

# ELS PROFESSIONALS A LA INDÚSTRIA ALIMENTÀRIA

MERCÈ RAVENTÓS

*El passat 19 de juny, organitzat per l'Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació, es va celebrar la 4a Taula Rodona del curs 95-96 amb el mateix títol d'aquesta ressenya.*

*Van actuar com a ponents:*

- *Dr. Josep Obiols, professor de l'Institut Químic de Sarrià.*
- *Sr. Joan Millan, cap de personal de NESTLÉ Espanya.*
- *Sr. Josep Mestres, director de CEINAL i professor de l'ESAB.*

*Va actuar com a moderadora:*

- *Dra. Mercè Raventós, Directora del Departament d'Indústria Agroalimentària de l'ESAB.*

L'objectiu d'aquesta taula rodona és valorar quin tipus de professionals es demana avui a la Indústria Alimentària.

Es busquen persones amb més capacitat de treball en equip?

Amb més capacitat de comunicació?

Amb més àmplia visió de gestió?

Amb preparació més general?

El que és ben cert és que la indústria alimentària té unes característiques que la fan singular com són el seu alt grau d'atomització i l'elevat nivell d'exigència.

A més, la indústria alimentària ha viscut una important internacionalització que la fa

ser més competitiva, l'obliga a innovar-se i a donar una formació continuada.

El Dr. Obiols ha presentat unes reflexions amb el títol «oferta/demanda». Fa referència a l'oferta de persones amb formació per assumir responsabilitats definides per la demanda. En

parlar de «professionals» es vol reforçar la confiança del consumidor per la qualitat sanitària i funcional dels aliments; és a dir, es fa referència als científics i tècnics que garanteixen que s'han aplicat les millors pràctiques de producció i elaboració per posar els aliments a l'abast dels seus usuaris i consumidors.

Analitzant la demanda dels professionals trobem tres graus d'exigència:

1. Formació dels professionals: identificada per un títol universitari o d'alguna escola coneguda. És un primer filtre que utilitzen les empreses.
2. Experiència professional: és la valoració dels coneixements acumulats amb l'exercici de la professió i que amb els anys arriba a eclipsar la titulació del professional.
3. Qualitat personal del professional que ha acumulat coneixements i prestigi com a especialista en una activitat molt concreta. Coneixements i prestigi que el situen entre els professionals més qualificats per la qual cosa és sol·licitat per ocupar llocs d'alta responsabilitat.

***La indústria alimentària té unes característiques que la fan singular com són el seu alt grau d'atomització i l'elevat nivell d'exigència.***



En la relació entre oferta/demanda de productes o serveis, la iniciativa la pren l'oferta que intenta estimular la demanda cap al producte produït, i aconseguir desplaçar les altres ofertes que concorren en el mercat. Però quan parlem del mercat del treball és la demanda qui té la iniciativa; una prova és que els anuncis demanen persones per ocupar llocs de treball, i no són les persones les que s'ofereixen per treballar.

La incorporació de les noves tecnologies i la rapidesa amb què els consumidors demanen noves característiques als aliments, són característiques del sector alimentari difícilment previsibles, com ha estat, per exemple, la incorporació dels congeladors i dels microones a les cases. La complexitat de les empreses alimentàries únicament pot ser atesa pel treball en equip entre els científics i els tècnics de les tres àrees fonamentals següents:

- Tecnologia en la producció i transformació, àrea que incorpora la recerca en les ciències experimentals com la biologia, la química o l'enginyeria.
- Nutrició i dietètica, àrea que aplica els coneixements en les ciències de la salut.
- Màrqueting i sociologia, àrea que permet fer previsions de les futures necessitats dels consumidors.

La clau de l'èxit en les empreses alimentàries és aconseguir un bon equilibri entre aquestes tres àrees, sense cap protagonisme ni lideratge. Tampoc cal pensar que ciències tan diferents com són la tecnologia, la nutrició i la sociologia puguin incorporar-se com a tals en un únic currículum professional dedicat al sector alimentari. Cal potenciar l'aportació que cada àrea del

***La incorporació de les noves tecnologies i la rapidesa amb què els consumidors demanen noves característiques als aliments, són característiques del sector alimentari difícilment previsibles.***

coneixement pot donar al sector alimentari, ja que aquesta és una àrea de concurrència pluridisciplinària, cal doncs capacitar els diferents especialistes per dialogar entre ells, aportant cada un el millor de la seva especialitat al progrés del sector alimentari.

Harmonitzar l'oferta i la demanda és un objectiu que solament es pot assolir parcialment ja que:

- Existeix un temps (anys) d'adaptació entre el període de formació universitària i l'exercici de la professió. Per aquesta raó sembla adient reduir la formació inicial i potenciar la formació continuada.
- El sector productiu ha d'atendre noves exigències del mercat amb una rapidesa que no pot seguir la planificació de la formació. L'exercici de la professió exigeix sovint ser autodidacte.
- Els canvis no només es produeixen en els ingredients o preparats alimentosos (nutrients), sinó també en els alimentaris (envasos, additius), i en la demanda de la societat de consum en aspectes aparentment contradictoris com és la moda dels aliments «sense».
- A més a més de la reglamentació alimentària les indústries estan sotmeses a altres reglaments com els de medi ambient, de seguretat d'instal·lació i d'higiene, a més de les noves tendències en l'Assurament de la Qualitat.

Reduir el marge d'incertesa en l'acoblament entre l'oferta i la demanda en el mercat de treball, és objecte d'atenció tant dels industrials que volen optimitzar els recursos humans, com dels formadors que volen ser competitius. Així és justifiquen els plans de formació continuada. Però, com podem avaluar l'adequació entre l'oferta i la demanda? Evidentment la resposta la trobarem en les indústries observant en les noves incorporacions o en els canvis ocupacionals, com s'evoluciona en aspectes com els següents:

- La durada dels períodes d'adaptació dels professionals recentment incorporats.
- L'estabilitat de les plantilles, o la seva capacitat d'assolir els canvis tecnològics.
- La disminució de reclamació i de fallides.
- La motivació incorporació per assolir nivells de qualitat competitiva.
- La facilitat per incorporar tecnologies punteres.

***Tampoc cal pensar que ciències tan diferents com són la tecnologia, la nutrició i la sociologia puguin incorporar-se com a tals en un únic currículum professional dedicat al sector alimentari. Cal potenciar l'aportació que cada àrea del coneixement pot donar al sector alimentari.***



- El prestigi de l'empresa entre les del sector a diferents nivells.
- Mínima participació de consultors externs en la selecció.

Les respostes a aquestes i altres referències ens permetran objectivar la relació entre oferta i demanda i en definitiva augmentar el nivell de la cultura industrial en el sector alimentari.

El Sr. Joan Millán ens ha parlat com a cap de personal de l'empresa Nestlé de «La incorporació i la promoció» Primer ha fet referència a la globalització dels mercats; actualment arriben estudiants i professionals de qualsevol país. Es constata que avui dia hi ha més titulats i cada cop més ben preparats. La selecció es pot fer en un ampli ventall. El *currículum vitae* tècnic és només una part de la informació i no és pas la més important. Es demana una gran capacitat d'adaptació als canvis que es van produint, de seguir aprenent i ser polivalent. El període que es considera d'adaptació a l'empresa és de tres a cinc anys. Considera que la formació universitària hauria de potenciar la creativitat. A més a més, un dels aspectes que avui es valoren molt és l'alta disponibilitat geogràfica (que en els catalans és especialment baixa), així com el coneixement d'idiomes i d'informàtica i, per què no, esmentar aquí el comportament ètic del professional i també la seva preocupació més pel treball que està realitzant que no pel seu futur professional.

Finalment, Josep Mestres, director de CEINAL, ens ha parlat d'«El paper del consultor». En primer lloc, ha presentat les característiques bàsiques que aquest ha de tenir (Quadre 1). Després ha plantejat «què s'espera d'un consultor» (Quadre 2).

**QUADRE 1**  
**Características básicas de un consultor**

- SENTIDO COMÚN.
- CONFIDENCIALIDAD.
- AMPLIOS CONOCIMIENTOS.
- CONFIANZA.
- NINGUNA ANSIA DE PROTAGONISMO.
- QUE DISPONGA DE UNA SÓLIDA FORMACIÓN MORAL.
- QUE SEPA DESCUBIR, Y QUE ANTEPONGA POR ENCIMA DE LOS SUYOS, LOS INTERESES DE SU CLIENTE.
- VOCACIÓN Y DEDICACIÓN ABSOLUTA A SU TRABAJO.

En el col·loqui ha quedat palès l'interès per aquest tema. S'introdueixen diversos aspectes.

S'incideix en el paper que tenen els departaments de recerca i desenvolupament a les indústries alimentàries. Es constata que, en general, es troben repartits en subespecialitzacions.

Es parla del desenvolupament de nous productes. Es constata que està donant lloc a nous llocs de treball amb personal de caire essencialment tècnic. Es planteja, en el cas dels consultors, què passa si la competència demana el mateix. Queda molt clara l'exclusivitat d'aquest tipus de serveis especialitzats.

En tractar de la formació continuada dins de l'empresa s'ha destacat la importància de seleccionar les persones més «adequades» per al lloc concret de treball *versus* les «míllors» (des d'un punt de vista genèric).

**QUADRE 2**  
**Qué se espera de un consultor**

- QUE TENGA RESPUESTA ADECUADA Y EFICAZ A TODAS LAS PREGUNTAS (confirmación de lo que sabemos o demostración de que estamos profundamente equivocados).
- QUE APORTE NUEVOS CONOCIMIENTOS Y NUEVAS FORMAS DE PENSAR (entrada de aire renovado).
- QUE NOS DE SOPORTE EN DETERMINADAS ÁREAS EN LAS QUE TENEMOS NECESIDADES PUNTUALES Y NO PODEMOS PERMITIRNOS EL LUJO DE DISPONER DE UN ESPECIALISTA EN NUESTRA INFRAESTRUCTURA (aligerar el peso de nuestras estructuras empresariales y aumentar su eficacia).
- CONFIDENCIALIDAD (un confidente en quién confiamos los asuntos que nos preocupan, teniendo la certeza de que jamás será revelados).
- DISPONIBILIDAD (siempre está a nuestra disposición).
- QUE SUS SERVICIOS TENGAN UN COSTE INFERIOR AL BENEFICIO QUE REPORTAN (Rentabilidad).

Molts més temes s'han anat encetant i, esperem poder tenir una propera ocasió que serveixi per a conèixer d'alres aspectes a l'entorn dels professionals que treballen en la indústria alimentària.