>Innovación</p>

### Carnicero/a

Personal que realiza las operaciones de valoración de la carne, de despiece, de la preparación y elaboración de productos y preparados cárnicos, cumpliendo la normativa técnico-sanitaria vigente.

Funciones	<p>Controlar la recepción de las materias cárnicas primas y auxiliares, el almacenamiento y la expedición de piezas y productos cárnicos</p> <p>Acondicionar la carne para su comercialización o su uso industrial, garantizando su trazabilidad</p> <p>Elaborar y expender preparados cárnicos frescos</p> <p>Elaborar productos cárnicos industriales</p> <p>Elaboración de curados y salazones cárnicos</p> <p>Elaboración de conservas y cocinados cárnicos</p>
Competencias técnicas	<p>Conocimientos en almacenaje y expedición de carne y productos cárnicos</p> <p>Conocimientos en acondicionamiento y tecnología de la carne</p> <p>Conocimientos en elaboración de preparados cárnicos frescos</p> <p>Conocimientos en elaboración y trazabilidad de productos cárnicos industriales</p> <p>Conocimientos de la normativa vigente en materia de seguridad e higiene alimentaria, medio ambiente y prevención de riesgos laborales</p>
Habilidades	<p>Responsabilidad</p> <p>Higiene</p> <p>Iniciativa</p> <p>Compromiso</p> <p>Organización</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Capacidad de adaptación al cambio</p> <p>Interés por la actualización profesional</p>

---

### Comercial-Repartidor/a

---

Personal encargado/a de las tareas de venta y reparto de los productos de la industria alimentaria.

Funciones	Realización de las tareas de autoventa, preventa, venta y reparto Preparación de las rutas comerciales Obtener y procesar la información necesaria para la definición de estrategias y actuaciones comerciales
Competencias técnicas	Conocimientos profundos relativos a estrategia comercial Conocimientos de técnicas de venta Conocimientos sobre organización de procesos de ventas Conocimientos sobre gestión de fuerza de ventas y equipos comerciales
Habilidades	Comunicación Empatía Iniciativa Creatividad Gestión del tiempo Capacidad de improvisación Adaptación al cambio Seriedad Responsabilidad Profesionalidad

---

### Auxiliar de planta alimentaria

Es la persona encargada de realizar operaciones de apoyo en la recepción y preparación de las materias primas y otras operaciones auxiliares del proceso productivo.

Funciones	<p>Realizar tareas de apoyo a la recepción y preparación de las materias primas</p> <p>Realizar tareas de apoyo a la elaboración, tratamiento y conservación de productos alimentarios</p> <p>Manejar equipos e instalaciones para el envasado, acondicionado y empaquetado de productos</p> <p>Manipular cargas con carretillas elevadoras</p> <p>Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones</p> <p>Ayudar en el mantenimiento operativo de máquinas e instalaciones siguiendo los procedimientos establecidos</p>
Competencias técnicas	<p>Conocimientos sobre la preparación de las materias primas</p> <p>Conocimiento de las operaciones básicas de procesos de productos alimentarios</p> <p>Conocimientos de envasado y empaquetado de productos alimentarios</p> <p>Conocimiento de la manipulación de cargas con carretillas elevadoras</p> <p>Conocimiento de la legislación vigente en materia de seguridad alimentaria, medio ambiente y prevención de riesgos laborales</p>
Habilidades	<p>Responsabilidad</p> <p>Puntualidad</p> <p>Seriedad</p> <p>Actitud de aprendizaje</p>

## 8. Conclusiones

El sector objeto de estudio se clasifica en dos grandes subsectores: industria de la alimentación y fabricación de bebidas. A su vez, la industria de la alimentación está formada por los siguientes ámbitos de actividad: industria cárnica, elaboración y conservación de pescado, preparación y conservación de frutas y hortalizas, fabricación de aceites y grasas, industria láctea, fabricación de productos de molinería, almidones y productos amiláceos, fabricación de productos para la alimentación animal y fabricación de otros productos alimenticios. La industria de elaboración de bebidas presenta los siguientes ámbitos de actividad: industria vinícola, industria de elaboración de otras bebidas alcohólicas e industria de bebidas no alcohólicas. Para definir este objeto, se ha partido de la Clasificación Nacional de Actividades Económicas vigente (CNAE 2009) y se han incluido las actividades correspondientes a los epígrafes 101 a 110, ambos inclusive.

El exhaustivo análisis llevado a cabo con motivo de este estudio nos permite presentar los siguientes datos reveladores:

### Respecto al análisis del sector.

1. El 15% de la facturación total de la industria manufacturera europea lo aporta la industria alimentaria, lo que la convierte en la principal actividad de esta industria. Conformen el tejido empresarial del sector más de 280.000 empresas, de las que una inmensa mayoría (99,1%) son Pymes con menos de 250 trabajadores que dan empleo a 4,24 millones de personas y representan el 51,6% del total de las ventas del sector agroalimentario de la UE y el 64,3% del conjunto de los puestos de trabajo que genera.
2. La industria de la alimentación y bebidas española es la cuarta en volumen por detrás de Alemania, Francia e Italia, con unas ventas que ascienden a 104.121 millones de euros y un crecimiento de la cifra de negocios del 1,6% respecto a 2012.
3. También en España la industria de alimentación y bebidas es la primera rama industrial, representando el 20,6% de las ventas netas de producto, el 18,2% de personas ocupadas, el 16,8% de las inversiones en activos materiales y el 15,3% del valor añadido.
4. La industria de alimentación y bebidas ha seguido ganando peso tanto en la industria como en la economía y ha llegado casi a duplicar su nivel de actividad en los últimos trece años, pasando de representar el 13,7% de la industria manufacturera en el año 2000 al 22,5% en el año 2013. Estos datos ponen de manifiesto que nos encontramos ante un sector que ha resistido mejor los años de recesión que la economía en su conjunto y que presenta una fortaleza que permite calificarlo como la primera fuerza industrial del país.
5. Las exportaciones españolas de alimentos y bebidas superaron los 24.000 millones de euros en 2014, lo que supone un incremento del 5,9% respecto al año anterior. Esta cifra representa, asimismo, el 10% del total de exportaciones de bienes nacionales. Entre 2007 y 2014, las exportaciones de la Industria Alimentaria han tenido un crecimiento acumulado del 55,3%.
6. El capítulo exportador más importante en 2014 fue el de carnes y despojos comestibles, seguido por el apartado de bebidas (excluidos los zumos) y por el subsector de las grasas, aceite animal o vegetal.
7. En Asturias, la industria alimentaria representa el torno al 2,5% del VAB, emplea a más de 7.200 personas repartidas entre poco más de 600 empresas y genera un volumen de negocio de 1.949 millones de euros.

8. Por lo que se refiere al comercio exterior, en los últimos años se ha producido un descenso en el volumen de las exportaciones, si bien el 2014 muestra una leve recuperación, tendencia que podría mantenerse en 2015.
9. El tejido empresarial del Principado de Asturias está compuesto por un número total de 67.451 empresas activas, de las que un 5% pertenecen al sector industrial. Dentro de este, ocupa un lugar preponderante el **sector alimentario**, que comprende un total de **617 empresas en Asturias**, lo que implica un 17,64% del total de empresas del sector industrial de la región. Respecto del tejido empresarial total asturiano, el sector alimentario supone un 0,91%, porcentaje sensiblemente superior al que el mismo sector supone en el territorio nacional, donde el porcentaje es del 0,88%.
10. Dentro del sector alimentario asturiano, las actividades que gozan de una mayor representatividad, en términos de número de empresas, son las de panadería y pastelería, la industria láctea, la de bebidas y el sector cárnico.
11. En todos los subsectores se ha producido una pérdida neta de tejido empresarial en los últimos cinco años, más acusada en el subsector de la fabricación de productos de panadería y pastas alimenticias y en el de procesado y conservación de carne y elaboración de productos cárnicos. Solamente un subsector ha aumentado su demografía empresarial, el de fabricación de aceites y grasas vegetales y animales y uno se mantiene inalterado cuantitativamente, el de la fabricación de productos para la alimentación animal.
12. Los trabajadores del sector agroalimentario asturiano se encuentran repartidos entre pequeñas (menos de veinte trabajadores) y grandes empresas (más de 100). Observando al detalle los subsectores, existen diferencias notables: si en el subsector lácteo la gran mayoría de los trabajadores se concentran en las grandes empresas, en el subsector bebidas éstos trabajan mayoritariamente en pequeñas empresas.
13. Por lo que se refiere a los datos de comercio exterior, las exportaciones de productos agroalimentarios en Asturias suponen menos de un 10% de las ventas del sector y representa un 4,13% del conjunto de las exportaciones de la región. Este peso es inferior al del conjunto de sector agroalimentario en España. El peso de las exportaciones de la industria alimentaria respecto del total de la economía asturiana ha sufrido también una evolución negativa en los últimos años, pasando de un 6,93% en 2010 al 4,13% registrado en 2014.

#### **Respecto a las tendencias y expectativas de futuro.**

1. Desde un punto de vista cuantitativo y atendiendo a los datos reflejados en la Encuesta Industrial de Coyuntura correspondientes a los tres primeros trimestres del año 2015, puede observarse que las empresas asturianas muestran una expectativa positiva ante el futuro próximo, tanto en lo que se refiere a volumen de pedidos como a producción y empleo.
2. La industria alimentaria está inmersa en un continuo proceso de transformación debido a múltiples factores que pueden condicionar su competitividad, por lo que se considera fundamental conocer las tendencias a corto y medio plazo en distintos ámbitos: sociodemográfico, comportamientos de consumo, tendencias en nutrición y salud, medioambientales, normativas y tecnológicas.

Destacamos, entre otras:

- La modificación de hábitos alimentarios de los consumidores debidos a cambios sociales y económicos (cambios en la estructura familiar, envejecimiento de la población, presencia de población inmigrante,...).
  - Sensibilización hacia los alimentos saludables y de alta calidad: producto fresco, natural, alimentos funcionales.
  - Una mayor inquietud hacia la seguridad alimentaria: demanda de información sobre la composición de los productos, trazabilidad, etc.
  - Demanda de nuevos formatos de envases motivada por la presencia de nuevos “nichos” de consumidores: familias monoparentales, parejas sin hijos, “singles”, etc.
  - Nuevas formas de compra a través de canales alternativos: internet, 24 horas, convenience, etc., propias de nuevas formas de vida.
3. Otro de los aspectos críticos en el análisis de competitividad es el de la internacionalización, por lo que debe valorarse la información acerca de los mercados prioritarios de comercio exterior: China, Hong Kong, los países del sudeste asiático, EEUU, Reino Unido y Japón como los cinco mercados prioritarios para las exportaciones de la Industria Alimentaria española.

### **Respecto al mercado laboral**

1. La evolución del mercado laboral en Asturias, presenta un panorama positivo, observando un ascenso de la contratación de 254.183 contratos (año 2012) a 283.697 contratos (año 2014) y un descenso en el número de personas paradas: de 103.787 (año 2012) a 96.634 (año 2014).
2. Por lo que se refiere al sector que nos ocupa, las estadísticas ilustran una situación también positiva en cuanto a las cifras de paro en Asturias, descendiendo de 1.740 personas (año 2012) a 1.547 personas en el año 2014. Entre los distintos segmentos de personas desempleadas destaca el de mujeres, el del grupo etario de 25 a 44 años, y el de personas con un nivel de estudios de ESO o inferior.
3. Por lo que respecta a las ocupaciones demandadas por las personas paradas, señalar que las ocupaciones de “panaderos, pasteleros y confiteros” y la de “matarifes y trabajadores de las industrias cárnicas” son las más destacadas como primera ocupación demandada.
4. Respecto a las contrataciones, se observa en Asturias un comportamiento levemente descendente en el año 2014, tras un ligero repunte registrado en el año 2013. Las empresas del sector trasladan una visión positiva hacia el empleo, con el ánimo de mantener plantillas e incrementar en el corto-medio plazo de manera moderada. El 87% considera que el empleo se mantendrá y un 7,67 valora que puede aumentar, frente a un 5,33% que estima que el empleo disminuirá, según la información proporcionada en la Encuesta Industrial de Coyuntura.
5. Las contrataciones se han realizado en toda la variedad de ocupaciones que conforman el sector alimentario, en totales muy distintos dependiendo de cada ocupación. Se detecta un aumento de las contrataciones relacionadas con las ocupaciones de “Panaderos, pasteleros y confiteros”, “Tratamiento de la leche y elaboración de productos lácteos” y “Trabajadores conserveros de frutas y hortalizas y trabajadores de la elaboración de bebidas no alcohólicas”.

## Respecto a la oferta formativa

1. La oferta de formación para capacitarse en las ocupaciones propias del sector, en los ámbitos analizados, se presenta en los distintos subsistemas de formación: la formación profesional inicial y la formación profesional para el empleo en el ámbito laboral.
2. La oferta es escasa, tanto en la formación profesional para el empleo, como en la formación reglada, que no cuenta con oferta de formación profesional básica.
3. Las empresas otorgan gran importancia a los certificados de profesionalidad. Entienden vital una formación transversal mínima de base en industria alimentaria, como la que conduce a la obtención del certificado de profesionalidad “Operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria”, como comienzo e introducción en el sector.
4. Igualmente se otorga una gran importancia a la formación práctica, considerando indispensable que los participantes en cualquier acción formativa dediquen una parte importante de las horas lectivas a la aplicación y desempeño práctico de los conocimientos. En este sentido, adquiere una gran relevancia la “formación dual”, modalidad de reciente implantación, que requiere la debida comunicación, impulso y fortalecimiento.
5. Se considera indispensable reconocer, singularizar y fortalecer la figura del “comercial de la industria alimentaria”, pasando por la planificación de las acciones formativas necesarias para dotar a los participantes de la necesaria formación técnica y entrenamiento de habilidades, que le capaciten para el desempeño adecuado de la ocupación.
6. Las tendencias del sector deben ser acogidas por las empresas para hacerse más competitivas, por ello la formación específica sobre nuevos modelos de negocio, nuevas formas de distribución y venta on-line e internacionalización, son temáticas imprescindibles para la gestión con éxito de la empresa alimentaria.
7. Las coberturas de las necesidades formativas concretas detectadas se enmarca en las siguientes líneas:
  - Oferta formativa de las especialidades formativas conducentes a la obtención de los distintos certificados de profesionalidad, de la familia de industrias alimentarias, identificados como prioritarios en virtud del análisis realizado, que ha tenido en cuenta las aportaciones realizadas por las personas expertas entrevistadas, así como el cruce de datos entre ocupaciones demandadas y volumen de contratación. Esto permite establecer dos órdenes de prioridad:

Con un mayor índice de prioridad, se propone la programación de las siguientes especialidades:

- Operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria
- Pastelería y confitería
- Carnicería y elaboración de productos cárnicos

En un segundo orden de prioridad, se proponen las siguientes especialidades:

- Industrias lácteas
- Quesería
- Elaboración de cerveza



- Se considera conveniente mantener una variedad e incrementar el número de acciones formativas por cada especialidad, fundamentalmente en las de mayor nivel de prioridad.
- Se propone asimismo implementar formación específica para comerciales dotada de la singularidad propia del sector.
- Innovación en la industria alimentaria: en producto, en procesos de elaboración, en técnicas de conservación, en técnicas de envasado y empaquetado, ...
- Normativa y reglamentación en materia alimentaria: calidad, seguridad e higiene, alérgenos, ...
- Formación en las nuevas tendencias del sector: nuevos modelos de negocio, nuevas formas de distribución y venta online e internacionalización.

### **Respecto al mapa ocupacional**

Las ocupaciones características de las empresas asturianas del sector son las siguientes:

- Encargado/a de producción
- Operador/a de maquinaria para la elaboración de productos alimentarios
- Elaborador/a de productos alimentarios
- Operador/a de línea de matadero
- Panadero/a-Pastelero/a-Confitero/a
- Carnicero/a
- Comercial-Repartidor/a
- Auxiliar de planta alimentaria

## FUENTES DE INFORMACIÓN DOCUMENTAL

### Bibliografía

Estudio "Detección de necesidades formativas en industrias alimentarias". Federación de empresarios de La Rioja. 2010.

Informe "Retos y perspectivas de la industria de alimentación y bebidas en España". Federación española de industrias de alimentación y bebidas. 2014.

Estudio "Análisis de las necesidades formativas del sector agroalimentario de la Comunidad de Madrid". Consejería de empleo y mujer. Comunidad de Madrid. 2009.

Clasificación Nacional de Actividades Económicas

Catálogo Nacional de Ocupaciones

Catálogo de Especialidades Formativas

"Plan Estratégico para el período 2009-2012 del Cluster de la Industria Agroalimentaria del Principado de Asturias". CapGemini Consulting. Marzo 2009

Informe "Industria Alimentaria 2013-2014". Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. 2015

Artículo "Treinta claves del mercado alimentario". Víctor J. Martín Cerdeño. Publicado en la revista "Distribución y consumo". 2014

Industria agroalimentaria. Informe sectorial 2013. Barcelonactiva

Plan de Competitividad de la Industria Alimentaria Vasca 2014-2016. Departamento de Desarrollo Económico y Competitividad del Gobierno Vasco

Estudio básico sobre los subsectores de la industria alimentaria y resumen de resultados nacionales e internacionales. Proyecto Greenfoods. Noviembre 2013

Retos y perspectivas de la industria de alimentación y bebidas en España. KPMG

Marco Estratégico para la Industria de Alimentación y Bebidas. FIAB – MAGRAMA. Marzo 2014

### Webs de interés

Instituto Nacional de Estadística

[www.ine.es](http://www.ine.es)

Instituto de Empleo. Servicio Público de Empleo Estatal

[www.sepe.es](http://www.sepe.es)

Portal del Servicio Público de Empleo del Principado de Asturias

<http://www.asturias.es/portal/site/trabajastur>

Ministerio de Educación, Cultura y Deporte

[www.mecd.gob.es](http://www.mecd.gob.es)

Portal de la Consejería de Educación del Principado de Asturias

[www.educastur.es](http://www.educastur.es)

Sociedad Asturiana de Estudios Económicos e Industriales  
[www.sadei.es](http://www.sadei.es)

Instituto de Desarrollo Económico del Principado de Asturias  
[www.idepa.es](http://www.idepa.es)

Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas  
[www.fiab.es](http://www.fiab.es)

Asociación Nacional de Industrias de la Carne de España  
[www.anice.es](http://www.anice.es)

Organización Interprofesional Láctea  
[www.inlac.es](http://www.inlac.es)

Asociación Española de la Industria de Panadería, Bollería y Pastelería  
[www.asemac.es](http://www.asemac.es)

Estadísticas del Comercio Exterior. Secretaría de Estado de Comercio  
<http://datacomex.comercio.es/>