

DIAGNÓSTICO EXTERNO
Propuesta de programa de workshop
con los profesionales del sector agro-industrial
en Brasil, Bolivia y Costa Rica

2016 – 2019

Equipo UCR

- Ileana Alfaro Alvarez
- Adriana Araya Morice
- Yorleny Araya Quesada
- Pedro Vargas Aguilar

La universidad
latinoamericana
en el corazón de
los desafíos de
innovaciones sociales y
técnicas sostenibles
en los sistemas
agroalimentarios
territoriales



CONTENIDO

Contexto	5
Las entidades invitadas en esta actividad	6
Temáticas generales y preguntas	6
EMPLEOS	6
INSERCIÓN DE GRADUADOS.....	6
VINCULO UNIVERSIDAD / SU EMPRESA.....	6
SOURCING	6
SOSTENIBILIDAD DE LOS SISTEMAS ALIMENTARIOS	6
Objetivos del seminario	7
Para cada Universidad	7
Para los participantes.....	7
Propuesta de programas.....	7
Contenido de entrevista guiada o Mesas redondas	9
EMPLEOS	9
VINCULO UNIVERSIDAD / SU EMPRESA.....	10
Sourcing	10
SOSTENIBILIDAD DE LOS SISTEMAS ALIMENTARIOS	11
Datos sobre la empresa	11
Sobre la EMPRESA	11
Datos sobre la persona presente en el seminario o que responde la entrevista a profundidad	11





WP2-2.1. Diagnóstico externo

CONTEXTO

Los sistemas alimentarios (conjunto de las actividades de producción, de procesamiento, de distribución y de consumación) desempeñan un papel esencial en la seguridad alimentaria, la creación de empleos y de ingresos.

Desde hace varias décadas, los sistemas alimentarios están en transición, y deben responder al los grandes desafíos sociales:

- Demográficos, para acompañar una urbanización creciente
- Económicos, con la necesidad de crear riquezas y empleos
- Ambientales, producir salvaguardando los escasos recursos
- Salud pública

Por otra parte, la sostenibilidad de los sistemas alimentarios está cada vez más y más cuestionada: ¿cómo producir alimentos sanos, ricos, accesibles para todos, prácticos, de buena calidad nutricional, y que en el proceso se esté protegiendo el medio ambiente?.

Los empleos y competencias de los sectores agrícolas y agro-alimentarios están en evolución para acompañar estas transiciones. Las instituciones de enseñanza superior encargadas de la formación de las generaciones por venir, deben tomar en consideración las evoluciones rápidas de las sociedades para adaptar sus ofertas de formación/carreras. Los proyectos Europeos implicados en el fortalecimiento de las capacidades y de renovación están analizando estas tendencias, particularmente a través de este proyecto INOVIA.

Los socios de INOVIA, se comprometen a organizar un workshop con los profesionales del sector agrícola y agroalimentario de su región/país, para evaluar la evolución de los empleos y competencias al seno de los sistemas alimentarios; con el objetivo de responder a las siguientes preguntas:

- ¿Cuáles son las tendencias del mercado del empleo?
- ¿Cómo pueden responder la enseñanza superior y la investigación a las necesidades sociales, en términos de servicios y de innovación?



LAS ENTIDADES INVITADAS EN ESTA ACTIVIDAD

- Los empleadores potenciales de los graduados de su Universidad (cooperativas, empresas privadas, instituciones internacionales, ONGs ...)
- 20 empresas, representativas del sector agroalimentario de su región
- Los docentes, formadores, ingenieros y investigadores de su región
- Los estudiantes de su Universidad

Se puede organizar un seminario por país, para agrupar los profesionales.

Lo más importante es invitar a todas las empresas potenciales que podrán contratar a sus graduados, no solo las multinacionales, sino también a pequeñas empresas de transformación, familiares, locales, asociaciones...

TEMÁTICAS GENERALES Y PREGUNTAS



EMPLEOS

¿Cuáles son los desafíos, tendencias y perspectivas de los empleos del sector agroalimentario, hoy y al horizonte 2030?



INSERCIÓN DE GRADUADOS

¿Cuáles son las competencias buscadas con prioridad cuando su empresa contrata a un graduado?

Ej. : Habilidades técnicas, habilidades socio-culturales, saber



VINCULO UNIVERSIDAD / SU EMPRESA

¿Cuáles son los vínculos actuales entre la Universidad y su empresa?

¿Qué debería ser fortalecido, mejorado?

Ej. : Pasantías, intervención de un profesional en clase, proyecto de investigación, consultoría...



SOURCING

Participación del ingeniero de alimentos en la cadena de abastecimiento de la empresa



SOSTENIBILIDAD DE LOS SISTEMAS ALIMENTARIOS

¿Cómo aborda y establece su empresa las prioridades sobre sostenibilidad?

Ej : sostenibilidad económica, ambiental y social

Con la implementación de responsabilidad social corporativa (RSC), certificación ISO 14000, gestión de los desechos, re-uso del agua y tratamiento, re-uso de la energía, energía verde, vínculo con la comunidad social.



OBJETIVOS DEL SEMINARIO

PARA CADA UNIVERSIDAD

- Identificar las actuales cambios de los sistemas alimentarios y de los empleos con la finalidad de evaluar sus carreras
- Permitir a los docentes/rectores una comprensión compartida de las problemáticas planteadas por los profesionales mismos, y sus expectativas en lo que se refiere a las competencias y empleos

PARA LOS PARTICIPANTES

- Compartir las necesidades actuales y futuras en recursos humanos
- Discutir sobre los desafíos de los sistemas alimentarios
- Intercambiar con los demás profesionales
- Construir una red temática

PROPUESTA DE PROGRAMAS

Se proponen dos tipos de programa:

- **Formato en 3 horas**, con entrevista guiada previamente de los profesionales
- **Formato en 1 día**, sin entrevista guiada con los profesionales (toda la información se compartirá durante el workshop, en los talleres y mesas redondas)

FORMATO 1 DIA

9 h : Bienvenida

9h30 : Discurso de apertura de su rector, director ... de escuela/universidad

9h40 : Conferencia de introducción : ¿cuál es la evolución de los empleos en el sector agroalimentario, en su país y también al nivel mundial ?

10h45 : Descanso

11h15 : **TALLER** : los empleos en producción, transformación, distribución de alimentos, y de los servicios a la agricultura : evoluciones, tendencias, oportunidades

12h30 : Almuerzo

14h30 à 15h45 : **Mesas redondas participativas** = análisis de las necesidades en competencias sobre las temáticas siguientes (dependiendo de los profesionales presentes)

Mesa redonda 1: *desafíos y tendencias de los empleos*

Mesa redonda 2: *gestión de producción / procesamiento / innovación de productos*

Mesa redonda 3: *Calidad / certificación / normalización*

Mesa redonda 4: *Cadena de abastecimiento (vínculo entre producción agrícola y procesamiento) / Distribución*

Mesa redonda 5: *Sostenibilidad de las empresas*

16h00 : Síntesis de los talleres, y perspectivas, conclusiones



Cada participante tendrá que proveer información de su empresa/estructura (ver adjunto al final del documento)

Durante el taller o las mesas redondas, para cada temática hay preguntas orientadas (ver la parte contenido de entrevistas guiadas o mesas redondas), para orientar la discusión y estar seguros de obtener la información que necesitamos

Mesa redonda

¿QUIÉN?

1 animador + 1 relator

El papel del relator es muy importante, porque tendrá que sintetizar todo lo que se comparte en las mesas redondas. Este testimonio hará parte de la síntesis/informe del workshop que sea la base de nuestro trabajo para WP3, WP4 y WP5 de INOVIA 4 profesionales, representativos de varios sectores y de tamaño de empresa, y de estructuración (público, privado, multinacional, asociación....)

¿CÓMO?

Tiempo de testimonio de 10 minutos por profesional, que va a discutir de su propia experiencia en empresa, sobre la temática.

DURACIÓN

Entre 30 y 50 minutos.

Después se hace intercambio de ideas por 30 minutos, con todos los participantes.

Al final del día, todas las personas se reúnen, y los relatores de cada mesa redonda hacen una síntesis global.

FORMATO 3 HORAS

1/ Entrevistas guiadas con profesionales:

Selección de 20 profesionales relacionados con Ingeniería de Alimentos (con capacidad de contratación y toma de decisiones de la empresa) de acuerdo a sector productivo, función y tamaño de empresa, a la realidad de cada país y Universidad.

La entrevista será grabada y la información procesada por el grupo de trabajo.

El contenido de las entrevistas se detalla más adelante

2/ Validación de resultados

Para validar la información, posteriormente se hará un taller de 3 horas donde se expondrán los resultados y al que se invitará a empresarios, profesionales estudiantes y profesores.

Los resultados se expondrán agrupados por las 5 temáticas propuestas en la metodología del seminario de un día



CONTENIDO DE ENTREVISTA GUIADA O MESAS REDONDAS



EMPLEOS

Desafíos, tendencias y perspectivas de los empleos del sector agroalimentario, hoy y al horizonte 2030 ?

- **1.** ¿Cuáles son sus necesidades en recursos humanos (refiriéndose a Ing. de Alimentos) hoy?
- **2.** ¿Cuáles serán sus necesidades en recursos humanos dentro de 10 años?
- Incluir funciones y habilidades, conocimientos
- **3.** ¿Cuáles son las principales dificultades en el desempeño del Ing. de alimentos encontradas en su empresa?
- **4.** ¿Cuáles son las funciones para las que se contrata el Ing. de alimentos?
Ej. Gestión de producción, innovación producto, innovación procesamiento, web, marketing, comercialización, apertura internacional...



INSERCIÓN DE GRADUADOS Y DESEMPEÑO PROFESIONAL

Competencias buscadas con prioridad cuando su empresa contrata a un graduado

Ej. : Habilidades técnicas, habilidades socio-culturales, saber

- **1.** ¿Cuáles son los criterios de selección del profesional contratado?
- **2.** ¿Para cuáles funciones ha contratado usted al Ing. de alimentos? (producción, DP, Calidad)
- **3.** ¿Los Ing. de alimentos de UCR contratados responden a las necesidades de su empresa / el puesto de trabajo, en cuanto a las competencias?
- **4.** ¿Cuáles son las competencias faltantes?
Ej. Conocimiento general y técnico, habilidades personales (dinamismo, trabajo en equipo, comunicación, comportamiento), competencias profesionales, conocimiento de varias idiomas, capacidad informáticas,...
- **5.** ¿En cuáles circunstancias no contrata un Ing. de Alimentos de la UCR?
Ej. Persona calificadas muy caras, graduados sin experiencia, graduados que tienen dificultad de integración a un equipo de trabajo, graduación con falta de organización, personas que no quieren mover geográficamente ... los graduados no quieren trabajar en una empresa privada, los graduados faltan de habilidades prácticas o teóricas, los graduados son demasiados especializados, la empresa no quiere contratar a muchos postgrados ...





VINCULO UNIVERSIDAD / SU EMPRESA

Vínculos actuales entre la Universidad y su empresa

→ 1. ¿Qué vínculos existen entre su empresa y la Universidad?

ACTIVIDAD	SI	NO	A MEJORAR
Investigación conjunta			
Asesoría técnica			
Análisis de mis productos en laboratorios			
Creación de un laboratorio moderno regional			
Prácticas de estudiantes en mi empresa			
Visitas de grupos de la U en mi empresa			
Pasantía			
Capacitación del personal de mi empresa			
Intervención en clases, charlas			
Proyectos de graduación			
Tutoría a estudiantes			
Creación de una estructura dedicada al emprendimiento			
Participar en la mejora del plan de estudio			
Otros			

→ 2. Si no hay vínculo con la Universidad, ¿Cuáles son las razones?

.....
.....

Ej. Muy costoso, no lo sabía, demasiado burocrático, tiempo amplios, inadecuación de los servicios propuestos....

→ 3. ¿Qué sugiere para establecer y mejorar la vinculación?

Ej. : Pasantías, intervención de un profesional en clase, proyecto de investigación, consultoría....

.....

→ 4. ¿Cuáles serían los requisitos necesarios para que los estudiantes de Ing. de Alimentos hagan pasantías en su empresa?



SOURCING

PARTICIPACIÓN DEL ING DE ALIMENTOS EN LA CADENA DE ABASTECIMIENTO DE LA EMPRESA

→ 1. ¿Cuál es la participación del ingeniero de alimentos en las actividades relacionadas con la cadena de abastecimiento?

Ej. Criterios para la selección de proveedores, sistemas de calidad, criterios para la distribución de productos, negociación.



SOSTENIBILIDAD DE LOS SISTEMAS ALIMENTARIOS

Abordaje y establecimiento de sostenibilidad en la empresa

→ 1. ¿Cuáles son las prácticas que se implementan en su empresa para asegurar la sostenibilidad de su actividad?

→ 2. ¿Cuál es la participación del ing. de Alimentos en la implementación de las prácticas de sostenibilidad?

Ej. RSC responsabilidad social corporativa, certificación ISO 14000, gestión de los desechos, re-uso del agua y tratamiento, re-uso de la energía, energía verde, vínculo con la comunidad social.

DATOS SOBRE LA EMPRESA

(cada uno puede definir la información)

SOBRE LA EMPRESA

Nombre :

Dirección :

Teléfono : **Email :**

Nombre del director/gerente/dueño :

Fecha de creación :

Tipo de estructura : Privada publica ONG otro

Sector de Actividad :

- Industria de carne Industria de pescado
- Industria de frutas y vegetales Industrias oleaginosas
- Industrias cereales Industrias lácteas
- Bebidas : vino cerveza agua otros :
- Alimentación animal
- Otros : azúcar chocolate café y té condimentos otros

Artesanal, Semi industrial, Industrial (o pedir el CA):.....

Número de empleados :

DATOS SOBRE LA PERSONA PRESENTE EN EL SEMINARIO O QUE RESPONDE LA ENTREVISTA A PROFUNDIDAD

Nombre :

Ocupación en la empresa :

Responsabilidades :

Grado académico (¿dónde estudió?) :

.....



Entregable: WP2-2.1. diagnostico externo - programa workshop profesionales

Proyecto Erasmus + :

INOVIA // 573601-EPP-1-2016-1-FR-EPPKA2-CBHE-JP

