

**Acciones Complementarias y de Acompañamiento
a la Formación**

**DOCUMENTO DE SÍNTESIS
SECTOR DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS**

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

ÍNDICE

FUNDAMENTACIÓN	8
OBJETIVOS DEL ESTUDIO	8
DESARROLLO DEL PROYECTO.	10
1. FASE DOCUMENTAL	10
2. FASE EXPERIMENTAL: INVESTIGACIÓN DESCRIPTIVA CUANTITATIVA	10
2.1 TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN CUANTITATIVAS	10
2.2 TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN CUALITATIVA	11
3. FASE ANALÍTICA	12
4. JORNADA TÉCNICA DE DIFUSIÓN	13
ESTRUCTURA Y CONFIGURACIÓN SECTORIAL. ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN ECONÓMICA.	16
1. ESTRUCTURA:	16
2. CONFIGURACIÓN TERRITORIAL:	19
3. SUBSECTORES:	21
3.1. Subsector de Bebidas Alcohólicas/Espirituosas:	21
3.2. Subsector de Cervezas:	21
3.3. Subsector de Bebidas Analcohólicas y de las Aguas de Bebida Envasadas:	23
3.4. Subsector Vitivinícola:	25
3.5. Subsector de Elaboración de Sidras:	32
DISTRIBUCIÓN TERRITORIAL DE LAS EMPRESAS POR TAMAÑO.	33
CONFIGURACIÓN LABORAL DEL SECTOR. POBLACIÓN ACTIVA, OCUPADOS Y DESEMPLEADOS EN FUNCIÓN DE SU DISTRIBUCIÓN TERRITORIAL Y DE LAS PRINCIPALES VARIABLES SOCIODEMOGRÁFICAS.	35
1. INTRODUCCIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA.	35
2. SECTOR DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS	37
PROCESOS PRODUCTIVOS DEL SECTOR. DEFINICIÓN DE LOS SUBPROCESOS. IDENTIFICACIÓN DE LOS FACTORES TECNOLÓGICOS Y ORGANIZATIVOS. ORGANIGRAMAS TIPO DE LAS DIFERENTES EMPRESAS.	41
1. CAMBIOS REGISTRADOS	41
2. IDENTIFICACIÓN DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DEL SECTOR:	43
3. ORGANIGRAMAS TIPO DE LAS DIFERENTES EMPRESAS EXISTENTES DENTRO DEL SECTOR DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS	51
EVOLUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO. ANÁLISIS DE LOS CAMBIOS, ESPECIALMENTE LOS DERIVADOS DE:	57
1. INCORPORACIÓN DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN. INNOVACIÓN TECNOLÓGICA.	58
2. NUEVAS NORMATIVAS DE ÁMBITO GENERAL O ESPECÍFICAS DEL SECTOR.	61
3. MEDIO AMBIENTE.	64
4. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.	65
5. CALIDAD.	68
6. CAMBIOS TÉCNICOS Y ORGANIZATIVOS ESPECÍFICOS DEL SECTOR.	69
SITUACIÓN DE LAS PYME Y MICRIPYME.	73

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

ANÁLISIS DE LAS RELACIONES LABORALES.	79
1. PANORAMA SECTORIAL SEGÚN LOS REPRESENTANTES DE LOS TRABAJADORES	79
2. CONVENIOS COLECTIVOS Y LEGISLACIÓN SOCIAL NACIONAL	79
3. AFILIACIÓN A LA SEGURIDAD SOCIAL.	80
PREVISIÓN DE EVOLUCIÓN A TRES AÑOS.	81
PRESENTACIÓN.	84
1. OBJETIVOS DEL ANÁLISIS OCUPACIONAL	84
2. ÁMBITO DEL ESTUDIO	84
3. INTRODUCCIÓN	85
SITUACIÓN DE PARTIDA	88
1. OCUPACIONES SEGÚN CNO 94:	88
1.1. Ocupaciones presentes en el sector	89
1.2. Ocupaciones transversales a diferentes sectores y subsectores que se encuadran en procesos de apoyo o procesos asociados a los procesos productivos de este sector.	94
1.3. Ocupaciones relacionadas con el sector, (aquellas que se encuadran directamente en los procesos productivos de este sector aunque son comunes a otras actividades económicas).	97
1.4. Ocupaciones específicas del sector, es decir, aquellas que son propias y distintivas de los procesos productivos de este sector	100
2. OCUPACIÓN SEGÚN CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL UNIFORME DE OCUPACIONES (CIUO – 88).	101
2.1. Ocupaciones presentes en el sector	101
2.2. Ocupaciones transversales a diferentes sectores y subsectores que se encuadran en procesos de apoyo o procesos asociados a los procesos productivos de este sector.	103
2.3. Ocupaciones relacionadas con el sector (aquellas que se encuadran directamente en los procesos productivos de este sector aunque son comunes a otras actividades económicas).	104
2.4. Ocupaciones específicas del sector, es decir, aquellas que son propias y distintivas de los procesos productivos de este sector	105
3. OCUPACIONES SEGÚN NEGOCIACIÓN COLECTIVA	106
1.3.1. Ocupaciones según acuerdo marco para las industrias de bebidas refrescantes	106
3.2. Ocupaciones según acuerdo marco para el sector de industrias de aguas de bebida envasadas	107
3.3. AGUAS MINERO-MEDICINALES	108
Laudo arbitral de establecimiento de las disposiciones reguladoras de la estructura profesional, promoción profesional y económica de los trabajadores, estructura salarial y régimen de faltas y sanciones en el Subsector de Empresas Embotelladoras de Aguas Minerales Naturales.	108
4. INDUSTRIAS VINÍCOLAS, ALCOHOLERAS, LICORERAS Y SIDRERAS	109
Laudo arbitral por el que se establecen las disposiciones reguladoras de la estructura profesional, promoción profesional y económica de los trabajadores, estructura salarial y régimen de faltas y sanciones en las Industrias Vinícolas, Alcohólicas, Licoreras y Sidreras	109

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

4. OCUPACIONES SEGÚN DEFINICIÓN EN LA FORMACIÓN CONTINUA DEL SECTOR	110
MAPA OCUPACIONAL.	119
1. METODOLOGÍA DEL ANÁLISIS	119
2. NIVELES DE CUALIFICACIÓN	120
3. PERFILES OCUPACIONALES	123
3.1. Ocupaciones Relacionadas con el sector	123
DIRECTOR DE PRODUCCIÓN	123
TÉCNICO DE PRODUCCIÓN	125
3.2. Ocupaciones específicas del sector	127
ENÓLOGO	127
DIRECTOR DE CERVECERÍA – MAESTRO CERVECERO	129
TÉCNICO EN VITIVINICULTURA	131
ELABORADOR DE VINOS Y LICORES	134
ELABORADOR DE CERVEZAS	137
OPERARIO DE PROCESOS DE AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS	140
OPERARIOS DE PROCESOS DE BEBIDAS ANALCOHÓLICAS	143
AYUDANTE DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	146
VOLUMEN DE EMPLEO.	148
1. VOLUMEN DE EMPLEO EN FUNCIÓN DE LAS PRINCIPALES VARIABLES SOCIO- DEMOGRÁFICAS	148
2. VARIABLES QUE TIPIFICAN LA RELACIÓN LABORAL	152
EVOLUCIÓN DE LAS OCUPACIONES.	155
1. CAMBIOS DERIVADOS DE LA EVOLUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN LOS PERFILES PROFESIONALES	155
2. OCUPACIONES EMERGENTES	157
3. OCUPACIONES EN EXPANSIÓN	158
4. OCUPACIONES EN TRANCE DE OBSOLESCENCIA O RECESIÓN	158
5. OCUPACIONES SUJETAS A MODIFICACIONES SUSTANCIALES	158
6. TENDENCIAS DE EVOLUCIÓN DE LAS OCUPACIONES.	159
NECESIDADES DE FORMACIÓN DETECTADAS, CON ESPECIAL ATENCIÓN A LOS COLECTIVOS PRIORITARIOS.	164
1. NECESIDADES DE FORMACIÓN DETECTADAS.	164
2. PERTENENCIA DE TRABAJADORES A COLECTIVOS PRIORITARIOS.	169
2.1. Mayores de 45 años.	169
2.2. Jóvenes de primer empleo.	170
2.3. Discapacitados.	171
2.4. Inmigrantes.	171
2. 5. Mujeres.	172
2.6. Colectivos en peligro de exclusión social.	172
ESTIMACIÓN DEL NÚMERO DE TRABAJADORES AFECTADOS POR CADA NECESIDAD DETECTADA Y SU DISTRIBUCIÓN GEOGRÁFICA.	174
1. NECESIDADES POR COLECTIVOS.	174

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

2. PRINCIPALES NECESIDADES FORMATIVAS POR OCUPACIONES ESPECÍFICAS DEL SECTOR.	175
2.1. Enólogo:	175
2.2. Director de cervecería-maestro cervecero:	175
2.3. Técnico en vitivinicultura:	176
2.4. Elaborador de vinos y licores:	176
2.5. Elaborador de cervezas:	177
2.6. Operario de procesos de aguas de bebida envasadas:	177
2.7. Operario de procesos de bebidas analcohólicas:	177
2.8. Ayudante de la industria alimentaria:	178
2.9. Director de producción:	178
2.10. TÉCNICO DE PRODUCCIÓN:	179
OFERTA DE FORMACIÓN PROFESIONAL REGLADA, OCUPACIONAL Y CONTINUA EXISTENTE PARA DAR RESPUESTA A LAS NECESIDADES DE FORMACIÓN.	180
1. ENSEÑANZA UNIVERSITARIA	180
1.1. Licenciatura en enología	180
2. OFERTA DE FORMACIÓN PROFESIONAL REGLADA: MEC. CICLOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL	181
2.1. Elaboración de vinos y otras bebidas	181
2.2. Título de técnico superior en industria alimentaria	182
2.3. Perfil del técnico especialista en vitivinicultura.	183
3. OFERTA DE FORMACIÓN OCUPACIONAL.	184
3.1. El plan de formación e inserción profesional (plan F.I.P.)	184
3.2. Fichero de especialidades	186
3.3. PROGRAMAS DE CURSOS	187
3.3.1. Programa del curso de formación profesional ocupacional elaborador de vinos.	187
3.3.2. Programa del curso de formación profesional ocupacional elaborador de vinos comunes.	188
3.3.3. Programa del curso de formación profesional ocupacional elaborador vinos de crianza	188
3.3.4. Programa del curso de formación profesional ocupacional elaborador de derivados vinícolas	189
3.3.5. Programa del curso de formación profesional ocupacional elaborador de vinos espumosos	189
3.3.6. Programa del curso de formación profesional ocupacional catador de vinos.	190
3.3.7. Programa del curso de formación profesional ocupacional elaborador de sidras	190
3.3.8. Programa del curso de formación profesional ocupacional cervecero	191
3.3.9. Programa del curso de formación profesional ocupacional elaborador de alcoholes y licores	192
3.3.10. Programa del curso de formación profesional ocupacional elaborador de bebidas analcohólicas	192

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

3.4. CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD	193
3.4.1. Real Decreto 2023/1996, de 6 de septiembre por el que se establece el certificado de profesionalidad de la ocupación de elaborador de vinos	193
4. OFERTA DE FORMACIÓN CONTINUA	193
4.1. Acciones de formación continua en las empresas.	194
4.2. Contratos programa.	194
5. MODALIDADES DE FORMACIÓN Y CURSOS DE MAYOR INTERÉS.	199
DIFICULTADES DE ACCESO A LA FORMACIÓN, CON ESPECIAL ATENCIÓN A LOS TRABAJADORES DE PYMES, MICROPYME Y COLECTIVOS DE TRABAJADORES PRIORITARIOS	201
1. DIFICULTADES DE ACCESO DE LAS PYME Y MICROPYME.	201
2. DIFICULTADES DE ACCESO DE LOS COLECTIVOS PRIORITARIOS.	202
ACCIONES E ITINERARIOS FORMATIVOS QUE ES NECESARIO ARTICULAR PARA RESPONDER A LAS NECESIDADES DE FORMACIÓN DE LAS OCUPACIONES ESPECÍFICAS Y RELACIONADAS.	203
1. ENÓLOGO	204
2. DIRECTOR DE CERVECERÍA - MAESTRO CERVECERO	205
3. TÉCNICO EN VITIVINICULTURA	206
4. ELABORADOR DE VINOS Y LICORES.	207
5. ELABORADOR DE CERVEZAS.	208
6. OPERARIO DE PROCESOS DE AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS.	208
7. OPERARIO DE PROCESOS DE BEBIDAS ANALCOHÓLICAS	210
8. AYUDANTE DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.	211
9. DIRECTOR DE PRODUCCIÓN.	212
10. TÉCNICO DE PRODUCCIÓN.	213
ACUERDOS DE FORMACIÓN DEL SECTOR O QUE AFECTEN AL MISMO.	214
ANÁLISIS ANTICIPATORIO DE LA DEMANDA Y LA OFERTA DE FORMACIÓN PARA LOS PRÓXIMOS TRES AÑOS.	216
TRATAMIENTO DEL SECTOR EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DEL CATÁLOGO NACIONAL DE CUALIFICACIONES PROFESIONALES (R.D. 1128/2003, DE 5 DE SEPTIEMBRE).	219
1. CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: ENOTECNIA	221
2. CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: ELABORACIÓN DE CERVEZA	223

FUNDAMENTACIÓN, OBJETIVOS Y DESARROLLO DEL PROYECTO.

FUNDAMENTACIÓN

Los Estudios sectoriales tienen como finalidad el conocimiento en profundidad de la situación económico empresarial, ocupacional y formativa del sector y su evolución, la anticipación a los cambios que se producen en el sistema productivo y el análisis de sus repercusiones tanto en la competitividad de las empresas como en la cualificación de los trabajadores. El desarrollo de esta tipología de estudio se plantea como respuesta a la necesidad de atender con eficacia la formación de los trabajadores de las empresas de un sector y permiten conocer sus necesidades de formación, derivadas de los cambios tecnológicos, productivos y organizativos, y a partir de ahí adecuar la oferta a las necesidades del Sector, a nivel provincial, autonómico o nacional.

OBJETIVOS DEL ESTUDIO

Los objetivos que se han planteado al abordar el desarrollo del presente estudio han sido la elaboración de:

1. Estudio evolutivo y anticipatorio económico-empresarial del Sector de Elaboración de Bebidas. CNAE 15.9 Elaboración de Bebidas.
 - Identificando y describiendo la estructura, configuración y distribución del Sector, de las empresas por tamaños y en sus marcos territoriales.
 - Describiendo y analizando los cambios registrados y esperables, en el Sector y en el entorno, que afectarán a la capacidad de las empresas para mantener sistemáticamente las ventajas que les permitan alcanzar, sostener y mejorar una determinada posición en el entorno socioeconómico y sus repercusiones en la empleabilidad y cualificación de los trabajadores.
 - Analizando la estructura económica del Sector, así como su evolución en los últimos años y sus previsiones futuras.
2. Estudio sociodemográfico evolutivo y anticipatorio del Sector.
 - Describiendo y analizando su población activa, la ocupación y el desempleo, en función de su distribución territorial y de las principales variables sociodemográficas.
3. Estudio evolutivo y anticipatorio de los procesos productivos del Sector por cada uno de los subsectores y actividades.
 - Definiendo los subprocesos o fases que comprenden y representándolos gráficamente a través de diagramas de flujo.
 - Identificando los factores tecnológicos y organizativos que caracterizan los subsectores y las actividades y representándolos mediante organigramas tipo de las empresas según tamaño y tipo de actividad.

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

- Describiendo y analizando el impacto de las nuevas tecnologías, tanto de la Comunicación e información (NTIC) como de la producción (NTP).
 - Describiendo y analizando la incorporación de la nueva normativa que afecta al Sector, y su impacto sobre las empresas.
 - Describiendo y analizando los cambios en materia de Medio ambiente.
 - Describiendo y analizando los cambios en materia de Prevención de Riesgos Laborales.
 - Analizando las repercusiones y los cambios técnicos y organizativos registrados y esperables.
4. Estudio analítico de la ocupación en el Sector, con especial énfasis en los cambios derivados de la evolución del sistema productivo analizados.
5. Mapa de ocupaciones del Sector:
- Relacionando las ocupaciones con la codificación de la C.N.O.-94 (con un nivel de desagregación de cuatro dígitos) y catalogándolas según:
 - o Ocupaciones específicas del Sector,
 - o Ocupaciones relacionadas con el Sector,
 - o Ocupaciones transversales de apoyo o asociadas a los procesos productivos de este Sector.
 - Describiendo el perfil profesional definido en términos de competencias, de cada una de las ocupaciones específicas y relacionadas del Sector, encuadrándolas en las fases de los procesos productivos identificados en el análisis económico-empresarial del Sector.
 - Analizando por cada una de las ocupaciones específicas, relacionadas y transversales, identificadas:
 - o El volumen de empleo en función de las principales variables socio-demográficas y aquellas que tipifican la relación laboral.
 - o Los cambios derivados de la evolución del sistema productivo en los perfiles profesionales. Prestando especial atención a mujeres, colectivos Luxemburgo y otros colectivos en riesgo de exclusión del mercado de trabajo y señalando su distribución demográfica y geográfica.
 - Estableciendo las tendencias de evolución de las ocupaciones y especificando:
 - o Las ocupaciones emergentes
 - o Las ocupaciones en expansión,
 - o Las ocupaciones en trance de obsolescencia o recesión,
 - o Las sujetas a modificaciones sustanciales.
 - o E identificando los colectivos más vulnerables.
6. Análisis de la formación en el Sector por cada ocupación.
7. Difundir y extender los resultados.

DESARROLLO DEL PROYECTO.

El estudio se ha desarrollado en las siguientes fases:

1. FASE DOCUMENTAL

El objetivo ha consistido en proceder a realizar un estudio en profundidad del universo y población del sector, para establecer las coordenadas técnico-conceptuales de la investigación, con el fin de fijar un marco general de referencia metodológica, en el que proyectar los datos obtenidos en las fases posteriores.

Esta investigación se ha desarrollado en dos etapas:

- Localización física, selección y ordenación lógica de materiales y documentos de interés.
- Recopilación, selección, clasificación y análisis de las informaciones resultantes útiles teniendo en cuenta su naturaleza temática, que dio lugar al preinforme documental económico-empresarial, ocupacional y formativo.

Como resultado del desarrollo de esta fase documental se elaboraron tres preinformes, uno relativo a la situación económico-empresarial, otro ocupacional, y un tercero formativo.

2. FASE EXPERIMENTAL: INVESTIGACIÓN DESCRIPTIVA CUANTITATIVA

Se desarrolló mediante la aplicación de técnicas cuantitativas y cualitativas.

2.1 TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN CUANTITATIVAS

Durante el desarrollo de esta fase, los datos para la investigación se obtuvieron mediante el empleo de dos modelos de técnicas de investigación cuantitativas:

- Realización de **entrevistas en profundidad**, directas, presenciales e individuales a 50 autoridades y expertos de distintas entidades (Administración Pública, Organizaciones Empresariales, Sindicatos, empresas y formadores) para tratar los tres aspectos que han guiado todo el estudio: el económico-empresarial, el ocupacional y el formativo.

El desarrollo de esta técnica ha supuesto las siguientes actividades:

- o Confección de los guiones.
- o Formación de Entrevistadores.
- o Localización de los expertos y obtención de sus conformidades.
- o Trabajo de campo y recogida de datos.
- o Validación de la información recopilada.
- o Explotación de los resultados.

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

- Realización de **encuestas**: con el fin de obtener datos representativos a nivel nacional, y partiendo de los datos oficiales sobre ocupación del sector, se determinó, con un nivel de confianza del 95%, realizar un total de 1.046 encuestas.

Finalmente se realizaron 1.326 encuestas a trabajadoras/es del sector, 41 a representantes de los trabajadores y 50 expertos en formación continua.

Esta técnica ha implicado el desarrollo de las siguientes actividades:

- o Construcción de los instrumentos.
- o Estratificación de las Muestras.
- o Elaboración de los cuestionarios.
- o Escalación.
- o Formación de Encuestadores.
- o Localización de personas a encuestar y obtención de sus conformidades.
- o Aplicación experimental de los cuestionarios para su validación.
- o Modificaciones si proceden.
- o Trabajo de campo y recogida de datos.
- o Validación de la información recopilada.
- o Tratamiento estadístico.

2.2 TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN CUALITATIVA

Las técnicas cualitativas incluyeron:

- Investigación Prospectiva: **Metodología Delphi**. La investigación prospectiva (objetivo: prospeccionar la evolución futura de los factores aspectos económico-empresariales, ocupacionales y formativos objeto de estudio) ha sido llevada a cabo por 12 expertos cualificados del Sector de Elaboración de Bebidas, representantes de ámbitos competentes en los diversos aspectos a investigar.

Expertos pertenecientes a:

- o Centros de Enseñanza Superior, Centros de Formación Profesional.
 - o Administración pública.
 - o Ámbito de la Formación Continua, y especialmente miembros de la Comisión Paritaria Sectorial de Industrias de Alimentación y Bebidas.
 - o Ámbito de la gestión de recursos humanos en las empresas del sector y representantes de los trabajadores.
 - o Entidades de investigación psicosocial y empresarial.
 - o Organizaciones más representativas dentro del ámbito de la negociación colectiva del Sector de Elaboración de Bebidas.
- Construcción del **Mapa Ocupacional**. Bajo la metodología de Análisis funcional, se ha procedido a la construcción del Mapa Ocupacional del Sector de Elaboración de bebidas.

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

Teniéndose en cuenta toda la documentación generada hasta el momento: preinformes documentales, entrevistas, encuestas, grupos de expertos y panel delphi, ofrece una serie de flujogramas con la identificación de las fases y subfases más representativas de los diferentes procesos productivos identificados en el sector atendiendo al tipo de producto elaborado, y un mapa de ocupaciones en el que quedan reflejados los principales perfiles o figuras profesionales clasificadas por área funcional y nivel de cualificación, estableciendo las competencias asociadas a las ocupaciones específicas del sector.

- **Grupos de expertos:** con el objetivo de fomentar el debate y llegar a acuerdo entre los expertos de las distintas entidades implicadas en el sector (Administración Pública, Organizaciones Empresariales, empresas, Sindicatos y formadores), se plantearon tres grupos de expertos formados por 12 personas (uno relativo al análisis económico-empresarial, otro al ocupacional y un tercero sobre el formativo).

Una vez finalizada la fase experimental se han obtenido tres preinformes:

- **Preinforme cuantitativo – descriptivo.**
- **Preinforme situación previsible del sector.**
- **Preinforme mapa ocupacional.**

3. FASE ANALÍTICA

Esta fase ha estado orientada a validar el ajuste a la realidad del cuerpo teórico resultante de las anteriores fases y la coherencia de las relaciones establecidas, compendiando las informaciones obtenidas en las fases documental y exploratoria precedentes dando lugar a los correspondientes informes.

El proceso de validación se ha realizado en tres momentos:

1. Etapa lógica, donde se han revisado las formulaciones teóricas generadas.
2. Etapa técnica, donde se han sometido a prueba las teorías mediante observación. (Observación de 30 puestos de trabajo).
3. Etapa de interpretación de los datos recogidos en la observación y evaluación de la coherencia entre los resultados empíricos y las inferencias.

Para proceder a alcanzar las conclusiones y resultados finales, se ha procedido a compendiar las informaciones obtenidas en las fases precedentes, consolidando y unificando los preinformes procedentes de los estudios, documental experimental y analítico.

El resultado de esta fase ha sido la obtención de los correspondientes informes finales.

4. JORNADA TÉCNICA DE DIFUSIÓN

Los objetivos de la jornada de difusión han sido los siguientes:

- Difundir los datos y productos obtenidos.
- Facilitar el debate de los aspectos más importantes del estudio.
- Orientar, enriquecer y completar el informe final resultado del Estudio de Industrias de Elaboración de Bebidas.

Por tanto, el objetivo de esta Jornada no se ha limitado a la exposición de los aspectos más importantes del sector y del estudio por parte de los distintos ponentes, sino que se solicitó a todos los asistentes su implicación y participación para enriquecer el conocimiento obtenido a lo largo del desarrollo de la Acción Complementaria y de Acompañamiento a la Formación.

La realización de la jornada ha incluido el desarrollo de las siguientes fases:

- Planificación.
- Celebración.
- Conclusiones e informe.

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

**ANÁLISIS
ECONÓMICO – EMPRESARIAL
DEL SECTOR DE INDUSTRIAS
DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS**

ESTRUCTURA Y CONFIGURACIÓN SECTORIAL. ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN ECONÓMICA.

1. ESTRUCTURA:

Se puede definir el Sector de elaboración de bebidas como el formado por aquellas empresas de carácter estable que tienen como actividad principal la transformación de productos agrícolas (uva, cebada, manzana) en bebidas alcohólicas (vino, cerveza, sidra, licores destilados) o analcohólicas (mosto), así como el tratamiento de aguas de bebida envasadas, gaseosas y refrescos, incluido su envasado.

Según la Clasificación Nacional de Actividades Económicas, aprobada por R.D. 1560/92, de 18 de diciembre, la actividad económica que nos ocupa se encuadra dentro del código CNAE. 15.9 y se compone de diferentes actividades que se diferencian fundamentalmente en función de la naturaleza alcohólica de las bebidas:

Industria de productos alimenticios y bebidas	
15.9	Elaboración de bebidas.
15.91	Destilación de bebidas alcohólicas.
15.911	Obtención de aguardientes naturales.
15.912	Obtención de otras bebidas alcohólicas destiladas.
15.92	Destilación de alcohol etílico procedente de fermentación.
15.93	Elaboración de vinos.
15.931	Elaboración de cavas y vinos espumosos naturales.
15.932	Elaboración y crianza de vinos.
15.94	Elaboración de sidra y otras bebidas fermentadas a partir de frutas.
15.95	Elaboración de otras bebidas no destiladas, procedentes de fermentación.
15.96	Fabricación de cerveza.
15.97	Fabricación de malta.
15.98	Producción de aguas minerales y bebidas analcohólicas.
15.981	Envasado de agua mineral natural, de manantial y potable preparada.
15.982	Producción de bebidas refrescantes sin alcohol.

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

Se trata éste, de un sector de primera magnitud dentro de la industria alimentaria. La industria de bebidas representa el 19,56% de las ventas de la industria alimentaria, con una facturación de 13.000 millones de euros aproximadamente. Engloba 5.037 centros de trabajo en toda España y ocupa a 60.200 personas que trabajan directamente para este sector suponiendo el 13,29% de las personas ocupadas en la industria y el 12,84% del valor añadido, siendo el valor añadido del sector bebidas del 26,9%.

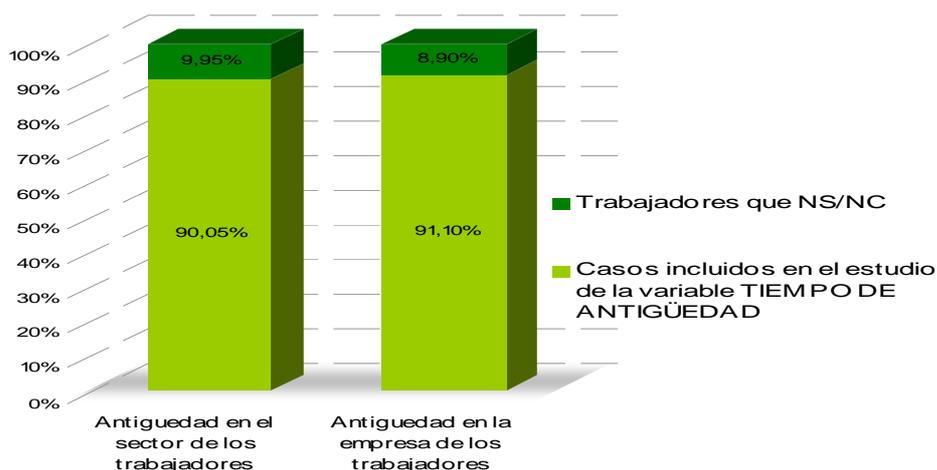
Las empresas que se dedican a la elaboración de bebidas, algunas de ellas pertenecen a importantes grupos multinacionales y otras, de tamaño más pequeño, están atravesando por momentos difíciles debido a la gran competencia existente.

El sector de la industria de elaboración de bebidas se encuentra fundamentalmente ocupado por hombres, en un 75,64%, con edades comprendidas entre 30 y 39 años, seguidos por el grupo de más de 45 años.

El 35,90% de los trabajadores tienen estudios primarios y sólo el 3,02% no tiene estudios.

Nos encontramos ante una estructura sectorial caracterizada por un alto nivel de atomización: aproximadamente el 97,38% de las empresas dan empleo a menos de 50 personas, mientras que sólo al 0,3% se le puede denominar gran empresa (con más de 200 trabajadores en plantilla).

A partir de los datos obtenidos mediante las encuestas realizadas en la fase experimental del estudio, podemos afirmar que la mayoría de los trabajadores dentro del sector llevan trabajando en sus respectivas empresas una media de entre 4 y 10 años.



Según los datos publicados para 2004 de la Encuesta Industrial Anual de Productos (INE) la producción alcanzada fue la siguiente:

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

PRODUCCIÓN DEL SECTOR			
DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR Miles €
Vinos espumosos elaborados con el método champañés.	Hectolitro	1.645.561	550.125
Cerveza de malta (excepto con grado alcohólico menor o igual a 0,5% vol)	Hectolitro	31.466.895	2.568.109
Aguas minerales y gasificadas	Mil litros	4.879.986	924.377
Aguas edulcoradas y aromatizadas (incluye agua mineral y agua gasificada)	Mil litros	258.403	48.064
Aguas edulcoradas sin grasas lácteas	Mil litros	6.358.468	4.413.729
Aguardiente de vino o de orujo de uvas (Brandy y similares)	hl. alc. 100%	794.758	250.870

La producción de la Industria de Alimentación y Bebidas creció un 4,8% respecto al año 2004 en términos nominales (a precios corrientes). En términos reales (es decir, descontando la inflación) el crecimiento fue del 1,6% frente al 3,0% del año anterior.

La producción del sector en el año 2004 ascendió a 65.075 millones de euros, lo que supone el 8,15% del PIB español. El sector alimentario y de bebidas genera el 13,89% del empleo industrial y el 2,51% del empleo total de la economía española.

Las exportaciones experimentaron un crecimiento del 5,41% en 2004 (situándose en 13.108 millones de euros), mientras que las importaciones crecieron a un 5,75% (hasta alcanzar los 14.900 millones de euros). La tasa de cobertura del sector registró un ligero descenso, situándose en el 87,98%, siendo superior en 17,28 puntos porcentuales a la tasa de cobertura de la economía española, lo que da una idea del dinamismo del sector.

La inversión extranjera directa en la industria de alimentación y bebidas ascendió en el año 2004 a 813 millones de euros, lo que supone el 8,27% del total recibido por la economía española y el 33,58% de la inversión extranjera en la industria española.

Por su parte, la inversión exterior de la industria de la alimentación y bebidas alcanzó los 572 millones de euros, lo que supone el 2,63% del total de la inversión exterior de la economía española y el 8,67% de la inversión exterior de la industria, concentrándose esta inversión básicamente en los países de la Unión Europea.

Si dividimos a los trabajadores del sector de bebidas en los distintos subsectores obtenemos la siguiente tabla:

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

TRABAJADORES	Frecuencia	%	% válido	% acumulado
Producción destilación de bebidas alcohólicas	116	8,75	8,92	8,92
Destilación de alcohol etílico procedente de fermentación	42	3,17	3,23	12,14
Elaboración de vinos	843	63,57	64,80	76,94
Elaboración de sidra y otras bebidas fermentadas a partir de frutas	44	3,32	3,38	80,32
Elaboración de otras bebidas no destiladas procedentes de la fermentación	23	1,73	1,77	82,09
Fabricación de cerveza	93	7,01	7,15	89,24
Fabricación de malta	2	,15	,15	89,39
Producción de aguas minerales y bebidas analcohólicas	138	10,41	10,61	100,00
Total	1301	98,11	100,00	
NS/NC	25	1,89		
Total	1326	100,0		

2. CONFIGURACIÓN TERRITORIAL:

Por **Comunidades Autónomas**, se puede reseñar que en **Andalucía** la industria alimentaria tiene una gran importancia, aportando el 24,3% del VAB (valor añadido bruto) y el 20,7% del total del empleo. En datos porcentuales, decir que el subsector aguas de bebida envasadas y bebidas analcohólicas representan el 8% de la producción global de la industria alimentaria, el subsector vinos representa el 6% y el de cervezas el 5%.

En **Asturias**, la producción de cualquier tipo de bebida (a excepción de la sidra) es insignificante representando un 7,47% sobre el total de la producción de la industria alimentaria.

En **Baleares**, tanto la agricultura (menos del 1%) como la industria alimentaria (1,4% del VAB nacional) suponen muy poco en el conjunto de la producción española. La composición final pone de manifiesto la importancia de la hostelería, a la que destina el agua de bebida envasada y las bebidas analcohólicas (24%).

En **Canarias**, la industria alimentaria supone el 26% de la industria del archipiélago.

El principal subsector del archipiélago es el de aguas de bebida envasadas y bebidas analcohólicas con un 31%. Existe una importante empresa fabricante de cerveza que se comercializa en las islas, y prospera la comercialización de sus vinos con denominación de origen.

En **Cataluña** cabe destacar el peso tan alto que presenta la producción de vinos (incluido el cava) debido a la gran importancia en la región catalana del sector vitivinícola.

En **Castilla y León** cabe destacar la presencia de bodegas productoras de vino, actualmente figuran 269 bodegas con denominación de origen de Castilla y León y que, junto con su política de calidad y el respaldo de los agricultores, son responsables de la gran mejora experimentada por los vinos de la región.

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

En **Castilla-La Mancha** se localiza la principal producción de alcohol vínico y cuenta también con una importante industria de mostos. Castilla-La Mancha cuenta con el mayor número de bodegas cooperativas de España. Entre el 70% y 80% de la vinificación de la uva se realiza por cooperativas.

En **La Rioja**, la producción del sector vinícola y de otras bebidas alcohólicas es la mayor de la Comunidad Autónoma alcanzando el 57% de la producción de la industria alimentaria. La palabra que mejor define la evolución de la Denominación de Origen Calificada Rioja (DOC) en los últimos diez años es crecimiento. La superficie de viñedo ha pasado de 48.440 hectáreas en el año 1992 a 61.993.

En **Navarra**, la producción del sector vinícola asciende al 15,65%, el de otras bebidas alcohólicas el 3,69% y el de aguas de bebida envasadas y bebidas analcohólicas el 3,17%. Existe también un sector de pacharán que cuenta con calidad protegida.

En el **País Vasco**, la principal producción vínica se centra en la Rioja Alavesa, incluida en la DOC Rioja, de la que cuenta con el 21% de la superficie, aunque aporta la cuarta parte de la producción (entre 50 y 80 millones de litros de vino).

Del total de la producción alimentaria, las aguas de bebida envasadas y las bebidas analcohólicas representan el 17%, y el de vinos el 14% del total de la producción de la industria alimentaria en la comunidad.

En **Aragón**, igualmente es baja la participación del sector vitivinícola, a pesar de que existen varias denominaciones de origen de vino que ha mejorado notablemente sus producciones.

En **Cantabria** no es de destacar ningún dato ni cuantitativo ni cualitativo relacionado con el sector objeto del estudio, dada la mayor importancia que presentan otros sectores como el pesquero, el lácteo o el cárnico.

En la **Comunidad Valenciana**, el sector de aguas de bebida envasadas y bebidas analcohólicas representan el 7,5% del total de la producción.

En **Extremadura**, en el sector vinícola están muy asentadas las estructuras cooperativas.

En **Galicia** las aguas de bebida envasadas y las bebidas analcohólicas representan el 4,4% y el sector vinícola el 1,4%.

En **Madrid** el sector de aguas de bebida envasadas y bebidas analcohólicas representan el 22%, con una facturación superior a los 670 millones de euros, y el de vinos el 3%.

En **Murcia** el sector de las bebidas alcohólicas y el de los vinos representan el 6% del total de las ventas de la industria alimentaria en la Comunidad.

3. SUBSECTORES:

3.1. Subsector de Bebidas Alcohólicas/Espirituosas:

Se considera **bebida espirituosa** a aquella bebida con contenido alcohólico procedente de la destilación de materias primas agrícolas (uva, cereales, frutos secos, remolacha, caña, fruta, etc.). Así se consideran bebidas espirituosas el brandy, el whisky, el ron, la ginebra, el vodka, o los licores.

Este es un sector que ha sufrido una importante transformación en los últimos 15 años. **Las empresas** que conforman el sector representan más de 140.000 empleos directos e indirectos. Es decir, prácticamente un 0.5% del PIB español.

El mercado de las bebidas espirituosas es considerado como un mercado maduro, que tiende hacia la concentración y en el que sus empresas necesitan ahorrar costes.

Tomando como referencia datos cerrados a Julio de 2005, el valor del **mercado** creció un 8,8% en 2004, situándose en 1.890 millones de euros. Tras el descenso de las ventas registrado en 2002 a raíz del efecto originado por la acumulación de stocks del año anterior, en el año 2003 el mercado recuperó la trayectoria de crecimiento, de manera que aumentó un 6,6%, lo que supuso alcanzar 1.850 millones de euros. De este modo, se concluye en 2004 la existencia de una desaceleración en el crecimiento del valor del mercado de bebidas espirituosas.

Su actividad representa el 0,46% del PIB español. En España, se comercializan unos 245 millones de litros de bebidas espirituosas, cuyo valor puede estimarse de manera aproximada en más de 4.000 millones de euros. Nuestro país ocupa el octavo lugar dentro de la Unión Europea en el consumo de este tipo de bebidas, si bien representa el 40% del empleo directo e indirecto generado por el sector en este territorio.

El whisky es el producto de mayor peso (46,6% del valor total del mercado en 2004) cifrándose el valor del mercado en unos 880 millones de euros, con un aumento del 4,1%.

Dentro de la producción nacional, el Brandy de Jerez merece una mención específica ya que se trata de la de mayor importancia, con unos 58 millones de litros que suponen un 28,8% del total.

En cuanto al **comercio exterior**, destaca el descenso moderado del valor de las ventas al exterior (-1,7%) y el fuerte aumento del valor de las importaciones (+21,5%), evolución que contribuyó a la trayectoria de retroceso del valor de la producción (-6,3%).

3.2. Subsector de Cervezas:

La **cerveza** es una bebida ligeramente alcohólica, obtenida por la fermentación de los azúcares de la cebada germinada o malteada bajo la acción de la levadura, y perfumada con lúpulo.

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

En cuanto al consumo, la cerveza, en España, es la bebida alcohólica más consumida con 33,5 millones de hectolitros.

El sector transforma 650.000 Toneladas de cebada, 100.000 Toneladas de maíz o arroz, y 1.300.000 Kg. de flor de lúpulo.

Tras el descenso del 3% en 2002, el consumo de cerveza per cápita en España ha experimentado una recuperación al alcanzar los 78 litros por persona al año, lo que supone un incremento del 6,5%. Consiguientemente, se vendieron en España 29,7 millones de hectolitros de cerveza con una facturación de 2.400 millones de euros.

La mayor cantidad de cerveza que se importa en nuestro país (63%) viene envasada en lata. Con una cuota mucho menor se importa cerveza embotellada (27%) y en barril o tanque (10%).

En cuanto al **comercio exterior**, en 2003 ha continuado la evolución positiva de las cifras de exportación de cerveza nacional, con un total de 84,5 millones de hectolitros vendidos fuera de nuestro país, un 16% más que en el año anterior.

En los últimos ocho años, las exportaciones han aumentado alrededor de un 136%. Por otro lado, las importaciones alcanzaron los 3,6 millones de hectolitros de cerveza en 2003, casi idéntica cifra a la del año anterior.

El envase más utilizado para la exportación es la botella (60%), de mucho mayor valor añadido, seguido por la lata (28%) y el barril o tanque (12%).

España continúa siendo el tercer productor de cerveza de la Unión Europea, sólo superado por Alemania y el Reino Unido, y por encima de países como Holanda, Francia y Bélgica. Nuestro país es también el cuarto productor de lúpulo de la Unión Europea, con 1.286.000 Kilogramos producidos durante 2003.

El pasado año, se vendieron un total de 29,7 millones de hectolitros de cerveza española, 2,9 millones de hectolitros más que en 2002. La facturación del sector cervecero español fue de 2.600 millones de euros, y éste realizó una inversión total de 350 millones de euros, de los que 181 se destinaron a mejoras de la producción e I+D y a la conservación del medio ambiente.

Las cervezas sin alcohol continúan aumentando su popularidad, incrementándose su consumo un 8,75%. La cuota de cerveza "sin" en España es la más alta de la Unión Europea.

El 74% de las **ventas** de cerveza se realizaron a través de la hostelería y el 26% restante a través del canal de alimentación.

En relación con los **impuestos**, se estima que la industria cervecera aportó a las arcas del Estado en 2003 casi 850 millones de euros en concepto de IVA e impuestos especiales (un 10% más que el año anterior).

En resumen; se trata éste de un sector maduro, con una alta concentración, que va incorporando rápidamente la automatización en sus procesos y muy preocupado por la innovación (tanto tecnológica, como medioambiental como en cuanto a I + D). Finalmente; es de destacar también el compromiso social que actualmente está asumiendo el sector cervecero traduciéndose en la participación en numerosas campañas en las que se reivindica el consumo saludable.

Malteros de España alcanzó en 2003 una producción de 431.000 toneladas de malta (un 3% más que el año anterior) que se destinaron, prácticamente en su totalidad, al sector cervecero español. Asimismo, transformó 650.000 toneladas de cebada.

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

En 2003, se exportaron a otros países 35.000 toneladas de malta española, lo que supone un incremento de un 91% respecto al año anterior. Esta cifra supera con creces la de importación que se ha mantenido estable respecto a 2002 con 15.600 toneladas.

El año 2003, el sector maltero español facturó 129.000 euros y realizó una inversión total de 3.300 euros.

3.3. Subsector de Bebidas Alcohólicas y de las Aguas de Bebida Envasadas:

Se considera **bebida alcohólica** a aquella elaborada a base de agua potable, carbonatada o no, y adicionada de una o más de las siguientes sustancias: azúcares, jugos de fruta, extractos vegetales, ácidos, esencias, proteínas, sales minerales, colorantes y otros aditivos permitidos, que no contengan más de 0,5% en volumen de alcohol etílico, con excepción de los jarabes, que podrán contener hasta 2,5% en volumen de alcohol etílico.

El sector de **aguas de bebida envasadas** engloba, genéricamente, tres categorías:

- *Aguas minerales naturales*, son aguas de origen subterráneo, protegidas contra los riesgos de contaminación, bacteriológicamente sanas y con una composición constante en minerales y otros componentes, lo que les confiere propiedades favorables para la salud.
- *Aguas de manantial*, son también aguas de origen subterráneo, microbiológicamente sanas y protegidas contra los riesgos de contaminación.
- *Aguas preparadas*, comprenden aquellas aguas sometidas a tratamientos físico-químicos que cumplen los requisitos sanitarios exigidos para el consumo público. Se dividen en dos tipos: potables preparadas y de abastecimiento público preparadas.

Según datos facilitados por la consultora Canadean, la producción, en millones de litros, en España de bebidas alcohólicas en el periodo comprendido entre 2002 y 2004 fue la siguiente:

	2002	2003	2004
AGUAS ENVASADAS	4.781	5.315	5.390
REFRESCOS CON GAS	3.852	4.008	3.947
ZUMOS	536	575	577
NÉCTARES	340	399	432

FUENTE: ANEABE

Actualmente el consumo per capita en España (274,9 litros) se reparte casi a partes iguales entre las aguas (49 %) y los refrescos (42 %) siendo el consumo de aguas envasadas el que más ha crecido en España, seguido de los zumos y néctares.

El sector; analizado comparativamente con Europa; se encuentra en un 4º puesto, detrás de Francia, Italia y Alemania.

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

Dentro de la categoría de las aguas emvasadas, destaca como principal fuente de producción las aguas minerales naturales (93%), seguido, muy de lejos, por las aguas de manantial (5%) y las aguas potables preparadas (2%).

Se ha producido una aceleración del mercado experimentándose en el 2003 un aumento del 9,6%, frente a la tasa del 3,7% contabilizada en el año anterior.

En el caso de las **bebidas refrescantes**, el esfuerzo realizado por los operadores en el desarrollo de nuevos productos y el lanzamiento de variedades más sofisticadas de productos clásicos posibilitó un aumento del 7,9% en el valor de este mercado, cifrándose un volumen de 4.400 millones de litros anuales, con un valor que supera los 3.648,14 millones de euros y un incremento anual del 3%. Si incluimos también bebidas para deportistas, bebidas energéticas y otras categorías minoritarias, el volumen total producido es de 4.498 millones de litros en 2003.

Estas cifras sitúan a España en tercer lugar por detrás de Alemania y Reino Unido, con una cuota cercana al 13% de las ventas de la UE.

Se viene constatando un descenso en el total de compañías dedicadas a la producción y comercialización de bebidas no alcohólicas. Este hecho se debe a la tendencia a la concentración de este segmento.

Las aguas de bebida emvasadas aparecen como el sector líder en producción y consumo, con un volumen que a finales del 2003 ascendía a 5.000 millones de litros, lo que supone una facturación de 891 millones de euros y un crecimiento de 8,8% en volumen y 11,5% en valor. La producción de aguas de bebida emvasadas en España ha crecido un 2% en 2004. Estos datos reflejan una evolución positiva y constante.

Respecto a las aguas con o sin gas los datos también son bastante contundentes: un 5,2% de la producción nacional del agua emvasada contiene gas, mientras que el 94,8% es agua sin gas.

PRODUCCIÓN DE LITROS POR TIPOS DE AGUAS				
TIPOS	MINERAL NATURAL	DE MANANTIAL	POTABLES PREPARADAS	TOTAL DE LITROS
SIN GAS	3.298.343.651	237.471.140	124.044.767	3.659.859.558
CON GAS	163.309.278	37.240.450	-----	200.549.728
TOTALES	3.461.652.929	274.711.590	124.044.767	3.860.409.286
PORCENTAJE	89,67%	7,12%	3,21%	100%

Fuente: ANEABE.

De las bebidas refrescantes consumidas en España, el 53,2% son de cola, el 14,6% de naranja, 13% gaseosas blancas, 10,5% limón, 2,8% tónicas y 2,2% lima limón. El

resto de sabores suman un 2,9%. El mejor comportamiento correspondió a las bebidas vitaminadas, light, energéticas e isotónicas.

En 2004 el 91% de las bebidas refrescantes fabricadas en España contenía anhídrido carbónico, mientras que el 9% restante correspondió a bebidas que no tienen gas.

El plástico PET continúa siendo el material más empleado para envasar bebidas refrescantes. Entre los diferentes materiales de envase que emplea la industria española de bebidas refrescantes, en 2003 destacó el plástico PET, con más del 48% del volumen total fabricado ese año.

La **estructura empresarial** se caracteriza por su concentración y por el predominio de grandes grupos multinacionales. El grupo líder acapara un 57% del total del mercado, el segundo un 14% y el tercero un 10%. Por lo que respecta al grupo de las colas, controla el 86% de las ventas suponiendo el 53% de los refrescos consumidos.

El **comercio exterior** no es importante en cuanto a exportaciones (unos 32 millones de litros anuales, alrededor del 0,9% de la producción nacional). Las importaciones suponen un 2% del mercado español, unos 70 millones de litros.

En cuanto a los **zumos y néctares**, según datos de la **Asociación Nacional de Fabricantes de Zumos (ASOZUMOS)**, el sector de zumos español produjo en el año 2.000 unos 873 M.l. creciendo respecto al año anterior un 4,7%.

El consumo de néctares y zumos llegó a una cifra cercana a los 700 M.l. creciendo el importe de la compra un 11% hasta aproximarse a los 601,01 millones de euros.

3.4. Subsector Vitivinícola:

Aunque el ámbito de estudio se limita a la industria de elaboración de bebidas, no sería justo hablar del sector vinícola sin tener en cuenta la viticultura, ya que están íntimamente ligados.

El **vino** se define como el alimento natural obtenido exclusivamente por fermentación alcohólica, total o parcial, de uva fresca, estrujada o no, o de mosto de uva.

Resulta el vino, por tanto, uno de los Alimentos Naturales más regulados y reglamentados del Marco de las Bebidas. Se trata de un ámbito profesional absolutamente trazado y rastreado, lo que supone un timbre de máxima credibilidad para consumidores y usuarios, y facilita la verificación de cada actuación de cualquier Producto Vitivinícola, desde su Producción, su Territorialidad, su Origen Geográfico, Elaboración, Guarda, y Comercialización.

En el mundo, existen alrededor de ocho millones de hectáreas de Viñedos aptas para vinificar, de las cuales, España supone 1.170.000 Hectáreas, ocupando por ello el primer puesto en cuanto a superficie de Viñedo, seguidos de Francia con 886.000 e Italia con 850.000 Hectáreas.

En el mundo se producen en torno a los 295 millones de Hectolitros, de los que Europa copa el 70,6% de la producción de Vino mundial.

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

Según estudios publicados por el INE en 2004, dentro del Sector de Elaboración de Bebidas el sector **vinícola** representa un 7,70% sobre el volumen de ventas de la Industria Alimentaria, generando un valor añadido de un 9,89% y una inversión en activos materiales del 16,58%.

El sector del vino y de la vid juega un papel importante tanto en la producción agraria como en la industria alimentaria de nuestro país. Las cifras son elocuentes y reveladoras del importante peso relativo del sector en relación al valor de la Producción Final Agraria, que alcanzó la cifra de 39.000 millones de euros, siendo el valor de la producción **vitícola** 1.194 millones, es decir, supuso el 3,1% del total de producción.

Las variedades autóctonas tradicionales existentes suponen casi el 89%, mientras que las variedades foráneas suponen solo un 2,5%, siendo las más destacadas en Blancas la Airén, con el 27% del total, y en Tintas la Tempranillo - Cencibel, que supone el 37% del total, siendo la Uva foránea la Cabernet - Sauvignon, pero que sólo representa el 0,95% de la superficie plantada de viñedo en España.

Los vinos espumosos aumentan en más de un 3% tanto en volumen como reembolsos, disminuyendo los vinos de licor, mientras que la sangría y vermut aumenta fuertemente, sobre todo en granel, y los vinagres descienden en envasados y aumentan sus graneles.

El gran reto que el Empresariado Vitivinícola español tiene frente a si, es el Consumo Interior de los Vinos Españoles.

Y en el presente, el sector se mueve en torno a un consumo en España de tan solo 27,5 litros per cápita, de los cuales el 60,60% resulta Vinos de Mesa y Vinos de la Tierra, el 33,66% Vinos con Denominación de Origen, el 2,93% Otros Vinos, y los Espumosos y Cavas un 2,80%.

Esto supone un consumo global anual en torno a los 11 millones de Hectolitros, que resulta una cifra muy lejana del potencial consumidor de los Segmentos más amplios de la Población Española.

Baste el dato de que en los hogares, los españoles no consumen ni un litro per cápita mensual, lo que denotaría que se está perdiendo el marco fundamental del consumo familiar con las comidas diarias.

Y es curioso igualmente que los Países no productores como Dinamarca, Reino Unido, Países Bajos, Bélgica y Otros, crezcan sustancialmente en su consumo.

Si en España se consumen 11 millones de Hectolitros, a nivel mundial se consumen 230 millones de Hectolitros, lo que representa el 4,78% de todo el consumo mundial, a pesar de que representa el 17% de la Producción Mundial de Vino.

Este es el gran reto del Empresariado español, preocupado por el Sector Vitivinícola, la Promoción, la Valorización y la Información constante, y mejor estructurada de lo que implica la ingesta inteligente del vino.

En unas Producciones normales a las acostumbradas de entre 40 y más de 50 millones de Hectolitros, no se debería atender en exclusiva a las Denominaciones de Origen, sino a todo el arco del resto de Denominaciones de Origen Vitivinícolas españolas, que generan

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

extraordinarios Vinos y a precios eminentemente atractivos para el conjunto de la población media.

Igualmente se ha de conducir a la Promoción a nuestros Vinos de la Tierra, que resultan Vinos de Mesa con Indicación Geográfica, bien delimitados, trazables y rastreables.

Del mismo modo, los mostos y zumos de uva deben ser objeto de valorización al suponer casi el 15% del total de la Producción Vitivinícola.

Los vinos de mesa, con y sin indicación geográfica, han descendido ligeramente, tanto en volumen (con un 4,90%), como en reembolsos, con un descenso del -4,21%, y ello debido a la importante caída de los vinos de mesa a granel (-8,83% en volumen y 14,00% en reembolsos), pero se incrementan notablemente la exportación de los envasados, que repuntan en un 9,16%, recuperando reembolsos en un 13,04%, subiendo el precio medio hasta los 0,76 euros/litro.

Los vinos con denominación de origen aumentan ligeramente, con un 5,53%, en volumen, y aumentando muy ligeramente los reembolsos 3,12%, con una disminución del precio medio de 2,13%.

Se recuperan los vinos espumosos, con un 1,47% en volumen y un 4,25%, en reembolsos, a través de un ligero ascenso en los precios medios del 2,80%. Por el contrario; descienden notablemente los vinos de licor en un 2,65% en volumen y 6,46% en reembolsos, y ello merced a la disminución de su precio medio en un 3,87%.

Aumentan a buen nivel las sangrías y vermouths tanto envasados como a granel.

Los vinagres de vino repuntan en volumen, tanto envasados (5,36%), como a granel (17,97%), mientras los precios del envasado descienden notablemente y hacen bajar los reembolsos, al contrario que los vinagres a granel que aumentan sus reembolsos descendiendo ligeramente el precio.

En suma, la evaluación empresarial de la Industria Vitivinícola, pasa por la concentración de actuaciones institucionales e interprofesionales, en el Marco de la Promoción, para optimizar resultados, recuperar consumos interiores de unos 33 litros per cápita, y aumentar el flujo exportador hasta los 20 millones de Hectolitros, siendo esta cifra factible de consecución, a través de una reordenación de las Acciones Promocionales Sectoriales.

Por segmentos de actividad, los vinos con denominación de origen experimentaron un crecimiento del 8,9% en términos de valor, representando, con 920 millones de euros, el 63,4% del valor total.

Las **empresas** de vinos superan en España las 4.000 y se sitúan en tercer lugar después de panaderías, pastelerías y confiterías, con 12.500, y de la industria cárnica con 4.500 empresas.

En lo que se refiere a las **ventas netas** del sector, éstas casi alcanzan los 4.900 millones de euros y, este aspecto, según los últimos datos oficiales del Ministerio de Agricultura, sitúa estas ventas en cuarto lugar por detrás de las cárnicas (13.000 millones de euros), las lácteas (6.600 millones de euros), y de las ventas de productos de alimentación animal (6.000 millones de euros).

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

Con el actual panorama en España, el sector es incapaz de crecer al ritmo vertiginoso de países como Australia. España perdió en 2004 cuota de mercado como proveedor de vino en el Reino Unido, donde destaca el aumento de las exportaciones australianas, que desbancan a Francia como primer proveedor en volumen a ese país, además, Australia superó, por primera vez, el valor total de las exportaciones españolas de vino, con casi 1.570 millones de euros.

La **cosecha** del 2005 ha sido un 20% inferior a la del año pasado, por lo que habrá menos excedentes. La vendimia de 2004 rondó los 46 millones de hectolitros, el 2,5% menos que los producidos en la campaña anterior en la que se obtuvieron un total de 47,3 millones de hectolitros. A lo largo del año, las condiciones climáticas fueron bastante buenas para el correcto desarrollo del viñedo, sin embargo, el verano se saldó con temperaturas más bien moderadas, que retrasaron la maduración de la uva.

Una de las principales características de esta vendimia es que se ha retrasado el ciclo de maduración unos 15 días sobre el año anterior, lo que significó volver al ritmo normal, ya que los intensos calores del verano pasado adelantaron bastante el ciclo vegetativo de la vid.

El **consumo** del vino en España ha caído en el primer trimestre del 2005 un 1,1%, según datos del "panel de alimentación" del Ministerio de Agricultura, elaborados por la Federación Española del Vino. Un menor aumento de los vinos con denominación de origen del 17% frente al 28% con el que acabaron el año 2004 y una mayor caída de los vinos de mesa, generan que el consumo de vino en España se sitúe en 264,45 millones de litros con pérdida de más de 3 millones respecto del mismo periodo del año anterior. El buen comportamiento de los cavas y espumosos no logra compensar la fuerte disminución del consumo de vinos de mesa.

En definitiva, los primeros datos de este año 2005 no parecen confirmar el ligero repunte del consumo de vino en España que se anunciaba a finales del año pasado, por lo que de nuevo, el sector se plantea la necesidad de aumentar considerablemente sus exportaciones a otros mercados, como fórmula para absorber las producciones cada vez mayores de nuestros viñedos. Necesario incremento de la exportación para el que, tanto los sectores como las administraciones, tienen que ser conscientes de que se necesitan nuevos mecanismos de comercialización.

El Instituto Nacional de Estadística (INE), acaba de publicar su Encuesta Industrial de Productos, de carácter anual, con datos correspondientes a 2004. Esta encuesta recoge las ventas totales por productos, tanto en volumen como en valor, tanto en el mercado nacional como en exportación. Los datos del INE, elaborados por la FEV muestran que, durante el 2004, las ventas de vino en España (vino tranquilo, espumoso, de aguja, vermut y aromatizados y jerez y otros vinos de licor), ascendieron a 3.561 millones de litros por un valor de 3.682 millones de euros, de lo que resulta un precio medio de 1,03 euros por litro. Con respecto al 2003, se produce un aumento del 20,1% en volumen y del 4,3% en términos de valor, cayendo el precio medio un -13,3%.

Con referencia a las **exportaciones**, según datos de la Dirección General de Aduanas, elaborados por la FEV, durante los siete primeros meses de 2005 se han exportado un total de 823,5 millones de litros (un -2,3% menos que durante el mismo período del año anterior), por un valor de 837,2 millones de euros (lo que ha supuesto un

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

ligerísimo aumento del +1,00%). El precio medio crece un 1,7%, fijándose en 1,02 euros por litro.

El Capítulo de los Alcoholes Vínicos, cuya Industria en España es de las más relevantes a nivel mundial, aporta igualmente un significativo volumen de Exportación, especialmente a Francia y Portugal.

En términos de valor, se produce un estancamiento, facturándose prácticamente lo mismo durante el primer semestre de 2005 que durante el primer semestre de 2004 (+0,02%) y con similar evolución por tipo de vinos.

Por productos, caen las exportaciones de los vinos de mesa a granel, y aumentan las del vino con DO, aunque con una caída del precio medio, que viene a mostrar el endurecimiento del mercado. Hay que destacar la buena evolución del vino de mesa envasado (que incluye a los "vinos de la tierra"), que casi alcanza en volumen al vino con DO, aunque sigue muy alejado en términos de valor, por encontrarse en un segmento de precio más barato. Buena evolución, también, de los espumosos y cavas, que crecen un 1,5% en volumen y un 3,8% en valor.

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

**ESTADÍSTICAS DE EXPORTACIÓN DE TODAS LAS TIPOLOGÍAS DE VINOS
ESPAÑOLES, ENERO- AGOSTO 2005**

PRODUCTO	EXPORTACIÓN ENERO/AGOSTO 2.005 LITROS Y EUROS (Y PRECIO MEDIO)	EXPORTACIÓN ENERO/AGOSTO 2.004 LITROS Y EUROS (Y PRECIO MEDIO)	COMPARATIVA 2005 SOBRE 2.004 "%"
TOTAL VINOS	893.368.849 L. 920.330.759 (1,03/LITRO)	911.883.647 L. 909.835.534 (1,00/LITRO)	-2,03% +1,16% +0,30%
VINOS TRANQUILOS	837.419.642 L. 777.005.379 (0,93/LITRO)	856.743.901 L. 772.351.062 (0,91/LITRO)	-2,25% +0,61% +2,20%
VINOS DE MESA, Y DE LA TIERRA (TOTAL)	608.038.881 L. 253.741.212 (0,42/LITRO)	639.377.995 L. 264.909.217 (0,42/LITRO)	-4,90% -4,21% SE MANTIENEN
VINO MESA/TIERRA ENVASADO	146.447.039 L. 110.853.458 (0,76/LITRO)	134.165.108 L. 98.065.818 (0,73/LITRO)	+9,16% +13,04% +4,11%
VINO MESA/TIERRA A GRANEL	461.591.842 L. 142.887.754 (0,31/LITRO)	505.212.887 L. 166.843.399 (0,33/LITRO)	-8,83% -14,00% -6,06%
TOTAL D.O. TRANQUILOS	229.380.761 L. 523.264.167 (2,29/LITRO)	217.365.906 L. 507.441.845 (2,34/LITRO)	+5,53% +3,12% -2,13%
VINOS ESPUMOSOS	55.949.207 L. 143.325.380 (2,57/LITRO)	55.139.746 L. 137.484.472 (2,50/LITRO)	+1,47% +4,25% +2,80%
VINOS DE LICOR, CON Y SIN D.O.	15.770.216 L. 39.106.966 (2,48/LITRO)	16.199.523 L. 41.797.835 (2,58/LITRO)	-2,65% -6,46% -3,87%
OTROS PRODUCTOS			
VERMUTS-SANGRÍAS ENVASADO	36.790.366 L. 24.926.464 (0,68/LITRO)	30.302.648 L. 21.105.381 (0,70/LITRO)	+21,41% +18,11% -1,43%
VERMUTS-SANGRÍAS A GRANEL	2.990.462 L. 1.446.438 (0,49/LITRO)	2.507.358 L. 1.014.927 (0,41/LITRO)	+19,27% +42,52% +19,52%
VINAGRE DE VINO ENVASADO	3.849.418 L. 3.516.680 (0,92/LITRO)	3.653.800 L. 3.761.174 (1,03/LITRO)	+5,36% -6,50% -10,68%
VINAGRE DE VINO A GRANEL	9.292.151 L. 5.347.045 (0,58/LITRO)	7.876.723 L. 4.677.550 (0,60/LITRO)	+17,97% +14,32% -3,33%

FUENTE: AVIMES

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

ESTADÍSTICAS DE PRODUCCIÓN VITIVINÍCOLA EN ESPAÑA POR AUTONOMÍAS PRODUCTORAS, EN LAS CAMPAÑAS 2.004/2.005 - 2.003/2.004, - 2.002/2.003.			
AUTONOMÍA	2.004/2.005 Tm. DE UVA HECTOLITROS	2.003/2.004 Tm. DE UVA HECTOLITROS	2.002/2.003 Tm. DE UVA HECTOLITROS
CASTILLA-LA MANCHA	3.633.600.Tm ----- <i>26.300.400</i>	3.610.600.Tm ----- <i>25.528.400</i>	2.895.300.Tm ----- <i>21.099.600</i>
EXTREMADURA	548.600.Tm ----- <i>4.058.400</i>	623.100.Tm ----- <i>4.620.800</i>	476.800.Tm ----- <i>3.527.800</i>
CATALUÑA	557.600.Tm ----- <i>4.045.300</i>	496.300.Tm ----- <i>3.691.600</i>	439.100.Tm ----- <i>3.389.000</i>
COMUNIDAD VALENCIANA	369.000.Tm ----- <i>2.711.400</i>	452.700.Tm ----- <i>3.500.200</i>	390.100.Tm ----- <i>2.996.200</i>
LA RIOJA	333.100.Tm ----- <i>2.427.400</i>	314.200.Tm ----- <i>2.235.500</i>	203.800.Tm ----- <i>1.419.300</i>
ANDALUCÍA	284.700.Tm ----- <i>2.079.500</i>	302.300.Tm ----- <i>1.899.700</i>	294.600.Tm ----- <i>1.820.700</i>
GALICIA	304.400.Tm ----- <i>1.912.100</i>	259.400.Tm ----- <i>1.784.800</i>	211.000.Tm ----- <i>1.422.900</i>
CASTILLA Y LEÓN	261.500.Tm ----- <i>1.870.400</i>	247.800.Tm ----- <i>1.721.200</i>	195.500.Tm ----- <i>1.405.100</i>
ARAGÓN	221.200.Tm ----- <i>1.628.800</i>	157.800.Tm ----- <i>1.193.400</i>	120.200.Tm ----- <i>847.900</i>
NAVARRA	198.600.Tm ----- <i>1.231.600</i>	151.400.Tm ----- <i>933.400</i>	109.100.Tm ----- <i>690.200</i>
PAIS VASCO	97.000.Tm ----- <i>705.500</i>	87.900.Tm ----- <i>636.700</i>	56.000.Tm ----- <i>409.700</i>
MURCIA	82.400.Tm ----- <i>608.600</i>	100.200.Tm ----- <i>698.200</i>	108.400.Tm ----- <i>798.600</i>
MADRID	36.000.Tm ----- <i>277.000</i>	89.200.Tm ----- <i>642.200</i>	74.000.Tm ----- <i>532.600</i>

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

ESTADÍSTICAS DE PRODUCCIÓN VITIVINÍCOLA EN ESPAÑA POR AUTONOMÍAS PRODUCTORAS, EN LAS CAMPAÑAS 2.004/2.005 - 2.003/2.004, - 2.002/2.003.			
AUTONOMÍA	2.004/2.005 Tm. DE UVA HECTOLITROS	2.003/2.004 Tm. DE UVA HECTOLITROS	2.002/2.003 Tm. DE UVA HECTOLITROS
CANARIAS	22.800.Tm ----- <i>158.700</i>	28.700.Tm ----- <i>195.200</i>	21.500.Tm ----- <i>153.800</i>
BALEARES	6.000.Tm ----- <i>42.200</i>	5.400.Tm ----- <i>53.400</i>	5.400.Tm ----- <i>30.900</i>
ASTURIAS	700 Tm ----- <i>3.900</i>	600.Tm ----- <i>3.500</i>	600.Tm ----- <i>3.600</i>
CANTABRIA	200 Tm ----- <i>900</i>	100.Tm ----- <i>700</i>	200.Tm ----- <i>900</i>
TOTAL ESPAÑA:	6.955.300.Tm ----- 50.062.300	6.927.600.Tm ----- 49.338.700	5.601.900.Tm ----- 40.548.700
RENDIMIENTOS	138 Kg/100 Ltr.	140 Kg/100 Ltr.	138 Kg/100 Ltr.

FUENTE: AVIMES

Dentro del sector del vino hay que destacar la importancia de los **orujos o bagazos** – que se destilan una vez fermentados – que dan lugar a una de las bebidas más extendidas por toda la península como el aguardiente u orujo.

3.5. Subsector de Elaboración de Sidras:

Este sector se concentra fundamentalmente en el norte de España, en concreto en las Comunidades de Asturias y País Vasco. De los 70 millones de litros que se producen, 51 millones provienen de Asturias (72,8%), 21,4% del País Vasco y 5,7% de Galicia.

La sidra natural asturiana viene despertando un creciente interés en mercados y centros de consumo bien diferentes al tradicional ámbito regional, especialmente a lo largo de esta última década.

Debe destacarse igualmente la importancia de la exportación en el caso de la sidra champanizada.

DISTRIBUCIÓN TERRITORIAL DE LAS EMPRESAS POR TAMAÑO.

De las estadísticas publicadas por el INE en relación con el sector de industrias de elaboración de bebidas se pueden extraer los siguientes resultados:

Total Empresas en el sector de elaboración de bebidas por condición jurídica: 5.037

▪ Personas físicas:	1.473
▪ Sociedades anónimas:	772
▪ Sociedades de responsabilidad limitada:	1.688
▪ Otras formas jurídicas:	1.104

Total Empresas en el sector de elaboración de bebidas por estrato de asalariados: 5.037

▪ Sin asalariados:	1.661
▪ De 1 a 2 asalariados:	1.406
▪ De 3 a 5 asalariados:	730
▪ De 6 a 9 asalariados:	447
▪ De 10 a 19 asalariados:	402
▪ De 20 a 49 asalariados:	253
▪ De 50 a 99 asalariados:	65
▪ De 100 a 199 asalariados:	38
▪ De 200 a 499 asalariados:	20
▪ Mas de 500:	15

Distribución de las empresas, en el sector de elaboración de bebidas, por Comunidades Autónomas:

▪ Andalucía:	402
▪ Aragón:	146
▪ Asturias:	121
▪ Baleares:	91
▪ Canarias:	175
▪ Cantabria:	13
▪ Castilla y León:	452
▪ Castilla-La Mancha:	573
▪ Cataluña:	586
▪ Comunidad Valenciana:	263
▪ Extremadura:	184
▪ Galicia:	493
▪ Madrid:	179
▪ Murcia:	97
▪ Navarra:	142
▪ País Vasco:	639
▪ La Rioja:	481
▪ Ceuta y Melilla:	0

TOTAL: 5.037

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

Lo que se traduce en una **representación porcentual** de las empresas por Comunidades Autónomas de la siguiente manera:

▪ Andalucía:	7,98%
▪ Aragón:	2,90%
▪ Asturias:	2,40%
▪ Baleares:	1,81%
▪ Canarias:	3,47%
▪ Cantabria:	0,26%
▪ Castilla y León:	8,97%
▪ Castilla-La Mancha:	11,38%
▪ Cataluña:	11,63%
▪ Comunidad Valenciana:	5,22%
▪ Extremadura:	3,65%
▪ Galicia:	9,79%
▪ Madrid:	3,55%
▪ Murcia:	1,93%
▪ Navarra:	2,82%
▪ País Vasco:	12,69%
▪ La Rioja:	9,55%
▪ Ceuta y Melilla:	0,00%

Por tanto, la distribución de empresas por condición jurídica, Comunidad Autónoma, actividad principal (grupos CNAE 93) y estrato de asalariados es:

EMPRESAS POR TAMAÑO Y CC.AA.										
CC.AA.	Sin asal.	1 a 2	3 a 5	6 a 9	10 a 19	20 a 49	50 a 99	100 a 199	200 a 499	>500
Andalucía	131	114	42	35	33	25	10	7	2	3
Aragón	28	43	28	16	11	13	5	2	0	0
Asturias	26	50	25	9	5	3	1	2	0	0
Baleares	33	22	13	8	7	7	1	0	0	0
Canarias	82	39	14	15	6	12	4	1	1	1
Cantabria	4	3	4	1	0	0	1	0	0	0
Castilla y León	130	132	79	52	31	22	3	1	2	0
Castilla-La Mancha	141	165	122	53	59	26	4	2	1	0
Cataluña	142	167	86	66	62	39	11	2	5	6
C. Valenciana	50	73	56	33	26	17	3	2	2	1
Extremadura	54	50	28	18	16	16	1	1	0	0
Galicia	238	135	56	26	24	7	3	2	2	0
Madrid	54	49	21	17	19	8	1	5	2	3
Murcia	18	24	19	15	8	9	3	1	0	0
Navarra	32	26	25	16	25	12	4	2	0	0
País Vasco	265	229	53	26	38	17	3	5	2	1
La Rioja	233	85	59	41	32	20	7	3	1	0
Ceuta y Melilla	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

FUENTE: INE - DIRECTORIO CENTRAL DE EMPRESAS (DIRCE) 2005.

CONFIGURACIÓN LABORAL DEL SECTOR. POBLACIÓN ACTIVA, OCUPADOS Y DESEMPLEADOS EN FUNCIÓN DE SU DISTRIBUCIÓN TERRITORIAL Y DE LAS PRINCIPALES VARIABLES SOCIODEMOGRÁFICAS.

1. INTRODUCCIÓN A LA REALIDAD SOCIOECONÓMICA.

La Industria de Alimentación y Bebidas, en base a lo reflejado por la Encuesta de Coyuntura Laboral en el Primer Trimestre de 2005, muestra su fortaleza en cuanto a efectivos laborales en comparación con otras ramas de actividad. De este modo, la Industria de Alimentación y Bebidas dispuso de 301.200 efectivos seguida a distancia por la Industria Textil y de la Confección con 182.100.

Según la Encuesta de Población Activa (EPA 2004) la Industria de Alimentación y Bebidas ocupó en el 4º Trimestre de 2004 a 295.900 varones y a 151.000 mujeres.

El cuadro que a continuación se señala ofrece información sobre los **activos** (es decir, población mayor de 16 años que o está ocupada o busca activamente un puesto de trabajo) de la economía española, del sector industrial y de la industria de la alimentación y bebidas. De dicha información se desprende un menor dinamismo del sector (con caídas interanuales en los tres primeros trimestres del 5,17%, 2,48% y 2,83%, siendo el descenso medio del 2,27%) frente al total de la industria (con reducciones del 2,64% en el primer trimestre, 1,36% en el segundo y 1,57% en el tercero, registrando una caída media anual del 1,11%), si bien la economía en su conjunto experimentó importantes incrementos (2,16% en el primer trimestre, 2,09% en el segundo y 1,79% en el tercero).

POBLACIÓN ACTIVA (MILES)									
	TOTAL ECONOMÍA			TOTAL INDUSTRIA			ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS		
	2002	2003	2004	2002	2003	2004	2002	2003	2004
TRI-I	18137	18615	19017	3324	3404	3314	481	494	470
TRI-II	18267	18751	19143	3377	3374	3328	488	488	476
TRI-III	18463	18932	19272	3438	3386	3333	483	488	474
TRI-IV	18496	18989	19330	3413	3322	3362	489	489	495
Media Anual	18340	18822	19190	3388	3371	3334	485	490	479

FUENTE: FIAB A PARTIR DE DATOS DEL INE (EPA)

En el cuarto trimestre del año 2004, se registró un aumento en el número de activos, del 1,21% en el sector de la alimentación y bebidas, 1,20% en la industria y 1,80% en la economía en su conjunto.

El número medio de personas **ocupadas** en el sector de Alimentación y Bebidas, durante 2004 ascendió entorno a 430.275, lo que supone una caída del 1,76% (frente al aumento del 0,32% en 2003). La reducción porcentual en el número de ocupados en la industria de la alimentación y bebidas fue superior que la registrada en el total de la industria (-0,81%), contrastando ambas con el crecimiento observado en la economía en su conjunto (2,53%).

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

Cabe destacar asimismo que el 13,89% del empleo industrial se genera en el sector alimentario y de bebidas y que éste supone el 2,51% del empleo total.

OCUPADOS (MILES)									
	TOTAL ECONOMÍA			TOTAL INDUSTRIA			ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS		
	2002	2003	2004	2002	2003	2004	2002	2003	2004
TRI-I	16056	16432	16853	3084	3144	3073	430	440	421
TRI-II	16241	16666	17050	3157	3128	3091	439	433	426
TRI-III	16357	16818	17240	3205	3147	3105	440	441	427
TRI-IV	16377	16862	17323	3170	3076	3124	438	438	447
Media Anual	16258	16695	17117	3154	3124	3098	437	438	430

FUENTE: FIAB A PARTIR DE DATOS DEL INE (EPA)

Según los datos reflejados por la Encuesta Industrial de Empresas para el año 2003, la distribución por CC.AA. del sector es la siguiente:

COMUNIDADES AUTÓNOMAS		
PERSONAS OCUPADAS Y HORAS TRABAJADAS POR AGRUPACIONES DE ACTIVIDAD		
UNIDADES: PERSONAS / MILES DE HORAS		
AGRUPACIÓN 2. CNAE: 15 ,16. ALIMENTACIÓN, BEBIDAS Y TABACO		
CC.AA.	PERSONAS OCUPADAS 2003	HORAS TRABAJADAS 2003
ANDALUCÍA	52.904	94.293
ARAGÓN	11.977	21.316
ASTURIAS	7.744	13.955
BALEARES	5.065	8.879
CANARIAS	13.515	24.510
CANTABRIA	6.178	10.778
CASTILLA Y LEON	33.739	59.062
CASTILLA LA MANCHA	20.891	36.773
CATALUÑA	75.003	134.083
COMUNIDAD VALENCIANA	31.906	57.147
EXTREMADURA	9.454	16.823
GALICIA	27.061	47.590
MADRID	24.445	43.503
MURCIA	19.742	34.277
NAVARRA	11.031	18.901
PAÍS VASCO	15.094	25.800
RIOJA	7.270	12.454

FUENTE: INE – EIE 2003

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

En cuanto a los **parados** en la industria de la alimentación y bebidas descendió en todos los trimestres (-10,52%, -7,92%, -2,28% y -5,88%, respectivamente), mientras que la caída registrada en el total industrial es bastante inferior, excepto en el tercer trimestre (-7,42%, -3,67%, -4,51% y -3,37%).

PARADOS (MILES)									
	TOTAL ECONOMÍA			TOTAL INDUSTRIA			ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS		
	2002	2003	2004	2002	2003	2004	2002	2003	2004
TRI-I	2081	2183	2164	240	260	241	52	54	49
TRI-II	2026	2085	2093	221	246	237	49	54	50
TRI-III	2106	2115	2031	234	239	229	44	48	47
TRI-IV	2118	2127	2007	243	246	238	47	51	48
Media Anual	2083	2127	2074	234	248	236	48	52	48

FUENTE: FIAB A PARTIR DE DATOS DEL INE (EPA)

El número medio de **asalariados** en el sector de la alimentación y bebidas registró en 2004 un descenso de -0,89% respecto al año anterior, hasta situarse en torno a 378.000. Este descenso ha sido superior al observado en el total de la industria (-0,34%), contrastando con el incremento experimentado en la economía española en su conjunto (2,63%). Aún así, la industria alimentaria ocupa el 13,71% de los asalariados de la industria y el 2,71% del total de asalariados.

ASALARIADOS (MILES)									
	TOTAL ECONOMÍA			TOTAL INDUSTRIA			ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS		
	2002	2003	2004	2002	2003	2004	2002	2003	2004
TRI-I	12909	13334	13707	2739	2784	2730	373	380	373
TRI-II	13095	13574	13877	2803	2760	2741	375	375	372
TRI-III	13263	13730	14077	2846	2793	2769	376	383	374
TRI-IV	13300	13753	14161	2826	2730	2788	381	387	392
Media Anual	13142	13598	13955	2804	2767	2757	376	381	378

FUENTE: FIAB A PARTIR DE DATOS DEL INE (EPA)

2. SECTOR DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

La práctica totalidad de las personas ocupadas en el sector de elaboración de bebidas son hombres con edades comprendidas entre 30 y 39 años, y con una antigüedad media en el sector de entre 4 y 10 años.

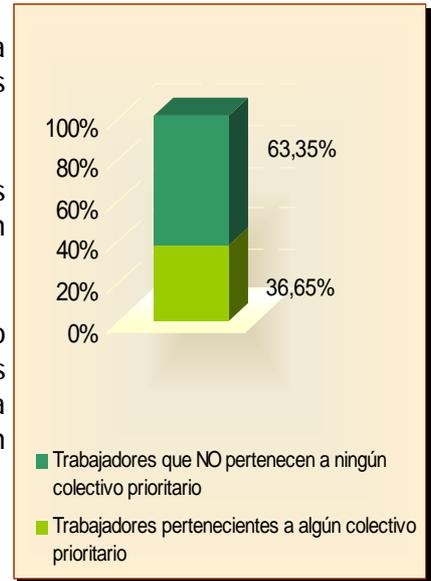
Los estudios que predominan en el sector son los secundarios, la Formación Profesional y los estudios universitarios.

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

Un 36,65% de los trabajadores del sector pertenecen a algún colectivo prioritario, en su mayoría, trabajadores mayores de 45 años y jóvenes de primer empleo.

Dentro de estos colectivos, los más representativos son los trabajadores mayores de 45 años que representan un 52,06% y los jóvenes de primer empleo con un 37,04%.

Los datos más recientes, de los que se disponen, en cuanto a ocupados en el sector de bebidas (CNAE 15.9), son los facilitados por el Instituto Nacional de Estadística (INE), para el segundo trimestre del año 2005, que cifra este índice en 60.200.



Por ello, y atendiendo a su situación profesional, las personas ocupadas en el sector de elaboración de bebidas son:

OCUPADOS SECTOR ELABORACIÓN DE BEBIDAS			
	AMBOS SEXOS	VARONES	MUJERES
TOTAL	60.2	47.3	12.9
NO ASALARIADOS	4.0	2.5	1.5
ASALARIADOS PRIVADOS	56.2	44.8	11.4

FUENTE: INE 2º TRIMESTRE 2005 ENCUESTA DE POBLACIÓN ACTIVA - VALORES EN MILES

Según la citada fuente y atendiendo a los ocupados por género y edad, en el segundo trimestre de 2005, las personas ocupadas son:

OCUPADOS POR SEXO Y EDAD CNAE. 15.9			
	AMBOS SEXOS	VARONES	MUJERES
TOTAL	60.2	47.3	12.9
16 – 24	4.1	3.1	1.0
25 – 34	18.8	13.8	5.0
35 – 44	13.2	11.8	1.5
45 – 54	13.0	10.1	2.8
55 Y MÁS	11.1	8.5	2.6

FUENTE: INE 2º TRIMESTRE 2005 ENCUESTA DE POBLACIÓN ACTIVA - VALORES EN MILES

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

Y finalmente, atendiendo a la ocupación los ocupados en el CNAE. 15.9 son:

OCUPADOS CNAE 15.9	
TOTAL	60.2
1. DIRECCIÓN DE EMPRESAS	5.3
2. AEC. Y PROF. CIENTÍFICOS	3.9
3. TEC. Y PROF. DE APOYO	11.0
4. EMPLEADOS ADMINISTRATIVOS	3.7
5. TRABAJADORES SERVICIOS	0.7
6. TRABAJADORES CUALIFICADOS AGRICULTURA	1.3
7. ARTESANOS Y TRAB. INDUSTRIAS	9.7
8. OPERADORES DE INST. Y MAQ.	19.2
9. TRABAJADORES NO CUALIFICADOS	5.5

FUENTE: INE 2º TRIMESTRE 2005 ENCUESTA DE POBLACIÓN ACTIVA - VALORES EN MILES

SUBSECTORES.

Los subsectores de **bebidas alcohólicas** y el de **aguas de bebida envasadas y bebidas analcohólicas** ocuparon en 2003 a 43.000 y 17.000 personas respectivamente, lo que supuso mantener el nivel de ocupación alcanzado en el año 2002.

Durante el 2003, uno de los subsectores más dinámicos en la creación de empleo fue el de *bebidas alcohólicas* con un 1,2%, presentando tasas de crecimiento superiores a la del sector de bebidas y alimentación en su conjunto (0,3%). Por el contrario, los subsectores de aguas de bebida envasadas y bebidas analcohólicas, experimentaron en el año 2003 reducciones en el número de ocupados de un 1,1%, con respecto a los datos obtenidos en el año 2002.

Con respecto a la ocupación de la mujer en el sector existen distintos porcentajes de ocupación dependiendo del subsector al que nos dirijamos. El sector de bebidas alcohólicas es un mundo muy cerrado a las mujeres, sobre todo, en lo que a nivel de producción se refiere. Por el contrario, en el sector de bebidas refrescantes o de aguas si se ve un aumento en el porcentaje de ocupación femenina, aunque no llega a ser mayoritario.

El sector de **bebidas refrescantes** supone un motor para la economía y el empleo en nuestro país. Representa más de 140.000 empleos directos e indirectos. Es decir, prácticamente un 0,5% del PIB español.

La **industria cervecera** genera en nuestro país 170.000 puestos de trabajo, bien directos bien indirectos

España se mantiene un año más como el cuarto país europeo en creación de empleo directo en el sector cervecero, sólo superado por Alemania, Reino Unido y Holanda.

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

En el capítulo de empleo en el **sector vitivinícola**, en el terreno agrícola podemos estimar en 150.000 las explotaciones de viñedo, que proporcionan trabajo de manera regular a más de 400.000 personas. El número de industrias vitivinícolas ronda las 4.000 y emplean a 17.000 activos, predominando la pequeña empresa y/o empresa familiar.

En el **sector maltero**, el empleo generado fue de más de 2.500 puestos de trabajo, entre directos e indirectos.

PROCESOS PRODUCTIVOS DEL SECTOR. DEFINICIÓN DE LOS SUBPROCESOS. IDENTIFICACIÓN DE LOS FACTORES TECNOLÓGICOS Y ORGANIZATIVOS. ORGANIGRAMAS TIPO DE LAS DIFERENTES EMPRESAS.

1. CAMBIOS REGISTRADOS

Los procesos productivos y organizativos que se están produciendo en el sector de elaboración de bebidas están afectando no sólo a la dimensión empresarial, sino que están repercutiendo directamente en la estructura interna de las distintas empresas. Los nuevos esquemas organizativos se están basando en unidades especializadas en líneas de producción consecuencia de lo cual se demanda un personal más especializado, que cuente con conocimientos generales así como con una preparación específica, para cada uno de los distintos niveles jerárquicos.

Por lo que respecta al desarrollo tecnológico, éste se centra principalmente en los procesos productivos y en las tareas de almacenamiento, donde la automatización se está generalizando, facilitando la desaparición de las tareas manuales e incrementando la productividad al verse reducidos los costes y eliminados los tiempos muertos.

Las técnicas de control y optimización de almacenes (sobre todo la mecanización y control informático para el transporte) muestran grandes posibilidades de crecimiento a corto plazo. En el caso de los sistemas de codificación de productos, éstos ya se encuentran ampliamente difundidos por las medianas y grandes empresas.

En este sentido, empujados por presiones comunitarias entre otros motivos, se busca la calidad fomentando la utilización de innovaciones tecnológicas tales como equipos de medida y test automatizados que faciliten la gestión de la calidad entre los que cabe destacar los Sistemas de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) y de Calidad Total así como la implantación de sistemas de gestión de la calidad cuyo máximo exponente es la familia de normas ISO 9000, si bien su difusión se mantiene estable pero en sentido ascendente.

Algunos mercados como el de vino dan especial importancia a las denominaciones de origen bajo sus diferentes calificaciones, como una forma de garantizar aún más si cabe la calidad de sus productos.

Los cambios tecnológicos, organizativos y productivos están provocando una rápida transformación de los perfiles profesionales y, consecuentemente, en las cualificaciones exigidas a los trabajadores. Una transformación que incide tanto en los conocimientos y competencias, como en las aptitudes y actitudes a desarrollar en el ejercicio de sus funciones.

Realizando un pequeño repaso a los procesos productivos de los diferentes subsectores podemos afirmar que:

AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS:

En los últimos años se han introducido nuevas tecnologías, sobre todo orientadas a la utilización de nuevos envases (PET), y en especial de la fabricación de los mismos en las propias embotelladoras.

BEBIDAS REFRESCANTES:

NUEVOS SABORES: El mundo de las bebidas refrescantes está apostando por la innovación en el diseño de nuevas bebidas, tanto en lo referente a nuevos sabores como en lo referente a nuevos “nichos de mercado” como son las bebidas isotónicas, energéticas y deportivas.

ENVASES: En relación a los envases se mejoran y diversifican continuamente los materiales de envasado y las formas de los envases. El tipo de envase más empleado por el sector es el plástico PET, con un 50% del volumen producido.

ZUMOS Y CONCENTRADOS DE FRUTAS:

PRODUCTOS: Existe una tendencia actual hacia la fabricación de zumos enriquecidos (con fibra, vitaminas...) y zumos funcionales, así como, productos “bajos en calorías” como los néctares (zumo mezclado con agua).

ENVASES: En relación a los envases la mejora en los mismos se encamina fundamentalmente hacia la utilización del PET, con una gran previsión de crecimiento a futuro en toda Europa, y los formatos de tipo individual (0,2 litros) y familiares (de más de 1 litro), donde también está presente la tecnología Tetra-Pack.

CERVEZAS:

En este subsector se está produciendo un gran crecimiento en la producción de cervezas sin alcohol.

VINOS:

Las perspectivas de futuro de la industria vitivinícola en lo relativo a los procesos productivos pasa por invertir en investigación y, específicamente, en la utilización de nuevas tecnologías de elaboración que mejoren la calidad de los vinos.

SIDRAS:

En este subsector, las novedades están pasando por la innovación y la mejora tecnológica de los procesos. Igualmente debe tenerse en cuenta el lanzamiento de la nueva Denominación de Origen Sidra de Asturias.

BEBIDAS ESPIRITUOSAS:

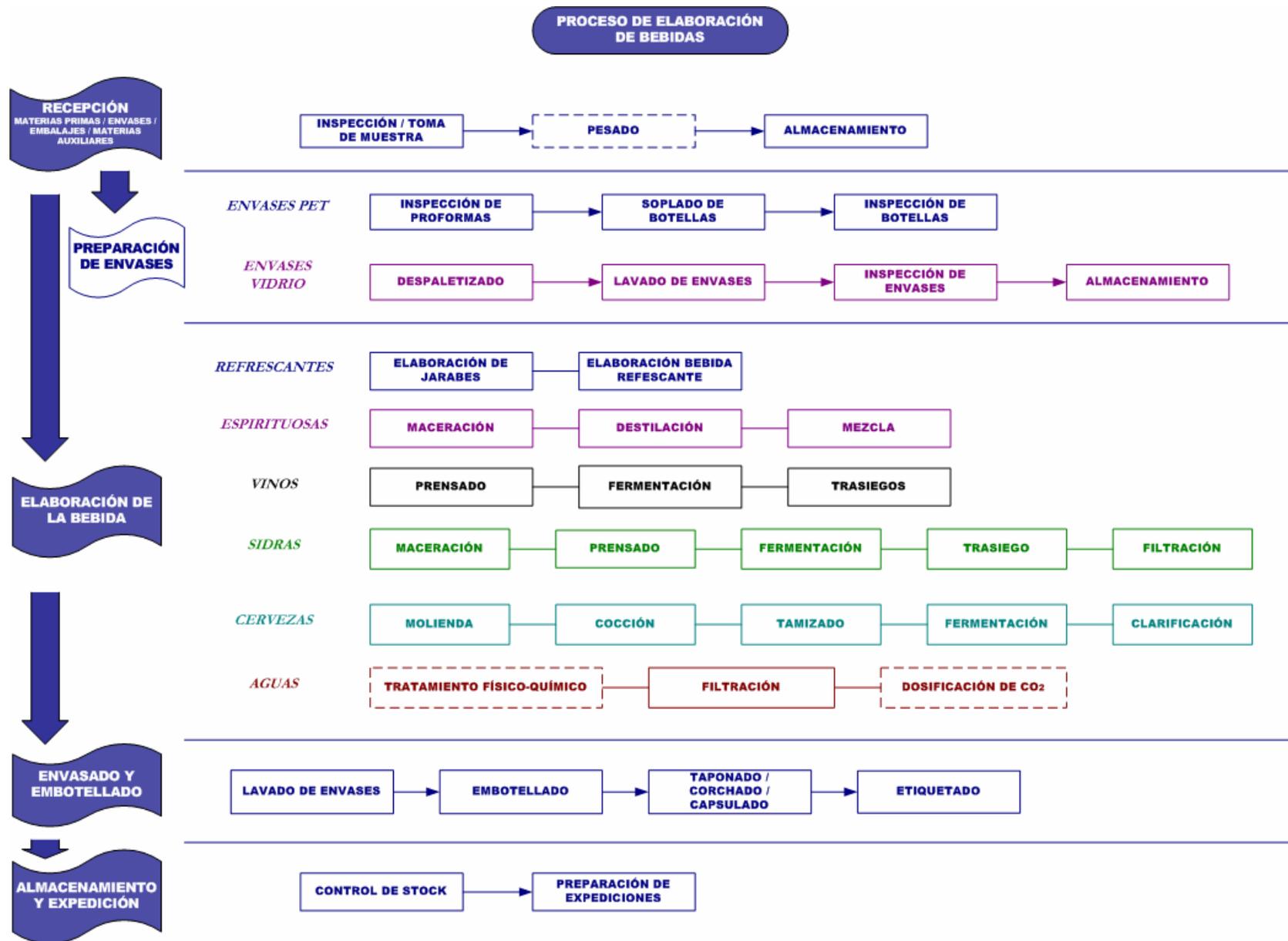
Se está comenzando una introducción en el mercado de los combinados de alcohol con refrescos de sabores. Del mismo modo, se está también realizando inversiones en mejoras tecnológicas de los procesos productivos.

2. IDENTIFICACIÓN DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DEL SECTOR:

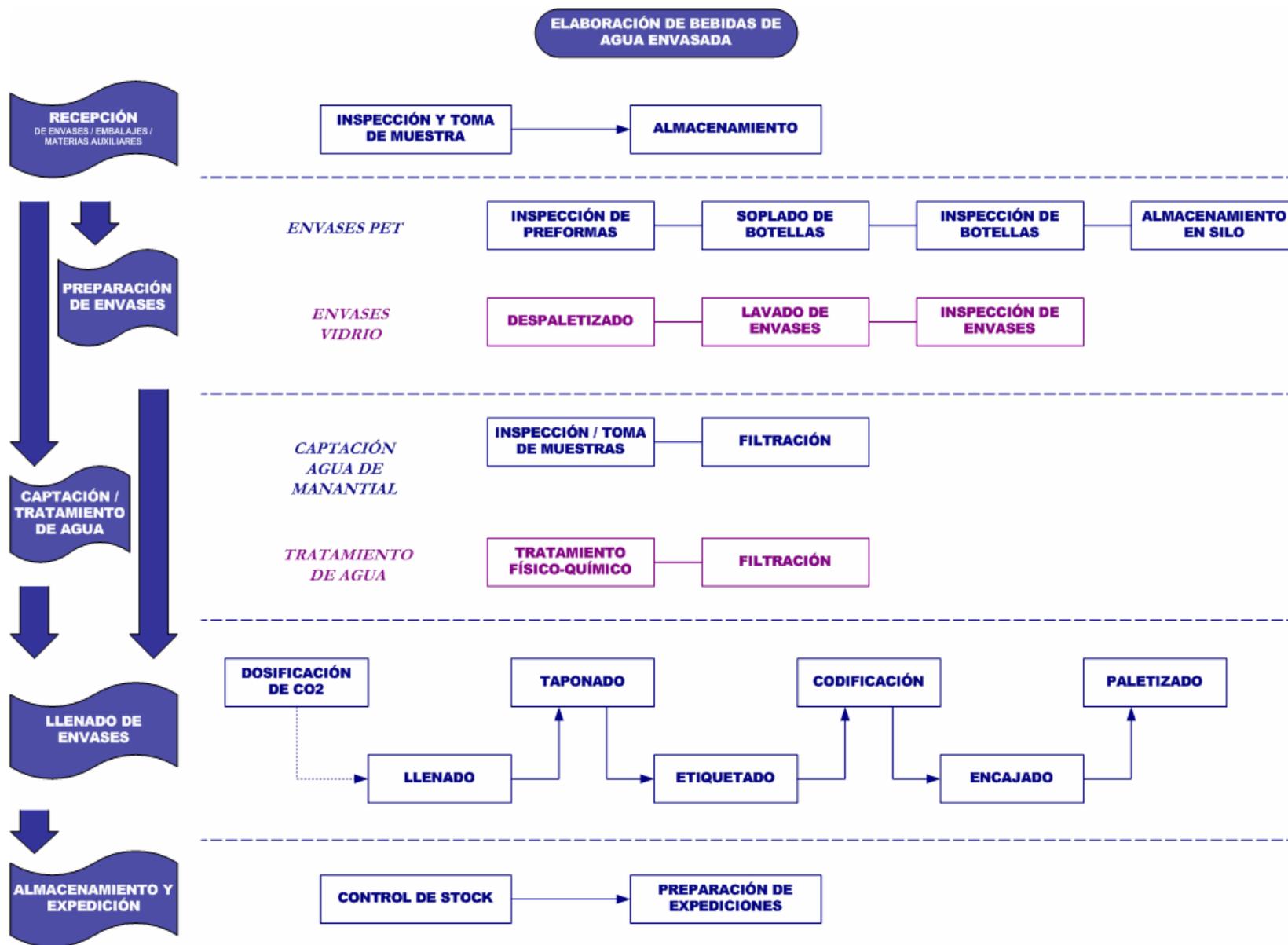
Tomando las ventajas analíticas ofrecidas por los flujogramas o diagramas de flujo para detectar problemas en la secuenciación lógica de un proceso, se representan seguidamente de modo secuencial los procedimientos identificados en los procesos más representativos para la elaboración de bebidas según el tipo de producto final a obtener.

Con el objeto de establecer una conexión entre el plano productivo y laboral, se ha realizado un fraccionamiento de los procesos productivos hasta las actividades laborales, que constituyen el marco directo de actuación de los trabajadores del sector.

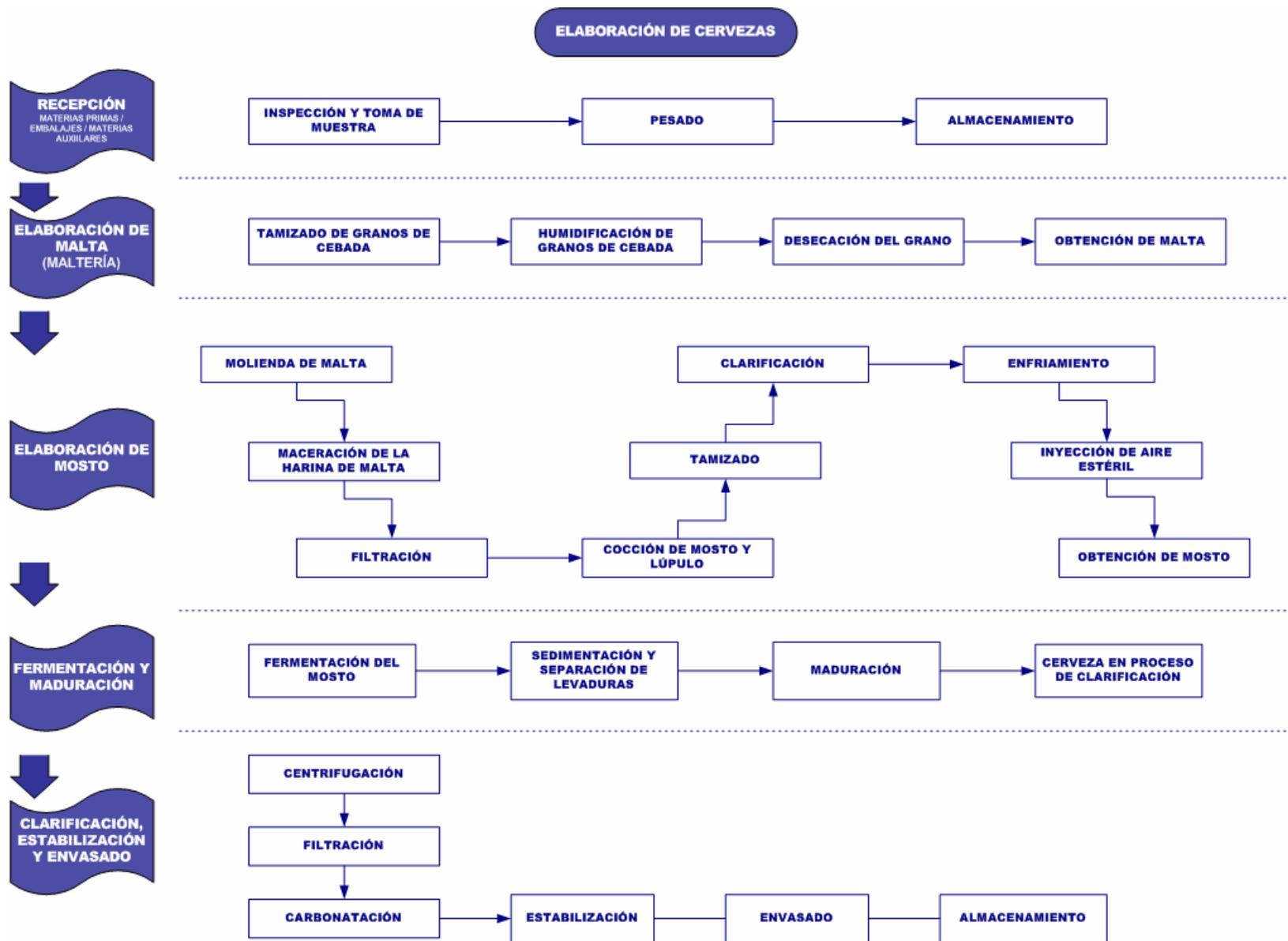
DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS



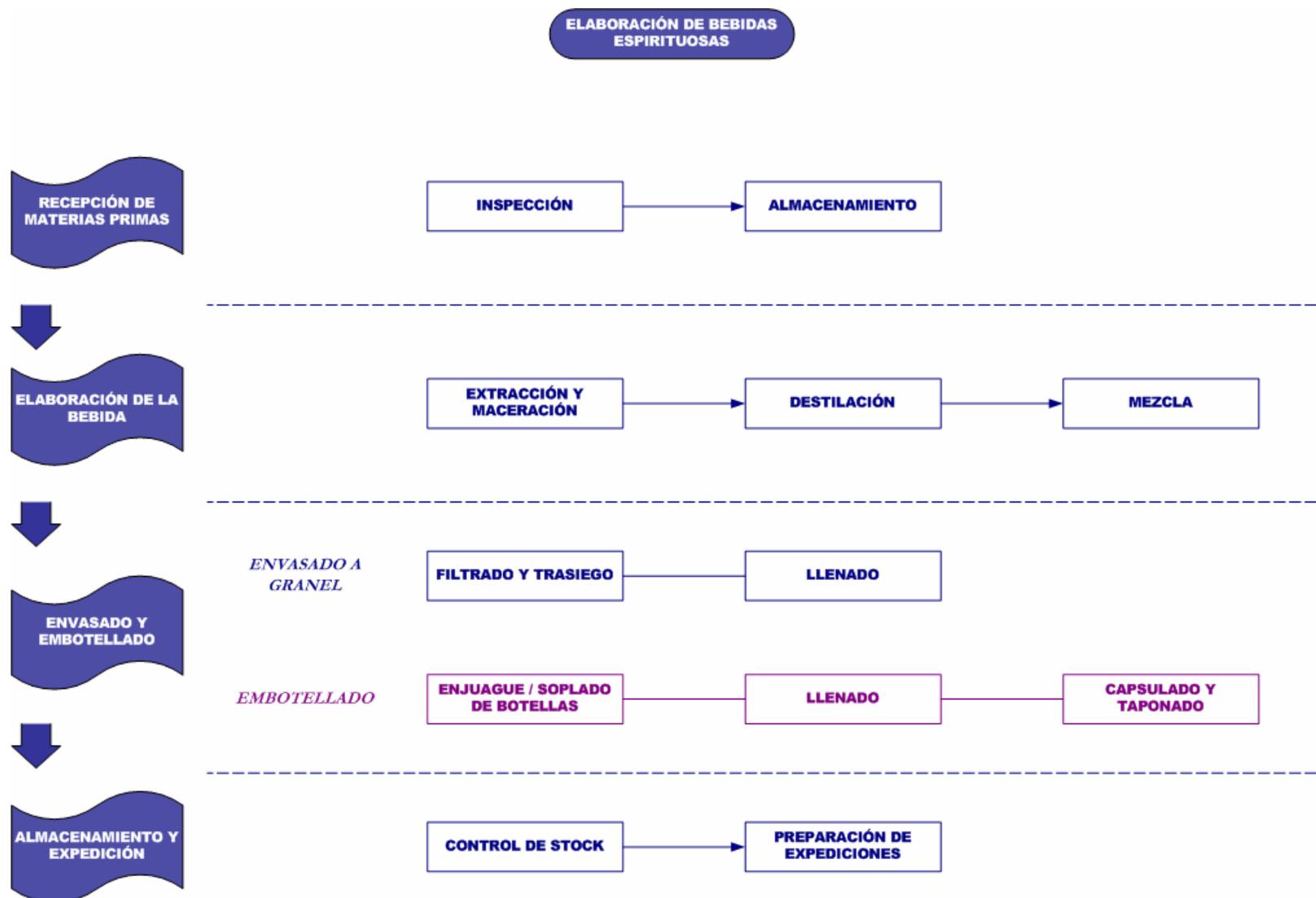
DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS



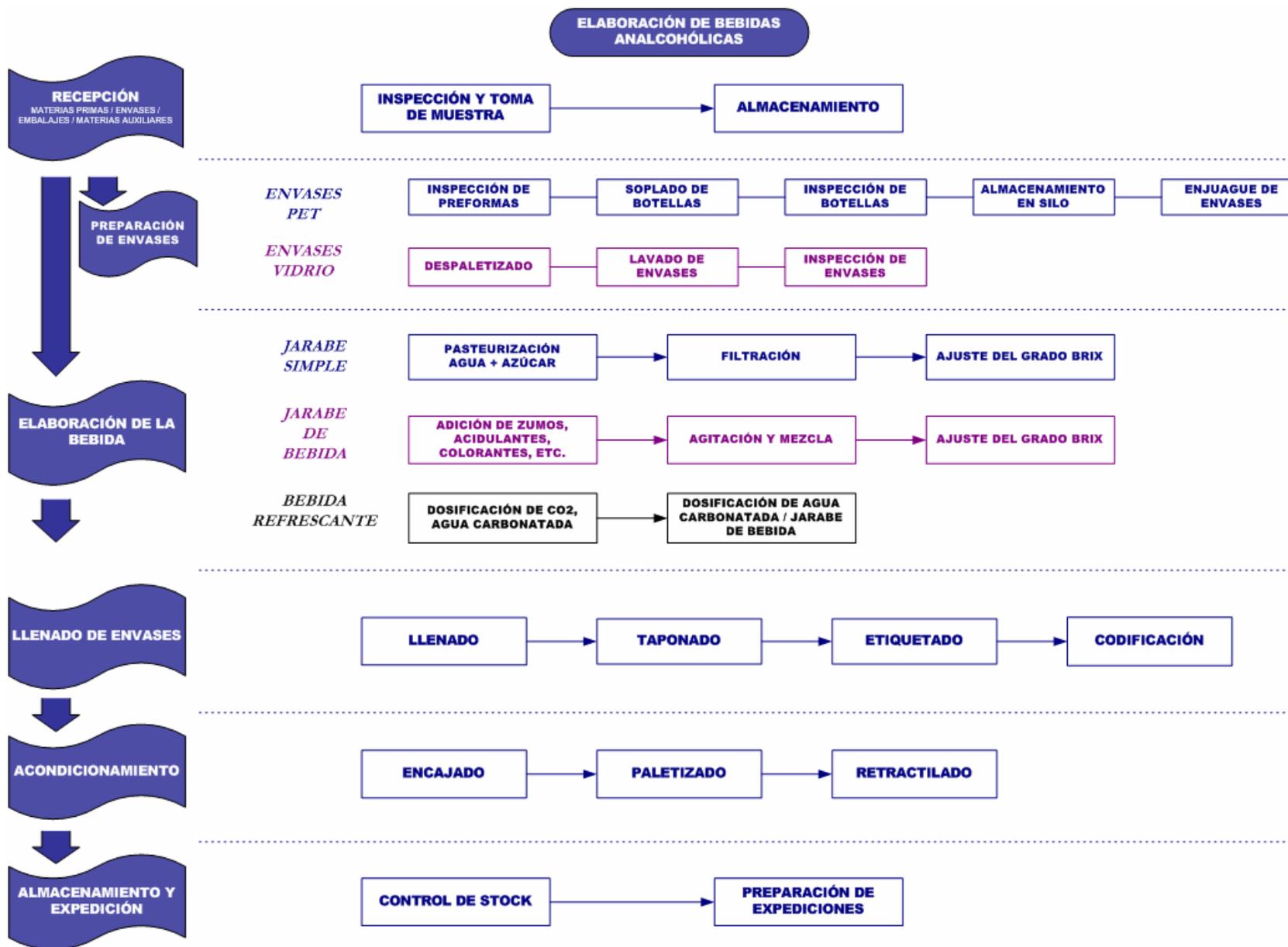
DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS



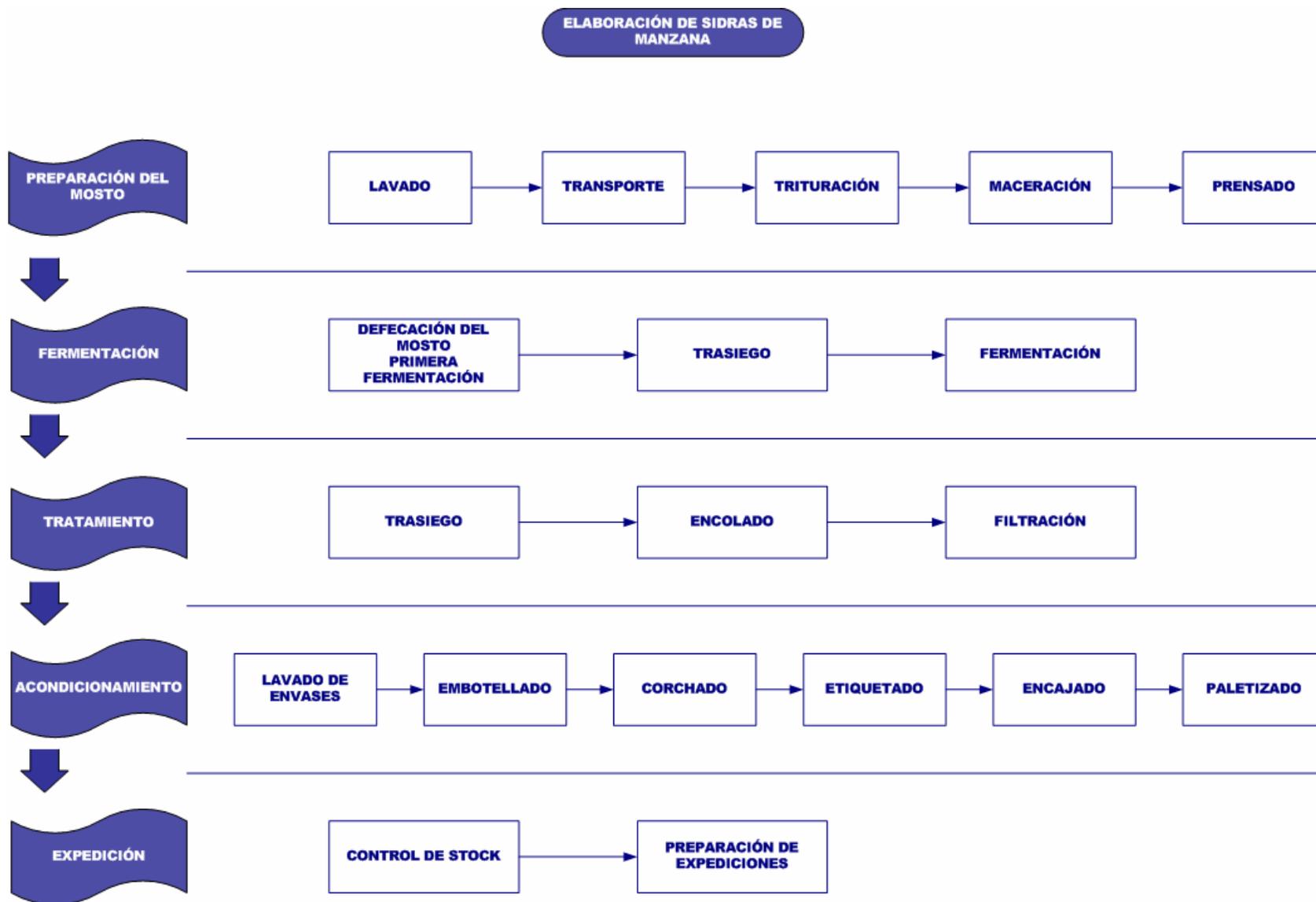
DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS



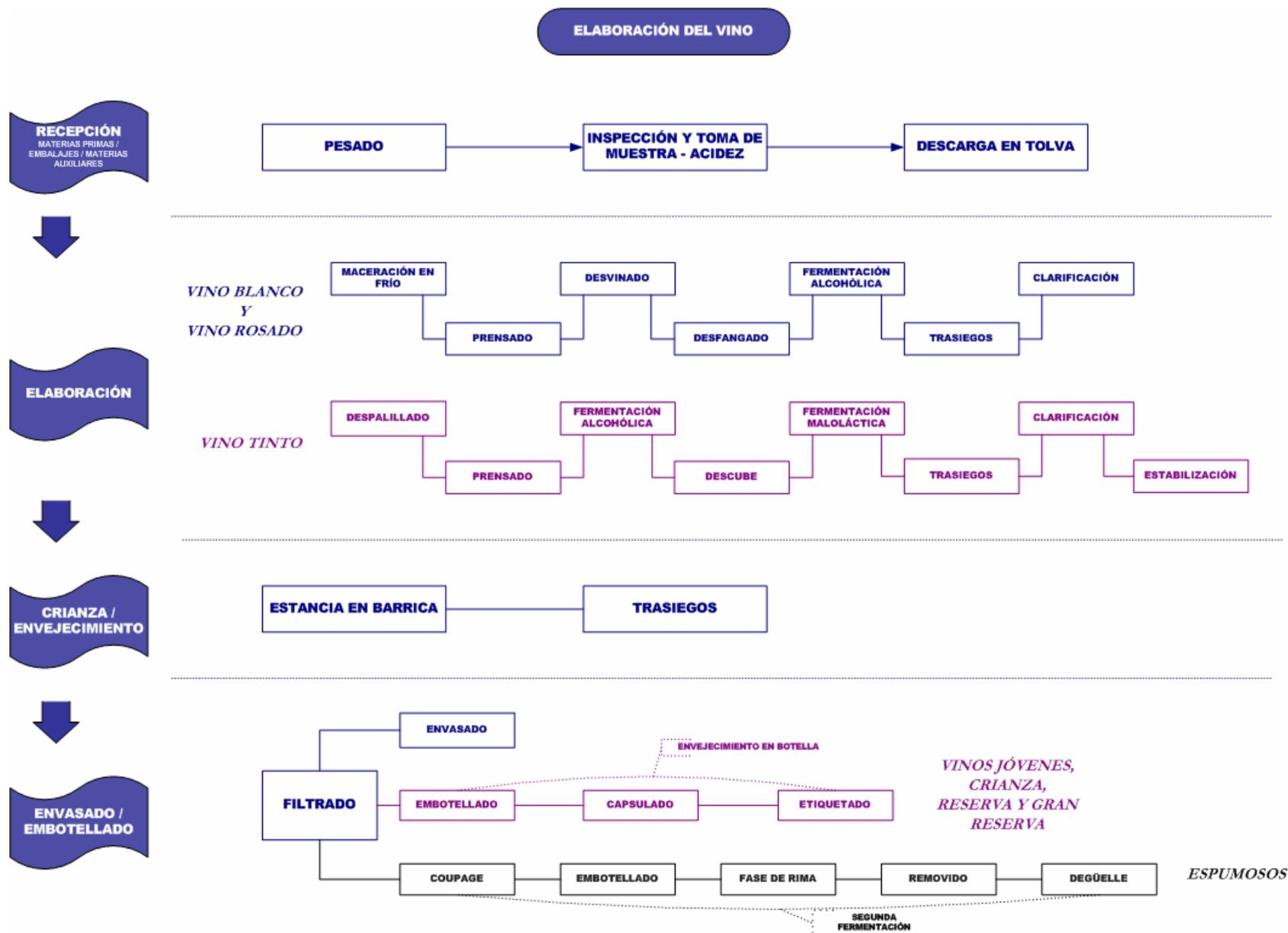
DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS



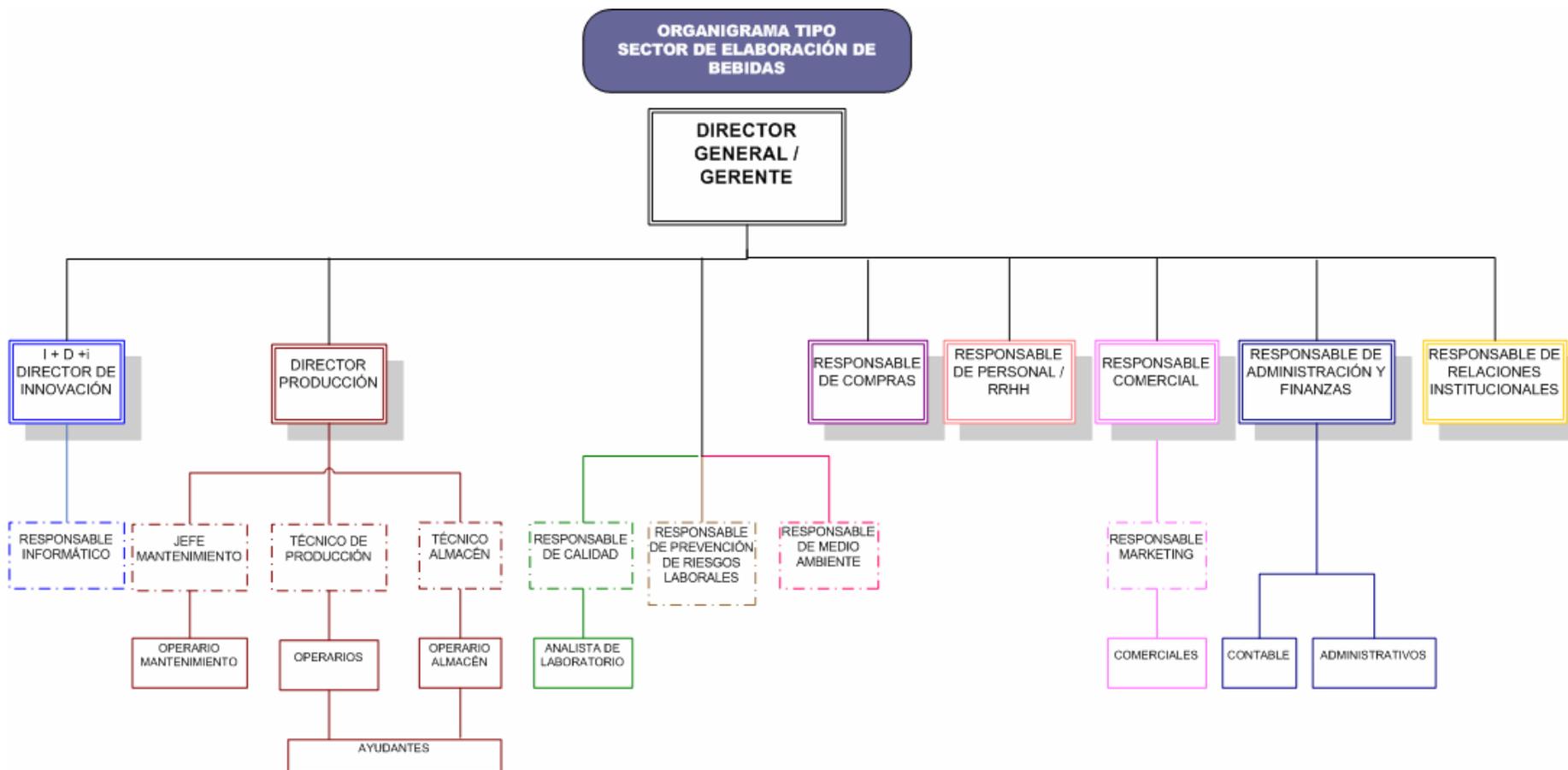
DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS



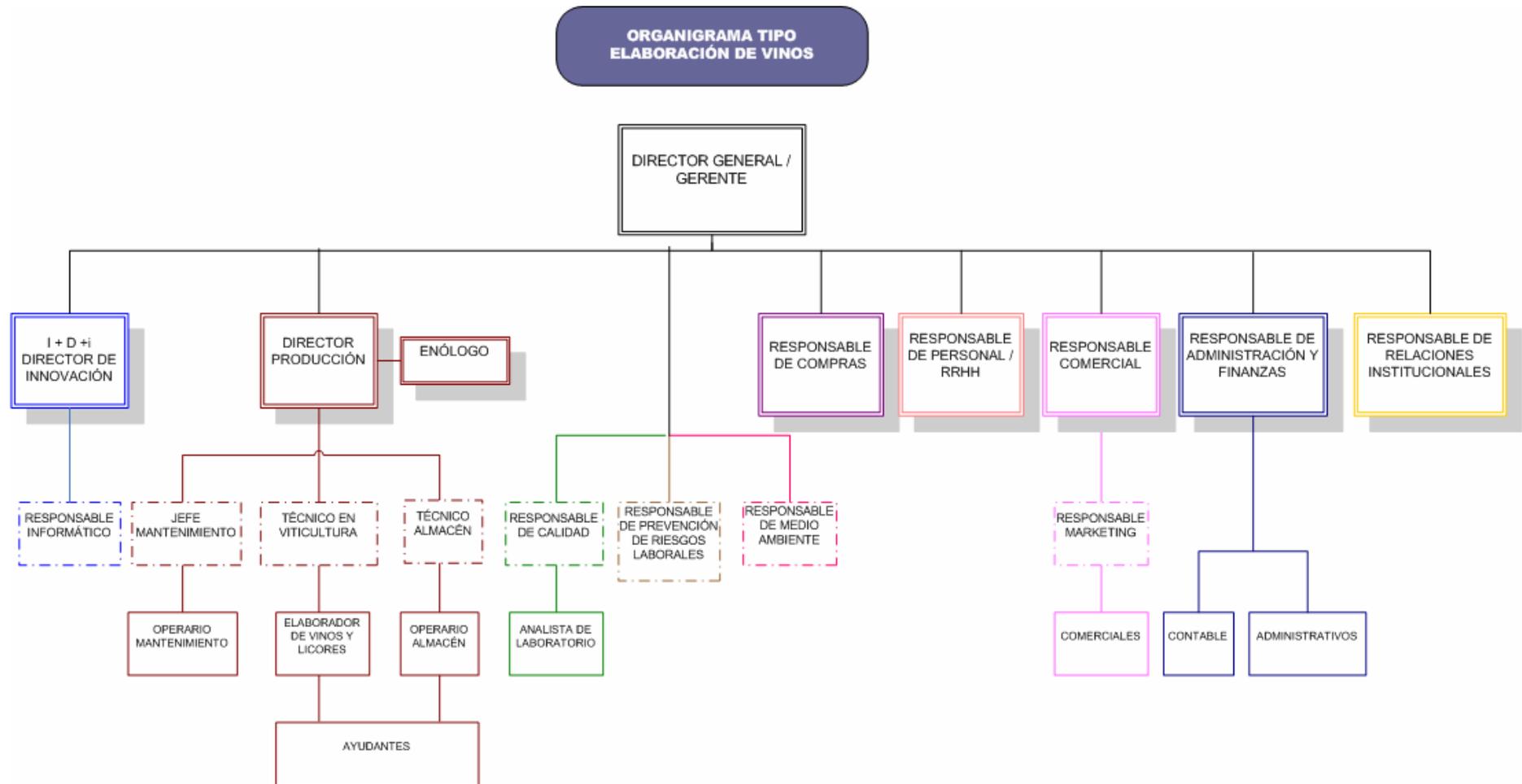
DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS



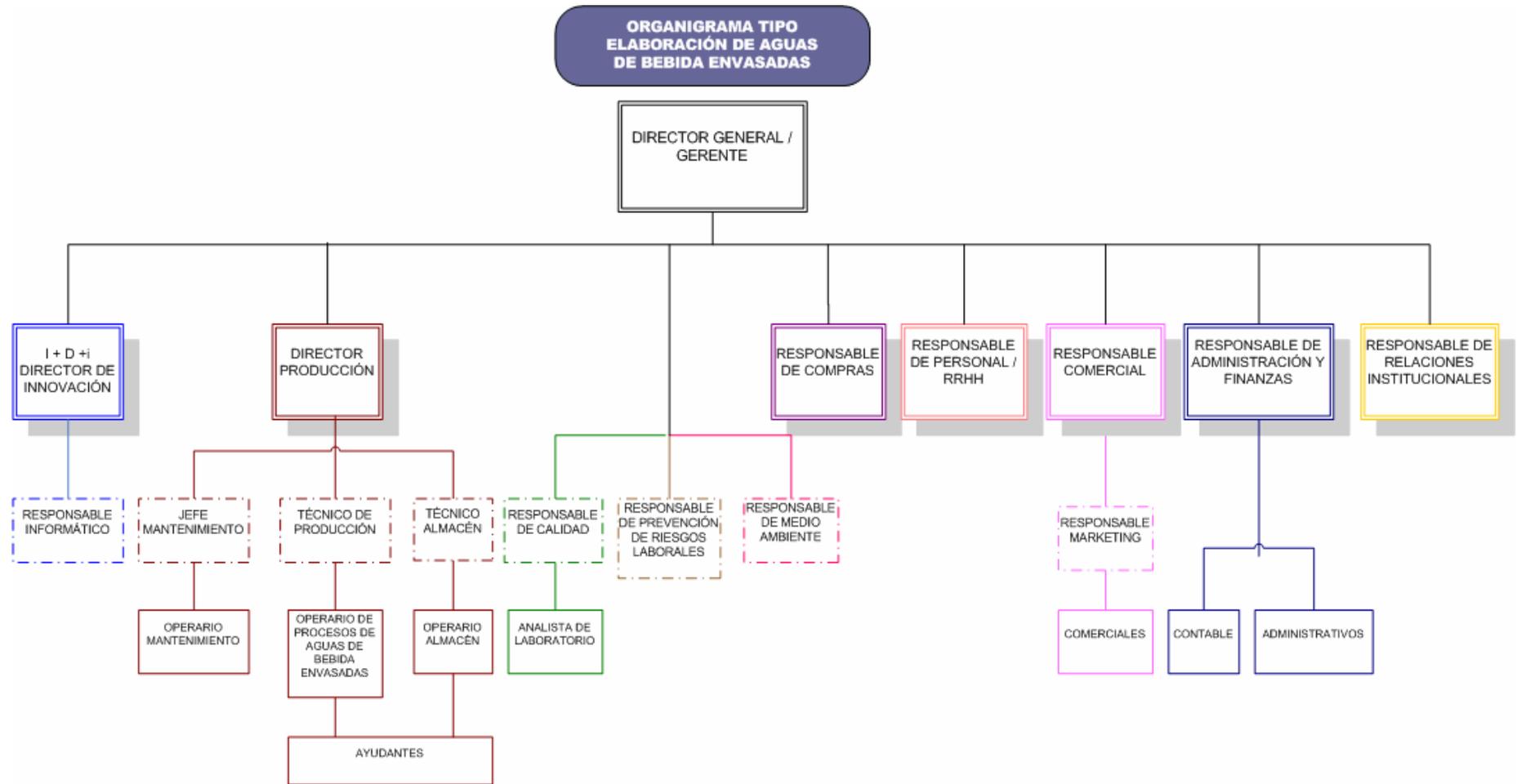
3. ORGANIGRAMAS TIPO DE LAS DIFERENTES EMPRESAS EXISTENTES DENTRO DEL SECTOR DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS



DOCUMENTO DE SÍNTESIS
 ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

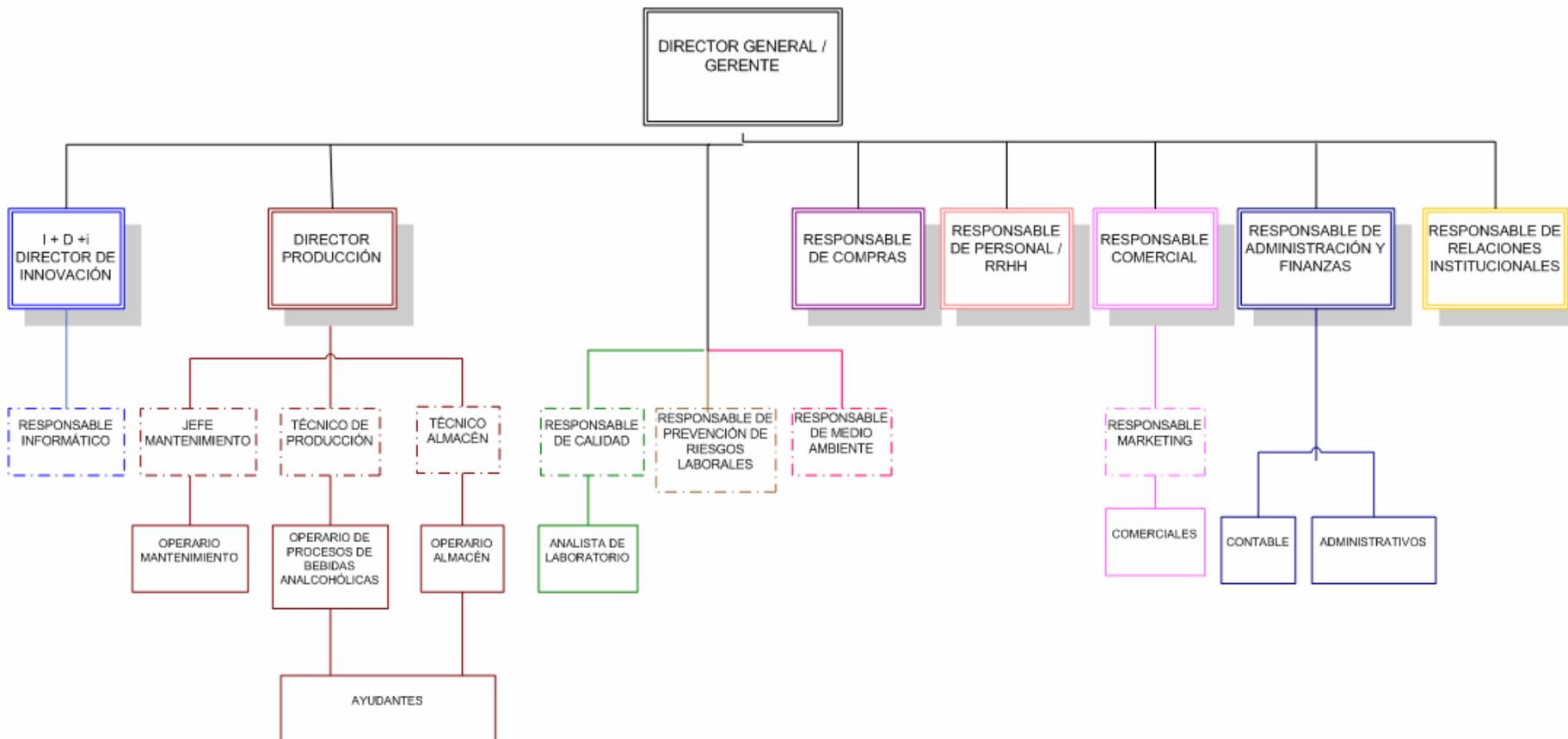


DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS



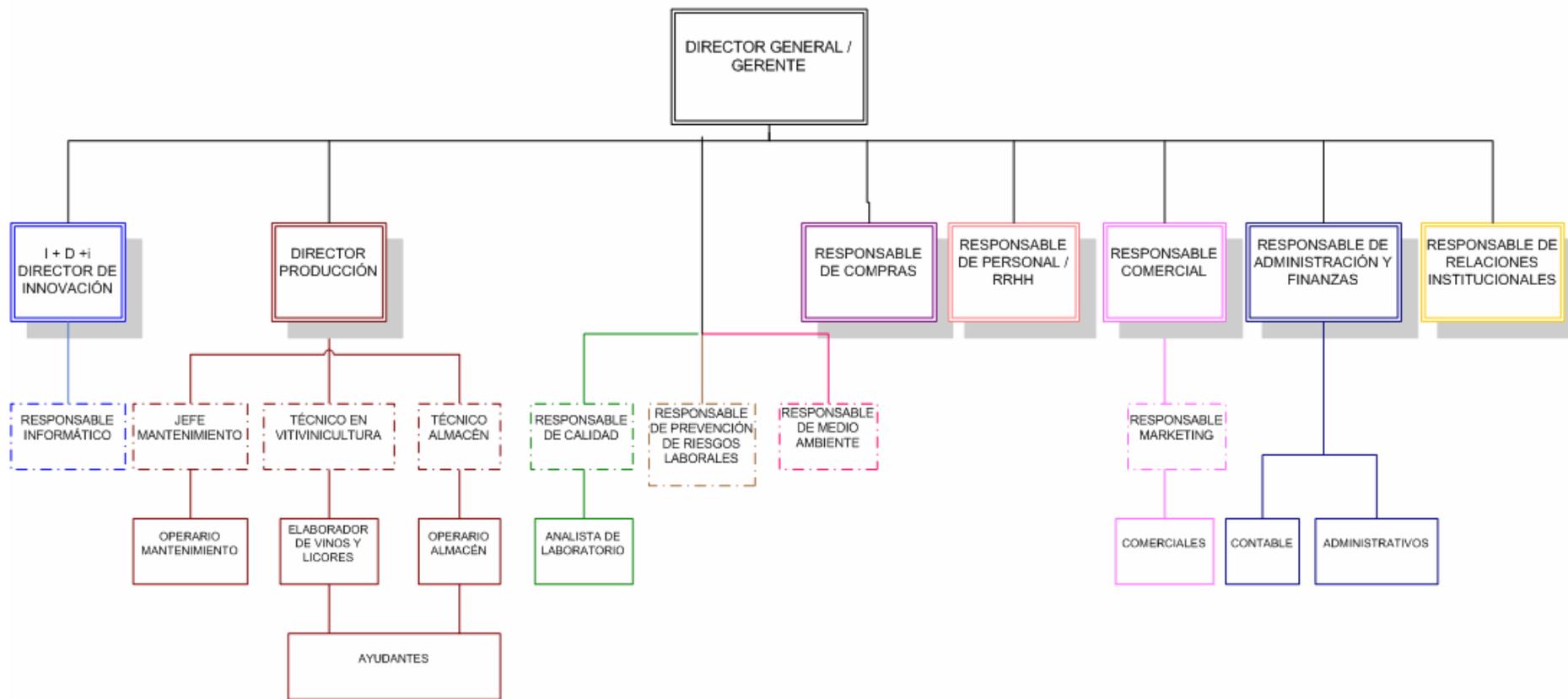
DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

**ORGANIGRAMA TIPO
ELABORACIÓN DE
BEBIDAS ANALCOHÓLICAS**

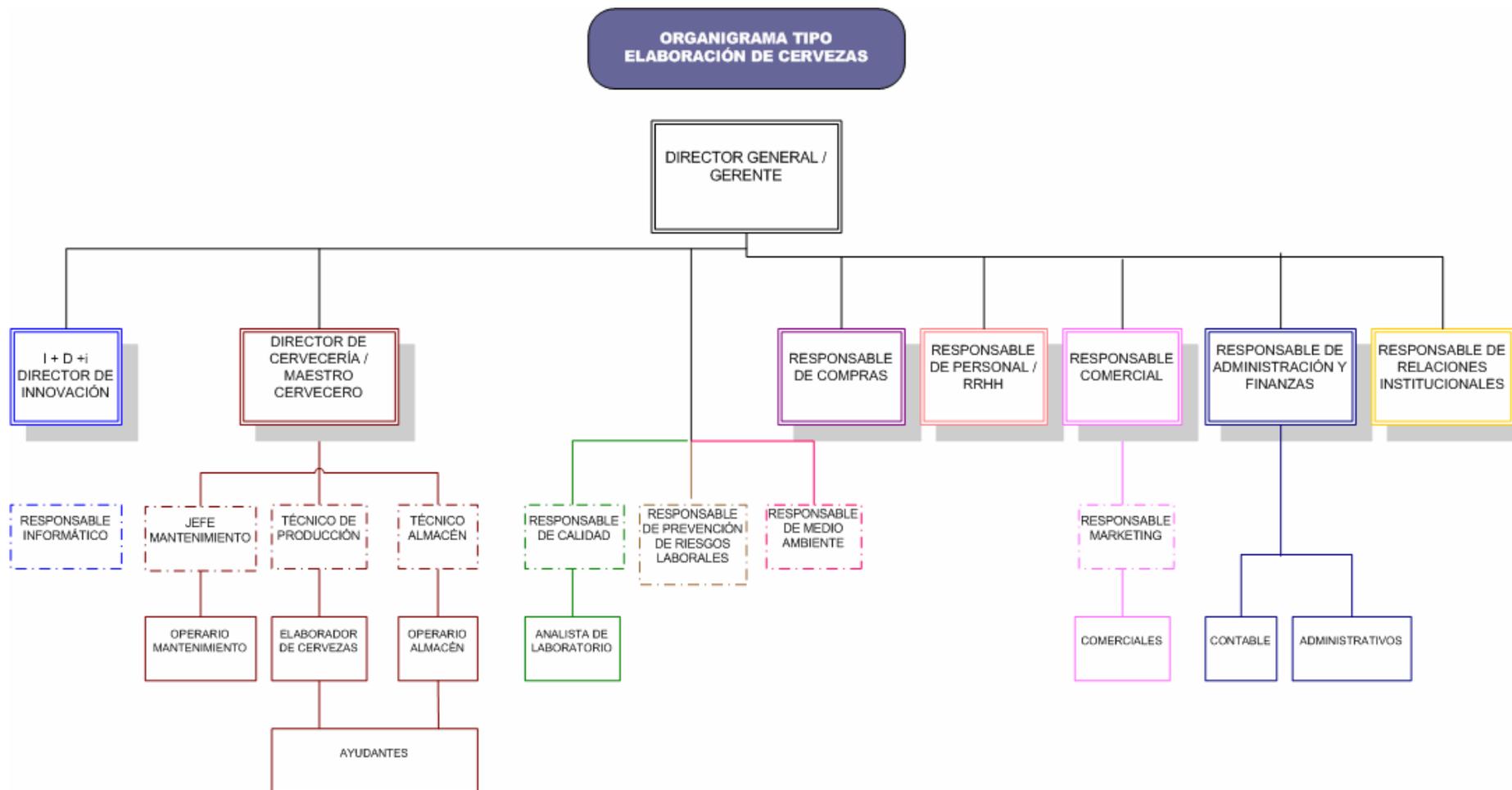


DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

**ORGANIGRAMA TIPO
ELABORACIÓN DE
ALCOHOLES Y LICORES**



DOCUMENTO DE SÍNTESIS
 ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS



EVOLUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO. ANÁLISIS DE LOS CAMBIOS, ESPECIALMENTE LOS DERIVADOS DE:

- **INCORPORACIÓN DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN.**
- **NUEVAS NORMATIVAS DE ÁMBITO GENERAL O ESPECÍFICAS DEL SECTOR.**
- **MEDIO AMBIENTE.**
- **PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.**
- **CALIDAD.**
- **CAMBIOS TÉCNICOS Y ORGANIZATIVOS ESPECÍFICOS DEL SECTOR.**

La nueva organización de los grupos de trabajo, los nuevos sistemas y procedimientos de trabajo, los cambios en los contenidos de las tareas y las mayores exigencias en dichos contenidos son considerados por el 68,42% de los trabajadores del sector de Elaboración de Bebidas como unos cambios muy importantes que van a afectar en el desarrollo de sus respectivas tareas.

Todos estos cambios acaecidos genéricamente en el sector de la Industria de Elaboración de Bebidas van a estar relacionados con la incorporación de las nuevas tecnologías de la información y la comunicación, la nueva normativa de calidad (seguridad alimentaria, higiene, etc.), las nuevas tecnologías de la producción, la normativa medioambiental y la sensibilización en cuanto a la Seguridad e Higiene Laboral, los cambios derivados de nuevas leyes y normativas, etc.

Como consecuencia de estos cambios, el sector precisa de personal cualificado y especializado en distintas materias (calidad, medio ambiente...) así como de nuevas competencias profesionales asociadas.

Los **expertos en formación continua** consultados consideran **importantes** todos los cambios acontecidos en la industria de elaboración de bebidas.

Los más afectados en la evolución del sector son aquellos trabajadores que se encuentran con edades comprendidas entre 40 y 44 años, como puede observarse en la siguiente tabla:

	% con respecto a los trabajadores que opinaron que todos los cambios fueron MUY IMPORTANTES
De 25 a 29 años	21,43%
De 30 a 39 años	14,29%
De 40 a 44 años	35,71%
Más de 45 años	28,57%

Desde el punto de vista de los propios **trabajadores**, se ha observado que los principales cambios se pueden articular en torno a los siguientes grandes ejes:

- Los cambios en la maquinaria.
- La innovación de los procesos productivos.
- Los cambios organizativos.
- El aumento de requerimientos en aspectos de seguridad e higiene, calidad y medioambiente.
- La incorporación de nuevas tecnologías, y
- En general, un proceso de globalización del sector con un incremento notable de la competitividad.

En definitiva, ha venido dándose un proceso global de desarrollo del sector, suponiendo mayor producción, surtido y calidad.

En consecuencia, existe cierto nivel de consenso entre los representantes de los trabajadores y los expertos en formación continua consultados, al dar una mayor importancia a los aspectos organizativos y los relativos a la aplicación de normativas de Seguridad e Higiene, Calidad y Medio Ambiente. Aunque los trabajadores no le dan tanto peso a estas cuestiones está claro que también las contemplan como aspectos de cambio relevantes en el sector.

1. INCORPORACIÓN DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN. INNOVACIÓN TECNOLÓGICA.

En 2003, el gasto de innovación alcanzó el 1,98% de la cifra de negocios de las empresas con actividades para la innovación. Entre las actividades innovadoras destacan las actividades de I+D, interna o externa, que representan el 64,6% del total de gasto en actividades para la innovación, y la adquisición de maquinaria y equipo para innovación, que supone el 20,2%. El resto de actividades innovadoras supone el 15,2%.

Por comunidades, las que tuvieron mayores gastos en innovación fueron Madrid (27,5% sobre el total de gastos), Cataluña (26%) y País Vasco (9,5%).

El nivel de incorporación de las nuevas tecnologías de la información y comunicación es un hecho que se ha producido de manera significativa en todos los sectores durante la última década y, como no podía ser menos, también en el sector de Elaboración de Bebidas.

La globalización de los mercados, la implantación generalizada de las tecnologías de la información y la comunicación, los cambios rápidos en la demanda... hacen que las empresas del sector, para poder competir, se hayan visto obligadas a adaptarse a cambios de producción, organización y gestión.

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

En la actualidad, la productividad y el crecimiento en las empresas del sector se va a basar, sobre todo, en la combinación de ciencia y tecnología, en la cualificación de la mano de obra y en la eficacia en la gestión.

Muy lentamente y sobre todo en las grandes empresas, los aspectos en los que se está innovando, desde el punto de vista de la innovación tecnológica, es en sistemas de gestión basados en la gestión de la calidad (Sistemas de Gestión de la Calidad según norma UNE-EN-ISO 9000:2000), en la gestión medioambiental (Sistema de Gestión Medioambiental según norma UNE-EN-ISO 14001:2004), y en la gestión de la prevención de riesgos laborales (Sistema de Gestión de la Prevención de Riesgos Laborales según la especificación OSHAS 18001).

Un 73,68% de los trabajadores del sector consideran como al menos importante, los cambios que se han producido en sus respectivos puestos de trabajo como consecuencia de la implementación de nuevos sistemas de información o de comunicación.

La opinión que estos mismos trabajadores tienen sobre los cambios producidos debido a la incorporación de las Nuevas Tecnologías son:

- Los trabajadores en los últimos años han tenido que desarrollar competencias relacionados con el empleo de las nuevas tecnologías.
- Se va a producir una mayor comodidad en el trabajo debido a los avances tecnológicos.
- Se va a adquirir mayor eficacia y rapidez con las nuevas herramientas de trabajo.
- Se han producido cambios sustanciales en todas las áreas de trabajo donde se han introducido nuevos sistemas informáticos o de comunicación.
- Absoluta necesidad del manejo de equipos y programas informáticos e Internet.

Otra realidad clara dentro del sector es que las grandes empresas sí dedican recursos a la innovación, mientras que las pequeñas empresas apenas lo hacen o incluso no dedican recursos a la innovación.

Haciendo referencia a la innovación en nuevas tecnologías de la producción y a nivel general, el sector se caracteriza principalmente en no ser demasiado innovador en cuanto a producción, pero sí en cuanto a productos. Cada vez salen más productos al mercado novedosos que la gente demanda (nuevos sabores, con añadidos como sales minerales, vitaminas, cerveza sin alcohol, con sabores novedosos, vinos varietales, etc.).

Por el contrario, el subsector del vino no se caracteriza por innovar en productos, aunque en breve, debido a sus competidores directos, Francia e Italia, tendrán que hacerlo.

“La no innovación de este sector implica un alejamiento del mercado.”

Es en las bebidas refrescantes donde se realizan más cambios, buscan procesos y productos nuevos. Lo mismo ocurre con el sector de aguas de bebida envasadas y de las cervezas, donde el envasado se encuentra sometido continuamente a procesos de innovación con nuevos envases y formatos.

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

Se puede señalar que, según datos del INE cerrados a 2003 de las empresas analizadas en el sector de elaboración de bebidas sólo un 4,5% de las empresas tenía conexión a Internet, un 9´39% de las mismas se conectan a Internet mediante Banda Ancha y un 12´63% de las que tienen acceso a Internet tienen instalados medidas de seguridad (usan un software de protección y chequeo de virus) lo que evidencia las carencias del sector en esta faceta.

El sector vitivinícola, en concreto, encuentra en las actividades de I+D+i una fuente de ventajas competitivas que se materializan en:

- Desarrollo de nuevos productos.
- Continuidad de la calidad en años difíciles.
- Optimización de los recursos.
- Potenciación de la imagen.
- Deducciones impositivas por actividades de I+D+i.
- Obtención de patentes.

El sector cuenta en España con una potente red temática de la vid y el vino coordinada por el Instituto Madrileño de Investigación Agraria y Alimentaria.

Entre las actividades realizadas destaca la adquisición de maquinaria y equipos que supuso el 60,78% del gasto total en innovación realizado. Por CC.AA. se destaca que Cataluña con 177,291 millones de euros fue la CC.AA. que más gastos tuvo en innovación. A continuación aparece Andalucía con 103,796 millones de euros y Castilla y León con 73,650 millones de euros. De este modo, del total de la cifra de negocio alcanzado se destinó un 1,1% a gastos en innovación.

Las nuevas tecnologías se utilizan cada vez más a partir del auge que toman las NTIC. Pero, al igual que sucede con las tecnologías tradicionales, no todas son manejables por los trabajadores, desaprovechando en ocasiones las ventajas que de cada una de ellas se obtiene.

Las Nuevas Tecnologías de la Información y la Comunicación constituyen una herramienta de apoyo al proceso productivo, mediante una mayor disponibilidad de materiales y mejora de acceso a fuentes de información. Mejora la competencia institucional en el mercado global porque incrementa la visibilidad de los programas y pueden efectuarse comparaciones tipo benchmarking.

Los factores tecnológicos en los que se va a incidir en el sector son:

- Mecanización de la producción y del control de la calidad.
- Implantación de la informática en el área de ventas orientada a la atención al cliente.
- Aplicación de la fabricación asistida por ordenador y automatización de los procesos y de mecanización de los mismos.
- Mayor optimización de los almacenes en las PYME, donde se introduzcan cambios orientados al control de calidad y al control de existencias.
- Implantación de sistemas de intercambio electrónico de datos e información.

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

De todo lo dicho anteriormente, se puede concluir diciendo que las nuevas tecnologías de información y comunicación constituyen un elemento instrumental esencial para las empresas pertenecientes al Sector de Elaboración de Bebidas, condicionado por la adaptación de los establecimientos a los nuevos sistemas de producción, asociados a la aplicación de las nuevas tecnologías.

Estas tecnologías, que afectan tanto a los modos de transmitirse la información, asociados a la automatización durante los procesos de producción, así como a los procesos de venta de productos, están, de hecho, bastante integradas en empresas medianas y grandes. En un futuro próximo se irá consolidando lo ya establecido en las empresas.

En definitiva, significa asumir las nuevas formas de comunicación y de información en el marco de los procesos productivos en las empresas, hacia dentro y hacia fuera, condición imprescindible para tener garantías de mantenerse en el mercado.

2. NUEVAS NORMATIVAS DE ÁMBITO GENERAL O ESPECÍFICAS DEL SECTOR.

El Sector de Industrias de Elaboración de bebidas se encuentra sometido a multitud de normativas que, en cierto modo, condicionan su desarrollo.

Existe un abanico de reglamentación técnico-específica para el propio sector en lo relativo a aditivos, seguridad alimentaria, APPCC, trazabilidad, normas de calidad, denominaciones de origen, etc.

Un 64,10% de los trabajadores del sector consideran importantes los cambios que se han producido en sus respectivos puestos de trabajo como consecuencia de los cambios acontecidos con ocasión de la aplicación e implementación de nuevas leyes y normativas.

Los trabajadores del sector consideran que las consecuencias en cuanto a la aplicación de nuevas normativas y de cambios legislativos van a suponer:

- Una modernización de las instalaciones.
- Mayor información.
- Las empresas deberán incurrir en más gastos para adaptarse a la nueva normativa.
- Mayor seguridad para los trabajadores en su quehacer diario.
- Mayor garantía y calidad de cara al consumidor final.

Entre las principales normativas que afectan al sector se puede citar la **“Autorregulación Publicitaria”** entendiéndola como un sistema de autocontrol voluntario por el que la industria se dota de unas normas éticas para regular la publicidad de sus productos, y evitar un consumo inapropiado de los mismos.

Con todo ello se busca garantizar que la publicidad no sólo sea un instrumento útil de comercialización sino que vele eficazmente por los derechos de los consumidores y respete la competencia leal entre productos. Este código, desarrollado conforme a la

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

legislación vigente, define las reglas y principios deontológicos que debe observar la publicidad de las bebidas espirituosas.

La Federación Española de Bebidas Espirituosas es pionera en la autorregulación publicitaria de sus marcas y productos.

El Nuevo Código de Autorregulación Publicitaria de Cerveceros de España se suscribió en el 2003, fue un compromiso pionero y se firmó con la finalidad de armonizar las condiciones de la actividad publicitaria de cerveza hacia prácticas y conductas responsables.

En los últimos años el ámbito de la **seguridad** y la **calidad alimentaria** han sufrido una importante evolución hasta convertirse en la principal área de desarrollo en el sector agroalimentario.

El contar con los procesos adecuados, recursos humanos convenientemente preparados, incorporar las tecnologías adecuadas, etc., se convierte en una necesidad cada vez más acuciante, no solo para garantizar la calidad de los productos al alcance de los consumidores, sino para que ésta revierta en rentabilidad para las empresas.

El objetivo fundamental de la política comunitaria en materia de seguridad alimentaria no es otro que garantizar un alto nivel de protección de la salud humana, y la forma de conseguirlo pasa por un aumento de los controles a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción hasta el consumo de alimentos.

La norma básica en este ámbito es el **Reglamento CE 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002**, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria.

De acuerdo con artículo 3 del Reglamento 178/2002, la **trazabilidad** es *"la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos o con probabilidad de serlo"*.

Según el Codex Alimentarius, "Trazabilidad es la capacidad para seguir el movimiento de un alimento a través de etapa(s) especificada(s) de la producción, transformación y distribución".

Este concepto lleva inherente la necesidad de poder identificar cualquier producto dentro de la empresa, desde la adquisición de las materias primas o mercancías de entrada, a lo largo de las actividades de producción, transformación y/o distribución que desarrolle, hasta el momento en que el operador realice su entrega al siguiente eslabón en la cadena.

Dentro de la normativa existente en materia de trazabilidad encontramos disposiciones de carácter horizontal, que afectan a todos los productos alimenticios y, en su caso, a los piensos, así como otras de carácter vertical, que marcan normas para grupos específicos de productos.

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

Un buen sistema de trazabilidad en la cadena alimentaria no sólo juega un importante papel en la protección de los intereses del consumidor, sino que, además, aporta grandes beneficios para las empresas.

Otra normativa que afecta de forma importante en el proceso productivo de las empresas que conforman el sector de elaboración de bebidas es lo relativo al **Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos** (APPCC) y todo lo que conlleva la prevención de los riesgos sanitarios vinculados a los alimentos.

El sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) es actualmente reconocido como el medio más eficaz para alcanzar y mantener un elevado nivel de seguridad alimentaria. El sistema de autocontrol basado en los principios del sistema APPCC requiere un procedimiento de trazabilidad como prerrequisito para garantizar su buen funcionamiento.

Con la implantación del sistema APPCC en las industrias alimentarias, la Administración sanitaria ve facilitada su actuación por la accesibilidad a los datos, a la vez que este sistema le permite una visión más amplia que una simple inspección puntual. Con el sistema APPCC, la industria de alimentación está en situación de poder garantizar la salubridad de los productos.

La Unión Europea ha hecho preceptiva la implantación y mantenimiento del sistema APPCC en todas las empresas del sector alimentario mediante la Directiva 93/43/CEE del Consejo, de 13 de junio de 1993, relativa a la higiene de los productos alimenticios.

El Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre que traspone la anterior directiva, por el que se establece las normas de higiene relativas a los productos alimenticios, en su artículo 3 recoge la obligación de implantar sistemas eficaces de control adecuados de acuerdo con los principios en los que se basa el sistema APPCC.

La Directiva 93/43/CEE del Consejo, de 14 de junio de 1993, relativa a la higiene de los productos alimenticios estableció las normas generales de higiene de los productos alimenticios y las modalidades para la verificación de la observancia de dichas normas. Estas normas han supuesto una base sólida para garantizar la seguridad alimentaria.

En el sector vitivinícola, para velar por la sanidad y seguridad, garantizar la calidad y ejercer el control legal pertinente, la legislación vigente permite que sólo se puedan cultivar en el territorio nacional aquellas variedades inscritas en el Registro de Variedades Comerciales de Vid, 65 en la Lista Definitiva y 86 en la Lista Provisional, sin perjuicio de conceder a las Comunidades Autónomas la facultad de elaborar la clasificación de la Lista de Variedades Autorizadas, Recomendadas y de Conservación Vegetal, cara a la importante responsabilidad del control del potencial productivo (autorizaciones de nuevas plantaciones, reconocimiento de derechos, control de rendimientos...)

Del mismo modo; se han promulgado una serie de normativas que afectan a los diferentes subsectores y a diferentes materias: aguas de bebidas envasadas, bebidas alcohólicas, no alcohólicas, micotoxinas, transporte, almacenamiento, etiquetado, aditivos, contaminantes...

3. MEDIO AMBIENTE.

La industria de alimentación y bebidas es un sector cada vez más comprometido con el medio ambiente, siendo consciente de que una adecuada política industrial implica la integración de criterios medioambientales y la asunción progresiva de los criterios de sostenibilidad.

Además, la industria de alimentación y bebidas española está realizando un gran esfuerzo para adaptarse a la nueva legislación europea y a la normativa nacional (en continuo proceso de transposición), obligando a la industria a realizar inversiones en modificaciones de procesos, o en incorporación de medios para combatir, medir, o evaluar la contaminación, de cara a lograr su competitividad en el mercado.

La normativa medioambiental también es cada vez más exigente, lo que implica un mayor grado de exigencia y cualificaciones a nivel tecnológico, de los procesos y de indicadores específicos. Con las mejores técnicas disponibles se está pretendiendo mejorar la eficiencia, al mismo tiempo que reducir la emisión de humos, residuos sólidos y el aprovechamiento de los mismos.

La Industria Alimentaria, y las Bebidas en concreto, tienen unos indicadores particulares en relación con la normativa medioambiental, que deben ser asumidos por todos los puestos de trabajo desde la perspectiva de la organización, y tenerse en cuenta para el diseño del sistema, especialmente en aquellas personas que controlan y supervisan. Debe llegar, no obstante, a los operadores y a los productores básicos, así como al personal de apoyo, ya que todos los cargos están afectados por los contenidos y la normativa, y debe ser considerado como un aspecto más a integrar.

“Los trabajadores deben conocer y actuar en consonancia con la normativa y el respeto al medio ambiente.”

El 69,22% de los trabajadores del sector califican como importantes los cambios que se han producido en sus respectivos puestos de trabajo como consecuencia de la incorporación de nuevas normas de trabajo referentes a medio ambiente. Ese porcentaje se eleva al 72,97% en el caso de los representantes de los trabajadores y se reduce al 64,58% en el caso de los expertos en Formación Continua.

La Industria de Alimentación y Bebidas está trabajando en la minimización de residuos muy seriamente, realizando un Plan Sectorial de Prevención de Residuos de Envases y Embalajes del sector de alimentación, con compromisos de reducir, hasta donde sea posible, el peso de los envases en unos años.

También se está trabajando en la publicación de un Catálogo de Prevención de Residuos.

La Ley 11/ 1997 de 24 de Abril de envases y Residuos de Envases (BOE nº 99, de 25.4.1997) tiene mucha trascendencia en el sector de elaboración de bebidas.

En concreto, la industria cervecera española continúa siendo líder del sector de la alimentación y bebidas en cuanto a la reutilización de envases, al reciclar o reutilizar casi el 87% de los mismos en 2003. El pasado año, el 57% de los envases del sector cervecero eran reutilizables, mientras que el 43% restante eran reciclables de un solo

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

uso. En cuanto a los envases reutilizables, del total de la cerveza envasada en 2003, el barril representó un 30%, las botellas de 33 centilitros un 15% y la de 20 centilitros un 11%. La botella reutilizable de litro continúa disminuyendo su cuota de ventas que se sitúa, un año más, por debajo del 1% del total de la producción. En lo referente a los envases no reutilizables, la lata representó el 21% del total de cerveza envasada. La botella no reutilizable de 100 centilitros representó un 10% (más de un 2% por debajo del año anterior), la botella de 25 centilitros un 10% y la de 33 centilitros un 2%. El envase de vidrio es el material del que más se sirve la cerveza para su comercialización (48%).

Dentro del sector de bebidas espirituosas, punto importante a destacar es la *Protección del Medio Ambiente* y la búsqueda del *Desarrollo Sostenible*, suponiendo una preocupación constante en este sector. Por ello se trabaja activamente en la minimización de los impactos que pueda ocasionar el desarrollo de la actividad en los procesos productivos (disminución de las emisiones, racionalización del consumo energético, etc.)

Especial interés merece el esfuerzo que se está realizando en este sector por reducir el volumen de residuos generados, favoreciendo el reciclado y elaborando Planes de Prevención.

Además, la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB) junto con los representantes de las aguas (Asociación Nacional de Empresas de Aguas de Bebida Envasadas – ANEABE), las bebidas analcohólicas refrescantes (Asociación Nacional de Fabricantes de Bebidas Refrescantes Analcohólicas – ANFABRA) entre otros, forman parte de ECOEMBALAJES, sociedad sin ánimo de lucro cuya misión es el diseño y desarrollo de sistemas encaminados a la recogida selectiva y recuperación de envases usados y residuos de envases.

4. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

El nacimiento en el año 1995 de la **Ley 31/95 de Prevención de Riesgos Laborales**, y su posterior desarrollo a través del **Real Decreto 39/1997 de los Servicios de Prevención**, y la modificación de la citada ley por la **Ley 54/2003 de 12 de diciembre, de reforma del marco normativo**, ha motivado un cambio espectacular en la seguridad laboral dentro del sector. Poco a poco las empresas se están adaptando a dicha Ley, pero son las grandes empresas, fundamentalmente, las que empiezan a concienciarse de los peligros existentes y sus consecuencias, si no se toman las medidas adecuadas.

ACCIDENTES DE TRABAJO CON BAJA

Año 2002

	LEVES	GRAVES	MORTALES	TOTALES	2001	VARIACIÓN 2002/2001
IND. ALIMENTACIÓN BEBIDAS Y TABACO	34.301	380	28	34.709	35.406	-2,0%

FUENTE. MTAS. INSHT

ENFERMEDADES PROFESIONALES

Año 2002

	LEVES	GRAVES	MORTALES	TOTALES	2001	VARIACIÓN 2002/2001
IND. ALIMENTACIÓN BEBIDAS Y TABACO	2.205	7	-	2.212	1.916	13,3%

FUENTE. MTAS. INSHT

No obstante, estas cifras van disminuyendo exponencialmente, debido fundamentalmente, a la alta concienciación existente en los diferentes subsectores y a la nueva normativa aprobada en materia de prevención de riesgos laborales.

Prueba de ello son las estadísticas obtenidas en el primer semestre del 2005, en relación con los accidentes con baja producidas durante la jornada laboral y las enfermedades profesionales detectadas durante el mismo periodo, tal y como se especifica en las tablas que a continuación se adjuntan.

ACCIDENTES DE TRABAJO CON BAJA

Año 2005

	LEVES	GRAVES	MORTALES	TOTALES
IND. ALIMENTACIÓN BEBIDAS Y TABACO	34.301	380	28	34.709

FUENTE. MTAS. INSHT

ENFERMEDADES PROFESIONALES

Año 2005

	LEVES	GRAVES	MORTALES	TOTALES
IND. ALIMENTACIÓN BEBIDAS Y TABACO	2.205	7	-	2.212

FUENTE. MTAS. INSHT

Aunque las empresas poseen una especialización productiva, tienen en común la mayor parte de las actividades que realizan, y en consecuencia están expuestas a una serie de riesgos comunes:

- Manipulado de envases: los envases son generadores de riesgos del tipo cortes y golpes.
- Lavado, llenado, taponado y etiquetado en vidrio, nuevamente los envases del producto y la propia maquinaria de embotellado suponen las principales fuentes de riesgos del tipo cortes, y proyección de partículas del mismo material procedentes de la rotura de envases, los contactos con sustancias cáusticas y los atrapamientos con órganos móviles de las máquinas.
- Embalaje y paletizado manual, los materiales y las superficies de trabajo son los que originan los riesgos, siendo, principalmente, los golpes con materiales, las

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

caídas de personas y las caídas de objetos en manutención manual los más significativos.

- Almacenamiento y expedición, los agentes materiales más frecuentes, al igual que en el caso anterior, son los materiales y las superficies de trabajo. Estos son origen de las caídas de personas al mismo nivel, las caídas de objetos en manipulación manual y las caídas de objetos por desplome. Además de atropellos con las carretillas.

La aplicación de la legislación en prevención de riesgos laborales ha supuesto:

- Evaluación de riesgos laborales de todos y cada uno de los puestos que conforman las diferentes áreas de desarrollo del sector.
- Planificación de los riesgos laborales existentes en el sector.
- Formación e información a todos y cada uno de los trabajadores en materia preventiva.
- Participación y consulta de los trabajadores a través de la figura del Delegado de Prevención de Riesgos Laborales y del Comité de Seguridad y Salud.
- Inversión en materia de dotación de equipos de protección personal, equipos de protección colectiva, señalización de seguridad, etc.
- Inversión en materia de equipos homologados en base al mercado CE que eviten el uso de herramientas y equipos inseguros.
- Inversión en materia de acondicionamiento y mejora de la seguridad de los lugares de trabajo, zonas comunes, vestuarios, etc.
- Mejoras en la vigilancia de la salud de los trabajadores.
- Desarrollo de Sistemas de Gestión de Prevención de Riesgos Laborales.
- Establecimiento de Políticas Preventivas.

Es un sector conflictivo para la adaptación a la Ley puesto que existen muchas empresas muy pequeñas, donde se da la figura del empresario-trabajador, quienes no disponen de medios económicos, información, e incluso de medios formativos, para poner en marcha la Ley.

Las grandes empresas tienen diseñado e implantado un plan de prevención de riesgos laborales y normativa en calidad, las pequeñas regulan su producción por las normativas de sanidad e higiene alimentaria, y la prevención se logra a partir de la experiencia.

El empleo de sistemas de protección de la maquinaria es otro componente crítico en la fabricación segura de bebidas. Equipos como las máquinas llenadoras y las cintas transportadoras se mueven a alta velocidad y, si carecen de protección, pueden enganchar la ropa o partes del cuerpo de los trabajadores, causando lesiones potencialmente graves. Las cintas transportadoras, poleas, engranajes y ejes deben llevar cubiertas apropiadas para evitar el contacto del trabajador. Las transportadoras que se mueven sobre las cabezas pueden presentar un peligro adicional de caída de las cajas, por lo que conviene instalar redes o telas metálicas para evitar este peligro. Hay que implantar programas de mantenimiento para que todas las protecciones que

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

se retiran cuando se necesita reparar el equipo sean repuestas tan pronto finalice el trabajo de reparación.

La industria de bebidas presenta muchas situaciones en que existe un riesgo de entrada en espacios confinados. Ejemplos de dichas situaciones son:

- Tinajas de mezcla en la industria de bebidas refrescantes en las que están presentes vapores o gases nocivos.
- Tanques de cereales en las industrias de la cerveza y de los licores destilados.
- Tanques de fermentación en la elaboración de cerveza y vino.
- Fermentadores y alambiques en la industria de licores destilados.

5. CALIDAD.

La calidad en los últimos años ha ido aumentando por exigencias normativas, lo que implica fundamentalmente dentro de las empresas del sector la estandarización y gestión de sus procesos, la creación de índices, etc. Cada vez se hace más complejo el cumplimiento de todas las normas nacionales y comunitarias existentes, haciendo más imprescindible la especialización interna además de tener que poner al día, en esta materia, a sus trabajadores.

En el ámbito de la certificación en calidad, aunque es voluntario, hay una reglamentación, y España, en los últimos años, ha experimentado un incremento importante en la implantación de sistemas de calidad según norma ISO 9001:2000.

En cuanto a la normativa o reglamentación, al ser un subsector de la industria alimentaria, se encuentra sometido a una legislación transversal y a una legislación específica muy amplia. Muchas veces las empresas se encuentran con que están todavía adaptándose a una norma cuando entra en vigor otra normativa complementaria, con lo que supone un esfuerzo de adaptación continuo para las empresas e industrias del sector.

La normativa de calidad que afecta al sector comprende la seguridad alimentaria, que implica que todos los trabajadores tienen que tener la formación pertinente en manipulación de alimentos, normas de compatibilidad de productos no frigoríficos de obligado cumplimiento, gestión de puntos críticos de control, trazabilidad, gestión de contingencias, etc.

Todos los puestos de trabajo con independencia de su nivel han de asumir en sus competencias y realizaciones profesionales los contenidos de la normativa de calidad que son de obligado cumplimiento. La calidad afecta transversalmente a todas las ocupaciones y puestos de trabajo, pero siempre en función de los niveles de responsabilidad asumidos en el marco de la organización.

“La introducción de sistemas de calidad es un indicador de futuro para una empresa.

La normativa de calidad hay que asegurarla, pero progresivamente la empresa tiene que entrar en una dinámica que lleve a un sistema de gestión de calidad total, como elemento interno de desarrollo de la propia empresa.”

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

Un 70,34% de los trabajadores del sector consideran muy importantes los cambios que se han producido en sus respectivos puestos de trabajo como consecuencia de las nuevas normas de trabajo referentes a los procesos de calidad. Un 84,21% de los representantes de los trabajadores también consideran importante las nuevas normas de trabajo referentes a la calidad y este porcentaje desciende a los 79,17% en opinión de los expertos en formación continua consultados.

Durante 2002 se certificaron 423 empresas del sector alimentario según la norma ISO 9000 de aseguramiento de la calidad, lo que eleva a 1443 el total de empresas alimentarias certificadas según esta norma en España. De ellas, 23 pertenecen al subsector bebidas, 111 al subsector vitivinícola, 33 al subsector cervecero y 61 al subsector de aguas y bebidas analcohólicas.

DISTRIBUCIÓN POR SUBSECTORES DE EMPRESAS CERTIFICADAS EN LAS CCAA, NORMAS ISO 9000 (AÑOS 93-02)-DICIEMBRE 2002.

SUBSECTOR CCAA	Elaboración de BEBIDAS	Elaboración de VINOS	Elaboración de CERVEZA	AGUAS, BEBIDAS ANALCOHÓLICAS
ANDALUCÍA	2	23	7	18
ARAGÓN		4	1	2
ASTURIAS	1	1		5
BALEARES		1		2
CANARIAS			13	1
CANTABRIA		2		
CASTILLA Y LEÓN		7		5
CASTILLA MANCHA	4	9	1	5
CATALUÑA	2	2	3	10
EXTREMADURA		3		
GALICIA	3	4		4
MADRID	2		2	2
MURCIA	1	4	1	1
NAVARRA	2	9	1	1
PAÍS VASCO	1	14		1
RIOJA		20		
VALENCIA	4	6	2	5
<i>TOTAL CERTIFICADAS</i>	22	109	31	62
TOTAL EMPRESAS	781	4.503	23	567

Por Subsectores, el mayor número de industrias certificadas está en el subsector de elaboración de vinos. En el subsector de elaboración de cerveza, a pesar de contar con un reducido número de establecimientos pero con grandes instalaciones industriales, es de destacar el elevado número de centros certificados respecto al total existente en España. En este caso, están certificados el 30%.

6. CAMBIOS TÉCNICOS Y ORGANIZATIVOS ESPECÍFICOS DEL SECTOR.

La globalización de los mercados, la implantación generalizada de las tecnologías de la información y la comunicación, los cambios rápidos en la demanda, etc. hacen que las empresas del sector, para poder competir, se hayan visto obligadas a adaptarse a cambios de producción, organización y gestión.

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

Los cambios tecnológicos, organizativos y productivos que se están llevando a cabo en las distintas empresas integrantes de este sector, además de influir en la evolución de la actividad productiva están provocando una rápida transformación de los perfiles profesionales y, consecuentemente, en las cualificaciones exigidas a los trabajadores. Una transformación que incide tanto en los conocimientos y competencias, como en las aptitudes y actitudes a desarrollar en el ejercicio de sus funciones.

Una opinión muy generalizada en el Sector de Elaboración de Bebidas, y concretamente en el sector del vino, es la salida a los mercados internacionales, es decir, la exportación y los cambios organizativos que ello supone.

Son varias las razones que los expertos del sector han comentado para manifestar rotundamente que el sector debe dirigirse hacia la exportación. El por qué de esta afirmación obedece a una serie de causas:

- Estancamiento de nuestro propio mercado interior
- Cambios en los hábitos de consumo.

En esta línea, la nueva organización de los grupos de trabajo ha supuesto para el 52,42% de los trabajadores cambios importantes en sus respectivos puestos de trabajo.

“Se debe hacer una estrategia en el país de destino de comercialización, para eso necesitas tener la mentalidad adecuada, la dimensión y los recursos.”

Del mismo modo, los cambios en los contenidos y en las exigencias de las tareas inherentes a los distintos puestos de trabajo, los nuevos sistemas y procedimientos de trabajo, las nuevas tecnologías de producción han motivado cambios muy importantes que han afectado de forma significativa a los trabajadores del sector.

Según los representantes de los trabajadores consultados, los aspectos de trabajo que más han cambiado relacionados con la organización e innovación en maquinaria y procesos son:

- Adaptación a nuevos sistemas de trabajo.
- Cambio de algunas tareas inherentes a los distintos puestos de trabajo.
- Cambios del sistema organizativo global.
- Cambios relativos al concepto de equipo de trabajo actualmente.
- Mayores exigencias en el contenido de la tarea.
- Mejora de las relaciones interpersonales en el ámbito laboral.
- Incorporación de maquinaria más moderna.
- Existencia de más trabajo derivado del incremento en producción.
- Mayor mecanización existente.
- Aumento de producción derivado de la existencia de nuevas máquinas.

De todos los citados, las que han tenido un mayor calado a juicio de los representantes de los trabajadores consultados en el estudio, son las nuevas normas implementadas relativas a calidad, siendo consideradas como muy importantes por un 84,21%.

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS



FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA

A continuación, y también a juicio de los representantes de los trabajadores consultados, otro de los aspectos que más cambios han generado en el sector han sido los derivados de los nuevos sistemas informáticos o de comunicación. Así el 68,3% de ellos considera, al menos importante, la trascendencia de los cambios acontecidos.



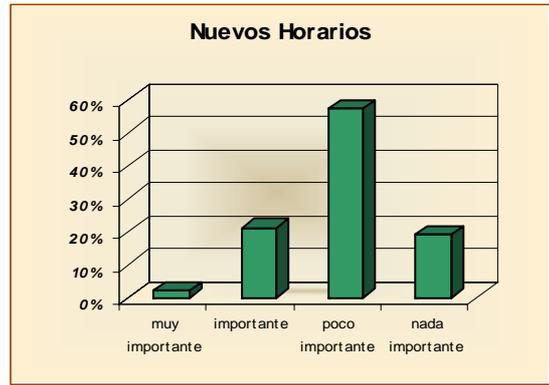
Los expertos de Formación Continua consideran importante, de forma general, los cambios producidos en cuanto a nuevas maquinarias, herramientas y equipos de trabajo relacionados con el sector que nos ocupa.



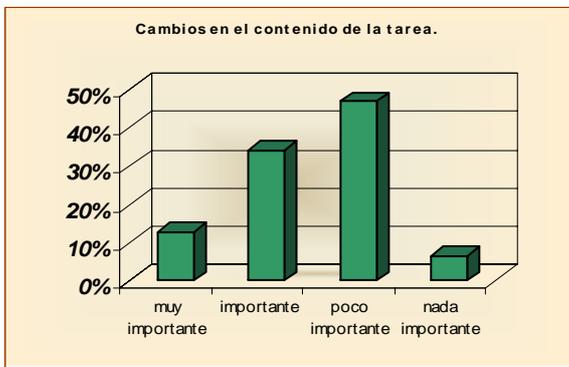
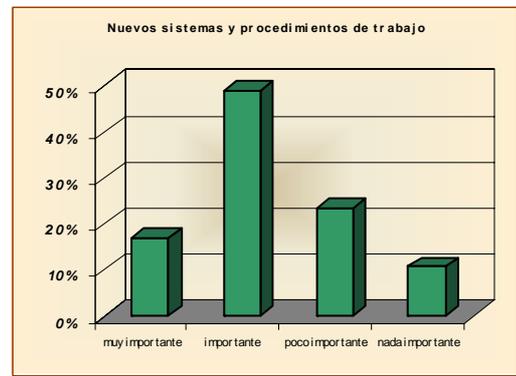
En cuanto a los cambios en la organización de los grupos de trabajo, no es un factor que crean interesante los expertos de formación continua consultados. Mientras que un 40,43% considera importante estos cambios, un 42,55%, considera poco importantes estos cambios ocasionados.

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

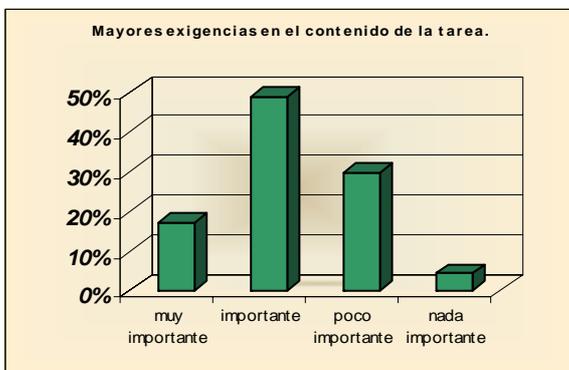
Los expertos de formación continua no consideran importantes los cambios producidos en el sector con referencia a los nuevos horarios. Así, un 57,45% considera poco importante estos cambios.



Los nuevos sistemas y procedimientos de trabajo tienen un peso importante en cuanto a cambios producidos en el sector. Los expertos de formación continua creen importante estos cambios en un 48,94%.



En cuanto a los cambios organizativos referidos al contenido de la tarea, los expertos de formación continua, en un 46,81% consideran poco importantes estos cambios.



Las exigencias en el contenido de la tarea es un factor importante. Los expertos de formación continua consideran importante en un 48,94% los cambios organizativos en la planificación de los contenidos de la tarea.

SITUACIÓN DE LAS PYME Y MICRIPYME.

A nivel nacional, según el Directorio Central de Empresas (DIRCE), a 1 de enero del año 2004 había en España 2.938.464 Pyme (empresas comprendidas entre 0 y 249 asalariados). Es decir, el 99,87% de las 2.942.342, empresas que conforman el censo, excluida la agricultura y la pesca.

EMPRESAS ESPAÑOLAS SEGÚN ESTRATO DE ASALARIADOS

Sin Asalariados	Micro- Empresas 0-9	Pequeñas 10-49	Medianas 50-249	PYME 0-249	Grandes 250 y más	TOTAL
1.500.394	2.765.493	151.506	21.465	2.938.464	3.878	2.942.342
50,99	93,99	5,15	0,73	99,87	0,13	100

FUENTE: INE, DIRCE 2004

En España hay en la actualidad 6,8 Pyme por cada 100 habitantes, 15,2 por cada 100 activos y 16,9 por cada 100 ocupados. Por cada Km². hay 5,8 empresas y por cada 100.000 euros del PIB, 0,4 (año 2003, a precios de mercado, precios corrientes).

INDICADORES DE REFERENCIA

PYME per cápita (por 100 habitantes)	PYME por activo (por 100 activos)	PYME por ocupado (por 100 ocupados)	PYME en relación con PIB (por cada 100.000 unidades €)	PYME por Km ²
6,81	15,22	16,98	0,40	5,82

FUENTE: INE, DIRCE 2004, PADRÓN MUNICIPAL DE HAB/03, EPA, IV TRIM 04

En la distribución por tamaño de asalariados, el mayor peso porcentual lo soportan las empresas sin asalariados, que suponen casi el 51% del total de empresas. Aunque la evolución de este tipo de empresa, dentro del conjunto es descendente, ya que desde el 1 de enero de 1995, al 1 de enero de 2003, han pasado de representar el 58% al mencionado 51%.

2000	2001	2002	2003	2004
54,61	53,26	52,59	51,90	50,99

De este retroceso se están beneficiando las empresas pequeñas (10 a 49 asalariados) que, de suponer un 4,5% en 1995, han pasado a representar el 5,2% en 2004.

Este transvase de las empresas sin asalariados a las pequeñas empresas contribuye a una mayor convergencia con el tamaño medio de las Pyme de la Unión Europea.

En el escenario actual, las Pyme se encuentran con el reto de la internacionalización de mercados, la globalización de la economía y la necesidad de aumentar su competitividad, con el objetivo de mantenerse en un mercado cambiante, caracterizado por una oferta de nuevos productos mayor que la capacidad de demanda, nuevos mercados emergentes, etc.

DOCUMENTO DE SÍNTESIS

ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

Con estos condicionantes, la supervivencia de la Pyme en el sector pasa por su capacidad de innovación, tanto en la generación de nuevos conceptos, como de nuevos productos o nuevos procesos.

De los datos que se extraen de la "Estadística sobre las actividades en Investigación Científica y Desarrollo Tecnológico. Indicadores básicos 2001" publicados por el INE en 2003, se deriva que el gasto interno en I+D en miles de euros en el sector de Alimentación, Bebidas y Tabaco fue el siguiente:

SECTOR	TOTAL	%
ALIMENTACIÓN, BEBIDAS Y TABACO	100.413	3,1
TOTAL INDUSTRIA	1.995.338	61,2

FUENTE: ÚLTIMOS DATOS PUBLICADOS EN INE BASE, PUBLICADOS EN DICIEMBRE 2002. ESTADÍSTICA SOBRE ACTIVIDADES DE I+D.

Un 82,9% de las Pyme considera que es necesario invertir en tecnologías de la información y las comunicaciones para ser competitivos hoy en día. Esta visión por parte de las Pyme supone considerar los sistemas de gestión del conocimiento como otra de las herramientas que puede aumentar la competitividad de la Pyme.

Según la Encuesta sobre Estrategias Empresariales (EEE) elaborada por la Fundación SEPI con datos de 2001, y para una muestra de 1.006 empresas de menos de 200 trabajadores y 449 de más de 200 trabajadores, se obtuvieron los siguientes resultados:

Actividades de I + D en el sector de Elaboración de Bebidas:

Empresas con menos de 200 trabajadores

	No realiza ni contrata	Realiza y no contrata	Contrata y no realiza	Realiza y contrata	TOTAL EMPRESAS
BEBIDAS	90%	0,0%	0%	18,2%	11
TOTAL INDUSTRIA	79,4 %	8,7%	8,7%	8,7%	1006

FUENTE: ENCUESTA SOBRE ESTRATEGIAS EMPRESARIALES, FUNDACIÓN SEPI, 2002

De estos datos se desprende un peso de la I+D ligeramente inferior a la media de la industria española.

Empresas con más de 200 trabajadores

	No realiza ni contrata	Realiza y no contrata	Contrata y no realiza	Realiza y contrata	TOTAL EMPRESAS
BEBIDAS	27,3	27,3%	18,2%	27,3%	11
TOTAL INDUSTRIA	29,6	22,7	7,1	40,5	449

FUENTE: ENCUESTA SOBRE ESTRATEGIAS EMPRESARIALES, FUNDACIÓN SEPI, 2002

Se observa un mayor peso de las actividades de I+D en comparación con las empresas de más de 200 trabajadores.

**Media de los gastos en I +D del comercio tecnológico por sectores
(Datos en miles de Euros).**

Empresas de menos de 200 trabajadores

	Gastos externos I+D	Gastos internos I+D	Gastos totales I+D	Importación de Tecnología	Exportación de Tecnología
BEBIDAS	0,6	0,0	0,6	0,0	0,0
MEDIA DE LA INDUSTRIA	15,2	29,3	44,5		1,2

FUENTE: ENCUESTA SOBRE ESTRATEGIAS EMPRESARIALES, FUNDACIÓN SEPI, 2002 (DATOS 2001).

Empresas de más de 200 trabajadores

	Gastos externos I+D	Gastos internos I+D	Gastos totales I+D	Importación de Tecnología	Exportación de Tecnología
BEBIDAS	431,9	164,5	596,4	4,4	0,0
MEDIA DE LA INDUSTRIA	1211,4	180,9	217,3	247,1	197,1

FUENTE: ENCUESTA SOBRE ESTRATEGIAS EMPRESARIALES, FUNDACIÓN SEPI, 2002 (DATOS 2001).

En cuanto a la proporción de empresas que conocen los incentivos fiscales a I+D e innovación tecnológica por sectores y tamaños se extraen los siguientes datos:

	TAMAÑO DE LA EMPRESA	
	< 200 trabajadores	> 200 trabajadores
BEBIDAS	0,0%	36,4

FUENTE: ENCUESTA SOBRE ESTRATEGIAS EMPRESARIALES, FUNDACIÓN SEPI, 2002

La explicación a estos bajos resultados no hay que buscarla en un desconocimiento de los instrumentos de apoyo a la Pyme sino en causas más complejas que afectan de lleno la cultura empresarial, como el hecho que no se esté utilizando la inversión en I+D como estrategia de competitividad.

El marco fiscal existente en España no favorece especialmente a la nueva empresa o a las Pyme con escasa capacidad para financiar la I+ D+i.

Recientemente, con la creación de la Agencia de Acreditación en Investigación, Desarrollo e Innovación Tecnológica (AIDIT), dependiente del Ministerio de Ciencia y Tecnología (MCYT), se ha puesto fin a la inseguridad de las empresas en el momento de diferenciar de manera objetiva y cualificada los contenidos de I+D+i de un proyecto, y en la conceptualización de estos contenidos.

La orientación hacia el nuevo perfil de consumidor se convierte en uno de los principales caballos de batalla de la competitividad del sector. Este hecho, junto con el aumento de los conocimientos y exigencias del consumidor, se erige en uno de los ejes del desarrollo tecnológico del sector en los próximos años.

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

Estas demandas que la Pyme deberá satisfacer se pueden agrupar bajo los siguientes conceptos:

- Calidad y Seguridad.
 - Caracterización y control del producto: Se plantea el desarrollo y utilización de métodos no destructivos. Se apunta el desarrollo y aplicación de tecnologías para diferenciación de productos según su origen. Los métodos de control deberán ser versátiles y, en la medida de lo posible, multiobjeto.
 - Control de calidad: Los diferentes parámetros físicos, químicos y biológicos, así como su interacción, serán conocidos con exactitud, determinando la calidad del producto.
- Presentación del producto:
 - Nuevos envases: Nuevos diseños a partir de la utilización de nuevos materiales y tecnologías. Nuevos métodos de etiquetado más veloces y mejorados con información precisa.
 - Diseño de nuevos procesos y envases adaptados a nuevos nichos de mercado.

Las Pyme del sector presentan las siguientes características:

- Gran atomización existente.
- Poca capacidad para crear marcas y nuevos productos.
- Baja capacidad de crecimiento por poca disponibilidad de capital.

Estas características dificultan una adecuada orientación del productor hacia el consumidor final y suponen un menor poder negociador con la gran distribución, así como menores posibilidades de exportación.

Las Pyme se encuentran a la hora de comercializar sus productos con una serie de problemas:

A) PROBLEMAS DE LAS PYME EN LA COMERCIALIZACIÓN DE SUS PRODUCTOS:

- Poca capacidad de la Pyme para crear marcas propias y nuevos productos:
- Escasa orientación del productor hacia el consumidor:
El actual escenario competitivo obliga a las empresas productoras a estar orientadas permanentemente al consumidor y sus hábitos de compra y de consumo.
- Atomización del sector:
Nos encontramos ante una estructura sectorial caracterizada por un alto nivel de atomización: aproximadamente el 97,38% de las empresas dan empleo a menos de 50 personas, mientras que sólo el 0,3% se le puede denominar gran empresa (con más de 200 trabajadores en plantilla).
La atomización del sector limita la capacidad de comercialización de los productos lo que conlleva a una menor rentabilidad de las empresas.

- **Insuficientes recursos en Tecnologías de la Información y Comunicación:**
La incorporación de las TIC (Tecnologías de la Información y la Comunicación) en las empresas está suponiendo que la información se pueda procesar y transferir a otros lugares (o empresas) mediante las redes de comunicación.
La gestión adecuada de la información pasa a ser un elemento clave para la competitividad de las empresas. La digitalización implica un cambio en la propia concepción y definición de los tipos de negocio y de los nichos de mercado.
La evolución tecnológica constituye una nueva herramienta competitiva para las Pyme. Los recursos que ofrecen las TIC constituyen un nuevo ámbito a considerar en la planificación estratégica de las empresas.
- **Debilidad en la estructura de las PYME para la exportación:**
La inexistencia de departamentos de exportación, dificultades de financiación, cultura de la empresa, inexistencia de alianzas con potentes redes de distribución extranjeras, insuficientes acciones de promoción internacional, son algunos de los aspectos que no permiten a las PYME una mayor exportación.
- **Desigualdad en el reparto de márgenes a lo largo de la cadena de comercialización.**

B) PROBLEMAS DE LAS PYME EN SU RELACIÓN CON LA GRAN DISTRIBUCIÓN:

- **Menor poder negociador con la gran distribución:**
Las Pyme se ven abocadas a negociar con la gran distribución con los problemas que ello genera para las Pyme.
- **Mayor cuota de mercado de las marcas de distribuidor:**
La gran distribución, cuando comercializa marcas propias, reduce el número de marcas de otros fabricantes limitándose a ofrecer una o dos marcas de fabricantes líderes y una marca de primer precio de fabricante poco conocido. Esta situación perjudica especialmente a las Pyme y especialmente, a los fabricantes de marcas no líderes, que ven reducidas sus posibilidades de venta en gran parte de los establecimientos de la gran distribución.

C) PROBLEMAS DE LAS PYME EN SU RELACIÓN CON EL ENTORNO (CONSUMIDOR Y ENTORNO NORMATIVO):

- **Mayores exigencias en cuanto a seguridad alimentaria y trazabilidad:**
El endurecimiento del entorno normativo en materia de calidad y seguridad alimentaria supone básicamente el control de la trazabilidad de producto, junto a la implantación de sistemas de certificación de la producción.
El esquema de trazabilidad implica que desde la explotación hasta el detallista existan registros de entrada y salida con datos suficientes para poder seguir el rastro del producto.
La exigencia del consumidor en la garantía y seguridad de los productos que está consumiendo implica que las Pyme del sector deban impulsar sistemas de gestión y control de calidad cada vez más avanzados que

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

incluyan todos los elementos de la cadena de producción. Es decir, la trazabilidad de sus procesos y productos.

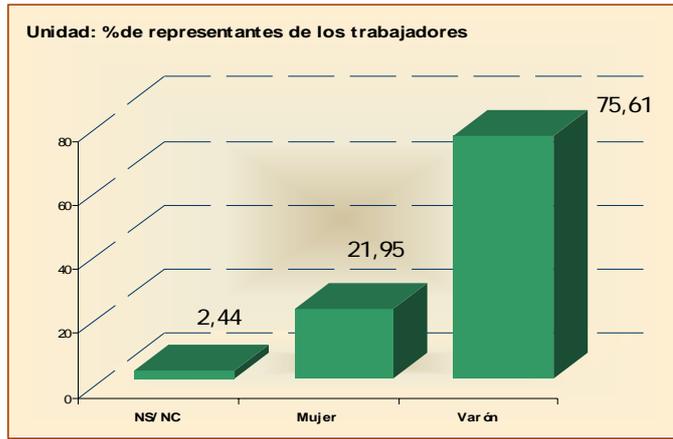
El 90,1% de las Pyme de la Industria de Alimentación y Bebidas declara haber realizado nuevas inversiones para la expansión de su empresa. De ellas, un 71,6% han recurrido a instrumentos de financiación externos.

Las principales fórmulas financieras empleadas por las Pyme son el crédito o préstamo, junto a los recursos propios. No existen diferencias significativas en cuanto a la forma de acceso a la financiación, a excepción de que la hipoteca y el renting son fórmulas utilizadas más frecuentemente por las empresas medianas (el 24% y el 16% de empresas medianas las usan respectivamente), y en menor medida por la microempresa (8,4% y 1,4% respectivamente).

ANÁLISIS DE LAS RELACIONES LABORALES.

1. PANORAMA SECTORIAL SEGÚN LOS REPRESENTANTES DE LOS TRABAJADORES

El género predominante entre los representantes de los trabajadores es varón (con un 75,61%).



FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA

En cuanto a la edad, al igual que los trabajadores y los expertos en formación continua su edad se encuentra comprendida entre los 30 y 39 años.

Por subsectores la distribución de los representantes de los trabajadores es la siguiente:

REPRESENTANTES DE LOS TRABAJADORES	%
Producción destilación de bebidas alcohólicas	4,88
Destilación de alcohol etílico procedente de fermentación	4,88
Elaboración de vinos	41,46
Elaboración de sidra y otras bebidas fermentadas a partir de frutas	43,90
Elaboración de otras bebidas no destiladas procedentes de la fermentación	51,22
Fabricación de cerveza	63,41
Fabricación de malta	63,41
Producción de aguas minerales y bebidas analcohólicas	100,00

2. CONVENIOS COLECTIVOS Y LEGISLACIÓN SOCIAL NACIONAL

- Resolución de 24 de febrero de 2003, de la Dirección General de Trabajo, por la que se dispone la inscripción en el registro y publicación del acuerdo marco para el sector de industrias de aguas de bebidas envasadas.
- Laudo arbitral de establecimiento de las disposiciones reguladoras de la estructura profesional, promoción profesional y económica de los trabajadores, estructura salarial y régimen de faltas y sanciones en el subsector de empresas embotelladoras de aguas minerales naturales.

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

- Acuerdo marco para las industrias de bebidas refrescantes.
- Laudo arbitral por el que se establecen las disposiciones reguladoras de la estructura profesional, promoción profesional y económica de los trabajadores, estructura salarial y régimen de faltas y sanciones en las industrias vinícolas, alcoholeras, licoreras y sidreras.
- Resolución de 3 de septiembre de 2003, de la Dirección General de Trabajo, por la que se dispone la inscripción en el registro y publicación del acuerdo para el fomento de la formación, el empleo, las cualificaciones profesionales y la prevención de riesgos laborales en el sector alimentación y bebidas.

Aparte de éstos, existe una multitud de convenios sectoriales suscritos de ámbito territorial (tanto interprovincial como provincial).

3. AFILIACIÓN A LA SEGURIDAD SOCIAL.

En el 2003, los **afiliados a la Seguridad Social** en la industria de la alimentación y bebidas suponían un 13,89% de los afiliados del sector industrial y un 2,15% del total de la economía española.

AFILIADOS A LA SEGURIDAD SOCIAL (MILES)			
	TOTAL ECONOMÍA	TOTAL INDUSTRIA	ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS
2002	16126	2680	360
2003	16615	2663	364
2004	17089	2651	368

FUENTE: FIAB a partir de datos del MTAS

PREVISIÓN DE EVOLUCIÓN A TRES AÑOS.

En cuanto a la previsión de la SITUACIÓN ECONÓMICO - EMPRESARIAL del sector:

- La evolución económica será constante, pudiéndose producir un crecimiento moderado:
 - Debido a la situación de estancamiento que tiene el sector del vino en la actualidad, las previsiones de futuro se centran en la necesidad de especialización y aumento de calidad basadas en las denominaciones de origen, en la importancia de la apertura de nuevos mercados, en la necesidad de personal comercial especializado en los productos y con conocimientos de idiomas, y en la producción basada en las necesidades de los consumidores.
 - Los alcoholes y licores parten de un mercado estancado entre otros aspectos, por la mala imagen social de sus productos y las campañas antialcohólicas. De cara al futuro, las previsiones de crecimiento no son buenas.
- La diversificación de los productos es totalmente dependiente del subsector:
 - Las bebidas analcohólicas son las que mayores posibilidades de innovación y diversificación presentan.
 - Las aguas no presentan las mismas posibilidades, pero debido a la cultura de una "vida sana" pueden experimentar un cierto auge.
 - Los vinos tienen muy limitadas sus posibilidades de innovación, pero la especialización y la calidad serán sus marcas diferenciadoras.
 - Las bebidas espirituosas tampoco tienen un gran margen de maniobra debido a sus características.
 - Los alcoholes y licores pueden experimentar un auge debido a la elaboración de bebidas alcohólicas mezcladas con refrescos.
 - Las cervezas tienen igualmente un margen de innovación muy limitado, aunque la incorporación de nuevos sabores es una vía que están utilizando para acercarse a nuevos mercados.
 - La innovación se centra más en los envases, que asumen diseños novedosos.
- Todos los subsectores centrarán su producción en la calidad y la especialización.
- La concentración empresarial varía en función del subsector:
 - Los vinos se caracterizan por la dispersión, existen algunos grandes grupos empresariales pero predominan las pequeñas bodegas.
 - Los alcoholes y licores presentan un nivel alto de concentración, al igual que las bebidas espirituosas.
 - Las cervezas tienen un nivel muy alto de concentración. Existen grandes grupos empresariales (multinacionales) pero en determinadas comunidades autónomas siguen persistiendo las cervezas de la zona.

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

- Las aguas presentan también un nivel alto de concentración, aunque todavía existen en algunos manantiales pequeñas empresas que ofrecen producción a nivel local.
- Las bebidas analcohólicas (refrescantes) están concentradas en grandes grupos empresariales (multinacionales), aunque en algunas zonas siguen existiendo pequeñas empresas familiares que ofrecen producción a nivel local.
- Parece que la tendencia de todos los subsectores se orienta hacia la concentración. Como consecuencia de esta situación, puede ocurrir:
 - Cambios en la ocupación: desaparecerán determinados puestos de trabajo pero pueden surgir nuevas ocupaciones.
 - Se producirá un aumento en la necesidad de especialización, y por tanto, de formación de los trabajadores.
- La calidad es un aspecto que las empresas están incorporando progresivamente, con independencia de su tamaño (aunque los ritmos de incorporación no sean iguales), ya que se percibe como un valor añadido.
- Se percibe la necesidad de implicar a toda la plantilla en el sistema de calidad.
- En las empresas de mayor tamaño se plantea igualmente la necesidad de contar con personal especializado en materia de calidad.
- Al igual que ocurre con la calidad, el medio ambiente es otro aspecto que las empresas están comenzado a observar, aunque la certificación en medio ambiente no está tan extendida como la de calidad.
- En las grandes empresas el ritmo de adecuación a la normativa es más rápido, pero las pequeñas empresas también están tratando de ponerse al día.
- La observancia de la legislación en prevención de riesgos laborales se prevé que vaya en aumento, aunque la situación de partida es que no se percibe como un sector con alta siniestralidad.
- Principalmente en las grandes empresas podrán surgir figuras ligadas a la prevención de riesgos laborales.
- Cualquier cambio que se produzca en el sector relacionado con las nuevas tecnologías de la información, de la producción, la gestión empresarial, legislación, etc. deberá ir acompañado de la consiguiente información, sensibilización y formación de la plantilla, con un grado de implicación directamente proporcional a la responsabilidad.
- Si se producen mejoras tecnológicas tendrán un reflejo directo en la reducción de costes.
- La legislación específica del sector irá en aumento, exigiendo a las empresas un mayor control y especialización, que tendrá reflejo directo en la calidad del producto, en la necesidad de implantar sistemas de gestión de calidad total, así como en la importancia de la implicación de toda la plantilla.

**ANÁLISIS DE LA OCUPACIÓN
DEL SECTOR DE INDUSTRIAS
DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS**

PRESENTACIÓN.

1. OBJETIVOS DEL ANÁLISIS OCUPACIONAL

El objetivo del análisis ocupacional es delinear el Mapa de ocupaciones del Sector:

- Relacionando las ocupaciones con la codificación de la C.N.O.- 94 (con un nivel de desagregación de cuatro dígitos) y CIUO 88 y catalogándolas según:
 - Ocupaciones específicas del Sector.
 - Ocupaciones relacionadas con el Sector.
 - Ocupaciones transversales de apoyo o asociadas a los procesos productivos de este Sector.
- Describiendo el perfil profesional, en términos de competencias, de cada una de las ocupaciones específicas y relacionadas del Sector, encuadrándolas en las fases de los procesos productivos identificados en el análisis económico-empresarial del Sector.
- Analizando por cada una de las ocupaciones específicas y relacionadas y transversales identificadas:
 - El volumen de empleo en función de las principales variables socio-demográficas y aquellas que tipifican la relación laboral.
 - Los cambios derivados de la evolución del sistema productivo en los perfiles profesionales. Prestando especial atención a mujeres, colectivos Luxemburgo y otros colectivos en riesgo de exclusión del mercado de trabajo y señalando su distribución demográfica y geográfica.
- Estableciendo las tendencias de evolución de las ocupaciones y especificando:
 - Las ocupaciones emergentes.
 - Las ocupaciones en expansión.
 - Las ocupaciones en trance de obsolescencia o recesión.
 - Las ocupaciones sujetas a modificaciones sustanciales

2. ÁMBITO DEL ESTUDIO

El ámbito de estudio corresponde a los siguientes códigos de la Clasificación Nacional de Actividades Económicas:

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

15.9 Industria de Elaboración de Bebidas	
CNAE	Subsector
15.91	Destilación de bebidas alcohólicas.
15.911	Obtención de aguardientes naturales.
15.912	Obtención de otras bebidas alcohólicas destiladas.
15.92	Destilación de alcohol etílico procedente de fermentación.
15.93	Elaboración de vinos.
15.931	Elaboración de cavas y vinos espumosos naturales.
15.932	Elaboración y crianza de vinos.
15.94	Elaboración de sidra y otras bebidas fermentadas a partir de frutas.
15.95	Elaboración de otras bebidas no destiladas, procedentes de fermentación.
15.96	Fabricación de cerveza.
15.97	Fabricación de malta.
15.98	Producción de aguas minerales y bebidas analcohólicas.
15.981	Envasado de agua mineral natural, de manantial y potable preparada.
15.982	Producción de bebidas refrescantes sin alcohol.

3. INTRODUCCIÓN

La **ocupación** constituye el primer escalón en el agrupamiento de las actividades laborales representando así un concepto clave para el establecimiento de los criterios de cualificación o, lo que es lo mismo, para definir las capacidades necesarias para desempeñar las tareas inherentes a un empleo o puesto de trabajo determinado.

En este sentido, el RD 797/1995 por el que se establecen las directrices sobre los certificados de profesionalidad y los correspondientes contenidos mínimos de la formación profesional ocupacional, nos aporta una doble definición sobre el término "ocupación":

- (a) La ocupación es *"la unidad básica de análisis y ordenación de la actividad laboral, entendida como un agregado de competencias con valor y significado en el empleo, con un sustrato de profesionalidad socialmente reconocido y referente efectivo en la dinámica del encuentro cotidiano entre la oferta y la demanda de trabajo"*.
- (b) La ocupación debe, por tanto, entenderse como *"el patrón que reúne idealmente todas aquellas competencias presentes en la realidad del mundo productivo"*.

De un modo menos ortodoxo podemos referirnos a la ocupación como la agrupación de actividades profesionales pertenecientes a diferentes puestos de trabajo cuyas tareas presentan características comunes, normas, técnicas y medios semejantes que responden a un nivel de cualificación.

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

La ocupación es, por tanto, una agrupación de funciones que conlleva la realización de uno o varios productos finales expresados en términos de proceso, método y resultado final.

La organización del **Mapa Ocupacional** del Sector Industrial de Elaboración de Bebidas se apoya fundamentalmente en el concepto de ocupación, e implícitamente, en la estructura teórica de la Clasificación Nacional de Ocupaciones de 1994 (CNO-94), así como en la Clasificación internacional Uniforme de Ocupaciones (CIU-88), y en las profesiones identificadas en ambas clasificaciones.

Éste ha sido el ámbito conceptual sobre el que inicialmente se ha tratado de fundamentar el presente mapa ocupacional.

Pese a ello, es necesario señalar que las ocupaciones del sector detectadas, carecen de una clara correspondencia con la Clasificación Nacional de Ocupaciones (CNO-94) según las manifestaciones realizadas por los principales agentes sociales representantes del sector, contrarias para llevar a cabo tanto la integración con la Clasificación Nacional de Ocupaciones, como con los 8-9 grupos profesionales en estos momentos existentes en el ámbito jurídico-laboral de la Negociación Colectiva. Tales agentes entienden que tal labor implica una excesiva simplificación, con la consiguiente pérdida de matices diferenciales que deben ser respetados.

Así mismo se han tenido en cuenta las ocupaciones tradicionalmente descritas en los Planes de Formación Continua del sector.

Ya en el ámbito del estudio de perfiles profesionales, las ocupaciones son catalogadas en:

- Ocupaciones específicas del sector, aquellas que son propias y distintivas de los procesos productivos de este sector.
- Ocupaciones relacionadas con el sector, encuadradas directamente en los procesos productivos del sector y comunes también a otras actividades económicas.
- Ocupaciones transversales a diferentes sectores y subsectores que se encuadran en procesos de apoyo o procesos asociados a los procesos productivos de este sector.

Para cada ocupación es definido su **perfil profesional**. El perfil profesional de cada ocupación se encuentra definido por el conjunto de competencias necesarias para el desempeño de puestos de trabajo afines en los procesos productivos y se analiza la incidencia en perfiles y competencias de los cambios e innovaciones.

Por **competencia profesional** entendemos la dimensión profesional requerida para el desempeño de unas actividades de trabajo (ocupaciones), indicando las grandes funciones que las caracterizan, junto con las capacidades y conocimientos que deben poseer los trabajadores para ejercerlas con la eficacia requerida por las empresas, en las diferentes situaciones de producción y empleo.

Los criterios básicos empleados para la clasificación de las ocupaciones o perfiles profesionales han consistido en el tipo de trabajo realizado y en la cualificación, entendida esta última como la capacidad para desempeñar las tareas inherentes a un

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

empleo determinado, y en la que son tenidos en cuenta tanto el nivel como el grado de especialización.

Tomando como referencia la ocupación y las actividades laborales a ella vinculadas, podemos determinar la capacitación exigida a los trabajadores en materia de nuevos conocimientos, capacidades y comportamientos o lo que es lo mismo, su nivel de cualificación.

Los **niveles de cualificación** determinados por la Unión Europea con fecha 16 de junio de 1985 y asumidos en virtud del Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre, por el Catalogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, son asignados a cada una de las figuras profesionales atendiendo a criterios de realización en términos de conocimientos, iniciativa, autonomía, responsabilidad y complejidad, entre otros, de la actividad a desarrollar. Estos niveles son desglosados del siguiente modo:

Nivel 1:

Asignado a actividades de trabajo relativamente simples correspondientes a procesos normalizados, siendo los conocimientos teóricos y las capacidades prácticas a aplicar limitados.

Nivel 2:

Para actividades profesionales bien determinadas con la capacidad de utilizar los instrumentos y técnicas propias, que concierne principalmente a un trabajo de ejecución que puede ser autónomo en el límite de dichas técnicas. Requiere conocimientos de los fundamentos técnicos y científicos de su actividad y capacidades de comprensión y aplicación del proceso.

Nivel 3:

Conjunto de actividades profesionales que requieren el dominio de diversas técnicas y puede ser ejecutado de forma autónoma, comporta responsabilidad de coordinación y supervisión de trabajo técnico y especializado. Exige la comprensión de los fundamentos técnicos y científicos de las actividades y la evaluación de los factores del proceso y de sus repercusiones económicas.

Nivel 4:

Actividades profesionales complejas realizadas en una gran variedad de contextos que requieren conjugar variables de tipo técnico, científico, económico u organizativo para planificar acciones, definir o desarrollar proyectos, procesos, productos o servicios.

Nivel 5:

Conjunto de actividades profesionales de gran complejidad realizadas en diversos contextos a menudo impredecibles que implica planificar acciones o idear productos, procesos o servicios. Gran autonomía personal. Responsabilidad frecuente en la asignación de recursos, en el análisis, diagnóstico, diseño, ejecución y evaluación.

SITUACIÓN DE PARTIDA

1. OCUPACIONES SEGÚN CNO 94:

1.1. Ocupaciones transversales a diferentes sectores y subsectores que se encuadran en procesos de apoyo o procesos asociados a los procesos productivos de este sector.

1.2. Ocupaciones relacionadas con el sector (aquellas que se encuadran directamente en los procesos productivos de este sector aunque son comunes a otras actividades económicas).

1.3 Ocupaciones específicas del sector, es decir, aquellas que son propias y distintivas de los procesos productivos de este sector.

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

1.1. Ocupaciones presentes en el sector

Código	Título
1	DIRECCIÓN DE LAS EMPRESAS Y DE LAS ADMINISTRACIONES PÚBLICAS
A	DIRECCIÓN DE LAS ADMINISTRACIONES PÚBLICAS Y DE EMPRESAS DE 10 O MÁS ASALARIADOS
11	Dirección de empresas de 10 ó más asalariados
111	Dirección general y presidencia ejecutiva
1110	Dirección general y presidencia ejecutiva
112	Dirección de departamento de producción
1122	Dirección de departamento de producción en empresas industriales
113	Dirección de áreas y departamentos especializados
1131	Dirección de departamentos de administración y finanzas
1132	Dirección de departamentos de relaciones laborales y de recursos humanos
1133	Dirección de departamentos de comercialización y ventas
1134	Dirección de departamentos de publicidad y relaciones públicas
1135	Dirección de departamentos de abastecimiento y distribución
1136	Dirección de departamentos de servicios informáticos
1137	Dirección de departamentos de investigación y desarrollo
1138	Dirección de departamentos de servicios médicos
1139	Dirección de otros departamentos especializados no mencionados anteriormente
B	GERENCIA DE EMPRESAS CON MENOS DE 10 ASALARIADOS
14	Gerencia de otras empresas con menos de 10 asalariados
140	Gerencia de otras empresas con menos de 10 asalariados
1409	Gerencia de otras empresas con menos de 10 asalariados, no incluidas anteriormente
2	TÉCNICOS Y PROFESIONALES CIENTÍFICOS E INTELECTUALES
D	PROFESIONES ASOCIADAS A TITULACIONES DE 2º Y 3 ER CICLO UNIVERSITARIO Y AFINES
20	Profesiones asociadas a titulaciones de 2º y 3er ciclo universitario en ciencias físicas, químicas, matemáticas e ingeniería
201	Físicos, químicos y asimilados
2013	Químicos
203	Profesionales de la informática de nivel superior
2031	Analistas de sistemas y asimilados
2039	Otros profesionales de nivel superior de informática
205	Ingenieros superiores

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

2054	Ingenieros mecánicos
2055	Ingenieros químicos
2059	Otros ingenieros superiores (excepto agropecuarios)
21	Profesiones asociadas a titulaciones de 2º y 3er ciclo universitario en ciencias naturales y sanidad
211	Profesionales en ciencias naturales
2111	Biólogos, botánicos, zoólogos y asimilados
2112	Patólogos, farmacólogos y asimilados
2113	Agrónomos y asimilados
219	Otros profesionales de nivel superior de la sanidad
2190	Otros profesionales de nivel superior de la sanidad
23	Profesionales del derecho
231	Abogados y fiscales
2311	Abogados
239	Otros profesionales del derecho
2399	Otros diversos profesionales del derecho
24	Profesionales en organizaciones de empresas, profesionales en las ciencias sociales y humanas asociadas a titulaciones de 2º y 3er ciclo universitario
241	Profesionales en organización y administración de empresas
2411	Profesionales en contabilidad
2412	Profesionales en recursos humanos
2413	Profesionales de la publicidad y de las relaciones públicas
2419	Otros profesionales en organización y administración de empresas
242	Economistas
2420	Economistas
E	PROFESIONES ASOCIADAS A UNA TITULACIÓN DE 1ER CICLO UNIVERSITARIO Y AFINES
26	Profesiones asociadas a una titulación de 1er ciclo universitario en ciencias físicas, químicas, matemáticas, ingeniería y asimilados
261	Profesionales asociados a una titulación de 1er ciclo universitario en ciencias físicas, químicas y asimilados
2611	Profesionales en ciencias físicas
2613	Profesionales en ciencias químicas
263	Profesionales de nivel medio de informática
2631	Analistas de aplicaciones y programadores informáticos de nivel medio
2639	Otros profesionales de nivel medio de informática
265	Ingenieros técnicos

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

2652	Ingenieros técnicos en electricidad
2653	Ingenieros técnicos en electrónica y telecomunicaciones
2654	Ingenieros técnicos mecánicos
2655	Ingenieros técnicos químicos
2659	Otros ingenieros técnicos (excepto en especialidades agrícolas y forestales)
27	Profesiones asociadas a una titulación de 1er ciclo universitario en ciencias naturales y sanidad, excepto ópticos, fisioterapeutas y asimilados
271	Profesionales asociados a una titulación de 1er ciclo universitario en ciencias naturales
2711	Profesionales en ciencias biológicas y asimilados
2712	Ingenieros técnicos en especialidades agrícolas y forestales
29	Otras profesiones asociadas a una titulación de 1er ciclo universitaria
291	Diplomados en contabilidad y graduados sociales y técnicos de empresas y actividades turísticas
2911	Diplomados en contabilidad
2912	Graduados sociales y asimilados
3	TÉCNICOS Y PROFESIONALES DE APOYO
F	TÉCNICOS Y PROFESIONALES DE APOYO
30	Técnicos de las ciencias físicas, químicas e ingenierías
301	Delineantes y diseñadores técnicos
3010	Delineantes y diseñadores técnicos
302	Técnicos de las ciencias físicas, químicas y de las ingenierías
3021	Técnicos en ciencias físicas y químicas
3023	Técnicos en electricidad
3024	Técnicos en electrónica y telecomunicaciones
3025	Técnicos en mecánica
3026	Técnicos en química industrial
3029	Otros técnicos en ciencias físicas, químicas e ingenierías
303	Profesionales técnicos de la informática
3031	Programadores de aplicaciones informáticas y controladores de equipos informáticos
3032	Controladores de robots industriales
307	Técnicos en edificación, seguridad en el trabajo y control de calidad
3072	Técnicos de seguridad en el trabajo
3073	Técnicos en el control de calidad
31	Técnicos de las ciencias naturales y de la sanidad
311	Técnicos de las ciencias naturales y profesionales auxiliares asimilados

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

3111	Técnicos en ciencias biológicas
3112	Técnicos agrónomos, zootécnicos y forestales
312	Técnicos de sanidad
3121	Técnicos de laboratorio sanitario
313	Diversos técnicos de sanidad no clasificados en rúbricas anteriores
3131	Profesionales en dietética y nutrición
34	Profesionales de apoyo a la gestión administrativa
341	Profesionales de apoyo de la gestión administrativa, con tareas administrativas generales
3411	Secretarios administrativos y asimilados
3412	Profesionales de apoyo de servicios jurídicos y servicios similares
3413	Tenedores de libros
3414	Profesionales de apoyo en servicios estadísticos, matemáticos y afines
4	EMPLEADOS DE TIPO ADMINISTRATIVO
G	EMPLEADOS DE TIPO ADMINISTRATIVO
40	Empleados en servicios contables, financieros, y de servicios de apoyo a la producción y al transporte
401	Auxiliares contables y financieros
4011	Empleados de contabilidad y cálculo de nóminas y salarios
402	Empleados de registro de materiales, de servicios de apoyo a la producción y al transporte
4021	Empleados de control de abastecimientos e inventario
4022	Empleados de oficina de servicios de producción
4023	Empleados de oficina de servicios de transportes
42	Operadores de máquinas de oficina
421	Taquígrafos y mecanógrafos
4210	Taquígrafos y mecanógrafos
422	Grabadores de datos
4220	Grabadores de datos
43	Auxiliares administrativos sin tareas de atención al público no clasificados anteriormente
430	Auxiliares administrativos sin tareas de atención al público no clasificados anteriormente
4300	Auxiliares administrativos sin tareas de atención al público no clasificados anteriormente
44	Auxiliares administrativos con tareas de atención al público no clasificados anteriormente
440	Auxiliares administrativos con tareas de atención al público no clasificados anteriormente
4400	Auxiliares administrativos con tareas de atención al público no clasificados anteriormente
45	Empleados de trato directo con el público en agencias de viajes, recepcionistas y telefonistas

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

451	Empleados de información y recepcionistas en oficinas
4510	Empleados de información y recepcionistas en oficinas
452	Empleados de agencias de viajes, recepcionistas en establecimientos distintos de oficinas y telefonistas
4523	Telefonistas
5	TRABAJADORES DE LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN, PERSONALES, PROTECCIÓN Y VENDEDORES DE LOS COMERCIOS
J	TRABAJADORES DE LOS SERVICIOS DE PROTECCIÓN Y SEGURIDAD
52	Trabajadores de servicios de protección y seguridad
525	Guardias jurados y personal de seguridad privado
5250	Guardias jurados y personal de seguridad privado
529	Otros trabajadores de los servicios de protección y seguridad
5299	Otros diversos trabajadores de los servicios de protección y seguridad
7	ARTESANOS Y TRABAJADORES CUALIFICADOS DE LAS INDUSTRIAS MANUFACTURERAS, LA CONSTRUCCIÓN, Y LA MINERÍA, EXCEPTO LOS OPERADORES DE INSTALACIONES Y MAQUINARIA
P	TRABAJADORES CUALIFICADOS DE INDUSTRIAS DE ARTES GRÁFICAS, TEXTIL Y DE LA CONFECCIÓN, DE LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS, EBANISTAS, ARTESANOS Y OTROS ASIMILADOS
78	Trabajadores de la industria de la alimentación, bebidas y tabaco
780	Trabajadores de la industria de la alimentación, bebidas y tabaco
7805	Catadores y clasificadores de alimentos y bebidas
8	OPERADORES DE INSTALACIONES Y MAQUINARIA, Y MONTADORES
Q	OPERADORES DE INSTALACIONES INDUSTRIALES, DE MAQUINARIA FIJA; MONTADORES Y ENSAMBLADORES
80	Jefes de equipo y encargados en instalaciones industriales fijas
807	Jefes de equipo de operadores de robots industriales
8070	Jefes de equipo de operadores de robots industriales
81	Operadores de instalaciones industriales fijas y asimilados
815	Operadores en plantas industriales químicas
8151	Operadores de máquinas quebrantadoras, trituradoras y mezcladoras de sustancias químicas
8152	Operadores en instalaciones de tratamiento químico térmico
8153	Operadores de equipos de filtración y separación de sustancias químicas
8154	Operadores de equipos de destilación y reacción química (excepto tratamiento del petróleo y gas natural)
8159	Otros operadores de instalaciones de tratamiento de productos químicos
817	Operadores de robots industriales
8170	Operadores de robots industriales
82	Encargado de operadores de máquinas fijas

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

827	Encargado de operadores de máquinas para elaborar productos alimenticios, bebidas y tabaco
8270	Encargado de operadores de máquinas para elaborar productos alimenticios, bebidas y tabaco
83	Operadores de máquinas fijas
837	Operadores de máquinas para elaborar productos alimenticios, bebidas y tabaco
8378	Operadores de máquinas para elaborar bebidas alcohólicas y no alcohólicas, excepto jugos de frutas
R	CONDUCTORES Y OPERADORES DE MAQUINARIA MÓVIL
86	Conductores de vehículos para el transporte urbano o por carretera
861	Taxistas y conductores de automóviles y furgonetas
8610	Taxistas y conductores de automóviles y furgonetas
863	Conductores de camiones
8630	Conductores de camiones
9	TRABAJADORES NO CUALIFICADOS
T	PEONES DE LA AGRICULTURA, PESCA, CONSTRUCCIÓN, INDUSTRIAS MANUFACTURERAS Y TRANSPORTES
97	Peones de las industrias manufactureras
970	Peones de industrias manufactureras
9700	Peones de industrias manufactureras

1.2. Ocupaciones transversales a diferentes sectores y subsectores que se encuadran en procesos de apoyo o procesos asociados a los procesos productivos de este sector.

1	DIRECCIÓN DE LAS EMPRESAS Y DE LAS ADMINISTRACIONES PÚBLICAS
A	DIRECCIÓN DE LAS ADMINISTRACIONES PÚBLICAS Y DE EMPRESAS DE 10 O MÁS ASALARIADOS
11	Dirección de empresas de 10 ó más asalariados
111	Dirección general y presidencia ejecutiva
1110	Dirección general y presidencia ejecutiva
113	Dirección de áreas y departamentos especializados
1131	Dirección de departamentos de administración y finanzas
1132	Dirección de departamentos de relaciones laborales y de recursos humanos
1133	Dirección de departamentos de comercialización y ventas
1134	Dirección de departamentos de publicidad y relaciones públicas
1136	Dirección de departamentos de servicios informáticos
1138	Dirección de departamentos de servicios médicos

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

B	GERENCIA DE EMPRESAS CON MENOS DE 10 ASALARIADOS
14	Gerencia de otras empresas con menos de 10 asalariados
140	Gerencia de otras empresas con menos de 10 asalariados
1409	Gerencia de otras empresas con menos de 10 asalariados, no incluidas anteriormente
2	TÉCNICOS Y PROFESIONALES CIENTÍFICOS E INTELECTUALES
D	PROFESIONES ASOCIADAS A TITULACIONES DE 2º Y 3ER CICLO UNIVERSITARIO Y AFINES
20	Profesiones asociadas a titulaciones de 2º y 3er ciclo universitario en ciencias físicas, químicas, matemáticas e ingeniería
203	Profesionales de la informática de nivel superior
2031	Analistas de sistemas y asimilados
2039	Otros profesionales de nivel superior de informática
231	Abogados y fiscales
2311	Abogados
239	Otros profesionales del derecho
2399	Otros diversos profesionales del derecho
24	Profesionales en organizaciones de empresas, profesionales en las ciencias sociales y humanas asociadas a titulaciones de 2º y 3er ciclo universitario
241	Profesionales en organización y administración de empresas
2411	Profesionales en contabilidad
2412	Profesionales en recursos humanos
2413	Profesionales de la publicidad y de las relaciones públicas
2419	Otros profesionales en organización y administración de empresas
242	Economistas
2420	Economistas
E	PROFESIONES ASOCIADAS A UNA TITULACIÓN DE 1ER CICLO UNIVERSITARIO Y AFINES
26	Profesiones asociadas a una titulación de 1er ciclo universitario en ciencias físicas, químicas, matemáticas, ingeniería y asimilados
263	Profesionales de nivel medio de informática
2631	Analistas de aplicaciones y programadores informáticos de nivel medio
2639	Otros profesionales de nivel medio de informática
265	Ingenieros técnicos
2652	Ingenieros técnicos en electricidad
2653	Ingenieros técnicos en electrónica y telecomunicaciones
29	Otras profesiones asociadas a una titulación de 1er ciclo universitaria
291	Diplomados en contabilidad y graduados sociales y técnicos de empresas y actividades turísticas

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

2911	Diplomados en contabilidad
2912	Graduados sociales y asimilados
3	TÉCNICOS Y PROFESIONALES DE APOYO
F	TÉCNICOS Y PROFESIONALES DE APOYO
30	Técnicos de las ciencias físicas, químicas e ingenierías
301	Delineantes y diseñadores técnicos
3010	Delineantes y diseñadores técnicos
302	Técnicos de las ciencias físicas, químicas y de las ingenierías
3023	Técnicos en electricidad
303	Profesionales técnicos de la informática
3031	Programadores de aplicaciones informáticas y controladores de equipos informáticos
34	Profesionales de apoyo a la gestión administrativa
341	Profesionales de apoyo de la gestión administrativa, con tareas administrativas generales
3411	Secretarios administrativos y asimilados
3412	Profesionales de apoyo de servicios jurídicos y servicios similares
3413	Tenedores de libros
3414	Profesionales de apoyo en servicios estadísticos, matemáticos y afines
4	EMPLEADOS DE TIPO ADMINISTRATIVO
G	EMPLEADOS DE TIPO ADMINISTRATIVO
40	Empleados en servicios contables, financieros, y de servicios de apoyo a la producción y al transporte
401	Auxiliares contables y financieros
4011	Empleados de contabilidad y cálculo de nóminas y salarios
42	Operadores de máquinas de oficina
421	Taquígrafos y mecanógrafos
4210	Taquígrafos y mecanógrafos
422	Grabadores de datos
4220	Grabadores de datos
43	Auxiliares administrativos sin tareas de atención al público no clasificados anteriormente
430	Auxiliares administrativos sin tareas de atención al público no clasificados anteriormente
4300	Auxiliares administrativos sin tareas de atención al público no clasificados anteriormente
44	Auxiliares administrativos con tareas de atención al público no clasificados anteriormente
440	Auxiliares administrativos con tareas de atención al público no clasificados anteriormente
4400	Auxiliares administrativos con tareas de atención al público no clasificados anteriormente

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

45	Empleados de trato directo con el público en agencias de viajes, recepcionistas y telefonistas
451	Empleados de información y recepcionistas en oficinas
4510	Empleados de información y recepcionistas en oficinas
452	Empleados de agencias de viajes, recepcionistas en establecimientos distintos de oficinas y telefonistas
4523	Telefonistas
5	TRABAJADORES DE LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN, PERSONALES, PROTECCIÓN Y VENEDORES DE LOS COMERCIOS
J	TRABAJADORES DE LOS SERVICIOS DE PROTECCIÓN Y SEGURIDAD
52	Trabajadores de servicios de protección y seguridad
525	Guardias jurados y personal de seguridad privado
5250	Guardias jurados y personal de seguridad privado
529	Otros trabajadores de los servicios de protección y seguridad
5299	Otros diversos trabajadores de los servicios de protección y seguridad

1.3 Ocupaciones relacionadas con el sector, (aquellas que se encuadran directamente en los procesos productivos de este sector aunque son comunes a otras actividades económicas).

1	DIRECCIÓN DE LAS EMPRESAS Y DE LAS ADMINISTRACIONES PÚBLICAS
A	DIRECCIÓN DE LAS ADMINISTRACIONES PÚBLICAS Y DE EMPRESAS DE 10 O MÁS ASALARIADOS
11	Dirección de empresas de 10 ó más asalariados
112	Dirección de departamento de producción
1122	Dirección de departamento de producción en empresas industriales
113	Dirección de áreas y departamentos especializados
1135	Dirección de departamentos de abastecimiento y distribución
1137	Dirección de departamentos de investigación y desarrollo
1139	Dirección de otros departamentos especializados no mencionados anteriormente
2	TÉCNICOS Y PROFESIONALES CIENTÍFICOS E INTELLECTUALES
D	PROFESIONES ASOCIADAS A TITULACIONES DE 2º Y 3ER CICLO UNIVERSITARIO Y AFINES
20	Profesiones asociadas a titulaciones de 2º y 3er ciclo universitario en ciencias físicas, químicas, matemáticas e ingeniería
201	Físicos, químicos y asimilados
2013	Químicos
205	Ingenieros superiores
2054	Ingenieros mecánicos

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

2055	Ingenieros químicos
2059	Otros ingenieros superiores (excepto agropecuarios)
21	Profesiones asociadas a titulaciones de 2º y 3er ciclo universitario en ciencias naturales y sanidad
211	Profesionales en ciencias naturales
2111	Biólogos, botánicos, zoólogos y asimilados
2112	Patólogos, farmacólogos y asimilados
2113	Agrónomos y asimilados
219	Otros profesionales de nivel superior de la sanidad
2190	Otros profesionales de nivel superior de la sanidad
E	PROFESIONES ASOCIADAS A UNA TITULACIÓN DE 1ER CICLO UNIVERSITARIO Y AFINES
26	Profesiones asociadas a una titulación de 1er ciclo universitario en ciencias físicas, químicas, matemáticas, ingeniería y asimilados
261	Profesionales asociados a una titulación de 1er ciclo universitario en ciencias físicas, químicas y asimilados
2611	Profesionales en ciencias físicas
2613	Profesionales en ciencias químicas
265	Ingenieros técnicos
2654	Ingenieros técnicos mecánicos
2655	Ingenieros técnicos químicos
2659	Otros ingenieros técnicos (excepto en especialidades agrícolas y forestales)
27	Profesiones asociadas a una titulación de 1er ciclo universitario en ciencias naturales y sanidad, excepto ópticos, fisioterapeutas y asimilados
271	Profesionales asociados a una titulación de 1er ciclo universitario en ciencias naturales
2711	Profesionales en ciencias biológicas y asimilados
2712	Ingenieros técnicos en especialidades agrícolas y forestales
29	Otras profesiones asociadas a una titulación de 1er ciclo universitaria
3	TÉCNICOS Y PROFESIONALES DE APOYO
F	TÉCNICOS Y PROFESIONALES DE APOYO
30	Técnicos de las ciencias físicas, químicas e ingenierías
302	Técnicos de las ciencias físicas, químicas y de las ingenierías
3021	Técnicos en ciencias físicas y químicas
3024	Técnicos en electrónica y telecomunicaciones
3025	Técnicos en mecánica
3026	Técnicos en química industrial
3029	Otros técnicos en ciencias físicas, químicas e ingenierías
303	Profesionales técnicos de la informática

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

3032	Controladores de robots industriales
307	Técnicos en edificación, seguridad en el trabajo y control de calidad
3072	Técnicos de seguridad en el trabajo
3073	Técnicos en el control de calidad
31	Técnicos de las ciencias naturales y de la sanidad
311	Técnicos de las ciencias naturales y profesionales auxiliares asimilados
3111	Técnicos en ciencias biológicas
3112	Técnicos agrónomos, zootécnicos y forestales
312	Técnicos de sanidad
3121	Técnicos de laboratorio sanitario
313	Diversos técnicos de sanidad no clasificados en rúbricas anteriores
3131	Profesionales en dietética y nutrición
8	OPERADORES DE INSTALACIONES Y MAQUINARIA, Y MONTADORES
Q	OPERADORES DE INSTALACIONES INDUSTRIALES, DE MAQUINARIA FIJA; MONTADORES Y ENSAMBLADORES
80	Jefes de equipo y encargados en instalaciones industriales fijas
807	Jefes de equipo de operadores de robots industriales
8070	Jefes de equipo de operadores de robots industriales
81	Operadores de instalaciones industriales fijas y asimilados
815	Operadores en plantas industriales químicas
8151	Operadores de máquinas quebrantadoras, trituradoras y mezcladoras de sustancias químicas
8152	Operadores en instalaciones de tratamiento químico térmico
8153	Operadores de equipos de filtración y separación de sustancias químicas
8154	Operadores de equipos de destilación y reacción química (excepto tratamiento del petróleo y gas natural)
8159	Otros operadores de instalaciones de tratamiento de productos químicos
817	Operadores de robots industriales
8170	Operadores de robots industriales
82	Encargado de operadores de máquinas fijas
827	Encargado de operadores de máquinas para elaborar productos alimenticios, bebidas y tabaco
8270	Encargado de operadores de máquinas para elaborar productos alimenticios, bebidas y tabaco
83	Operadores de máquinas fijas
837	Operadores de máquinas para elaborar productos alimenticios, bebidas y tabaco
8378	Operadores de máquinas para elaborar bebidas alcohólicas y no alcohólicas, excepto jugos de frutas
R	CONDUCTORES Y OPERADORES DE MAQUINARIA MÓVIL

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

86	Conductores de vehículos para el transporte urbano o por carretera
861	Taxistas y conductores de automóviles y furgonetas
8610	Taxistas y conductores de automóviles y furgonetas
863	Conductores de camiones

1.4. Ocupaciones específicas del sector, es decir, aquellas que son propias y distintivas de los procesos productivos de este sector

7	ARTESANOS Y TRABAJADORES CUALIFICADOS DE LAS INDUSTRIAS MANUFACTURERAS, LA CONSTRUCCIÓN, Y LA MINERÍA, EXCEPTO LOS OPERADORES DE INSTALACIONES Y MAQUINARIA
P	TRABAJADORES CUALIFICADOS DE INDUSTRIAS DE ARTES GRÁFICAS, TEXTIL Y DE LA CONFECCIÓN, DE LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS, EBANISTAS, ARTESANOS Y OTROS ASIMILADOS
78	Trabajadores de la industria de la alimentación, bebidas y tabaco
780	Trabajadores de la industria de la alimentación, bebidas y tabaco
7805	Catadores y clasificadores de alimentos y bebidas
9	TRABAJADORES NO CUALIFICADOS
T	PEONES DE LA AGRICULTURA, PESCA, CONSTRUCCIÓN, INDUSTRIAS MANUFACTURERAS Y TRANSPORTES
97	Peones de las industrias manufactureras
970	Peones de industrias manufactureras

2. OCUPACIÓN SEGÚN CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL UNIFORME DE OCUPACIONES (CIUO – 88).

2.1. Ocupaciones presentes en el sector

GRAN GRUPO 1: MIEMBROS DEL PODER EJECUTIVO Y DE LOS CUERPOS LEGISLATIVOS Y PERSONAL DIRECTIVO DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA Y DE EMPRESAS

12 Directores de empresas.

- 121 Directores generales y gerentes generales de empresa.
- 122 Directores de departamentos de producción y operaciones.
- 123 Otros directores de departamentos.
- 13 Gerentes de empresa.
- 131 Gerentes de empresa.

GRAN GRUPO 2: PROFESIONALES CIENTÍFICOS E INTELLECTUALES

21 Profesionales de las ciencias físicas, químicas y matemáticas y de la ingeniería.

- 211 Físicos, químicos y afines.
- 213 Profesionales de la informática.
- 214 Arquitectos, ingenieros y afines.

22 Profesionales de las ciencias biológicas, la medicina y la salud.

- 221 Profesionales en ciencias biológicas y otras disciplinas relativas a los seres orgánicos.
- 222 Médicos y profesionales afines (excepto el personal de enfermería y partería).

24 Otros profesionales científicos e intelectuales.

- 241 Especialistas en organización y administración de empresas y afines.
- 242 Profesionales del derecho.
- 243 Archiveros, bibliotecarios, documentalistas y afines.

GRAN GRUPO 3: TÉCNICOS Y PROFESIONALES DE NIVEL MEDIO

31 Técnicos y profesionales de nivel medio de las ciencias físicas y químicas, la ingeniería y afines.

- 311 Técnicos en ciencias físicas y químicas y en ingeniería.
- 312 Técnicos en programación y control informáticos.
- 313 Operadores de equipos ópticos y electrónicos.
- 315 Inspectores de obras, seguridad y salud y control de calidad.

32 Técnicos y profesionales de nivel medio de las ciencias biológicas, la medicina y la salud.

- 321 Técnicos de nivel medio en ciencias biológicas, agronomía, zootecnia y afines.

34 Otros técnicos y profesionales de nivel medio.

- 341 Profesionales de nivel medio en operaciones financieras y comerciales.
- 342 Agentes comerciales y corredores.

GRAN GRUPO 4: EMPLEADOS DE OFICINA

41 Oficinistas.

- 411 Secretarios y operadores de máquinas de oficina.
- 412 Auxiliares contables y financieros.
- 413 Empleados encargados del registro de materiales y de transportes.
- 419 Otros oficinistas.

42 Empleados en trato directo con el público.

- 421 Cajeros, taquilleros y afines.
- 422 Empleados de servicios de información a la clientela.

GRAN GRUPO 5: TRABAJADORES DE LOS SERVICIOS Y VENDEDORES DE COMERCIOS Y MERCADOS

51 Trabajadores de los servicios personales y de los servicios de protección y seguridad.

- 516 Personal de los servicios de protección y seguridad.

GRAN GRUPO 7: OFICIALES, OPERARIOS Y ARTESANOS DE ARTES MECÁNICAS Y DE OTROS OFICIOS

74 Otros oficiales, operarios y artesanos de artes mecánicas y de otros oficios.

- 741 Oficiales y operarios del procesamiento de alimentos y afines.

GRAN GRUPO 8: OPERADORES DE INSTALACIONES Y MÁQUINAS Y MONTADORES

81 Operadores de instalaciones fijas y afines.

- 817 Operadores de cadenas de montaje automatizadas y de robots industriales.

82 Operadores de máquinas y montadores.

- 827 Operadores de máquinas para elaborar alimentos y productos afines.

83 Conductores de vehículos y operadores de equipos pesados móviles.

- 832 Conductores de vehículos de motor.

GRAN GRUPO 9: TRABAJADORES NO CUALIFICADOS

91 Trabajadores no cualificados de ventas y servicios.

- 914 Conserjes, lavadores de ventanas y afines.
- 915 Mensajeros, porteadores, porteros y afines.

93 Peones de la minería, la construcción, la industria manufacturera y el transporte.

- 932 Peones de la industria manufacturera.

2.2. Ocupaciones transversales a diferentes sectores y subsectores que se encuadran en procesos de apoyo o procesos asociados a los procesos productivos de este sector.

GRAN GRUPO 1: MIEMBROS DEL PODER EJECUTIVO Y DE LOS CUERPOS LEGISLATIVOS Y PERSONAL DIRECTIVO DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA Y DE EMPRESAS

12 Directores de empresas.

121 Directores generales y gerentes generales de empresa.

13 Gerentes de empresa.

131 Gerentes de empresa.

GRAN GRUPO 2: PROFESIONALES CIENTÍFICOS E INTELECTUALES

21 Profesionales de las ciencias físicas, químicas y matemáticas y de la ingeniería.

213 Profesionales de la informática.

214 Arquitectos, ingenieros y afines.

22 Profesionales de las ciencias biológicas, la medicina y la salud.

24 Otros profesionales científicos e intelectuales.

241 Especialistas en organización y administración de empresas y afines.

242 Profesionales del derecho.

243 Archiveros, bibliotecarios, documentalistas y afines.

GRAN GRUPO 3: TÉCNICOS Y PROFESIONALES DE NIVEL MEDIO

31 Técnicos y profesionales de nivel medio de las ciencias físicas y químicas, la ingeniería y afines.

312 Técnicos en programación y control informáticos.

32 Técnicos y profesionales de nivel medio de las ciencias biológicas, la medicina y la salud.

34 Otros técnicos y profesionales de nivel medio.

341 Profesionales de nivel medio en operaciones financieras y comerciales.

GRAN GRUPO 4: EMPLEADOS DE OFICINA

41 Oficinistas.

411 Secretarios y operadores de máquinas de oficina.

412 Auxiliares contables y financieros.

413 Empleados encargados del registro de materiales y de transportes.

419 Otros oficinistas.

42 Empleados en trato directo con el público.

421 Cajeros, taquilleros y afines.

GRAN GRUPO 5: TRABAJADORES DE LOS SERVICIOS Y VENDEDORES DE COMERCIOS Y MERCADOS

51 Trabajadores de los servicios personales y de los servicios de protección y seguridad.

516 Personal de los servicios de protección y seguridad.

GRAN GRUPO 9: TRABAJADORES NO CUALIFICADOS

91 Trabajadores no cualificados de ventas y servicios.

914 Conserjes, lavadores de ventanas y afines.

915 Mensajeros, porteadores, porteros y afines.

2.3. Ocupaciones relacionadas con el sector (aquellas que se encuadran directamente en los procesos productivos de este sector aunque son comunes a otras actividades económicas).

GRAN GRUPO 1: MIEMBROS DEL PODER EJECUTIVO Y DE LOS CUERPOS LEGISLATIVOS Y PERSONAL DIRECTIVO DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA Y DE EMPRESAS

12 Directores de empresas.

122 Directores de departamentos de producción y operaciones.

123 Otros directores de departamentos.

GRAN GRUPO 2: PROFESIONALES CIENTÍFICOS E INTELLECTUALES

21 Profesionales de las ciencias físicas, químicas y matemáticas y de la ingeniería.

211 Físicos, químicos y afines.

22 Profesionales de las ciencias biológicas, la medicina y la salud.

221 Profesionales en ciencias biológicas y otras disciplinas relativas a los seres orgánicos.

222 Médicos y profesionales afines (excepto el personal de enfermería y partería).

GRAN GRUPO 3: TÉCNICOS Y PROFESIONALES DE NIVEL MEDIO

31 Técnicos y profesionales de nivel medio de las ciencias físicas y químicas, la ingeniería y afines.

311 Técnicos en ciencias físicas y químicas y en ingeniería.

313 Operadores de equipos ópticos y electrónicos.

315 Inspectores de obras, seguridad y salud y control de calidad.

32 Técnicos y profesionales de nivel medio de las ciencias biológicas, la medicina y la salud.

321 Técnicos de nivel medio en ciencias biológicas, agronomía, zootecnia y afines.

34 Otros técnicos y profesionales de nivel medio.

342 Agentes comerciales y corredores.

GRAN GRUPO 4: EMPLEADOS DE OFICINA

42 Empleados en trato directo con el público.

422 Empleados de servicios de información a la clientela.

GRAN GRUPO 8: OPERADORES DE INSTALACIONES Y MÁQUINAS Y MONTADORES

81 Operadores de instalaciones fijas y afines.

817 Operadores de cadenas de montaje automatizadas y de robots industriales.

83 Conductores de vehículos y operadores de equipos pesados móviles.

832 Conductores de vehículos de motor.

GRAN GRUPO 9: TRABAJADORES NO CUALIFICADOS

932 Peones de la industria manufacturera.

2.4. Ocupaciones específicas del sector, es decir, aquellas que son propias y distintivas de los procesos productivos de este sector

GRAN GRUPO 7: OFICIALES, OPERARIOS Y ARTESANOS DE ARTES MECÁNICAS Y DE OTROS OFICIOS

74 Otros oficiales, operarios y artesanos de artes mecánicas y de otros oficios.

741 Oficiales y operarios del procesamiento de alimentos y afines.

GRAN GRUPO 8: OPERADORES DE INSTALACIONES Y MÁQUINAS Y MONTADORES

82 Operadores de máquinas y montadores.

827 Operadores de máquinas para elaborar alimentos y productos afines.

3. OCUPACIONES SEGÚN NEGOCIACIÓN COLECTIVA

1.3.1. Ocupaciones según acuerdo marco para las industrias de bebidas refrescantes

CLASIFICACIÓN DE PERSONAL

A) SEGÚN PERMANENCIA:

- a.1) Personal fijo.
- a.2) Personal temporero o de campaña.
- a.3) Personal eventual.
- a.4) Personal interino.
- a.5) Personal contratado para obras o servicios determinados.

B) SEGÚN SU CATEGORÍA:

GRUPO I. PERSONAL TÉCNICO:

- 1º Técnicos titulados:
 - De grado superior.
 - De grado medio.
- 2º Técnicos no titulados:
 - Encargado general o Jefe de Departamento.
 - Encargado de Sección.
 - Encargado de Grupo.

GRUPO II. PERSONAL ADMINISTRATIVO:

- a) Oficial de primera.
- b) Oficial de segunda.
- c) Auxiliar.

GRUPO III. PERSONAL SUBALTERNO:

- a) Ordenanza.
- b) Portero o Vigilante.
- c) Personal de limpieza.

GRUPO IV. PERSONAL OBRERO:

- a) Capataz de turno.
- b) Oficial de primera:
 - En fabricación.
 - En distribución.
 - En servicios complementarios o auxiliares.
- c) Oficial de segunda:
 - En fabricación.
 - En servicios complementarios y auxiliares.
- d) Ayudante:
 - En fabricación.
 - En distribución.
- e) Peón

3.2. Ocupaciones según acuerdo marco para el sector de industrias de aguas de bebida envasadas

ESTRUCTURA PROFESIONAL

PERSONAL TÉCNICO.

- Titulados:
 - Con título superior.
 - Con título medio.
- No titulados:
 - Encargado general.
 - Encargado de sección.

PERSONAL ADMINISTRATIVO.

- Jefe de primera.
- Jefe de segunda.
- Contable.
- Cajero.
- Oficial de primera.
- Oficial de segunda.
- Auxiliar.

PERSONAL MERCANTIL.

- Jefe de ventas.
- Inspector de ventas.
- Viajante.
- Corredor de plaza.

PERSONAL OBRERO.

- a) Del ciclo de embotellado:
 - Capataz.
 - Operario de embotellado.
- b) De oficios varios:
 - Oficial de primera.
 - Oficial de segunda.
 - Oficial de tercera o Ayudante.
 - Conductor-repartidor.
 - Conductor.
 - Peón.

PERSONAL SUBALTERNO.

- Almacenero.
- Ordenanza-Cobrador.
- Ordenanza.
- Vigilante-Guarda jurado.
- Portero o Conserje.
- Telefonista.
- Jardinero.
- Personal de limpieza.

3.3. AGUAS MINERO-MEDICINALES

Laudo arbitral de establecimiento de las disposiciones reguladoras de la estructura profesional, promoción profesional y económica de los trabajadores, estructura salarial y régimen de faltas y sanciones en el Subsector de Empresas Embotelladoras de Aguas Minerales Naturales.

ESTRUCTURA PROFESIONAL

PERSONAL TÉCNICO

Titulados:

- Licenciados o titulados superiores
- Diplomados titulados de grado medio.

No titulados:

- Encargado general
- Encargado de Sección

PERSONAL ADMINISTRATIVO

- Jefe de primera
- Jefe de segunda
- Contable-cajero
- Oficial de primera
- Oficial de segunda
- Auxiliar

PERSONAL MERCANTIL

- Jefe de ventas,
- Inspector de Ventas,
- Viajantes y Corredores de plaza.

PERSONAL OBRERO:

- a) Del ciclo de embotellamiento:
 - Capataz
 - Operario de embotellamiento.
- b) De oficios varios:
 - Oficial de primera,
 - Oficial de segunda,
 - Oficial de tercera o Ayudante,
 - Conductor-Repartidor,
 - Conductor
 - Peón.

PERSONAL SUBALTERNO.

- Almacenero
- Ordenanza-Cobrador, Ordenanza
- Vigilante
- Sereno o Guarda jurado
- Porteros
- Telefonistas
- Jardineros
- Personal de limpieza.

4. INDUSTRIAS VINÍCOLAS, ALCOHOLERAS, LICORERAS Y SIDRERAS

Laudo arbitral por el que se establecen las disposiciones reguladoras de la estructura profesional, promoción profesional y económica de los trabajadores, estructura salarial y régimen de faltas y sanciones en las Industrias Vinícolas, Alcohólicas, Licoreras y Sidreras

ESTRUCTURA PROFESIONAL

A) TÉCNICOS.

- 1.º Jefe superior.
- 2.º Técnicos titulados:
 - Con título de grado superior.
 - Con título de grado medio.
 - Con título inferior.
- 3.º Técnicos no titulados:
 - Encargado general de bodegas y fábricas.
 - Encargado de laboratorio.
 - Ayudante de laboratorio.
 - Auxiliar de laboratorio.

B) ADMINISTRATIVOS

- a) Jefe superior.
- b) Jefe de primera.
- c) Jefe de segunda.
- d) Oficial de primera.
- e) Oficial de segunda.
- f) Auxiliar.

C) COMERCIALES

- a) Jefe superior.
- b) Jefe de ventas.
- c) Inspector de ventas.
- d) Corredor en plaza.
- e) Viajante.

D) SUBALTERNOS

- a) Conserje.
- b) Subalterno de primera.
- c) Subalterno de segunda.
- d) Auxiliar subalterno.
- e) Botones o recadero.
- f) Personal de limpieza.

E) OBREROS.

- 1º Profesionales o de oficio:
 - a) Capataz de bodega o fábrica.
 - b) Encargado de sección o cuadrilla.
 - c) Oficial de primera.

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

- d) Oficial de segunda.
- e) Oficial de tercera.
- 2.º Oficios auxiliares:
 - Oficial de primera.
 - Oficial de segunda.
- 3º Peones especializados.
- 4º Peones.
- 5º Pinches

4. OCUPACIONES SEGÚN DEFINICIÓN EN LA FORMACIÓN CONTINUA DEL SECTOR

GERENTE

Dirige y coordina las actividades de la empresa. Responsable, en función del tamaño de la empresa, de algunas áreas concretas de gestión, como compras, comercial y dirección de personal, entre otras.

Funciones/tareas

- Área de compras: Negociaciones con proveedores de materias primas, de envases y materias auxiliares. Decisión sobre actualización de la maquinaria.
- Área Económico-Financiera: Decisiones sobre inversiones, valoración de resultados económicos, decisión sobre financiación y créditos.
- Dirección comercial: Comercialización de productos, apertura a nuevos mercados, decisiones sobre estrategia comercial.
- Dirección de Personal: Decisiones sobre política de personal y nuevas incorporaciones.
- Producción: Coordina la fabricación y toma de decisiones sobre producto.

Competencias requeridas/perfil deseable

- Conocimientos básicos sobre todas las áreas de la empresa.
- Conocimientos y capacidades para la dirección de personal: selección, formación y relaciones laborales.
- Conocimientos y capacidades para el Área Económico-Financiera.
- Conocimientos y capacidades de Marketing y Ventas.
- Habilidades de negociación y dirección de personal.
- Conocimientos sobre las diferentes normativas a aplicar.
- Idiomas.

DIRECTOR DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS

Responsable de la gestión administrativo-económica de la empresa.

Funciones/tareas

- Asignación de funciones y distribución de tareas entre las personas del equipo.
- Responsable de contabilidad según Plan General Contable.
- Responsable de la mecanización e informatización del departamento.
- Seguimiento de cobros y gestión de impagados.
- Negociaciones bancarias.
- Preparar auditorías y revisión de cuentas.
- Preparar liquidación de impuestos.
- Control y gestión de tesorería.
- Liquidación de nóminas, control de presencias, etc.

Competencias requeridas / perfil deseable.

- Cumplimentación de encuestas oficiales y del INE.
- Conocimientos especializados de contabilidad y finanzas.
- Conocimientos de programación informática.
- Motivación y alto nivel de responsabilidad.
- Capacidad de trato con clientes, sobre todo para la resolución de problemas e incidencias.

DIRECTOR DE PRODUCCIÓN

Dirige y coordina la actividad de la fábrica: Laboratorios, Calidad, Producción, Mantenimiento, Almacén de Recepción y Expediciones.

Funciones/tareas

- Decisiones sobre fabricación, compra de materia prima.
- Planificación de la producción.
- Organización de sistemas de trabajo.
- Estudios de mejora de productividad, compra de equipos.
- Relación con subcontratistas (transporte, servicios técnicos, etc.)
- Análisis de costes y márgenes industriales.

Competencias requeridas/perfil deseable

- Conocimientos de dirección de empresas alimentarias.

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

- Conocimientos básicos de contabilidad y finanzas.
- Conocimientos básicos de ventas y compras.
- Capacidad de planificación y organización del trabajo.
- Conocimientos sobre normativas medioambientales y de seguridad.
- Habilidades de dirección de personal.
- Idiomas.

DIRECTOR COMERCIAL

Responsable de las ventas y gestión comercial de la empresa a nivel nacional.

Funciones/tareas

- Venta a distribuidores y representantes.
- Gestión del equipo comercial.
- Negociación con clientes y condiciones.
- Control de ventas.
- Venta a gran distribución/Hotelería, cadenas medias y pequeñas.
- Exportación.
- Marketing producto.

Competencias requeridas/perfil deseable.

- Conocimiento de estrategias de venta.
- Exportación/comercio exterior.
- Conocimiento de la evolución del mercado y consumo.
- Conocimiento de productos.
- Negociación.
- Funcionamiento gran distribución.
- Nuevas formas de comercialización.

DIRECTOR DE COMERCIO EXTERIOR

Gestiona la política de compras y ventas con el exterior, las homologaciones y etiquetado de los productos, establece redes comerciales con el extranjero y realiza todos los trámites de las operaciones comerciales con el exterior.

Funciones/tareas

- Preparar la documentación de exportación.

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

- Traducir catálogos y correspondencia.
- Controlar el seguimiento de pedidos.
- Facturar las exportaciones.
- Gestionar los fletes.
- Mantener el archivo de clientes.

Competencias requeridas/perfil deseable

- Conocimientos de estrategias de venta.
- Exportación/comercio exterior.
- Habilidades de planificación.
- Conocimientos del mercado.
- Conocimientos de los nuevos productos y procesos de producción.
- Funcionamiento gran distribución.
- Nuevas formas de comercialización.
- Idiomas.

ENCARGADO DE PRODUCCIÓN

Preparar máquinas e instalaciones, prever medios, recursos y personal. Responsable de la producción según los planes previstos.

Funciones/tareas

- Responsable de reparación y puesta a punto de maquinaria.
- Distribución de personal.
- Control y seguimiento de tareas de producción.
- Distribución de zonas de supervisión y asignación de jefes de equipo.
- Atender y solucionar incidencias de producción.

Competencias requeridas/perfil deseable

- Amplios conocimientos de gestión y organización de la producción.
- Capacidad de organización y planificación del trabajo.
- Capacidad de mando y relación con el personal
- Mentalidad de empresa, identificación con los objetivos de la misma.
- Conocimientos sobre la tecnología de fabricación propia de la empresa (productos, procesos, tecnología).

JEFE DE MANTENIMIENTO

Responsable de mantenimiento de máquinas e instalaciones, tanto correctivo como preventivo.

Funciones/tareas.

- Atender incidencias y averías.
- Organizar y distribuir a los operarios y especialistas
- Mantener stocks de almacén de mantenimiento (repuestos).
- Relación con proveedores (fabricantes, talleres, servicios técnicos).
- Realización de mejoras en los equipos e instalaciones.

Competencias requeridas/perfil deseable.

- Las propias de cada especialidad de formación profesional: electrónica, electricidad, neumática, mecánica, soldadura, calderería,
- Frío industrial.
- Autómatas programables.
- Conocimientos de plan preventivo.
- Calidad total.

RESPONSABLE/TÉCNICOS DE CALIDAD

Responsable de la calidad del proceso de fabricación y los productos elaborados.

Funciones/tareas

- Determinación de umbrales y puntos críticos de calidad.
- Aseguramiento de la calidad en producción.
- Transmitir la cultura de calidad al personal.
- Corrección de problemas que afectan a la calidad.
- Seguimiento de análisis y muestras en laboratorio.
- Realización de análisis y pruebas en laboratorio.
- Control de instrumental.

Competencias requeridas/perfil deseable

- Química básica. Análisis químicos.
- Manejo del equipo e instrumentación de laboratorio.
- Conocimiento de los procesos.
- Conocimiento de las normas de Calidad ISO 9000 y de los requerimientos para certificaciones.

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

- Conocimientos sobre las formulaciones de productos.
- Conocimientos de control de calidad.
- Conocimientos básicos del producto y materias primas.

JEFE DE ALMACÉN

Responsable del almacén de producto terminado y expediciones.

Funciones/tareas

- Recepción de pedidos de comercial.
- Preparación envíos, transporte, rutas, etc.
- Estudiar productos según pedidos.
- Mantener el almacén ordenado y organizado.
- Aprovisionamiento de etiquetas.

Competencias requeridas/perfil deseable

- Conocimiento de informática a nivel usuario.
- Conocimiento de técnicas de organización de almacenes y gestión de stocks.
- Capacidad y habilidad para la dirección de equipos de trabajo.

JEFE DE VENTAS

Es el responsable de la gestión y ejecución de las actividades de venta de la empresa, estando en estrecha relación con los departamentos de Dirección, Compra y Almacenaje.

Funciones/tareas

- Gestionar el presupuesto que le corresponde.
- Establecer, fijar objetivos y previsiones temporales de ventas.
- Seguir, analizar y controlar la evolución de las ventas.
- Proponer acciones promocionales: ofertas, campañas.
- Supervisar y controlar al equipo de vendedores.
- Analizar las desviaciones producidas con respecto a los objetivos de ventas.

Competencias requeridas/perfil deseable

- Amplios conocimientos de gestión y organización de la producción.
- Capacidad de organización y planificación del trabajo.
- Capacidad de mando y relación con el personal.

- Psicología del consumidor.

JEFE DE COMPRAS

Responsable de la compra de materias primas y materiales auxiliares.

Funciones/tareas

- Negociación y compra de materia prima y material auxiliar.
- Planificación de compras de materia prima.
- Importación de materia prima.
- Evaluación de mercados.
- Prospección y homologación de proveedores.
- Negociación y fijación de las condiciones generales de compra (calidad, cantidad, plazo, precio, etc.)

Competencias requeridas/perfil deseable

- Conocimientos de gestión de compras.
- Habilidades de negociación.
- Habilidades de planificación.
- Conocimientos del mercado.
- Conocimientos de los nuevos productos y procesos de producción.
- Idiomas.

ADMINISTRATIVO

Realización de funciones administrativas de apoyo a la gestión empresarial.

Funciones/tareas

- Toma de pedidos de clientes, su tramitación y órdenes a producción.
- Seguimiento de cobros e incidencias.
- Emisión de correspondencia comercial.
- Registro de facturas de compra.
- Preparar información fiscal y contable.
- Atención telefónica a clientes.

Competencias requeridas/perfil deseable

- Conocimientos de contabilidad. Plan General Contable.
- Materia fiscal.

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

- Gestión de impagados.
- Otras tareas propias de puestos administrativos (informática, correspondencia, archivo, etc.)
- Habilidad de atención al cliente.
- Conocimientos de nuevas tecnologías de la información.

OPERARIO DE PRODUCCIÓN

Responsable de distintas fases del proceso productivo, en función de su puesto en la línea.

Funciones/tareas

- Función específica en función del puesto en la línea de producción.
- Tareas específicas de elaboración en las que el operario actúa como engarce entre las distintas máquinas.
- Manejo de carretillas para el traslado de una sala a otra.
- Limpieza de salas y maquinaria.

Competencias requeridas/perfil deseable

- Conocimientos de manipulación e higiene.
- Técnicas de limpieza y desinfección.
- Conocimientos específicos en procesos de elaboración de alimentos.

OPERARIOS DE ALMACÉN

Responsable de control de entrada de materias, control de calidad, descarga y ubicación.

Funciones/tareas

- Control directo a proveedores en la entrega de materias.
- Recepción, clasificación y ubicación.
- Organización general del almacén.

Competencias requeridas/perfil deseable

- Responsabilidad.
- Eventualmente carretillero.

CARRETILLERO

Responsable de operaciones de carga y descarga de producto y de envase, mediante el manejo de carretillas elevadoras.

Funciones/tareas

- Cargar y descargar camiones de producto terminado y materia prima.
- Repostar carretilla y cuidar de la limpieza y mantenimiento básico de la carretilla.
- Alimentación de las líneas de producción.
- Recogida de producto fabricado para paletizado y almacenaje.

Competencias requeridas/perfil deseable

- Habilidad para la conducción de carretillas.
- Conocimientos técnicos para el mantenimiento de las carretillas.
- Cuidado en el manejo de los productos.

REPRESENTANTE COMERCIAL

En una determinada zona geográfica representa a la empresa ante los clientes, visitándoles, informándoles de los productos, precios y condiciones de venta mediante muestrarios o catálogos, y formalizando la venta para su posterior expedición.

Funciones/tareas

- Visitar a los clientes.
- Informar a los clientes de los productos y política de precios de la empresa.
- Colaborar en la elaboración de catálogos o muestrarios.
- Cerrar el contrato una vez formalizada la venta.
- Colaborar en la promoción-publicidad del producto.

Competencias requeridas/perfil deseable

- Habilidad de atención al cliente.
- Conocimiento del mercado.
- Psicología del consumidor.
- Habilidades de planificación.
- Conocimientos de los nuevos productos.

MAPA OCUPACIONAL.

1. METODOLOGÍA DEL ANÁLISIS

El procedimiento técnico seguido se corresponde con el Análisis Funcional. Éste es un proceso de investigación, ordenación y valoración del contexto de las ocupaciones sectoriales con el fin de detectar e identificar los conocimientos, aptitudes, actitudes, destrezas y habilidades que las innovaciones, los objetivos empresariales de calidad y los constantes cambios en los procesos productivos y sistemas de producción requieren de los trabajadores.

En la realización de dicho análisis se han distinguido las siguientes fases:

1. Determinación de las competencias profesionales.
2. Determinación del desarrollo profesional.
3. Configuración del perfil profesional.

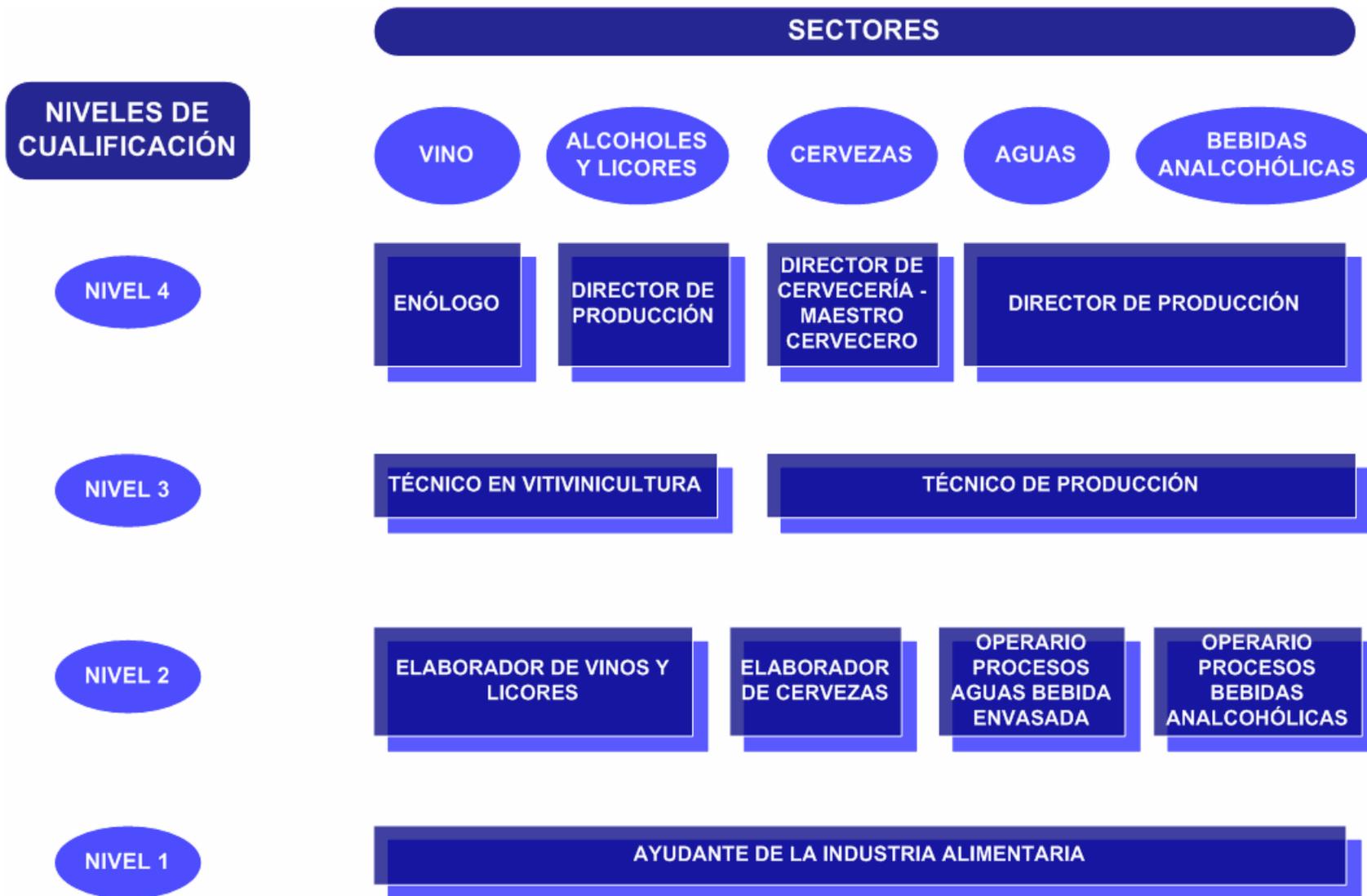
2. NIVELES DE CUALIFICACIÓN

FIGURA PROFESIONAL	NIVEL CUALIFICACIÓN
1.- DIRECCIÓN GENERAL	
GERENTE / DTOR GENERAL	5
2.- FABRICA Y ELABORACIÓN	
2.1.- ELABORACIÓN DE VINOS	
ENÓLOGO	4
TÉCNICO EN VITIVINICULTURA	3
ELABORADOR DE VINOS Y LICORES	2
AYUDANTE DE LA IND. ALIMENTARIA	1
2.2.- ELABORACIÓN DE ALCOHOLES Y LICORES	
DIRECTOR DE PRODUCCIÓN	4
TÉCNICO EN VITIVINICULTURA	3
ELABORADOR DE VINOS Y LICORES	2
AYUDANTE DE LA IND. ALIMENTARIA	1
2.3.- ELABORACIÓN DE BEBIDAS ANALCOHÓLICAS	
DIRECTOR DE PRODUCCIÓN	4
TÉCNICO DE PRODUCCIÓN	3
OPERARIO DE PROCESOS DE BEBIDAS ANALCOHÓLICAS	2
AYUDANTE DE LA IND. ALIMENTARIA	1
2.4.- FABRICACIÓN DE CERVEZAS	
DIRECTOR DE CERVECERÍA / MAESTRO CERVECERO	4
TÉCNICO DE PRODUCCIÓN	3
ELABORADOR DE CERVEZAS	2
AYUDANTE DE LA IND. ALIMENTARIA	1
2.5.- PRODUCCIÓN DE AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS Y BEBIDAS REFRESCANTES	
DIRECTOR DE PRODUCCIÓN	4
TÉCNICO DE PRODUCCIÓN	3
OPERARIO DE PROCESOS DE AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS	2
AYUDANTE DE LA IND. ALIMENTARIA	1

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

FIGURA PROFESIONAL	NIVEL CUALIFICACIÓN
3.- I+D+i	
DIRECTOR DE INNOVACIÓN	4
RESPONSABLE INFORMÁTICO	3
4.- MANTENIMIENTO	
JEFE DE MANTENIMIENTO	3
TÉCNICO DE MANTENIMIENTO	2
5.- ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN	
TÉCNICO DE ALMACÉN	3
OPERARIO DE ALMACÉN	2
6.- CALIDAD / LABORATORIO	
RESPONSABLE DE CALIDAD	3
ANALISTA DE LABORATORIO	2
7.- PREVENCIÓN	
RESPONSABLE DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES	3
8.- MEDIOAMBIENTE	
RESPONSABLE DE MEDIO AMBIENTE	3
9.- ADMINISTRACIÓN	
RESPONSABLE DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS	4
RESPONSABLE DE COMPRAS	4
RESPONSABLE DE PERSONAL / RR.HH	4
CONTABLE	2
ADMINISTRATIVO	2
10.- COMERCIALIZACIÓN	
RESPONSABLE COMERCIAL	4
RESPONSABLE DE MARKETING	3
COMERCIAL	2
11.- RELACIONES INSTITUCIONALES	
RESPONSABLE DE RELACIONES PÚBLICAS Y COMUNICACIÓN	4

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS



3. PERFILES OCUPACIONALES

3.1. Ocupaciones Relacionadas con el sector

DIRECTOR DE PRODUCCIÓN

SECTOR (CNAE)	ELABORACIÓN DE BEBIDAS (15.9)
SUBSECTOR/ES (CNAE)	<ul style="list-style-type: none"> - Producción de aguas minerales y bebidas analcohólicas (15.98) - Elaboración de sidra y otras bebidas fermentadas a partir de frutas (15.94) - Elaboración de otras bebidas no destiladas, procedentes de fermentación (15.95)
ÁREA FUNCIONAL	PRODUCCIÓN
NIVEL CUALIFICACIÓN	4
<p>COMPETENCIA GENERAL:</p> <p>Responsable técnico en industrias productoras de aguas de bebida envasadas y bebidas analcohólicas, dirige todo el proceso de elaboración, obtención y tratamiento así como la puesta en el mercado y comercialización del producto. Gestiona y controla la calidad del producto en toda la cadena de producción y especialmente en los puntos críticos de la empresa. Controla la calidad de las materias primas y productos elaborados, realizando los adecuados análisis físico-químicos, microbiológicos y organolépticos, para lo que dirige el correspondiente laboratorio de análisis. Dirige todas las operaciones técnicas y de control analítico y sensorial en la fase de producción. Planifica la puesta a punto de instalaciones y maquinaria así como su mantenimiento. Programa el envasado y embalaje del producto acabado, controlando su posterior almacenamiento. Organiza la producción en base a las exigencias del mercado y las posibilidades legales y económicas, siendo responsable del cumplimiento de toda la normativa legal que afecte a las condiciones de trabajo higiénico-sanitarias y de higiene y seguridad en el mismo, a la industria y a los productos elaborados, así como a la normativa sobre ordenación de la producción, precios y comercialización. Gestiona y controla los residuos producidos por las industrias elaboradoras de bebidas, así como el control de la emisión de todo tipo de contaminantes.</p>	
<p>UNIDADES DE COMPETENCIA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Planificar la producción y programar los procesos 2. Dirigir los análisis físico-químicos, microbiológicos y organolépticos. 3. Planificar la puesta a punto y funcionamiento de instalaciones y maquinaria. 4. Planificar el envasado, embalaje y almacenamiento del producto terminado. 5. Planificar la producción según especificaciones de calidad. 6. Controlar la aplicación de las normas higiénico-sanitarias de alimentación, seguridad laboral y medioambiente. 	

<p>HERRAMIENTAS, MATERIALES E INSTRUMENTOS</p> <p>Ficheros de acceso general y de acceso restringido en soporte documental e informático. "Software" de base y aplicaciones específicas de gestión y control de almacén. Instrumental de laboratorio. Microoxigenadores. Dispositivos informáticos de control y transmisión de datos. Densímetros. Viscosímetros. Higrómetros. PHmetros. Analizadores de concentración. Palpadores. Electrogravímetros. Espectrofotómetros. Refractómetros. Conductímetros. Turbidímetros. Cromatógrafos. "Herramientas" para la calidad (diagramas, gráficos, clasificaciones, tablas, estadísticas). Programas informáticos de control de calidad.</p>	
<p>EQUIPOS Y MAQUINARIA</p> <p>Calculadoras. Impresora. Equipos y dispositivos informáticos de control y transmisión de datos. Equipos de medición y análisis inmediato de parámetros de calidad. Paneles de control</p>	
<p>INSTALACIONES Y SERVICIOS</p> <p>Laboratorio. Sala de catas.</p>	
<p>CONOCIMIENTOS PROFESIONALES:</p>	
<p>TÉCNICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estrategias empresariales - Innovaciones tecnológicas en el sector - Control de rendimientos - Valoración de costes - Conocimiento de la materia prima - Procesos productivos - Análisis sensorial - Diseño de planes de mantenimiento - Diseño de acciones de prevención - Evaluación de riesgos 	
<p>NORMATIVOS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Legislación (comercialización, etc.) - Higiene y seguridad alimentaria. - Prevención de riesgos laborales. - Medio Ambiente. - Calidad. 	<p>OTROS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Informática. - Idiomas.
<p>APTITUDES / ACTITUDES</p> <p>Capacidades técnicas, humanas, intelectuales, organizativas, comunicativas y de negociación. Capacidad analítica de la información. Identificación, análisis y solución de problemas. Toma de decisiones. Coordinación. Dirección de equipos y programas. Liderazgo. Fluidez verbal. Planificación, organización, capacidad de trabajo. Iniciativa. Responsabilidad. Toma de decisiones. Firmeza personal.</p>	

TÉCNICO DE PRODUCCIÓN

SECTOR (CNAE)	ELABORACIÓN DE BEBIDAS (15.9)
SUBSECTOR/ES (CNAE)	<ul style="list-style-type: none"> - Fabricación de cerveza (15.96) - Fabricación de malta (15.97) - Producción de aguas minerales y bebidas analcohólicas (15.98) - Elaboración de sidra y otras bebidas fermentadas a partir de frutas (15.94) - Elaboración de otras bebidas no destiladas, procedentes de fermentación (15.95)
ÁREA FUNCIONAL	PRODUCCIÓN
NIVEL CUALIFICACIÓN	3
COMPETENCIA GENERAL:	
<p>Supervisa y realiza operaciones de elaboración, captación u obtención del producto en las condiciones establecidas en los procedimientos de trabajo y calidad, analizando los resultados obtenidos en los análisis físico-químicos, microbiológicos y organolépticos realizados y programando el manejo y mantenimiento de maquinaria y equipos de tratamiento del producto. Controla las salidas y entradas de los aprovisionamientos en el almacén, siendo responsable de implantar los sistemas de higiene y seguridad alimentaria, seguridad laboral y emergencia y de protección medioambiental en todo el área de producción.</p>	
UNIDADES DE COMPETENCIA:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Supervisar y realizar las operaciones del proceso de obtención del producto. 2. Supervisar y realizar los análisis físico-químicos, microbiológicos y organolépticos. 3. Programar la puesta a punto y funcionamiento de instalaciones y maquinaria. 4. Controlar los aprovisionamientos, el almacén y las expediciones del producto. 5. Controlar la aplicación del plan de calidad en el proceso productivo. 6. Implantar los sistemas de higiene y seguridad alimentaria, de seguridad laboral y emergencia en la empresa y de protección medioambiental. 	
HERRAMIENTAS, MATERIALES E INSTRUMENTOS	
<p>Ficheros de acceso general y de acceso restringido en soporte documental e informático. "Software" de base y aplicaciones específicas de gestión y control de almacén. Instrumental de laboratorio. Cabinas de flujo laminar. Microscopios. Espectrofotómetro. Microoxigenadores. PHmetros. Conductímetros. Cromatógrafos. Refractómetros. Turbidímetros. Gas inerte. Filtros. Centrifuga. Intercambiadores.</p>	
EQUIPOS Y MAQUINARIA	
<p>Calculadoras. Equipos y dispositivos informáticos de control y transmisión de datos. Impresora. Scanner de código de barras. Equipos de almacenamiento. Sistemas de comunicación fijos y portátiles (teléfono, telefax). Equipos de regulación térmica. Equipos de medición automáticos. Cámaras de presión.</p>	

INSTALACIONES Y SERVICIOS

Laboratorios. Sala de catas. Instalaciones y depósitos de almacenamiento. Depósitos isoterms.

CONOCIMIENTOS PROFESIONALES:

TÉCNICOS

- Innovaciones tecnológicas en el sector
- Conocimiento de la materia prima
- Procesos productivos
- Análisis sensorial
- Sistemas de control y toma de muestras
- Técnicas de análisis
- Diseño de planes de mantenimiento
- Técnicas de mantenimiento
- Gestión de residuos
- Sistemas de almacenamiento
- Gestión de stocks y pedidos
- Diseño de acciones de prevención
- Riesgos laborales

NORMATIVOS

- Higiene y seguridad alimentaria.
- Prevención de riesgos laborales.
- Medio Ambiente.
- Calidad

OTROS

- Informática
- Idiomas

APTITUDES / ACTITUDES

Capacidades técnicas, humanas, intelectuales, organizativas, comunicativas y de negociación. Capacidad analítica de la información. Identificación, análisis y solución de problemas. Capacidad de aplicaciones prácticas. Toma de decisiones. Coordinación. Dirección de equipos y programas. Liderazgo. Trabajo en equipo. Fluidez verbal. Planificación, organización, capacidad de trabajo. Iniciativa. Responsabilidad. Toma de decisiones. Firmeza personal.

3.2. Ocupaciones específicas del sector

ENÓLOGO

SECTOR (CNAE)	ELABORACIÓN DE BEBIDAS (15.9)
SUBSECTOR/ES (CNAE)	<ul style="list-style-type: none"> - Elaboración de vinos (15.93) - Destilación de bebidas alcohólicas (15.91) - Destilación de alcohol etílico procedente de fermentación (15.92)
ÁREA FUNCIONAL	PRODUCCIÓN
NIVEL CUALIFICACIÓN	4

COMPETENCIA GENERAL:

Responsable técnico en bodegas de elaboración de vinos e industrias de productos derivados y afines, dirige todo el proceso de elaboración así como la puesta en el mercado y comercialización del producto. Gestiona y controla la calidad del producto en toda la cadena de producción y especialmente en los puntos críticos de las empresas vitivinícolas. Es responsable de la crianza, envejecimiento, estabilización y envasado de los productos obtenidos y de su puesta en el mercado. Controla la calidad de las materias primas y productos enológicos, realizando los adecuados análisis físico-químicos, microbiológicos y organolépticos, para lo que dirige el correspondiente laboratorio de análisis. Dirige todas las operaciones técnicas y de control analítico y sensorial en las diferentes fases de producción. Planifica la puesta a punto de instalaciones y maquinaria así como su mantenimiento. Programa el envasado y embalaje del producto acabado, controlando su posterior almacenamiento. Organiza la producción en base a las exigencias del mercado y las posibilidades legales y económicas, siendo responsable del cumplimiento de toda la normativa legal que afecte a las condiciones de trabajo higiénico-sanitarias y de higiene y seguridad en el mismo, a la industria y a los productos elaborados, así como a la normativa sobre ordenación de la producción, precios y comercialización. Gestiona y controla los residuos producidos por las empresas vitivinícolas, así como el control de la emisión de todo tipo de contaminantes.

UNIDADES DE COMPETENCIA:

1. Planificar la producción vitivinícola y programar los procesos de vinificación.
2. Dirigir los análisis físico-químicos, microbiológicos y organolépticos.
3. Planificar la puesta a punto y funcionamiento de instalaciones y maquinaria.
4. Planificar el envasado, embalaje y almacenamiento del producto terminado.
5. Planificar la producción según especificaciones de calidad.
6. Controlar la aplicación de las normas higiénico-sanitarias de alimentación, seguridad laboral y medioambiente.

FORMACIÓN REGLADA

- **LICENCIATURA DE ENOLOGÍA (2º CICLO)**

RD 1845/1996, de 26 de julio por el que se establece el título universitario oficial de Licenciado en Enología y se aprueban las directrices generales propias de los planes de estudios conducentes a la obtención de aquel (BOE 27.08.09)

FORMACIÓN OCUPACIONAL

- **ENÓLOGO**

RD 595/2002, de 28 de junio, por el que se regula la habilitación para ejercer las profesiones de enólogo, técnico especialista en vitivinicultura y técnico en elaboración de vinos.

DIRECTOR DE CERVECERÍA – MAESTRO CERVECERO

SECTOR (CNAE)	ELABORACIÓN DE BEBIDAS (15.9)
SUBSECTOR/ES (CNAE)	- Fabricación de cerveza (15.96) - Fabricación de malta (15.97)
ÁREA FUNCIONAL	PRODUCCIÓN
NIVEL CUALIFICACIÓN	4
<p>COMPETENCIA GENERAL:</p> <p>Responsable técnico en industrias cerveceras, dirige todo el proceso de elaboración así como la puesta en el mercado y comercialización del producto. Gestiona y controla la calidad del producto en toda la cadena de producción y especialmente en los puntos críticos de la empresa. Controla la calidad de las materias primas y productos elaborados, realizando los adecuados análisis físico-químicos, microbiológicos y organolépticos, para lo que dirige el correspondiente laboratorio de análisis. Dirige todas las operaciones técnicas y de control analítico y sensorial en la fase de producción. Planifica la puesta a punto de instalaciones y maquinaria así como su mantenimiento. Programa el envasado y embalaje del producto acabado, controlando su posterior almacenamiento. Organiza la producción en base a las exigencias del mercado y las posibilidades legales y económicas, siendo responsable del cumplimiento de toda la normativa legal que afecte a las condiciones de trabajo higiénico-sanitarias y de higiene y seguridad en el mismo, a la industria y a los productos elaborados, así como a la normativa sobre ordenación de la producción, precios y comercialización. Gestiona y controla los residuos producidos por las industrias cerveceras, así como el control de la emisión de todo tipo de contaminantes.</p>	
<p>UNIDADES DE COMPETENCIA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Planificar la producción. 2. Dirigir los análisis físico-químicos, microbiológicos y organolépticos. 3. Planificar la puesta a punto y funcionamiento de instalaciones y maquinaria. 4. Planificar el envasado, embalaje y almacenamiento del producto terminado. 5. Planificar la producción según especificaciones de calidad. 6. Controlar la aplicación de las normas higiénico-sanitarias de alimentación, seguridad laboral y medioambiente. 	
<p>HERRAMIENTAS, MATERIALES E INSTRUMENTOS</p> <p>Ficheros de acceso general y de acceso restringido en soporte documental e informático. "Software" de base y aplicaciones específicas de gestión y control de almacén. Instrumental de laboratorio. Microoxigenadores. Densímetros. Viscosímetros. Higrómetros. PHmetros. Analizadores de concentración. Palpadores. Electrogravímetros. Espectrofotómetros. Refractómetros. Conductímetros. Turbidímetros. Cromatógrafos. "Herramientas" para la calidad (diagramas, gráficos, clasificaciones, tablas, estadísticas). Programas informáticos de control de calidad.</p>	
<p>EQUIPOS Y MAQUINARIA</p> <p>Calculadoras. Impresora. Equipos y dispositivos informáticos de control y transmisión de datos. Mesas de selección. Bombas de transporte. Prensas. Tolvas. Equipos de regulación térmica. Paneles de control. Equipos de medición y análisis inmediato de parámetros de calidad.</p>	

INSTALACIONES Y SERVICIOS Laboratorio. Depósitos maceración-fermentación. Sala de catas.	
TÉCNICOS <ul style="list-style-type: none">- Estrategias empresariales- Innovaciones tecnológicas en el sector- Control de rendimientos- Valoración de costes- Conocimiento de la materia prima- Procesos productivos- Análisis sensorial- Diseño de planes de mantenimiento- Diseño de acciones de riesgos- Evaluación de riesgos	
NORMATIVOS <ul style="list-style-type: none">- Higiene y seguridad alimentaria.- Prevención de riesgos laborales.- Medio Ambiente.- Calidad	OTROS <ul style="list-style-type: none">- Informática- Idiomas
APTITUDES / ACTITUDES <p>Capacidades técnicas, humanas, intelectuales, organizativas, comunicativas y de negociación. Capacidad analítica de la información. Identificación, análisis y solución de problemas. Toma de decisiones. Coordinación. Dirección de equipos y programas. Liderazgo. Fluidez verbal. Planificación, organización, capacidad de trabajo. Iniciativa. Responsabilidad. Toma de decisiones. Firmeza personal.</p>	

TÉCNICO EN VITIVINICULTURA

SECTOR (CNAE)	ELABORACIÓN DE BEBIDAS (15.9)
SUBSECTOR/ES (CNAE)	<ul style="list-style-type: none"> - Elaboración de vinos (15.93) - Destilación de bebidas alcohólicas (15.91) - Destilación de alcohol etílico procedente de fermentación (15.92)
ÁREA FUNCIONAL	PRODUCCIÓN
NIVEL CUALIFICACIÓN	3
<p>COMPETENCIA GENERAL:</p> <p>Supervisa la producción vitícola y coordinar las operaciones de elaboración y crianza de vinos en las condiciones establecidas en los procedimientos de trabajo y calidad, analizando los resultados obtenidos en los análisis físico-químicos, microbiológicos y organolépticos realizados y programando el manejo y mantenimiento de maquinaria y equipos de producción vitivinícola. Controla las salidas y entradas de los aprovisionamientos en el almacén, siendo responsable de implantar los sistemas de higiene y seguridad alimentaria, seguridad laboral y emergencia y de protección medioambiental en todo el área de producción.</p>	
<p>UNIDADES DE COMPETENCIA:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Supervisar la producción vitícola y coordinar los procesos de vinificación. 2. Supervisar y realizar los análisis físico-químicos, microbiológicos y organolépticos. 3. Programar la puesta a punto y funcionamiento de instalaciones y maquinaria. 4. Controlar los aprovisionamientos, el almacén y las expediciones del producto. 5. Controlar la aplicación del plan de calidad en el proceso productivo. 6. Implantar los sistemas de higiene y seguridad alimentaria, de seguridad laboral y emergencia en la empresa y de protección medioambiental. 	
<p>HERRAMIENTAS, MATERIALES E INSTRUMENTOS</p> <p>Ficheros de acceso general y de acceso restringido en soporte documental e informático. "Software" de base y aplicaciones específicas de gestión y control de almacén. Instrumental de laboratorio. Cabinas de flujo laminar. Microscopios. Espectrofotómetro. Microoxigenadores. PHmetros. Conductímetros. Cromatógrafos. Refractómetros. Turbidímetros. Gas inerte. Filtros. Centrifuga. Intercambiadores.</p>	
<p>EQUIPOS Y MAQUINARIA:</p> <p>Calculadoras. Equipos y dispositivos informáticos de control y transmisión de datos. Impresora. Vendimiadoras mecanizadas. Mesas de selección. Tolvas. Estrujadoras. Bombas de transporte. Prensas. Scanner de código de barras. Equipos de almacenamiento. Sistemas de comunicación fijos y portátiles (teléfono, telefax). Equipos de regulación térmica. Equipos de medición automáticos. Barricas. Cubas de madera. Botelleros. Climatizadores. Cámaras de presión.</p>	

INSTALACIONES Y SERVICIOS

Laboratorios. Naves de crianza. Naves de envejecimiento. Sala de catas. Instalaciones y depósitos de almacenamiento. Depósitos maceración-fermentación. Depósitos isoterms.

CONOCIMIENTOS PROFESIONALES:

TÉCNICOS

- Innovaciones tecnológicas en el sector
- Conocimiento de la materia prima
- Procesos productivos
- Análisis sensorial
- Sistemas de control y toma de muestras
- Técnicas de análisis
- Diseño de planes de mantenimiento
- Técnicas de mantenimiento
- Gestión de residuos
- Sistemas de almacenamiento
- Gestión de stocks y pedidos
- Diseño de acciones de prevención
- Riesgos laborales

NORMATIVOS

- Higiene y seguridad alimentaria.
- Prevención de riesgos laborales.
- Medio Ambiente.
- Calidad

OTROS

- Informática
- Idiomas

APTITUDES / ACTITUDES

Capacidades técnicas, humanas, intelectuales, organizativas, comunicativas y de negociación. Capacidad analítica de la información. Identificación, análisis y solución de problemas. Capacidad de aplicaciones prácticas. Toma de decisiones. Coordinación. Dirección de equipos y programas. Liderazgo. Trabajo en equipo. Fluidez verbal. Planificación, organización, capacidad de trabajo. Iniciativa. Responsabilidad. Toma de decisiones. Firmeza personal.

FORMACIÓN PROFESIONAL REGLADA

▪ TÉCNICO SUPERIOR EN INDUSTRIA ALIMENTARIA

RD 2050/1995, de 22 de diciembre (BOE 08.03.96), por el que se establece el título de técnico superior en industria alimentaria.

FORMACIÓN OCUPACIONAL

▪ TÉCNICO ESPECIALISTA EN VITIVINICULTURA

RD 595/2002, de 28 de junio, por el que se regula la habilitación para ejercer las profesiones de enólogo, técnico especialista en vitivinicultura y técnico en elaboración de vinos.

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL

▪ **ENOTECNIA**

RD 295/2004, de 20 de febrero, (BOE 3.03.04) por el que se establecen determinadas cualificaciones profesionales que se incluyen en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales (CNCP), así como sus correspondientes módulos formativos que se incorporan al Catálogo modular de formación profesional.

ELABORADOR DE VINOS Y LICORES

SECTOR (CNAE)	ELABORACIÓN DE BEBIDAS (15.9)
SUBSECTOR/ES (CNAE)	<ul style="list-style-type: none"> - Elaboración de vinos (15.93) - Destilación de bebidas alcohólicas (15.91) - Destilación de alcohol etílico procedente de fermentación (15.92)
ÁREA FUNCIONAL	PRODUCCIÓN
NIVEL CUALIFICACIÓN	2
<p>COMPETENCIA GENERAL: Cultiva, trata y selecciona la uva para la elaboración de los distintos vinos ofertados por la empresa. Realiza las operaciones de elaboración y crianza del vino, además de conducir el proceso de destilación y elaboración de licores en algunos casos, en las condiciones recogidas por los manuales de procedimiento y calidad. Opera con la maquinaria y equipos destinados a la elaboración, envasado y etiquetado, y efectúa su mantenimiento de primer nivel aplicando las normas de higiene, seguridad en el trabajo y protección del medioambiente, implantadas en la empresa.</p>	
<p>UNIDADES DE COMPETENCIA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar operaciones vitícolas. 2. Recibir y seleccionar materias primas y auxiliares. 3. Realizar operaciones de vinificación. 4. Conducir el proceso de destilación y elaboración de licores y otras bebidas alcohólicas. 5. Realizar análisis físico-químicos y microbiológicos. 6. Operar con equipos e instalaciones automáticas. 7. Realizar operaciones de envasado, etiquetado y embalaje y expedición. 8. Aplicar procedimientos de calidad y controlar su cumplimiento. 9. Aplicar normas de seguridad, higiénicas y medioambientales y controlar su cumplimiento. 	
<p>HERRAMIENTAS, MATERIALES E INSTRUMENTOS</p> <p>Básculas. Instrumental de toma de muestras. Sondas. Aparatos de determinación rápida de parámetros de calidad. Aparatos de determinación rápida de factores ambientales. Alambique. Filtros de tierras, placas, membranas. Filtros esterilizantes: ultrafiltración, ósmosis inversa.</p> <p>Maceradotes. Dosificadores. Saturadotes de carbónico.</p>	

EQUIPOS Y MAQUINARIA

Equipos portátiles de transmisión de datos. Equipos informáticos y programas de control de almacén. Equipos de transporte de vendimias y materias primas. Dispositivos de protección en equipos y máquinas.

Equipos de fabricación: Tolvas. Equipos de transporte de fluidos. Columnas de destilación y rectificación. Barricas, recipientes para crianza y añejamiento. Intercambiadores de calor para termización, refrigeración. Intercambiadores de calor de placas, tubulares, espirales, de superficie rascada para calentar o enfriar. Paneles de control central, informatizados. Soportes informáticos. Cepilladoras. Raspadoras. Despalilladoras-Estrujadoras. Trituradoras. Tamices. Escurridores-desvinadores. Prensas. Caldera de cocción. Centrifugas. Equipos de producción de frío. Gasificadores. Equipos de producción de frío.

Líneas de envasado: dosificadora-llenadora, embolsadoras, cerradoras, taponadoras, selladora, soldadora, precintadoras, marcadoras, etiquetadoras. Líneas de embalaje: agrupadoras, encajadora, embandejadora, retractiladora, encajonadora, paletizadora. Rotuladoras.

Equipo personal higiénico. Medios de limpieza-aseo personal. Equipos de limpieza desinfección y desinsectación de instalaciones. Sistemas de limpieza (centralizados o no), desinfección y esterilización de equipos. Elementos de aviso y señalización. Equipos de depuración y evacuación de residuos. Dispositivos y señalización de seguridad general y equipos de emergencia.

INSTALACIONES Y SERVICIOS

Silos. Tanques de escurrido. Tanques de maceración. Tanques de clarificación. Tanques de fermentación refrigerados. Tanques con agitador. Almacenes. Depósitos. Contenedores. Medios de transporte internos: sinfín, elevadores, cintas, equipos de transporte de fluidos, carretillas.

CONOCIMIENTOS PROFESIONALES:	
TÉCNICOS <ul style="list-style-type: none">- Conocimiento de la materia prima- Procesos productivos- Análisis sensorial- Toma de muestras- Técnicas de análisis- Técnicas de mantenimiento- Mantenimiento básico- Normas de conservación de equipos- Uso de manuales técnicos- Mecánica básica- Mantenimiento de equipos de refrigeración- Gestión de residuos- Gestión de stocks y pedidos- Riesgos laborales- Sistemas de limpieza- Uso de productos de limpieza y desinfección	
NORMATIVOS <ul style="list-style-type: none">- Higiene y seguridad alimentaria.- Prevención de riesgos laborales.- Medio Ambiente.- Calidad	OTROS <ul style="list-style-type: none">- Informática
APTITUDES / ACTITUDES <p>Capacidades organizativas y comunicativas. Capacidad de identificación de problemas. Capacidad de aplicaciones prácticas. Trabajo en equipo. Fluidez verbal. Capacidad de trabajo. Responsabilidad. Seguimiento de normas. Destreza manual. Comprensión escrita. Polivalencia. Receptividad al cambio. Limpieza y orden.</p>	
FORMACIÓN PROFESIONAL REGLADA <ul style="list-style-type: none">▪ TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS<p>RD 2055/1995, de 22 de diciembre (BOE 16.02.96), por el que se establece el título de técnico en elaboración de vinos y otras bebidas.</p>	
FORMACIÓN OCUPACIONAL <ul style="list-style-type: none">▪ TÉCNICO ESPECIALISTA EN ELABORACIÓN DE VINOS<p>RD 595/2002, de 28 de junio, por el que se regula la habilitación para ejercer las profesiones de enólogo, técnico especialista en vitivinicultura y técnico en elaboración de vinos.</p>	
CUALIFICACIÓN PROFESIONAL <ul style="list-style-type: none">▪ ELABORACIÓN DE VINOS Y LICORES<p>PENDIENTE DE PUBLICACIÓN OFICIAL</p>	

ELABORADOR DE CERVEZAS

SECTOR (CNAE)	ELABORACIÓN DE BEBIDAS (15.9)
SUBSECTOR/ES (CNAE)	- Fabricación de cerveza (15.96) - Fabricación de malta (15.97)
ÁREA FUNCIONAL	PRODUCCIÓN
NIVEL CUALIFICACIÓN	2
<p>COMPETENCIA GENERAL: Recibe, selecciona y trata la cebada acondicionándola para la elaboración de la cerveza en las distintas graduaciones alcohólicas ofrecidas por la empresa. Controla las operaciones destinadas a la obtención de mostos y su posterior fermentación, analizando el producto resultante desde los puntos de vista físico-químicos y microbiológicos, en las condiciones recogidas por los manuales de procedimiento y calidad. Opera con la maquinaria y equipos destinados a la elaboración, envasado y etiquetado, y efectúa su mantenimiento de primer nivel aplicando las normas de higiene, seguridad en el trabajo y protección del medioambiente, implantadas en la empresa.</p>	
<p>UNIDADES DE COMPETENCIA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Recibir y seleccionar las materias primas y auxiliares. 2. Realizar operaciones de elaboración. 3. Realizar análisis físico-químicos y microbiológicos. 4. Operar con equipos e instalaciones automáticas. 5. Realizar operaciones de envasado, etiquetado y embalaje y expedición. 6. Aplicar procedimientos de calidad y controlar su cumplimiento. 7. Aplicar normas de seguridad, higiénicas y medioambientales y controlar su cumplimiento. 	
<p>HERRAMIENTAS, MATERIALES E INSTRUMENTOS</p> <p>Básculas. Instrumental de toma de muestras. Sondas. Alambiques. Aparatos de determinación rápida de parámetros de calidad. Aparatos de determinación rápida de factores ambientales. Rotuladoras. Maceradores. Dosificadores. Saturadores de carbónico. Cubas. Toneles. Filtros.</p>	

EQUIPOS Y MAQUINARIA

Equipos de fabricación: Trituradores de cilindros. Centrifugadora. Extractor de lúpulo. Caldera. Hidratador. Equipos de transporte de fluidos. Columnas de destilación y rectificación. Intercambiadores de calor para termización, refrigeración. Paneles de control central, informatizados. Soportes informáticos. Equipos portátiles de transmisión de datos. Tolvas. Equipos informáticos y programas de control de almacén. Dispositivos de protección en equipos y máquinas de emergencia.

Líneas de envasado: dosificadora-llenadora, Trasegadora-extractora isobarométrica. Embolsadora, cerradora, taponadoras, selladora, soldadora, precintadora, marcadoras, etiquetadora. Líneas de embalaje: agrupadoras, encajadora, embandejadora, retractiladora, encajonadora, paletizadora. Dispositivos de protección en equipos y máquinas de emergencia.

Equipo personal higiénico. Medios de limpieza-aseo personal. Equipos de limpieza desinfección y desinsectación de instalaciones. Sistemas de limpieza (centralizados o no), desinfección y esterilización de equipos. Elementos de aviso y señalización. Equipos de depuración y evacuación de residuos. Dispositivos y señalización de seguridad general y equipos de emergencia.

INSTALACIONES Y SERVICIOS

Tanques. Bocoyes de fermentación. Cámaras calefactoras. Silos. Almacenes. Depósitos. Tanques de mezclado. Tanques de clarificación. Contenedores. Medios de transporte internos: sinfín, elevadores, cintas, carretillas.

CONOCIMIENTOS PROFESIONALES:	
TÉCNICOS <ul style="list-style-type: none">- Conocimiento de la materia prima- Procesos productivos- Análisis sensorial- Toma de muestras- Técnicas de análisis- Técnicas de mantenimiento- Mantenimiento básico- Normas de conservación de equipos- Uso de manuales técnicos- Mecánica básica- Mantenimiento de equipos de refrigeración- Gestión de residuos- Gestión de stocks y pedidos- Riesgos laborales- Sistemas de limpieza- Uso de productos de limpieza y desinfección	
NORMATIVOS <ul style="list-style-type: none">- Higiene y seguridad alimentaria.- Prevención de riesgos laborales.- Medio Ambiente.- Calidad	OTROS <ul style="list-style-type: none">- Informática
APTITUDES / ACTITUDES <p>Capacidades organizativas y comunicativas. Capacidad de identificación de problemas. Capacidad de aplicaciones prácticas. Trabajo en equipo. Fluidez verbal. Capacidad de trabajo. Responsabilidad. Seguimiento de normas. Destreza manual. Comprensión escrita. Polivalencia. Receptividad al cambio. Limpieza y orden.</p>	

OPERARIO DE PROCESOS DE AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS

SECTOR (CNAE)	ELABORACIÓN DE BEBIDAS (15.9)
SUBSECTOR/ES (CNAE)	- Producción de aguas minerales y bebidas analcohólicas (15.98)
ÁREA FUNCIONAL	PRODUCCIÓN
NIVEL CUALIFICACIÓN	2
<p>COMPETENCIA GENERAL: Controla la entrada, almacenamiento y suministro de envases a las líneas envasadoras de agua realizando operaciones adicionales de etiquetado y embalaje en las condiciones recogidas por los manuales de procedimiento y calidad. Opera con las máquinas y equipos destinados a la captación, tratamiento y envasado del agua, y efectúa su mantenimiento de primer nivel aplicando las normas de higiene, seguridad en el trabajo y protección del medioambiente implantadas en la empresa.</p>	
<p>UNIDADES DE COMPETENCIA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Recibir y seleccionar los envases y materias auxiliares. 2. Operar con los equipos e instalaciones automáticas de captación, tratamiento y envasado de aguas. 3. Controlar y realizar operaciones de envasado, etiquetado y embalaje y expedición. 4. Aplicar procedimientos de calidad y controlar su cumplimiento. 5. Aplicar normas de seguridad, higiénicas y medioambientales y controlar su cumplimiento. 	
<p>HERRAMIENTAS, MATERIALES E INSTRUMENTOS</p> <p>Básculas. Instrumental de toma de muestras. Sondas. Aparatos de determinación rápida de parámetros de calidad. Filtros de tierras, placas, membranas. Filtros esterilizantes: ultrafiltración, ósmosis inversa. Dosificadores. Saturadores de carbónico. Aparatos de determinación rápida de factores ambientales.</p>	

EQUIPOS Y MAQUINARIA

Equipos portátiles de transmisión de datos. Equipos informáticos y programas de control de almacén. Equipos de transporte de materias primas. Dispositivos de protección en equipos y máquinas.

Equipos de fabricación: Intercambiadores de calor para termización, refrigeración. Paneles de control central informatizados. Soportes informáticos. Equipos portátiles de transmisión de datos. Equipos informáticos y programas de control de almacén.

Equipos de preparación y formación de envases: despaletizadora, limpiadoras sopladora, enjuagadora, lavadora. Moldeadora-sopladora de preformas, termoformadoras. Líneas de envasado: dosificadora-llenadora, embolsadoras, cerradoras, taponadoras, selladora, soldadora, precintadoras, marcadoras, etiquetadoras. Líneas de embalaje: agrupadoras, encajadora, embandejadora, retractiladora, encajonadora, paletizadora. Rotuladoras. Dispositivos de protección en equipos y máquinas de emergencia.

Equipaje personal higiénico. Medios de limpieza-aseo personal. Equipos de limpieza desinfección y desinsectación de instalaciones. Sistemas de limpieza (centralizados o no), desinfección y esterilización de equipos. Elementos de aviso y señalización. Equipos de depuración y evacuación de residuos. Dispositivos y señalización de seguridad general y equipos de emergencia.

INSTALACIONES Y SERVICIOS

Almacenes. Depósitos. Medios de transporte internos: sinfín, elevadores, cintas. Equipos de transporte de fluidos. Carretillas.

CONOCIMIENTOS PROFESIONALES:

TÉCNICOS

- Conocimiento de la materia prima
- Procesos productivos
- Análisis sensorial
- Toma de muestras
- Técnicas de análisis
- Técnicas de mantenimiento
- Mantenimiento básico
- Normas de conservación de equipos
- Uso de manuales técnicos
- Mecánica básica
- Mantenimiento de equipos de refrigeración
- Gestión de residuos
- Gestión de stocks y pedidos
- Riesgos laborales
- Sistemas de limpieza
- Uso de productos de limpieza y desinfección

NORMATIVOS

- Higiene y seguridad alimentaria.
- Prevención de riesgos laborales.
- Medio Ambiente.
- Calidad

OTROS

- Informática

APTITUDES / ACTITUDES

Capacidades organizativas y comunicativas. Capacidad de identificación de problemas. Capacidad de aplicaciones prácticas. Trabajo en equipo. Fluidez verbal. Capacidad de trabajo. Responsabilidad. Seguimiento de normas. Destreza manual. Comprensión escrita. Polivalencia. Receptividad al cambio. Limpieza y orden.

OPERARIOS DE PROCESOS DE BEBIDAS ANALCOHÓLICAS

SECTOR (CNAE)	ELABORACIÓN DE BEBIDAS (15.9)
SUBSECTOR/ES (CNAE)	- Producción de aguas minerales y bebidas analcohólicas (15.98)
ÁREA FUNCIONAL	PRODUCCIÓN
NIVEL CUALIFICACIÓN	2
COMPETENCIA GENERAL: Controla la entrada, almacenamiento y suministro de jarabes, coadyuvantes y envases a las líneas de tratamiento y envasado de bebidas analcohólicas realizando operaciones adicionales de etiquetado y embalaje en las condiciones recogidas por los manuales de procedimiento y calidad. Opera con la maquinaria y equipos destinados a la obtención, envasado y etiquetado del producto, y efectúa su mantenimiento de primer nivel aplicando las normas de higiene, seguridad en el trabajo y protección del medioambiente, implantadas en la empresa.	
UNIDADES DE COMPETENCIA <ol style="list-style-type: none">1. Recibir y seleccionar los envases y materias auxiliares.2. Operar con equipos e instalaciones automáticas3. Realizar operaciones de envasado, etiquetado y embalaje.4. Aplicar procedimientos de calidad y controlar su cumplimiento.5. Aplicar normas de seguridad, higiénicas y medioambientales y controlar su cumplimiento.	
HERRAMIENTAS, MATERIALES E INSTRUMENTOS Básculas. Instrumental de toma de muestras. Sondas. Aparatos de determinación rápida de parámetros de calidad. Aparatos de determinación rápida de factores ambientales. Dosificadores. Saturadores de carbónico.	

EQUIPOS Y MAQUINARIA

Equipos portátiles de transmisión de datos. Equipos informáticos y programas de control de almacén. Equipos de transporte de materias primas. Dispositivos de protección en equipos y máquinas.

Equipos de fabricación: Saturadores de carbónico. Paneles de control central, informatizados. Soportes informáticos. Equipos portátiles de transmisión de datos. Equipos informáticos y programas de control de almacén

Equipos de preparación y formación de envases: despaletizadora, limpiadoras sopladora, enjuagadora, lavadora. Moldeadora-sopladora de preformas, termoformadoras. Líneas de envasado: dosificadora-llenadora, embolsadoras, cerradoras, taponadoras, selladora, soldadora, precintadoras, marcadoras, etiquetadoras. Líneas de embalaje: agrupadoras, encajadora, embandejadora, retractiladora, encajonadora, paletizadora. Rotuladoras. Dispositivos de protección en equipos y máquinas de emergencia.

Equipo personal higiénico. Medios de limpieza-aseo personal. Equipos de limpieza desinfección y desinsectación de instalaciones. Sistemas de limpieza (centralizados o no), desinfección y esterilización de equipos. Elementos de aviso y señalización. Equipos de depuración y evacuación de residuos. Dispositivos y señalización de seguridad general y equipos de emergencia.

INSTALACIONES Y SERVICIOS

Almacenes. Tanques. Depósitos. Medios de transporte internos: sinfín, elevadores, cintas. Equipos de transporte de fluidos, carretillas.

CONOCIMIENTOS PROFESIONALES:	
TÉCNICOS <ul style="list-style-type: none">- Conocimiento de la materia prima- Procesos productivos- Análisis sensorial- Toma de muestras- Técnicas de análisis- Técnicas de mantenimiento- Mantenimiento básico- Normas de conservación de equipos- Uso de manuales técnicos- Mecánica básica- Mantenimiento de equipos de refrigeración- Gestión de residuos- Gestión de stocks y pedidos- Riesgos laborales- Sistemas de limpieza- Uso de productos de limpieza y desinfección	
NORMATIVOS <ul style="list-style-type: none">- Higiene y seguridad alimentaria.- Prevención de riesgos laborales.- Medio Ambiente.- Calidad	OTROS <ul style="list-style-type: none">- Informática
APTITUDES / ACTITUDES <p>Capacidades organizativas y comunicativas. Capacidad de identificación de problemas. Capacidad de aplicaciones prácticas. Trabajo en equipo. Fluidez verbal. Capacidad de trabajo. Responsabilidad. Seguimiento de normas. Destreza manual. Comprensión escrita. Polivalencia. Receptividad al cambio. Limpieza y orden.</p>	

AYUDANTE DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

SECTOR (CNAE)	ELABORACIÓN DE BEBIDAS (15.9)
SUBSECTOR/ES (CNAE)	- Todos los subsectores: (15.91, 15.92, 15.93, 15.94, 15.95, 15.96, 15.97, 15.98)
ÁREA FUNCIONAL	PRODUCCIÓN
NIVEL CUALIFICACIÓN	1

COMPETENCIA GENERAL:

El ayudante o auxiliar, presente en todos los sectores de la industria de elaboración de bebidas, registra las cuantías y calidades de las materias primas y auxiliares recibidas, procediendo a su almacenamiento y posterior suministro a líneas de producción o envasado. Realiza operaciones básicas de elaboración y envasado, así como análisis físico-químicos y microbiológicos de carácter elemental en las condiciones recogidas por los manuales de procedimiento y calidad. Aplica a todas sus competencias las normas de higiene, seguridad en el trabajo y protección del medioambiente, implantadas en la empresa.

UNIDADES DE COMPETENCIA

1. Recibir materias primas y auxiliares.
2. Realizar operaciones básicas de elaboración
3. Realizar análisis físico-químicos y microbiológicos elementales.
4. Disponer los envases para su llenado y realizar operaciones de embalaje
5. Aplicar normas de seguridad, higiénicas y medioambientales

HERRAMIENTAS, MATERIALES E INSTRUMENTOS

Básculas. Instrumental de toma de muestras. Sondas. Aparatos de determinación rápida de parámetros de calidad. Aparatos de determinación rápida de factores ambientales. Dosificadores. Saturadores de carbónico.

EQUIPOS Y MAQUINARIA

Equipos de preparación y formación de envases: despaletizadora, limpiadoras sopladora, enjuagadora, lavadora. Moldeadora-sopladora de preformas, termoformadoras. Líneas de envasado: dosificadora-llenadora, embolsadoras, cerradoras, taponadoras, selladora, soldadora, precintadoras, marcadoras, etiquetadoras. Líneas de embalaje: agrupadoras, encajadora, embandejadora, retractiladora, encajonadora, paletizadora. Rotuladoras. Dispositivos de protección en equipos y máquinas de emergencia.

Equipaje personal higiénico. Medios de limpieza-aseo personal. Equipos de limpieza desinfección y desinsectación de instalaciones. Sistemas de limpieza (centralizados o no), desinfección y esterilización de equipos. Elementos de aviso y señalización. Equipos de depuración y evacuación de residuos. Dispositivos y señalización de seguridad general y equipos de emergencia.

INSTALACIONES Y SERVICIOS

Almacenes. Depósitos. Medios de transporte internos: sinfin, elevadores, cintas. Equipos de transporte de fluidos. Carretillas.

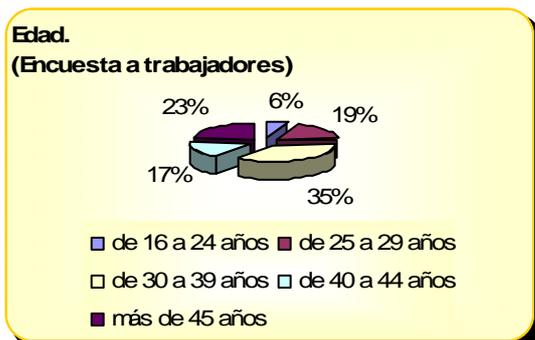
CONOCIMIENTOS PROFESIONALES:	
TÉCNICOS <ul style="list-style-type: none">- Conocimiento de la materia prima- Toma de muestras- Técnicas de análisis- Técnicas de mantenimiento- Mantenimiento básico- Normas de conservación de equipos- Uso de manuales técnicos- Mecánica básica- Mantenimiento de equipos de refrigeración- Riesgos laborales- Sistemas de limpieza- Uso de productos de limpieza y desinfección	
NORMATIVOS <ul style="list-style-type: none">- Higiene y seguridad alimentaria.- Prevención de riesgos laborales.- Medio Ambiente.- Calidad	OTROS <ul style="list-style-type: none">- Informática
APTITUDES / ACTITUDES <p>Comprensión, aplicación y cumplimiento de órdenes y procedimientos. Destreza manual. Comprensión escrita. Polivalencia. Receptividad al cambio. Limpieza y orden.</p>	

VOLUMEN DE EMPLEO.

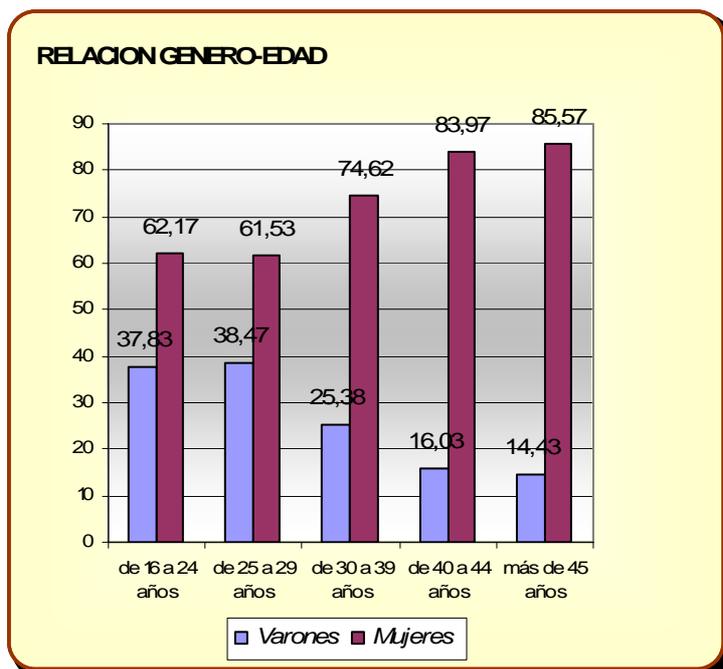
1. VOLUMEN DE EMPLEO EN FUNCIÓN DE LAS PRINCIPALES VARIABLES SOCIO-DEMOGRÁFICAS

La gran mayoría del personal del sector de elaboración de bebidas son varones.

Según la encuesta a trabajadores, el 76%, de los ocupados son varones.



Con respecto a la edad, los rangos están repartidos. No obstante, el mayor porcentaje lo representan, en un 35%, los trabajadores comprendidos entre 30 y 39 años, seguido de trabajadores de más de 45 años.



En cuanto a la relación existente entre el género de la población ocupada en el sector con la edad, éste es inversamente proporcional a la edad, mientras que los varones mayores de 45 años son el colectivo más significativo, las cotas mayores de mujeres sitúan a éstas en edades comprendidas entre los 16 y los 24 años.

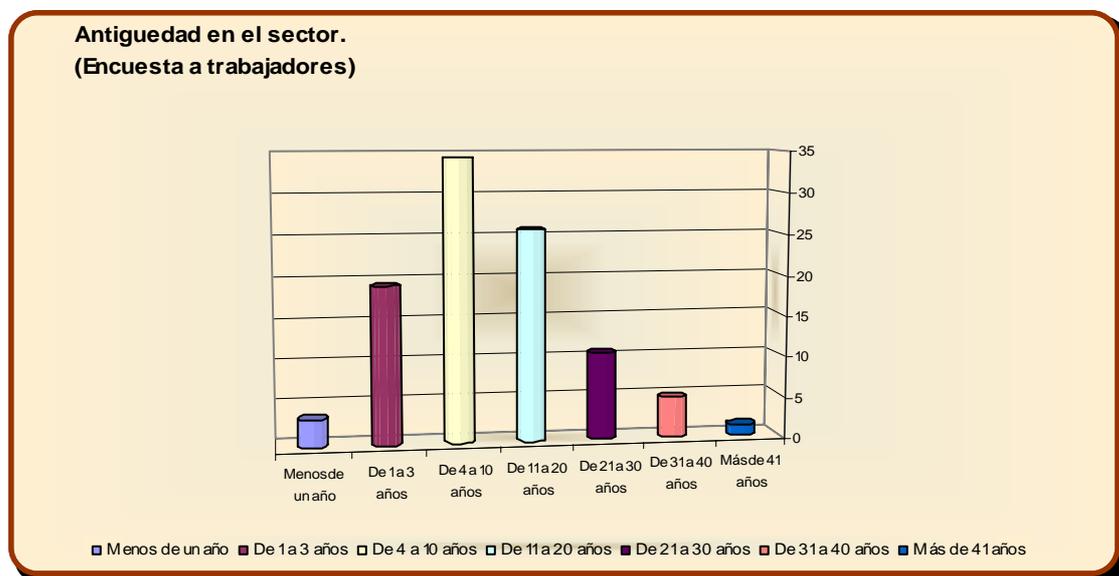
En estos últimos años la evolución del empleo femenino ha experimentado un aumento, no obstante, continúa existiendo una gran diferencia en relación a los varones y su participación en el mercado de trabajo. Sin embargo, las diferencias entre trabajadores ocupados, varones y mujeres, siguen siendo importantes.

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BIBIDAS



Según la citada encuesta, un 75% de los ocupados en el sector de elaboración de bebidas trabaja en equipo.

En cuanto al tiempo de antigüedad en el sector, un porcentaje alto de trabajadores lleva en el mismo entre 4 y 10 años (34,50 %).

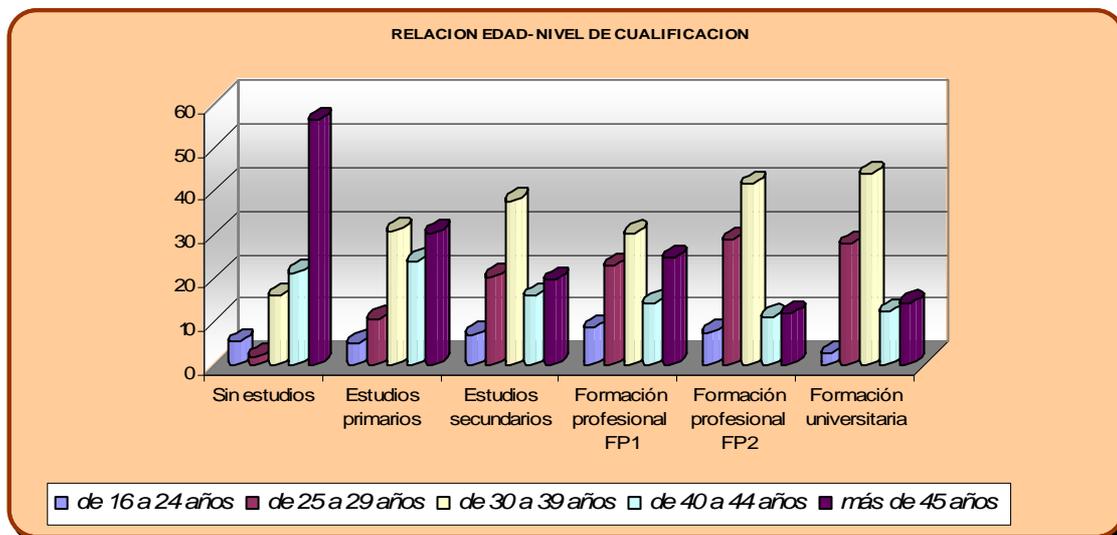


Treinta y seis de cada cien trabajadores del sector de elaboración de bebidas disponen de estudios primarios. A continuación, le siguen los que poseen estudios secundarios (19%), formación profesional de segundo grado (18%), y en menor medida, la formación universitaria, que viene estando representada por un 16% de los ocupados en el sector.

Finalmente, se debe significar que un 3% de los ocupados en el sector de elaboración de bebidas carecen de estudios.

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BIBIDAS

La correlación entre la edad de los ocupados, en función de su nivel de cualificación, se refleja en el siguiente gráfico:



Un 23,72% de los ocupados comprendidos en edades de 16 a 24 años tienen estudios primarios.

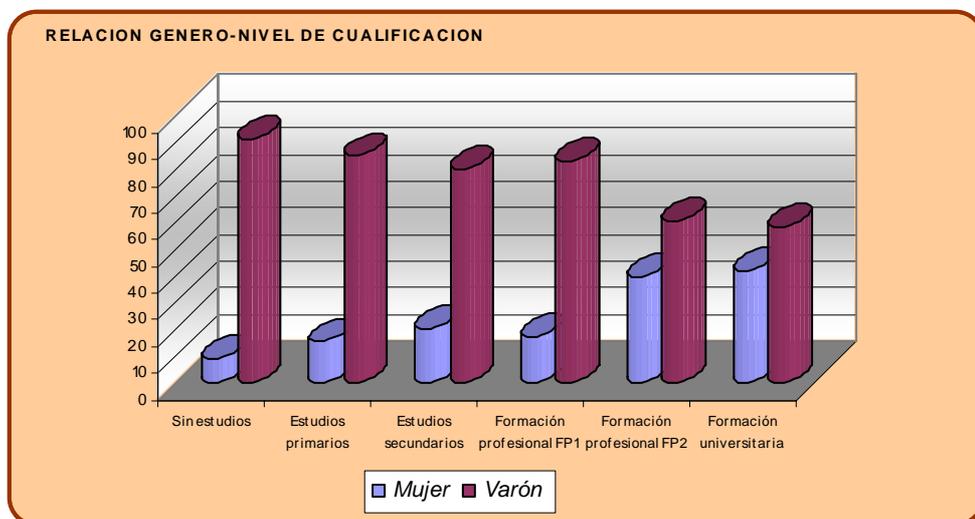
Aproximadamente el 28% de los trabajadores tienen el segundo ciclo de Formación Profesional y sus edades están comprendidas entre 25 y 29 años.

Los estudios universitarios suponen un 44% en ocupados en el sector de elaboración de bebidas, con edades que oscilan entre 30 y 39 años.

Un 24% de los trabajadores entre 40 y 44 años poseen estudios primarios.

El 57% de los ocupados mayores de 45 años carecen de estudios.

En cuanto a la consideración del género, en función de los niveles de cualificación, arroja los siguientes datos:



DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BIBIDAS

El sector de elaboración de bebidas, como se viene explicando, es un sector con claro predominio del varón sobre la mujer. Aunque se están dando pasos para paliar estas diferencias, es cierto, que hoy, esto es una realidad.

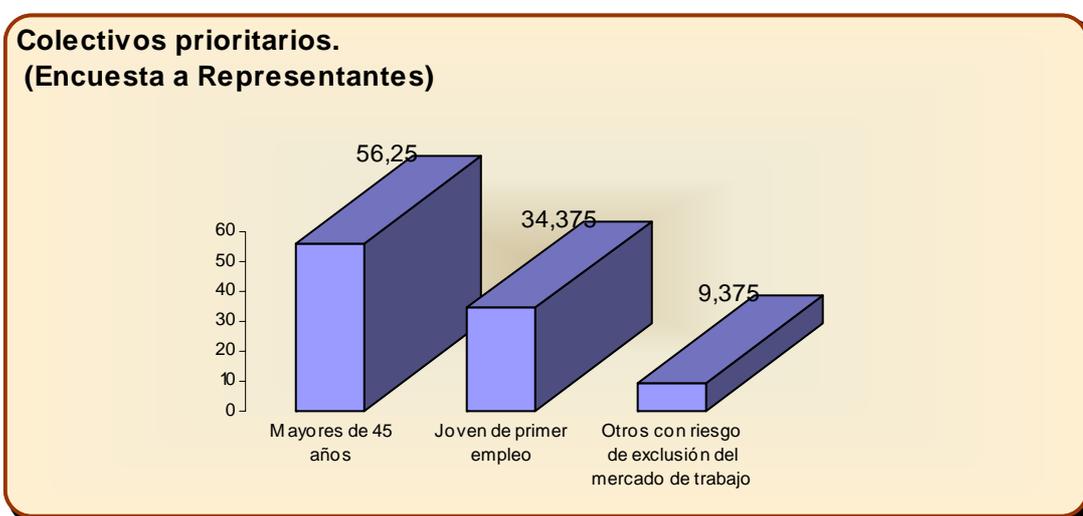
En cuanto a los varones, el porcentaje más elevado en cuanto al nivel de cualificación, lo representan en unos 91,23%, aquellos que ocupan el sector sin estudios. Cabría decir, por otro lado, que no hay diferencias significativas, con respecto a estudios primarios, estudios secundarios, formación profesional de primer ciclo y finalmente formación profesional de segundo ciclo.

En este estudio; se ha prestado atención a los denominados “colectivos prioritarios”: entre los cuales se encuentran colectivos tan dispares como son los jóvenes de primer empleo, mujeres, mayores de 45 años, inmigrantes y pertenecientes a etnias minoritarias, discapacitados,...Cada uno de estos colectivos reviste su especial importancia.

En cuanto a la pertenencia a algún colectivo prioritario, la encuesta a trabajadores ocupados en el sector señala que más de un 36% de los ocupados en el sector pertenecen a algún colectivo prioritario.

Un porcentaje elevado son los mayores de 45 años, representando un 52% y jóvenes de primer empleo (37%).

Los trabajadores coinciden con los representantes y expertos de formación en señalar a los mayores de 45 años y a los jóvenes de primer empleo, como los colectivos a destacar dentro del sector.

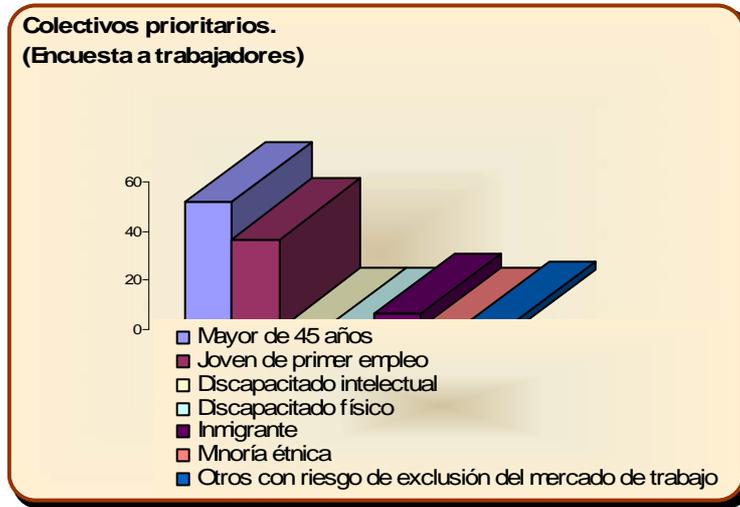


Los representantes de los trabajadores consideran que la distribución existente, en cuanto a colectivos prioritarios de los trabajadores a los que representan, es la siguiente:

- Un 56,25% de los trabajadores representados son mayores de 45 años.
- Aproximadamente, el 35% son jóvenes de primer empleo.

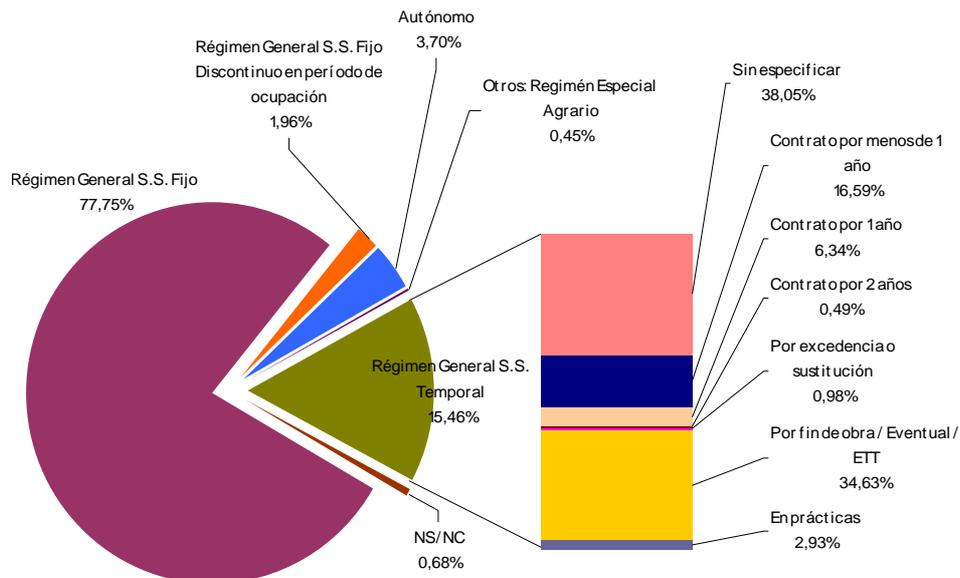
DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BIBIDAS

- Menos del 10% de los trabajadores del sector, según la encuesta a representantes, pertenecen a otros colectivos de exclusión en el mercado de trabajo.



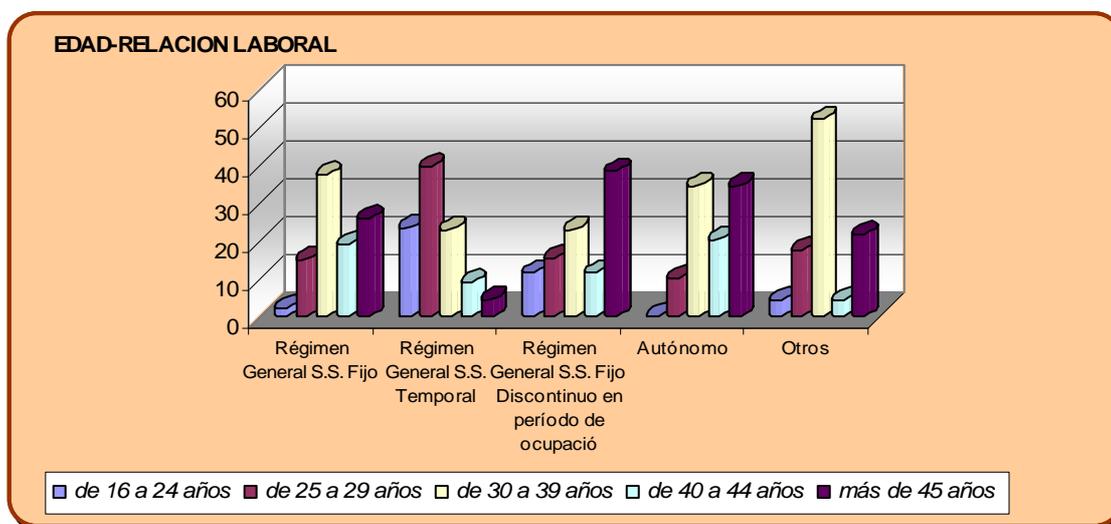
2. VARIABLES QUE TIPIFICAN LA RELACIÓN LABORAL

El Régimen de la Seguridad Social al que se acogen mayoritariamente los trabajadores en los distintos subsectores, es al Régimen General. Éstos por lo general, se encuentran en una situación de estabilidad al encontrarse la mayoría de ellos con contratos indefinidos. De este modo, los distintos regímenes (con sus respectivos porcentajes) son los que se muestran a continuación en el gráfico adjunto:



DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BIBIDAS

La correlación entre la edad, en función de su relación laboral, viene representado en el gráfico adjunto:



Un 19,18% de los trabajadores con edades comprendidas entre 16 y 24 años, están acogidos al Régimen General de la Seguridad Social fijos.

Aproximadamente, el 40% de los trabajadores con edades que oscilan entre 25 y 29 años, mantienen una relación laboral temporal, por circunstancias de la producción.

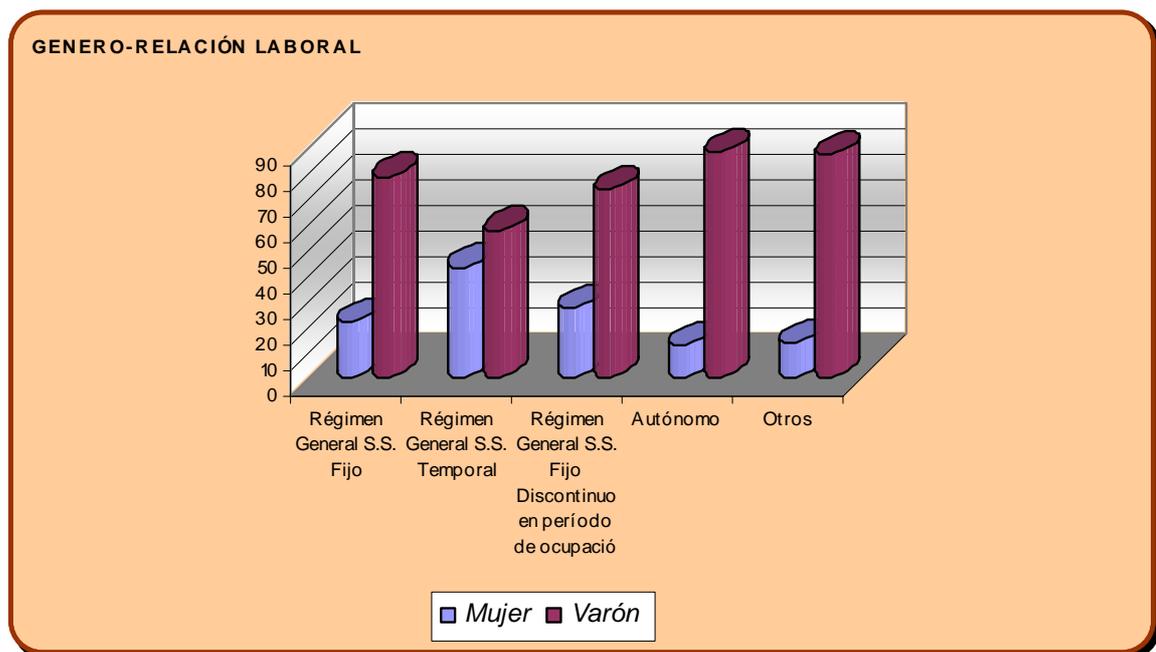
En cuanto a los trabajadores comprendidos en edades entre 30 y 39 años, el porcentaje más representativo de ocupados, afirman mantener otras relaciones laborales con las empresas, tales como el contrato por campaña, eventual, por fin de la producción, etc., entre otros.

Por otro lado, un 20,41% de los trabajadores con edades comprendidas entre 40 y 44 años, se establecen bajo el Régimen Especial de Trabajadores Autónomos, con el objetivo de poder ejercer la actividad por cuenta propia.

Finalmente, los ocupados mayores de 45 años, en un 38,45% están adscritos al Régimen General de la Seguridad Social, bien fijo o bien discontinuos en periodo de ocupación.

A objeto de incorporar un enfoque de género en la relación laboral existente en el sector de elaboración de bebidas, los resultados obtenidos de la encuesta de trabajadores son los presentados en el siguiente gráfico.

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BIBIDAS



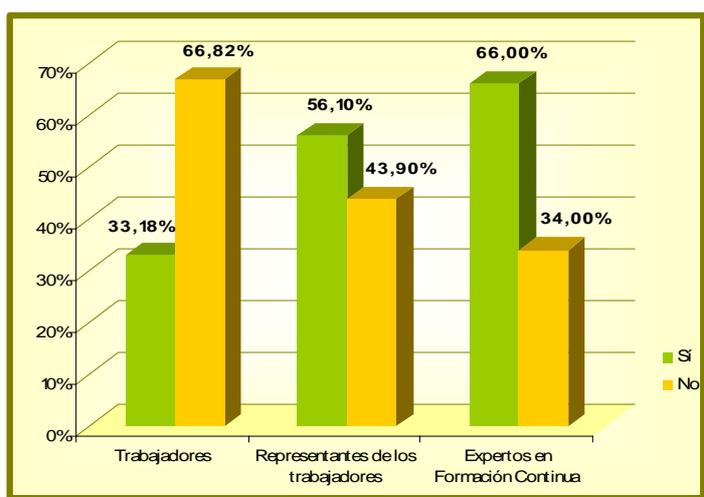
Como se ha comentado anteriormente, el sector de la industria de elaboración de bebidas se encuentra predominado por hombres, mayoritariamente adscritos al Régimen Especial de Trabajadores Autónomos, 87,76%. No obstante, no son apreciables diferencias significativas en la relación laboral que éstos mantienen con las empresas del sector.

Un 42,79% de las mujeres que trabajan en el sector, mantienen una relación temporal con la empresa.

EVOLUCIÓN DE LAS OCUPACIONES.

1. CAMBIOS DERIVADOS DE LA EVOLUCIÓN DEL SISTEMA PRODUCTIVO EN LOS PERFILES PROFESIONALES

La mayoría de los trabajadores del sector de elaboración de bebidas no ven claro que vayan a surgir NUEVAS CUALIFICACIONES y NUEVAS COMPETENCIAS PROFESIONALES en el futuro como resultado de la evolución del sector. Sin embargo, tanto los representantes de los trabajadores como los expertos en Formación Continua, sí parecen ver una evolución en el sector hacia esa dirección.



El 33,18% de los trabajadores justificaron su tesis de que van a surgir nuevas calificaciones y nuevas competencias profesionales en el futuro como resultado de la evolución del Sector.

Clasificándolos por el subsector en el que trabajan, se extrae que:

1. Producción destilación de bebidas alcohólicas.

Son muchos los cambios que en este subsector se están produciendo. Al igual que en el conjunto global del sector de Elaboración de Bebidas, este subsector se encuentra sometido a múltiples cambios.

Las nuevas leyes y normativas así como las nuevas tecnologías son los cambios que están repercutiendo más en las tareas profesionales de los trabajadores, que ven como las empresas en las que trabajan necesitan incorporar en un futuro próximo nuevas cualificaciones y competencias profesionales.

2. Destilación de alcohol etílico procedente de la fermentación.

Este subsector se encuentra bastante preocupado por la competencia existente, que les va a llevar a especializarse generando nuevas cualificaciones y nuevas competencias profesionales.

3. Elaboración de vinos.

Al igual que en el subsector de la destilación de alcohol etílico procedente de la fermentación, los trabajadores del subsector de la elaboración de vinos se encuentran preocupados por el alto grado de competitividad de las empresas.

Esto unido a la introducción de nuevas tecnologías y nuevas leyes y normativas va a llevar a las empresas a crear nuevos puestos de trabajo.

La calidad dentro de este sector es cada vez más importante. Todas las partes del sistema productivo se encuentran más presionadas a este respecto, no sólo por las normativas que existen y que aparecen, sino también por los consumidores finales que son cada vez más expertos en vinos. Esto les está llevando a crear nuevas figuras profesionales especializadas en esa materia.

Además, el mercado del vino se encuentra muy saturado por lo que se está buscando una salida comercial a sus productos en el extranjero. Debe existir por lo tanto profesionales en comercio exterior.

4. Elaboración de sidras y otras bebidas fermentadas a partir de frutas.

Al igual que los subsectores anteriores, el subsector de sidras y otras bebidas fermentadas a partir de frutas se encuentra en un momento de gran competitividad.

5. Elaboración de otras bebidas no destiladas procedentes de la fermentación.

En la elaboración de otras bebidas no destiladas procedentes de la fermentación necesitan personal especializado en normativas y nuevas tecnologías para poder competir con otras empresas de subsector y con el resto de los subsectores.

6. Fabricación de cerveza.

Este subsector, al igual que el resto, se encuentra en un momento de competitividad no sólo con las empresas de su propio entorno sino también con el mercado extranjero.

A esto hay que unirle el aumento de la tecnificación y el uso de aplicaciones informáticas, lo que convierte a este subsector en un área que cada día necesita más mano especializada, con nuevas competencias y mayor responsabilidad.

7. Fabricación de malta.

En la fabricación de malta la preocupación mayoritaria de sus trabajadores es la gran competencia, lo que les llevará a crear otras competencias profesionales.

8. Producción de aguas minerales y bebidas analcohólicas.

Las nuevas tecnologías que llevan a introducir nuevas maquinarias, los avances en informática y el crecimiento constante del sector, llevan a las empresas del subsector de producción de aguas minerales y bebidas analcohólicas a buscar personal especializado en estas materias.

No podemos olvidar que es un subsector muy relacionado con el medioambiente y cuyos procesos de calidad son muy estrictos, por lo que necesita en todo momento personal que domine estas materias.

Los motivos que los representantes de los trabajadores expusieron para afirmar que si van a existir nuevas cualificaciones y competencias profesionales son más o menos las mismas que las razones que exponen los trabajadores. La competitividad de los distintos subsectores, las nuevas tecnologías, el uso de nueva maquinaria, la aplicación de las nuevas normativas y leyes, etc., hace que el sector de elaboración de bebidas necesite cada vez más personal especializado y con nuevas competencias.

El 66,00% de los expertos en Formación Continua afirman que el mercado del sector de elaboración de bebidas necesita personal especializado y que surgirán nuevas competencias profesionales.

2. OCUPACIONES EMERGENTES

Al preguntar a los expertos si aparecerán nuevas titulaciones en el sector, no existe consenso.

- Algunos expertos creen que surgirán técnicos relacionados con las nuevas comunicaciones, con medio ambiente y calidad.
- Otros creen que surgirán títulos relacionados con cualificaciones de Nivel 3 en el área del vino.
- En el subsector de aguas de bebida envasadas, se está diseñando el “Especialista en Aguas Envasadas”
- El resto de los expertos desconocen si surgirán nuevas titulaciones.

Los expertos consultados opinan que surgirán nuevas figuras como:

- Ayudante/auxiliar de industria.
- Operador de procesos.
- Técnico de Calidad.
- Técnico en logística.
- Comercial por Internet.
- Técnico de mantenimiento de maquinaria especializada.
- Técnico de compras por Internet.

Sin embargo, no existe un consenso entre los expertos consultados en cuanto al renacimiento de nuevas figuras, un porcentaje significativo de expertos opinan que no surgirán nuevas figuras sino simplemente modificaciones en las existentes.

En el sector del vino, los expertos opinan que se consolidará la figura denominada “elaborador de vinos” en las pequeñas empresas y surgirá una nueva figura profesional relacionada con la comercialización.

3. OCUPACIONES EN EXPANSIÓN

Cuando se les pregunta a los expertos qué ocupaciones van a experimentar un auge, los mismos señalan entre otras las citadas a continuación.

Éstas son:

- Técnico de Marketing.
- Técnico de industrias agroalimentarias.
- Encargado de la Industria Alimentaria.
- Técnico de Calidad de la Industria Alimentaria.
- Técnico de Ciencias y Tecnología de los Alimentos.
- Técnico en Prevención de Riesgos Laborales.
- Técnico de Análisis Sensorial.
- Enólogo.

Respecto a otras figuras como Técnico de Automatismos y Técnico de Laboratorio especializado en aguas, no existe consenso.

4. OCUPACIONES EN TRANCE DE OBSOLESCENCIA O RECESIÓN

En general las ocupaciones no quedarán obsoletas sino que sólo sería necesario revisar y actualizar contenidos. Según los expertos consultados, el objetivo se centra en reducir aquellas ocupaciones que no tengan asociado un determinado "valor añadido", sin hacer desaparecer a aquellas que lo tengan.

En cuanto a las operaciones artesanales, hay discrepancia, un porcentaje elevado de expertos creen que se mantendrán, aunque tendrán que adaptarse a las nuevas exigencias de producción y calidad. El resto opina que irán desapareciendo, dirigiéndose, fundamentalmente a aquellas que carecen de valor, y que por tanto no son significativas para el sector de elaboración de bebidas.

Por otro lado, y como ya viene sucediendo en las grandes empresas, algunas funciones se externalizarán, sobre todo la limpieza y la vigilancia, este hecho lo motivará la especificidad de sus funciones.

5. OCUPACIONES SUJETAS A MODIFICACIONES SUSTANCIALES

La automatización reducirá el empleo en el sector, produciendo a su vez un crecimiento de empleo de mayor cualificación para atender esas nuevas tecnologías, según los expertos consultados. Surgirá la necesidad de operarios más especializados con competencias relacionadas con dicha automatización.

Por otro lado, los expertos opinan que se producirá un fenómeno de externalización de todas aquellas actividades no relacionadas con la producción, especialmente en lo relativo a la comercialización. En este punto, y como se comentaba anteriormente, creen que la externalización sólo afectará a las grandes empresas.

Otra de las modificaciones sustanciales, es la contemplada por los expertos en cuando a la reducción o simplificación de categorías, evolucionando hacia una denominación "tipo".

En este punto, se producen discrepancias entre los expertos consultados, al entender, un alto porcentaje de ellos, que los perfiles están muy definidos.

- La automatización de procesos y la incorporación de nuevas tecnologías productivas producirá una disminución en la necesidad de personal, pero igualmente demandará una mayor especialización y formación de los empleados.
- Los perfiles profesionales con un menor nivel de cualificación irán evolucionando, debido a la incorporación de nuevas tecnologías, hacia posiciones más técnicas requiriendo, por tanto, una cualificación específica que aumente sus capacidades de desarrollo profesional.
- El tradicional perfil del trabajador sin ninguna cualificación que realiza tareas auxiliares está abocado a desaparecer, será imprescindible facilitarle una formación específica que le proporcione habilidades para desarrollar su trabajo en un sector empresarial cada vez más tecnificado y especializado.
- La tendencia a la externalización de determinadas tareas se extenderá a la mayoría de las empresas.
- La adecuación a los niveles de ocupación propuestos por el CEDEFOP es una tarea muy complicada que debe focalizarse a largo plazo.
- La adecuación a estos niveles propuestos ayudará a la planificación de la formación e incluso podría ser útil para el establecimiento de guías de formación ocupacional, pero se percibe como una tarea ardua debido a las diferencias que existen entre los diferentes subsectores enmarcados en la industria de elaboración de bebidas, y a la configuración actual del sistema productivo.
- Es posible que surjan nuevas figuras profesionales ligadas principalmente a la legislación en materia de calidad, prevención de riesgos laborales y medio ambiente.
- Igualmente experimentarán un gran auge las figuras relacionadas con la venta, marketing y tareas comerciales ligada a las nuevas tecnologías.
- Podrán desaparecer ocupaciones de tipo más tradicional que estén obsoletas y/o no supongan un valor añadido, puede que se asimilen a perfiles más técnicos que ya existen, actualizando contenidos y adaptándose a las exigencias de calidad.

6. TENDENCIAS DE EVOLUCIÓN DE LAS OCUPACIONES.

Según la evolución de la ocupación descrita para este sector, se observa:

- Pluralidad en los modelos de relaciones laborales establecidas - Favorecida por la elevada atomización sectorial.
- Dualidad en la estructura empresarial - Frente al importante número de microempresas en las que se concentra la mayor parte del empleo (cerca del 70%) - destacan los grandes grupos alimentarios, de reducida importancia numérica pero entre la que se encuentran las industrias líderes del sector.

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BIBIDAS

Asimismo, los cambios tecnológicos, organizativos y productivos además de influir en la evolución de la actividad, provocarán una transformación rápida en los perfiles profesionales y, consecuentemente, en los requerimientos de cualificación para la mayoría de los empleados. Una transformación que incide tanto en los conocimientos y competencias, como en las aptitudes y actitudes a desarrollar en el ejercicio de sus funciones. Estos cambios consisten en:

- Elaboración de productos más ligeros, dietéticos, de mayor calidad y variedad acordes con los nuevos hábitos consumistas.
- Establecimiento de modernos sistemas de control de la calidad que permitan la homologación y certificación.
- Automatización de las distintas fases productivas, fabricación asistida por ordenador, control y aplicación informática de la gestión.
- Modificaciones en la estructura y modelo del establecimiento artesanal tradicional y en la estructura y composición del empleo:
 - Disminuye el número de trabajadores en el departamento de producción aumentando la autonomía, responsabilidad y cualificación de los que permanecen.
 - Los procesos de control de la calidad y potenciación de la comercialización requieren más recursos técnicos y humanos.

En conclusión, todos estos factores originan una nueva organización del trabajo que, con independencia del tamaño y grado de especialización productiva de las empresas, conlleva la realización de tareas más complejas garantizadas de la calidad del producto y la competitividad, y un perfil del trabajador diferente.

La diferenciación de los puestos de trabajo varía entre las empresas dependiendo de su tamaño, la cualificación de su mano de obra y de su especialización productiva.

En las pequeñas empresas cabe esperar un menor número de puestos de trabajo en los mismos procesos que en las más grandes. Por otro lado, un perfil más amplio y profundo de cualificación en los trabajadores les dota de mayor flexibilidad para adaptarse al puesto de trabajo. La especialización productiva influye también en el grado de subdivisión de los procesos de producción, por sus características inherentes y por el carácter más artesanal dado a algunas elaboraciones.

A pesar de esta variabilidad en el grado de especialización y flexibilidad de los puestos de trabajo, sí son relativamente uniformes las tareas que surgen en los procesos propios del sector y, desde el punto de vista de la formación, interesa diferenciar estas tareas sobre todo en función de los conocimientos y de las habilidades mínimas que requiere su correcta realización. Así, en las industrias alimentarias y de bebidas se pueden distinguir dos grandes grupos de tareas en el proceso productivo:

- Habilidades manuales - Aunque tienden a perder relevancia resultan necesarias para los trabajadores de las pequeñas empresas centradas en la elaboración de productos más artesanales. En las grandes empresas, en las que predomina la programación y automatización en distintos grados, las manualidades quedan relegadas a las operaciones de carga, descarga y limpieza de los componentes tecnológicos y a la supervisión del correcto funcionamiento de todo el proceso productivo y control de calidad.

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BIBIDAS

- Tareas mecanizadas - Numerosas y coincidentes entre las distintas industrias alimentarias, consisten en la programación, mantenimiento y operatividad con la maquinaria transformadora y control de la calidad en las materias primas y productos finales.

El mantenimiento de primer nivel de la maquinaria (limpieza, operaciones de montaje y desmontaje, observación de su funcionamiento y algunos parámetros específicos y, en muchos casos, control sobre los ciclos de mantenimiento), es normalmente una tarea de los propios trabajadores de fabricación. Profesionales especializados, externos en pequeñas empresas, intervienen normalmente en el mantenimiento cíclico y preventivo y en caso de avería. Una importancia creciente está adquiriendo el mantenimiento de las instalaciones de frío y las condiciones atmosféricas controladas, que resultan cruciales para la correcta conservación de los productos perecederos y su óptima calidad. La automatización e informatización del control de estas condiciones requieren un elevado nivel de preparación técnica de los profesionales dedicados a estas tareas.

Asimismo, a diferencia de otras actividades industriales, las empresas de alimentación y bebidas trabajan con una materia prima no estandarizada, pudiendo variar su composición y características cualitativas.

Para poder garantizar la homogeneidad y óptima calidad del producto, resulta recomendable que los distintos operarios de la cadena productiva posean conocimientos actualizados sobre los procesos y características de las materias primas y de los productos finales, y especialmente sobre los procesos de degradación a los que pueden estar expuestos.

Hay que señalar tendencias hacia:

- La externalización creciente de muchas de las tareas que antes realizaban trabajadores de la empresa y que ahora realizan trabajadores de empresas subcontratadas.
- Existe en el subsector un alto porcentaje de empresas con servicio de atención al cliente, aumentando el porcentaje a medida que aumenta el número de trabajadores.

La forma más habitual de recoger quejas y sugerencias de los clientes en este subsector es a través de los empleados.

- La mayoría de las empresas realizan varias operaciones de control y vigilancia de la producción de manera diaria. Destacando por su utilización generalizada el control visual y la desinfección- limpieza de la maquinaria y útiles.

Y, en su caso, esta evolución en las ocupaciones quedará materializada en el renacimiento de nuevas funciones y perfiles profesionales.

De este modo, aparecen nuevas funciones y perfiles profesionales, como:

- Operarios especializados en metrología, ensayos, análisis y calibración.
- Auditor interno
- Responsable de mejora continua

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BIBIDAS

Las competencias de cada una de las ocupaciones no podrán entenderse como un listado cerrado, pues las tareas irán evolucionando en el futuro bien por el proceso de tecnificación o bien por la implantación de la ley de PRL1, Calidad Industrial y normativa Medio Ambiental.

Una de las ocupaciones que más perspectivas de futuro tiene por la gran automatización del proceso productivo es el técnico de mantenimiento.

¹ Proyecto BACO: "Medidas de adaptación a la ley de prevención de riesgos laborales y calidad industrial en el sector de bebidas refrescantes sin alcohol y fabricación de cerveza en Aragón y Castilla León" realizado en el marco del Segundo Acuerdo Nacional de Formación Continua y del Fondo Social Europeo, y financiado por la Fundación para la Formación Continua (FORCEM). Este proyecto fue solicitado por la Federación Regional de Alimentación, bebidas y Tabacos de UGT Aragón, y desarrollado por el Instituto de Formación y Estudios Sociales (IFES). Exp:20000880

**ANÁLISIS DE LA FORMACIÓN
DEL SECTOR DE INDUSTRIAS
DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS**

NECESIDADES DE FORMACIÓN DETECTADAS, CON ESPECIAL ATENCIÓN A LOS COLECTIVOS PRIORITARIOS.

1. NECESIDADES DE FORMACIÓN DETECTADAS.

El sector de elaboración de bebidas se encuentra en la actualidad en constante evolución.

La entrada en vigor de nuevas leyes y normativas, la aparición de nuevas maquinarias y herramientas de trabajo, mayores exigencias en los procesos productivos y los propios trabajadores, entre otras, hacen que los mismos demanden más formación para poder adaptarse con éxito a todos los cambios que se están produciendo poco a poco.

Informática, leyes y normativas, medio ambiente y calidad son las áreas de formación que los trabajadores más demandan, pero también afirman necesitar formación en materias transversales relacionadas principalmente con administración, recursos humanos, organización del trabajo, etc.

El sector objeto de estudio se caracteriza principalmente por un aumento progresivo de los requisitos profesionales, así como de la cualificación precisa de los trabajadores en los distintos puestos de trabajo.

Actualmente, una parte muy importante de los trabajadores del sector de bebidas no posee la cualificación necesaria para abordar las nuevas competencias tal y como están formuladas (nivel de autonomía, iniciativa, capacidad de decisión y trabajo en equipo).

Son varias las necesidades formativas que en los últimos años han surgido en el sector de la Industria de Elaboración de Bebidas, casi todas ellas relacionadas con las introducción de nuevas tecnologías de la información y la comunicación, la normativa de calidad (seguridad alimentaria, higiene, etc.), las nuevas tecnologías de la producción, la normativa medioambiental y la normativa en prevención de riesgos laborales.

Otras necesidades prioritarias que se están detectando en el sector, se encuentran relacionadas con los cambios que se producen en la propia empresa, como son la organización, el trabajo en equipo, la motivación, la internacionalización de procesos, etc.

Un punto importante a destacar es conocer si la formación continua actual atiende a las necesidades del sector. En este sentido y a nivel general, se puede afirmar que actualmente sí responde a dichas necesidades. Esto es debido a que en los contratos programa se recogen la mayor parte de las necesidades planteadas a los distintos actores del sector (empresarios, jefes de R.R.H.H. y representantes de los trabajadores).

Ante la progresiva especialización de los puestos, no sirve el tipo de formación generalista. Son necesarios conocimientos más específicos dentro de los procesos productivos y tecnológicos de cada empresa.

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BIBIDAS

Uno de los problemas de la formación está en no poder adaptar los horarios formativos a los horarios de la producción de cada empresa.

Otro problema que existe en la actualidad, es que las empresas apuntan a aquellas personas que están disponibles para realizar el curso, pero en muchas ocasiones no saben ni en qué consiste y ni siquiera si tiene que ver con su puesto de trabajo.

Se podrían distinguir distintos colectivos que necesitan y demandan formación:

- 1) El personal de nuevo ingreso.
- 2) Los trabajadores no cualificados para especializarse.
- 3) Las personas que llevan muchos años en la empresa para reciclaje en función de los cambios que acomete su empresa.
- 4) Los inmigrantes.

El sector está experimentando una serie de cambios, relacionados principalmente con la mejora de productos (calidad), productos con denominación de origen, marcas de certificación, todo ello relacionado con la prevención de riesgos laborales y la gestión medioambiental. Estos cambios han producido que los procesos formativos necesiten un empuje significativo.

Las necesidades de formación que los *EXPERTOS EN FORMACIÓN CONTINUA* consultados han detectado como consecuencia de la *INCORPORACIÓN DE NUEVAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN* son las siguientes:

- Actualización de medios audiovisuales y materiales didácticos.
- Actualización y ampliación de conocimientos.
- Adaptación de la gestión de la empresa a las nuevas tecnologías.
- Adecuación de la formación a distancia.
- Análisis de datos y herramientas de mejora de procesos.
- Aplicación de nuevas tecnologías a procesos de producción.
- Aplicaciones informáticas y telemarketing.
- Bases de datos.
- Capacitación para el manejo de programas informáticos.
- Comunicación con clientes.
- Comunicación interna.
- Conexión a Internet.
- Conocer los nuevos programas informáticos.
- Difusión a los consumidores de los cambios incorporados a la industria en cuanto a sistemas de calidad, autocontrol y trazabilidad, traducidos en un mayor conocimiento y credibilidad de productos.
- Diseño de páginas Web.
- Dispositivos móviles.
- E-business.

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BIBIDAS

- Firma electrónica.
- Formación a distancia por Internet.
- Formación con apoyo de teleformación.
- Formación de formadores.
- Formación en autómatas.
- Formación en Business Intelligence.
- Formación en Business Warehouse.
- Formación en nuevas tecnologías.
- Formación en software ERP.
- Informática a nivel de usuario.
- Informática básica: Office.
- Lenguajes de programación.
- Ley Orgánica de Protección de Datos.
- Manejo de ordenadores.
- Mecanismos de comunicación alternativa y a distancia.
- Modo de consulta.
- Nueva aplicación de gestión de RR.HH. (nóminas, seguros sociales).
- Nueva legislación.
- Nuevos sistemas de información: ERP.
- Programas de Gestión de Personal.
- Programas de Gestión de Producción.
- Sistemas de comunicación en la empresa/RR.HH.
- Sistemas de gestión de la trazabilidad.
- Sistemas integrados.
- Tratamiento de datos/seguridad.
- Trato personalizado.

Las necesidades de formación que los *EXPERTOS EN FORMACIÓN CONTINUA* consultados han detectado como consecuencia de la *INCORPORACIÓN DE NUEVAS TECNOLOGÍAS DE LA PRODUCCIÓN* son las siguientes:

- Actualización de conocimientos.
- Adaptación.
- Adecuación del APPCC.
- Aspectos de diseño higiénico.
- Automatismos.
- Biosensores.
- Capacitación profesional para nuevos procesos.

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BIBIDAS

- Comercio.
- Conocimiento de nuevas técnicas.
- Conocimiento de las nuevas maquinarias.
- Control de la producción.
- Cursos de reciclaje.
- Cursos sobre la nueva tecnología.
- Formación en el puesto de trabajo.
- Formación en procesos.
- Formación técnica.
- Gestión integrada: prevención de riesgos laborales, medio ambiente y calidad.
- Gestión de la producción.
- Limpiezas específicas (CIP).
- Línea de embotellado.
- Logística de producción.
- Manejo y mantenimiento de equipos.
- Mejora de la planificación.
- Mejora en la aplicación de métodos existentes.
- Modificación de las tareas.
- Nueva maquinaria.
- Nuevos alimentos (OGM, transgénicos).
- Nuevos organismos.
- Nuevos programas.
- Planificación de la producción.
- Proyección.
- Puntos críticos.
- Robótica – Automatización.
- Seguridad alimentaria.
- Sistemas de conservación alimentaria.
- Sistemas de control de calidad y logística.
- Tecnologías de la información.
- Tratamiento de los datos.
- Utilización masiva y permanente de los sistemas de información.

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BIBIDAS

Las necesidades de formación que los *EXPERTOS EN FORMACIÓN CONTINUA* consultados han detectado como consecuencia de las *NUEVAS NORMATIVAS Y CAMBOS LEGISLATIVOS* son las siguientes:

- Actualización de conocimientos.
- Adaptación a la nueva normativa.
- Aumento de los conocimientos del profesorado en materia legal.
- Búsqueda de información actualizada.
- Calidad.
- Energía.
- Etiquetaje.
- Formación en conocimientos básicos en legislación alimentaria.
- Formación en legislación.
- Formación en legislación europea.
- Formación técnica del formador.
- Integración de los sistemas de gestión.
- Legislación comunitaria (forma de aplicación).
- Legislación medioambiental.
- Legislación on-line.
- Los derivados de la incorporación de las NN.TT. a la sociedad.
- Medio ambiente.
- Normas de calidad.
- OMGS.
- Prevención de riesgos laborales.
- Protección de datos.
- Seguridad (producto y personal).
- Seguridad e higiene.
- Trazabilidad.

Las áreas de formación más importantes para el futuro profesional de los trabajadores del sector de elaboración de bebidas, que mayoritariamente han sido mencionadas tanto por ellos mismos como por los representantes de los trabajadores, y los expertos en formación continua, han sido **informática** y **seguridad alimentaria**.

Además de estas materias, ninguna de las partes consultadas olvidó la necesidad de formación que existe en las siguientes áreas:

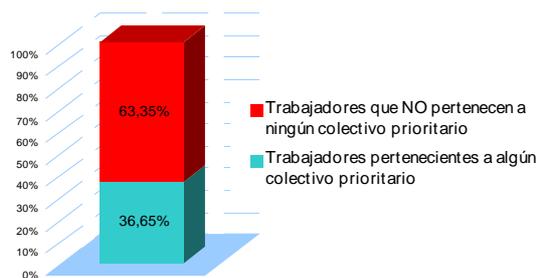
- Normativa específica del sector.
- Trabajo en equipo.
- Mantenimiento de instalaciones y procesos.

- Limpieza industrial.
- Seguridad e higiene en el trabajo.

2. PERTENENCIA DE TRABAJADORES A COLECTIVOS PRIORITARIOS.

El 36,65% de los trabajadores del sector pertenecen a alguno de los colectivos prioritarios definidos de la siguiente manera:

- Mayores de 45 años.
- Jóvenes de primer empleo.
- Discapacitado intelectual.
- Discapacitado físico.
- Inmigrante.
- Minoría étnica.
- Otros con exclusión del mercado de trabajo.



Principalmente, entre los trabajadores pertenecientes a los colectivos prioritarios, se encuentran los trabajadores mayores de 45 años y jóvenes de primer empleo.

En menor medida se encuentran los discapacitados intelectuales y las minorías étnicas.

En acciones formativas enmarcadas en la Formación Continua, el 84% de los formadores encuestados han formado a trabajadores mayores de 45 años, jóvenes de primer empleo e inmigrantes.

2.1. Mayores de 45 años.

Se trata de un colectivo integrado por personas con edades comprendidas entre los 45 y 65 años, de los que más de la mitad no han superado los estudios primarios y a los que les queda un margen variable de vida activa hasta la edad de jubilación.

El incremento de la vulnerabilidad de los trabajadores de mayor edad del sector, se pone de manifiesto ante el intento de sustitución por mano de obra más joven, la destrucción de los puestos de trabajo que ocupan por la introducción de nuevas tecnologías, que harán necesario operarios de mayor cualificación y, por otro lado, la adaptación a las nuevas claves de calidad. Todos estos factores hacen que sea necesaria una actualización de sus conocimientos.

Características que definen a este colectivo:

- Colectivo con resistencias al cambio.
- Dificultades de adaptación.
- Menor motivación.
- Que sufre un deterioro de su productividad con el paso del tiempo.

- Bloquean el ascenso e integración de los trabajadores jóvenes.
- Presentan dificultades para reciclarse y recibir formación continua.

En el nuevo contexto de cambios producidos en el sector de bebidas, nos encontramos con dos problemas claves que afectan al conjunto de los trabajadores y, especialmente, a los trabajadores mayores de 45 años: la cualificación profesional y la formación, que podrían considerarse como las dos facetas de un mismo problema.

Los trabajadores mayores de 45 años del sector son trabajadores experimentados que tienen una técnica basada en los conocimientos acumulados a todo lo largo de su vida profesional y que compensan, en parte, los aspectos negativos que pudieran motivarse por su edad.

El envejecimiento no es necesariamente un factor de decadencia profesional durante la vida activa; son las escolarizaciones cortas, la ausencia de formación permanente o continua, el contenido, la organización y las condiciones materiales de ejecución de las tareas en el puesto de trabajo, las que provocan este declive cuando el trabajador mayor es evaluado en su rendimiento según criterios establecidos para un trabajador joven a pleno rendimiento.

La mayoría de las empresas no ha desarrollado procedimientos formativos formalizados y de carácter conjunto o estructural para hacer frente a los nuevos requerimientos de cualificación. Se trata más bien de soluciones puntuales, de carácter coyuntural, para cubrir alguna necesidad surgida por la incorporación de nueva maquinaria o la realización de un nuevo producto.

Las necesidades formativas que se han observado en relación a este colectivo son las siguientes:

- Alfabetización informática.
- Métodos y procedimientos adecuados.

2.2. Jóvenes de primer empleo.

La transición del sistema educativo al empleo se ha convertido en una etapa turbulenta para la mayoría de los jóvenes españoles, no sólo por la situación general del mercado de trabajo, sino también por la falta de vínculos entre ambas instituciones.

Son varios los factores que se conjugan para contribuir a esta situación. Por una parte, indudablemente afecta la situación general del mercado de trabajo, como refleja el hecho de que a medida que mejora el empleo, la situación de los jóvenes también lo hace. Por otra parte, convergen en la competencia de personas con niveles educativos superiores con las de niveles inferiores para los mismos empleos, la entrada masiva de la mujer al mercado de trabajo y los cambios en la estructura del empleo, que están demandando nuevos perfiles profesionales (en el sector que nos ocupa, Técnico de Aguas Envasadas, Técnico en logística, Técnico en Calidad, Técnico de mantenimiento de maquinaria especializada, Técnico de calidad en industria alimentaria, Técnico de análisis de alimentos, Técnico de compras por Internet, Auxiliar de industria, operador de procesos, etc.).

Pero también afectan las reconocidas carencias formativas en materia de habilidades, conocimientos y destrezas profesionales, para desenvolverse en el empleo del sector, junto con las de experiencia o formación práctica que permitan la adaptación constante a las necesidades cambiantes del mundo laboral, todo lo cual puede estar dificultando el ajuste entre puesto de trabajo y el joven.

Será necesario, en el sector de bebidas, conseguir una educación universitaria y profesional más de acuerdo con los requerimientos de los puestos de trabajo demandados por el sector.

Por ello, se hace necesario potenciar todos los mecanismos para facilitar las "pasarelas" institucionales entre la escuela y el empleo en el sector de bebidas, contribuyendo a favorecer una mayor aproximación entre el mundo educativo y el laboral, y facilitar la difícil transición de los jóvenes del sistema educativo al mercado de trabajo.

2.3. Discapacitados.

El colectivo de discapacitados es uno de los colectivos al que en los últimos años se ha dado mayor prioridad a la hora de su integración en el mercado laboral, debido a las principales acciones emprendidas por las diferentes administraciones en este sentido, que "obligan" en muchos casos a la contratación de estas personas.

Dadas las diferentes limitaciones que presentan, las necesidades formativas son bastante diversas.

En lo que se refiere al sector de bebidas, hay que destacar que el acceso de este colectivo a los puestos del trabajo existentes en el sector se encuentra bastante reducido. Tan solo tienen acceso a puestos de trabajo estáticos como trabajos administrativos o de gestión, mientras como se ha comentado antes, tienen un acceso más complicado a los distintos trabajos de campo.

En lo que se refiere a las necesidades formativas que presentan con respecto al sector, las mismas han de ser establecidas en función de los cambios futuros que se prevén, que se enmarcan, como se ha analizado en anteriores puntos, en una mejora tecnológica del proceso productivo.

Es por ello que los ámbitos de estas competencias se establecen en base a la alfabetización informática y el conocimiento de los procedimientos y métodos de producción principalmente.

2.4. Inmigrantes.

El incremento de la población inmigrante en España es un hecho que se ha producido de manera considerable en los últimos años, no solo se ha producido en nuestro país, sino que ha sido tónica general en el resto de países desarrollados.

El Gobierno español, consciente de la situación problemática que sufre este colectivo, ha planificado acciones destinadas a permitir su integración en la sociedad, entre las que se encuentran acciones dirigidas a facilitar el acceso de los integrantes de este colectivo al mercado laboral.

A continuación se exponen cuales serían estas necesidades formativas:

- Conocimiento del idioma.
- Conocimiento de las técnicas y procedimientos de trabajo.
- Alfabetización informática.

En lo que se refiere al sector de bebidas, hay que comentar que se ha producido una clara integración de las personas que conforman este colectivo, principalmente en puestos básicos.

Sin embargo, y como consecuencia de la evolución que experimentará el proceso productivo del sector en los próximos años, aparecen una serie de necesidades formativas que deberán de ser cubiertas por acciones de formación concretas y adecuadas, lo que significa que estos puestos se especializarán, y se convertirán en ocupaciones estables y de mejor calidad.

2. 5. Mujeres.

Uno de los colectivos que mayores problemas de integración laboral presenta es el colectivo de las mujeres, debido principalmente a la discriminación de género que han sufrido a lo largo de la historia.

En este sentido no podemos decir que las mujeres no se encuentren formadas y capacitadas para poder desarrollar correctamente unas competencias profesionales adecuadas, ya que en muchos casos presentan una formación bastante competitiva. Es por ello que para facilitar su acceso al mercado de trabajo, se han planificado una serie de ayudas en forma de incentivos económicos dirigidos a los principales centros de trabajo.

Las necesidades formativas que presentan son las siguientes:

- Alfabetización informática.
- Conocimiento de los métodos y procedimientos.

En el sector de bebidas, la poca presencia de las mujeres a ciertos puestos, sobre todo a nivel de trabajador base, se debe más bien a factores culturales o sociales que a defectos estructurales de las empresas, por lo que es importante orientar los esfuerzos más hacia el punto de vista educacional y formativo.

2.6. Colectivos en peligro de exclusión social.

Este grupo está representado por personas en edad de trabajar, pero que presentan barreras importantes como: tener dificultades de integración (drogodependientes en rehabilitación, exreclusos, reclusos en tercer grado), personas con problemas (mujeres maltratadas con cargas familiares no compartidas, víctimas de malos tratos en situación de exclusión social y laboral, personas sin hogar, etc.), minorías étnicas (colectivo gitano), etc.

Las administraciones públicas y demás organismos competentes han planificado acciones dirigidas a fomentar su acceso al mercado laboral. Acciones que, como ocurre en el resto de colectivos, comprenden medidas de capacitación profesional en la línea

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BIBIDAS

de oferta que presenta el mercado de trabajo.

Dicho esto, las necesidades formativas que presentan estos colectivos son las siguientes:

- Alfabetización informática.
- Métodos y procedimientos.

ESTIMACIÓN DEL NÚMERO DE TRABAJADORES AFECTADOS POR CADA NECESIDAD DETECTADA Y SU DISTRIBUCIÓN GEOGRÁFICA.

1. NECESIDADES POR COLECTIVOS.

Se ha procedido a identificar las necesidades formativas por ocupaciones, colectivos prioritarios y número de trabajadores.

Se definen **ocupaciones específicas** aquellas propias de la actividad, siendo, normalmente ésta, su principal destino.

En relación al panorama ocupacional, el sector de la elaboración de bebidas se caracteriza principalmente por un aumento progresivo de los requisitos profesionales, así como de la cualificación precisa en los distintos puestos de trabajo.

Los principales cambios que se están produciendo en las empresas de este sector y que están afectando a las competencias profesionales de los trabajadores, tienen que ver principalmente con la adaptación a las nuevas tecnologías tanto de los nuevos procesos productivos como de la normativa medioambiental, de calidad y de prevención de riesgos laborales.

Estos cambios condicionan la forma de organización del trabajo, y los trabajadores deben ser formados en el manejo y empleo de las nuevas máquinas, (control de indicadores y entendimiento del sistema).

La otra línea de cambios viene dada por la normativa específica referida a cada tipo de producto, por las normas de calidad, medio ambiente y prevención de riesgos laborales. Todas ellas ofrecen unos matices que afectan a los trabajadores y a su cualificación.

Los trabajadores del sector de elaboración de bebidas encuestados no ven claro que vayan a surgir nuevas cualificaciones y nuevas competencias profesionales en el futuro como resultado de la evolución del sector. Sin embargo, tanto los representantes de los trabajadores como los expertos en Formación Continua consultados si parecen ver una evolución en el sector hacia esa dirección.

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BIBIDAS

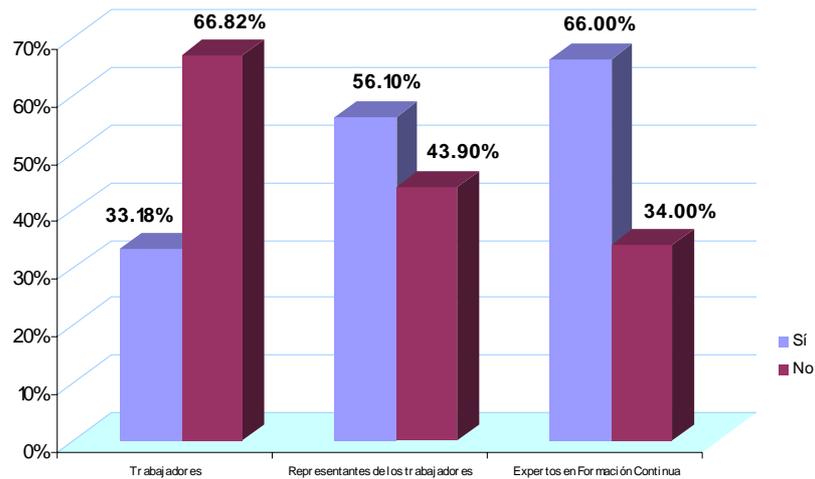


Tabla: Relación Evolución del Sector – Nuevas cualificaciones y competencias

2. PRINCIPALES NECESIDADES FORMATIVAS POR OCUPACIONES ESPECÍFICAS DEL SECTOR.

2.1. Enólogo:

NECESIDADES FORMATIVAS:

- Conocimiento del producto.
- Gestión de la producción.
- Análisis de laboratorio y sensorial.
- Gestión del mantenimiento.
- Seguridad e higiene alimentaria.
- Tratamiento de residuos.
- Habilidades directivas.
- Gestión medioambiental.
- Calidad.
- Prevención de riesgos laborales.
- Gestión de la formación.
- Ofimática, Internet y comercio electrónico.
- Idiomas.

2.2. Director de cervecería-maestro cervecero:

NECESIDADES FORMATIVAS:

- Conocimiento del producto.
- Gestión de la producción.

- Análisis de laboratorio y sensorial.
- Gestión del mantenimiento.
- Gestión de almacén y/o distribución.
- Seguridad e higiene alimentaria.
- Tratamiento de residuos.
- Habilidades directivas.
- Gestión medioambiental.
- Calidad.
- Prevención de riesgos laborales.
- Ofimática, Internet y comercio electrónico.
- Idiomas.

2.3. Técnico en vitivinicultura:

NECESIDADES FORMATIVAS:

- Conocimiento del producto.
- Gestión de la producción.
- Procesos productivos.
- Gestión de almacén y/o distribución.
- Automatas programables y robótica.
- Seguridad e higiene alimentaria.
- Habilidades directivas.
- Gestión medioambiental.
- Calidad.
- Prevención de riesgos laborales.
- Ofimática e Internet.
- Idiomas.

2.4. Elaborador de vinos y licores:

NECESIDADES FORMATIVAS:

- Conocimiento del producto.
- Procesos productivos.
- Técnicas de laboratorio.
- Almacenaje, stocks y envíos en general.
- Automatismos industriales y calderería.
- Mantenimiento en general.
- Seguridad e higiene alimentaria.

- Gestión medioambiental.
- Calidad.
- Prevención de riesgos laborales.
- Informática.

2.5. Elaborador de cervezas:

NECESIDADES FORMATIVAS:

- Conocimiento del producto.
- Procesos productivos.
- Técnicas de laboratorio.
- Almacenaje, stocks y envíos en general.
- Automatismos industriales y calderería.
- Mantenimiento en general.
- Seguridad e higiene alimentaria.
- Gestión medioambiental.
- Calidad.
- Prevención de riesgos laborales.
- Informática.

2.6. Operario de procesos de aguas de bebida envasadas:

NECESIDADES FORMATIVAS:

- Conocimiento del producto.
- Procesos productivos.
- Técnicas de laboratorio.
- Almacenaje, stocks y envíos en general.
- Automatismos industriales.
- Mantenimiento en general.
- Seguridad e higiene alimentaria.
- Gestión medioambiental.
- Calidad.
- Prevención de riesgos laborales.
- Informática.

2.7. Operario de procesos de bebidas analcohólicas:

NECESIDADES FORMATIVAS:

- Conocimiento del producto.

- Procesos productivos.
- Técnicas de laboratorio.
- Almacenaje, stocks y envíos en general.
- Automatismos industriales.
- Mantenimiento en general.
- Seguridad e higiene alimentaria.
- Gestión medioambiental.
- Calidad.
- Prevención de riesgos laborales.
- Informática.

2.8. Ayudante de la industria alimentaria:

NECESIDADES FORMATIVAS:

- Conocimiento del producto.
- Almacenaje, stocks y envíos en general.
- Seguridad e higiene alimentaria.
- Trabajos auxiliares en industrias alimentarias.
- Gestión medioambiental.
- Calidad.
- Prevención de riesgos laborales.
- Informática.

2.9. Director de producción:

NECESIDADES FORMATIVAS:

- Conocimiento del producto.
- Gestión de la producción.
- Análisis de laboratorio y sensorial.
- Gestión del mantenimiento.
- Gestión de almacén y/o distribución.
- Seguridad e higiene alimentaria.
- Tratamiento de residuos.
- Habilidades directivas.
- Gestión medioambiental.
- Calidad.
- Prevención de riesgos laborales.
- Ofimática, Internet y comercio electrónico.

- Idiomas

2.10. TÉCNICO DE PRODUCCIÓN:

NECESIDADES FORMATIVAS:

- Conocimiento del producto.
- Gestión de la producción.
- Procesos productivos.
- Gestión de almacén y/o distribución.
- Autómatas programables y robótica.
- Seguridad e higiene alimentaria.
- Gestión medioambiental.
- Calidad.
- Prevención de riesgos laborales.
- Ofimática e Internet.
- Idiomas.

OFERTA DE FORMACIÓN PROFESIONAL REGLADA, OCUPACIONAL Y CONTINUA EXISTENTE PARA DAR RESPUESTA A LAS NECESIDADES DE FORMACIÓN.

1. ENSEÑANZA UNIVERSITARIA

1.1. Licenciatura en enología

RD 1845/1996, de 26 de Julio por el que se establece el título universitario oficial de Licenciado en Enología y se aprueban las directrices generales propias de los planes de estudios conducentes a la obtención de aquel.

DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA: La Licenciatura de Enología es una carrera de segundo ciclo. El objetivo de estos estudios es formar especialistas en el tratamiento de la vid, de la uva y del vino. Es decir, se plantea formar especialistas con una buena formación científica y técnica sobre el cultivo de viñedos, elaboración de vinos, mostos y otros derivados de la vid, además de un riguroso análisis de los productos elaborados, de su almacenaje, de su gestión y conservación.

OBJETIVOS: Enología prepara a los titulados en las técnicas de producción y control del viñedo, la elaboración, crianza y control de fabricación de vinos y mostos, así como para participar activamente en la mercadotecnia vitivinícola.

ORGANIZACIÓN DE LOS ESTUDIOS:

SEGUNDO CICLO

PRIMER CURSO:

Asignaturas

Bioquímica Enológica (Troncal).
Microbiología Enológica (Troncal).
Economía y Gestión de la Empresa Vitivinícola (Troncal).
Prácticas Integradas de Viticultura (Troncal).
Química Enológica (Troncal).
Análisis y Control Químico Enológico (Troncal).
Tecnología e Ingeniería Enológicas (Troncal).
Viticultura I (Troncal).

SEGUNDO CURSO:

Asignaturas

Viticultura II (Troncal).
Cultura Vitivinícola (Troncal).
Normativa y Legislación Vitivinícola (Troncal).
Prácticas en Bodega (Troncal).
Prácticas Integradas Enológicas (Troncal).
Enología en Climas Cálidos (Obligatoria).
Genética y Mejora de la Vid (Obligatoria).

MATERIAS OPTATIVAS Y DE LIBRE CONFIGURACIÓN

El alumno deberá escoger 24 créditos de materias optativas y 15 créditos de libre configuración entre las asignaturas que sean ofertadas anualmente.

Oferta de materias optativas, de entre las cuales se seleccionará anualmente las necesarias para que el alumnado pueda cubrir el mínimo de créditos.

2. OFERTA DE FORMACIÓN PROFESIONAL REGLADA: MEC. CICLOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL

2.1. Elaboración de vinos y otras bebidas

Regulación legal:

Real Decreto 2055/1995, de 22 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico en Elaboración de Vinos y Otras Bebidas y las correspondientes enseñanzas mínimas.

Real Decreto 1144/1997, de 11 de julio, por el que se establece el currículo formativo de grado medio correspondiente al título de Técnico en Elaboración de Vinos y Otras bebidas.

Formación profesional: Específica de grado medio.

Familia profesional de: Industrias alimentarias.

Duración: 1400 horas.

Plan de Formación

En el centro educativo, a través de una formación teórico-práctica. Los contenidos se agrupan en los siguientes módulos profesionales:

- Operaciones y control de almacén.
- Operaciones de vinificación.
- Destilería-licorera.
- Envasado y embalaje.
- Higiene y seguridad en la industria alimentaria.
- Materias primas, productos y procesos en la industria de bebidas.
- Sistemas de control y auxiliares de los procesos.
- Formación y Orientación Laboral (F.O.L.).

En empresas, al finalizar la formación en el centro educativo, completándola y realizando actividades propias de la profesión:

- Formación en Centros de Trabajo (F.C.T.).

Competencias Profesionales

Este profesional será capaz de:

- Organizar y controlar la recepción, almacenamiento y expedición de materias primas, auxiliares y productos terminados en la industria de elaboración de bebidas.
- Realizar las operaciones de vinificación y elaboración de otros caldos fermentados.
- Conducir el proceso de destilación y elaborar aguardientes, licores y otras bebidas.
- Realizar y controlar las operaciones de envasado y embalaje de productos alimentarios.
- Aplicar normas de higiene y seguridad y controlar su cumplimiento en la industria alimentaria.

Puestos de Trabajo que puede desempeñar:

- Elaborador de vinos.
- Elaborador de cavas.
- Elaborador de sidras.
- Cervecerero.
- Elaborador de licores.
- Destilador de alcoholes.
- Elaborador de bebidas no alcohólicas.
- Elaborador de bebidas carbónicas.
- Almacenero.
- Bodeguero.
- Envasador.

2.2. Título de técnico superior en industria alimentaria

Regulación legal:

Real Decreto 2050/1995, de 22 de diciembre, por el que se establece el título de técnico superior de Industrias Alimentaria y las correspondientes enseñanzas mínimas.

Real Decreto 1139/1997, de 11 de julio, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título de Técnico superior en Industria Alimentaria.

Formación profesional: Específica de grado superior.

Familia profesional de: Industrias alimentarias.

Duración total del ciclo formativo: 2000 horas.

Competencia general:

Gestionar una unidad o sección en la industria alimentaria, programando, preparando y supervisando los recursos materiales y humanos disponibles y los trabajos necesarios para alcanzar los objetivos fijados en los planes de producción, calidad y protección ambiental.

Este Técnico actuará, en todo caso, bajo la supervisión general de Arquitectos, Ingenieros o Licenciados y/ o Arquitectos Técnicos e Ingenieros Técnicos o Diplomados.

Empleos tipo que puede desempeñar la persona portadora del título:

- Jefe de almacén.
- Encargado de aprovisionamiento.
- Comprador.
- Técnico comercial.
- Técnico de procesos.
- Encargado de producción.
- Jefe de turno.
- Jefe de línea.
- Contramaestre de planta.
- Inspector auditor de calidad.
- Supervisor de proceso y de producto.
- Encargado de control medio ambiental.

2.3. Perfil del técnico especialista en vitivinicultura.

Regulación legal:

El 28 de junio de 2002 el Consejo de Ministros aprobó el Real Decreto 595/2002 mediante el cual se regula la Habilitación para ejercer las profesiones de Enólogo, Técnico Especialista en Vitivinicultura y Técnico en Elaboración de Vinos. Este Real Decreto se publicó en el Boletín Oficial del Estado número 160 del 5 de julio de 2002.

- *Texto del Real Decreto 595/2002. Por el que se regula la habilitación para ejercer las profesiones de enólogo, técnico especialista en vitivinicultura y técnico especialista en elaboración de vinos.*
- *Texto del Anexo I del RD 595/2002 - Perfil del Enólogo.*
- *Texto del Anexo II del RD 595/2002 - Perfil del Técnico Especialista en Vitivinicultura.*
- *Texto del Anexo I del RD 2023/1996 - Perfil del Técnico en Elaboración de Vino.*

Referente ocupacional:

1. Datos de la ocupación:

Denominación: Técnico especialista en vitivinicultura.

Familia profesional de: Industrias Alimentarias.

2. Perfil profesional de la ocupación:

2.1. Competencia general:

Los requerimientos generales de cualificación del sistema productivo para este técnico son:

- El técnico especialista en vitivinicultura tendrá capacidad y responsabilidad respecto de la producción de uva, el control de la calidad y la preparación, elaboración y fabricación de vinos, mostos y otros derivados de la vid, mediante la utilización de las técnicas y procedimientos previstos en la normativa propia.
- Sólo se concibe este técnico en una gran bodega, cuya estructura y organización interna exijan el reparto de funciones entre las diferentes unidades o cadenas de producción, y entre técnicos de diferente cualificación.
- Dentro de la gran bodega, este técnico se integrará como mando intermedio en una unidad de producción, donde organiza y supervisa el trabajo de un equipo de personas de cualificación inferior a la suya. Gestiona una unidad o sección en la bodega, pero nunca podrá ser el responsable de varias secciones conjuntamente o de la totalidad de la bodega o cadena de producción.
- Este técnico actuará, en todo caso, bajo la supervisión general del enólogo.

3. OFERTA DE FORMACIÓN OCUPACIONAL.

3.1. El plan de formación e inserción profesional (plan F.I.P.)

A través de él se desarrolla la Formación profesional Ocupacional para los desempleados. En esencia, consta de:

Acciones formativas: Aquellas acciones que estando dentro de la programación establecida, tengan por objeto proporcionar a los trabajadores desempleados, las cualificaciones requeridas por el sistema productivo e insertarles laboralmente, cuando los mismos carezcan de formación profesional específica o su cualificación resulte insuficiente o inadecuada.

Programación de los cursos: Anualmente, el Instituto Nacional de Empleo (INEM) o, en su caso, las Comunidades Autónomas con esta competencia -la gestión de la Formación Ocupacional está transferida en las Comunidades Autónomas de: Cataluña (1991), Valencia (1992), Galicia (1993), Andalucía (1993), Canarias (1994), Extremadura(1998), Navarra (1998), Aragón (1998), Baleares (1998), Castilla-La Mancha (1998), Madrid (1999), Cantabria (1999), La Rioja (1999), Castilla y León (1999) y Murcia (1999)- elaboran la programación de los cursos, con sujeción en todo caso, a los objetivos establecidos en la planificación del Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales, de acuerdo con las necesidades de formación en las diferentes regiones y sectores productivos, detectadas por el observatorio ocupacional del INEM y, en especial, a través de las tendencias de contrataciones de los últimos 3 años, así como de la inserción de los alumnos formados.

Impartición de los cursos:

- Los cursos de formación podrán ser de carácter presencial o a distancia e incluirán una parte práctica que deberá realizarse en aulas-taller o en empresas con las que se hayan celebrado los oportunos convenios de colaboración.
- Las prácticas realizadas en las empresas no supondrá la existencia de relación laboral entre los alumnos y la empresa y previamente se comunicará su realización a los representantes legales de los trabajadores en la empresa.
- Las empresas podrán percibir una compensación económica por alumno/hora de práctica, en la que se incluirá el coste de suscripción de una póliza colectiva de accidentes de trabajo.
- Se realizará por las propias entidades gestoras del "Plan FIP".
- También podrán colaborar en la impartición de estas acciones de formación profesional ocupacional por medio de su inclusión en la programación mediante el correspondiente contrato-programa o convenio de colaboración con las entidades gestoras:

Los Centros Colaboradores, para impartir aquellas especialidades formativas homologadas.

Organizaciones empresariales o sindicales, los Organismos Paritarios de formación de ámbito sectorial estatal y las Organizaciones Representativas de la Economía Social, previa suscripción de un contrato-programa de carácter trienal, siempre que las acciones se desarrollen a través de sus propios Centros Colaboradores autorizados.

Las Entidades Públicas o privadas de formación o las empresas con las que se haya suscrito convenio de colaboración, siempre que las acciones se desarrollen dentro de sus propios Centros Colaboradores autorizados.

La convocatoria a las Entidades y Centros Colaboradores, para participar en la correspondiente programación, deberá realizarse durante el trimestre anterior al comienzo del ejercicio anual.

El Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales determinará las especialidades que puedan impartirse por la modalidad a distancia.

Trabajadores que pueden beneficiarse:

Todos los trabajadores desempleados.

Preferencia para participar:

- Tiempo de permanencia en el desempleo, según el siguiente orden de prioridad:
- Demandantes menores de 25 años, con un periodo de inscripción entre 3 y 6 meses y demandantes mayores de 25 años con inscripción entre 3 y 12 meses;
- Demandantes con periodos de inscripción superiores a los indicados en el apartado anterior y
- Demandantes inscritos por periodos inferiores a 3 meses.
- Condición de beneficiario de prestación o subsidio de desempleo.

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BIBIDAS

- Existencia de responsabilidades familiares.
- Discapacidad.
- Edad y condición de mujer.

3.2. Fichero de especialidades

Concepto:

Conjunto de especialidades formativas ordenadas por Familias Profesionales que constituyen la Oferta Formativa del Servicio Público de Empleo Estatal.

Toda especialidad formativa homologada comprenderá las especificaciones técnico-docentes y el contenido formativo adecuado, y además será objeto de clasificación acorde a su nivel formativo y el grado de dificultad. El nivel formativo se dividirá en:

- Básico.
- Medio.
- Superior.
- Alto.

Elementos que lo configuran: Especialidades

Dentro de este Fichero se encuentran tres clases de acciones formativas bien diferenciadas que podrán programarse: Cursos de ocupación, cursos específicos y cursos de formación complementaria.

En relación con el sector de Bebidas, las especialidades de uso general de la Familia Profesional de Industrias Alimentarias (INEM) son:

Código	Denominación	Duración
IABB10	Elaborador de vinos	0820
IABB11	Elaborador de vinos comunes	0470
IABB12	Elaborador de vinos de crianza	0150
IABB13	Elaborador de derivados vínicos	0060
IABB14	Elaborador de vinos espumosos	0070
IABB15	Catador de vinos	0050
IABB20	Elaborador de sidras	0380
IABB30	Cervecerero	0350
IABB40	Elaborador de alcoholes y licores	0470
IABB50	Elaborador de bebidas analcohólicas	0410

3.3. PROGRAMAS DE CURSOS

Responden, en su mayoría, a la estructura Formativa Ocupacional, obtenida a partir del estudio realizado en la Ordenación de la Formación Profesional Ocupacional.

Concepto:

Instrumento didáctico y de gestión, en el que se concreta una acción formativa.

Pueden ser de tres tipos:

- Cursos de **ocupación**, acciones formativas que forman para el desempeño de una actividad profesional completa.
Objetivo: inserción laboral.
- Cursos **específicos**, capacitan para el desempeño de una parte laboralmente significativa de una ocupación o bien que permitan la profundización en el dominio de una técnica, proceso de trabajo, etc.,
Objetivo: Actualización, reconversión.
- Cursos de **formación complementaria**, son acciones formativas que complementan la formación en la ocupación.
Objetivo: Mejora de la empleabilidad.

3.3.1. Programa del curso de formación profesional ocupacional elaborador de vinos.

DATOS GENERALES DEL CURSO

FAMILIA PROFESIONAL: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS.

ÁREA PROFESIONAL: INDUSTRIA DE BEBIDAS.

DENOMINACIÓN DEL CURSO: ELABORADOR DE VINOS.

CÓDIGO: IABB10

TIPO: OCUPACIÓN

OBJETIVO GENERAL

Elaborar distintos tipos de vinos: De base, crianza, espumosos, etc. Preparando las condiciones de Higiene y Seguridad del área de trabajo, recepcionando las materias primas y productos enológicos, disponiéndolos para la obtención del mosto, procediendo a la fermentación, estabilizando y clarificando los vinos, realizando catas y llevando a cabo el envasado para su expedición.

DURACIÓN

- Contenidos prácticos 450 horas.
- Contenidos teóricos 350 horas.
- Evaluaciones 20 horas.

3.3.2. Programa del curso de formación profesional ocupacional elaborador de vinos comunes.

DATOS GENERALES DEL CURSO

FAMILIA PROFESIONAL: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

ÁREA PROFESIONAL: INDUSTRIA DE BEBIDAS

DENOMINACIÓN DEL CURSO: ELABORADOR DE VINOS COMUNES

CÓDIGO: IABB11

TIPO: ESPECÍFICO (Crédito ocupacional del Certificado de profesionalidad de "Elaborador de vinos).

OBJETIVO GENERAL

Prepara las condiciones de higiene y seguridad del área de trabajo. Recepciona las materias primas (uvas blancas, tintas y productos enológicos), obtiene los distintos tipos de mostos y procede a su fermentación para elaborar los diferentes tipos de vinos, así como la estabilización, clarificación y embotellado de los mismos.

DURACIÓN

- Contenidos prácticos 300 horas.
- Contenidos teóricos 150 horas.
- Evaluaciones 20 horas.
- Duración total 470 horas.

3.3.3. Programa del curso de formación profesional ocupacional elaborador vinos de crianza

DATOS GENERALES DEL CURSO

FAMILIA PROFESIONAL: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

ÁREA PROFESIONAL: INDUSTRIAS DE BEBIDAS

DENOMINACIÓN DEL CURSO: ELABORADOR DE VINOS DE CRIANZA

CÓDIGO: IABB12

TIPO: ESPECÍFICO (Crédito ocupacional del Certificado de profesionalidad de "Elaborador de vinos")

OBJETIVO GENERAL

Llevar a cabo la preparación de las condiciones ambientales, así como la preparación, mantenimiento, llenado y almacenado de toneles, controlando la evolución del vino para la obtención de los distintos tipos de vinos de crianza.

DURACIÓN

- Contenidos prácticos 80 horas.
- Contenidos teóricos 60 horas.

- Evaluaciones 10 horas.
- Duración total 150 horas.

3.3.4. Programa del curso de formación profesional ocupacional elaborador de derivados vinícolas

DATOS GENERALES DEL CURSO

FAMILIA PROFESIONAL: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

ÁREA PROFESIONAL: BEBIDAS

DENOMINACIÓN DEL CURSO: ELABORADOR DE DERIVADOS VÍNICOS

CÓDIGO: IABB13

TIPO: ESPECÍFICO (Crédito ocupacional del certificado de profesionalidad de "Elaborador de vinos")

OBJETIVO GENERAL

Elaborar derivados vínicos y de mosto, realizando mezclas de productos de la vid y/o sustancias vegetales. Así como la aplicación de tratamientos para la obtención de vinagre.

DURACIÓN

- Contenidos prácticos 40 horas.
- Contenidos teóricos 15 horas.
- Evaluaciones 5 horas.
- Duración total 60 horas.

3.3.5. Programa del curso de formación profesional ocupacional elaborador de vinos espumosos

DATOS GENERALES DEL CURSO

FAMILIA PROFESIONAL: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

ÁREA PROFESIONAL: INDUSTRIAS DE BEBIDAS

DENOMINACIÓN DEL CURSO: ELABORADOR DE VINOS ESPUMOSOS

CÓDIGO: IABB14

TIPO: ESPECÍFICO (Crédito ocupacional del certificado de profesionalidad de "Elaborador de vinos")

OBJETIVO GENERAL

Obtener vinos espumosos a partir del vino base, adicionando los productos necesarios para control de la 2ª fermentación, expedición y embotellado, según el tipo de espumoso a obtener, así como el tratamiento del vino base para la obtención de vinos gasificados y de aguja.

DURACIÓN

- Contenidos prácticos 45 horas.
- Contenidos teóricos 20 horas.
- Evaluaciones 5 horas.
- Duración total 70 horas.

3.3.6. Programa del curso de formación profesional ocupacional catador de vinos.

DATOS GENERALES DEL CURSO

FAMILIA PROFESIONAL: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

ÁREA PROFESIONAL: BEBIDAS

DENOMINACIÓN DEL CURSO: CATADOR DE VINOS

CÓDIGO: IABB15

TIPO: ESPECÍFICO (**Crédito ocupacional del Certificado de profesionalidad de "Elaborador de vinos"**).

OBJETIVO GENERAL

Someter el vino al estudio de los sentidos, bajo unas condiciones concretas, para analizarlo, describirlo, juzgarlo, calificarlo y clasificarlo.

DURACIÓN

- Contenidos prácticos 30 horas.
- Contenidos teóricos 15 horas.
- Evaluaciones 5 horas.
- Duración total 50 horas.

3.3.7. Programa del curso de formación profesional ocupacional elaborador de sidras

DATOS GENERALES DEL CURSO

FAMILIA PROFESIONAL: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

ÁREA PROFESIONAL: INDUSTRIAS DE BEBIDAS

DENOMINACIÓN DEL CURSO: ELABORADOR DE SIDRAS

CÓDIGO: IABB20

TIPO: OCUPACIÓN

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso el participante será capaz de realizar los procesos y tareas relativas a la recepción de materias primas y auxiliares, extracción de zumos, elaboración y conservación de la sidra natural y gaseada, utilizando la maquinaria y técnicas adecuadas a cada proceso.

DURACIÓN:

- Contenidos prácticos 220 horas.
- Contenidos teóricos 140 horas.
- Evaluaciones 20 horas.
- Duración total 380 horas.

3.3.8. Programa del curso de formación profesional ocupacional cervecero

DATOS GENERALES DEL CURSO

FAMILIA PROFESIONAL: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

ÁREA PROFESIONAL: INDUSTRIAS DE BEBIDAS

DENOMINACIÓN DEL CURSO: CERVECERO

CÓDIGO: IABB30

TIPO: OCUPACIÓN

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso de formación, el participante realizará las tareas de manipulación de materias primas, de malteado de la cebada, empaste de la cebada, fermentación, maduración y pasteurización, correspondientes a los procesos de elaboración de la cerveza.

DURACIÓN:

- Contenidos prácticos 190 horas.
- Contenidos teóricos 135 horas.
- Evaluaciones 25 horas.
- Duración total 350 horas.

3.3.9. Programa del curso de formación profesional ocupacional elaborador de alcoholes y licores

DATOS GENERALES DEL CURSO

FAMILIA PROFESIONAL: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

ÁREA PROFESIONAL: INDUSTRIAS DE BEBIDAS

DENOMINACIÓN DEL CURSO: ELABORADOR DE ALCOHOLES Y LICORES

CÓDIGO: IABB40

TIPO: OCUPACIÓN

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso de formación, los asistentes serán capaces de realizar las tareas que conlleva la elaboración de alcoholes, aguardientes y licores.

DURACIÓN:

- Contenidos prácticos 250 horas.
- Contenidos teóricos 195 horas.
- Evaluaciones 25 horas.
- Duración total 470 horas.

3.3.10. Programa del curso de formación profesional ocupacional elaborador de bebidas analcohólicas

DATOS GENERALES DEL CURSO

FAMILIA PROFESIONAL: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

ÁREA PROFESIONAL: INDUSTRIAS DE BEBIDAS

DENOMINACIÓN DEL CURSO: ELABORADOR DE BEBIDAS ANALCOHÓLICAS

CÓDIGO: IABB50

TIPO: OCUPACIÓN

OBJETIVO GENERAL

Al término del curso de formación, los asistentes serán capaces de realizar las tareas de tratamiento del agua y procesos de elaboración de mezclas para la obtención de bebidas analcohólicas (bebidas refrescantes, aguas gaseosas, agua sin gas y zumos), verificando el funcionamiento de cada proceso y garantizando su calidad en el marco de la normativa general.

DURACIÓN:

- Contenidos prácticos 210 horas.
- Contenidos teóricos 175 horas.
- Evaluaciones 25 horas.
- Duración total 410 horas.

3.4. CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD

Objetivos de los certificados de profesionalidad:

Identificar las competencias profesionales.

Articular la Formación Profesional Ocupacional.

Dotar a la certificación profesional de validez nacional para facilitar la transparencia del mercado de trabajo y la movilidad laboral.

Normativa reguladora:

Real Decreto 1506/2003, de 28 de marzo, por el que se establecen directrices sobre los Certificados de Profesionalidad.

Orden TAS/470/2004 de 19 de febrero por la que se desarrolla el Real Decreto 1506/2003 de 28 de noviembre por el que se establecen las directrices sobre los Certificados de Profesionalidad.

3.4.1. Real Decreto 2023/1996, de 6 de septiembre por el que se establece el certificado de profesionalidad de la ocupación de elaborador de vinos

*REAL DECRETO 2023/1996, de 6 de septiembre, por el que se establece el certificado de profesionalidad de la ocupación de **Elaborador de vinos**.*

Real Decreto 797/1995, de 19 de mayo, por el que se establecen directrices sobre los certificados de profesionalidad y los correspondientes contenidos mínimos de formación profesional ocupacional.

4. OFERTA DE FORMACIÓN CONTINUA

Legislación:

El Real Decreto 1046/2003, de 1 de agosto, por el que se regula el subsistema de formación profesional continua.

Corrección al error del Real Decreto 1049/2003, de 1 de agosto, por el que se regula el subsistema de formación profesional continua.

La **formación profesional continua**, tiene como finalidad proporcionar a los trabajadores ocupados la formación que puedan necesitar a lo largo de su vida laboral, con el fin de que obtengan los conocimientos y prácticas adecuados a los requerimientos que en cada momento precisen las empresas, y permitan compatibilizar su mayor competitividad con la mejora de la capacitación profesional y promoción individual del trabajador.

Las **acciones formativas** deberán guardar relación con la actividad empresarial. La formación impartida podrá ser específica o general.

Las Iniciativas de Formación Continua son de tres tipos:

- Acciones de Formación Continua en las empresas que incluyen los Permisos Individuales de Formación.
- Contratos programa para la formación de los trabajadores.
- Acciones complementarias y de acompañamiento a la formación.

4.1. Acciones de formación continua en las empresas.

Legislación:

Orden TAS/500/2004, de 13 de febrero, por la que se regula la financiación de acciones de formación continua en las empresas, incluidos los permisos individuales de formación, en desarrollo del Real Decreto 1046/2003, de 1 de agosto, por el que se regula el Subsistema de Formación Profesional Continua.

Orden TAS 2866/2004 de 9 de agosto, por la que se modifica la Orden TAS/500/2004 de 13 de febrero, por la que se regula la financiación de las acciones de formación continua en las empresas, incluidos los permisos individuales de formación, en desarrollo del Real Decreto 1046/2003, de 1 de agosto, por el que se regula el Subsistema de Formación Profesional Continua.

Son las que se planifican, organizan y gestionan por las empresas para sus trabajadores, utilizan para su financiación la cuantía para Formación Continua que se asigna a cada empresa en función de su plantilla.

Las empresas que cotizan por la contingencia de Formación Profesional disponen de un crédito para Formación Continua, cuya cantidad resulta de aplicar a la cuantía ingresada por la empresa por este concepto en el año anterior un porcentaje de bonificación. Este porcentaje se establece cada año en la Ley de Presupuestos Generales del Estado, en función del tamaño de las empresas.

La Orden TAS/500/2004, por la que se regula la financiación de las Acciones de Formación Continua en las empresas, determina los módulos económicos máximos de financiación de las Acciones formativas en función de que éstas sean presenciales, a distancia, teleformación o mixtas.

4.2. Contratos programa.

Legislación:

ORDEN TAS/2783/2004, de 30 de julio, por la que se establecen las bases reguladoras para la concesión de subvenciones públicas mediante contratos programa para la formación de trabajadores, en desarrollo del Real Decreto 1046/2003, de 1 de agosto, por el que se regula el Subsistema de Formación Profesional Continua.

ORDEN TAS/2094/2005, de 17 de junio, por la que se modifica la Orden TAS/2783/2004, de 30 de julio, por la que se establecen las bases reguladoras para la concesión de subvenciones públicas mediante contratos programa para la formación de los trabajadores, en desarrollo del Real Decreto 1046/2003, de 1 de agosto, por el que se regula el subsistema de formación profesional continua.

ORDEN TAS/2562/2005, de 28 de julio, por la que se modifica la Orden TAS/2783/2004, de 30 de julio, por la que se establecen las bases reguladoras para la concesión de subvenciones públicas mediante contratos para la formación de los trabajadores, en desarrollo del Real Decreto 1046/ 2003, de 1 de agosto, por el que se regula el Subsistema de Formación Profesional Continua.

Es la Iniciativa de formación que tiene por objeto la formación de los trabajadores en competencias transversales y horizontales a varios sectores de la actividad económica.

Se podrán suscribir Contratos programa para los siguientes tipos de Planes de formación:

- Planes Intersectoriales.
- Planes Sectoriales amparados en la negociación colectiva sectorial de ámbito estatal.
- Planes para la Economía Social.
- Planes para los Trabajadores Autónomos

Las entidades que pueden optar a estas subvenciones son las siguientes:

- Confederaciones empresariales y sindicales más representativas (Planes Intersectoriales)
- Confederaciones empresariales y sindicales más representativas en el sector y las entidades creadas al amparo de la negociación colectiva (Planes Sectoriales)
- Confederaciones y federaciones de cooperativas y sociedades laborales con notable implantación en su ámbito territorial (Planes para la Economía Social)
- Asociaciones de trabajadores autónomos de carácter intersectorial con suficiente implantación en su ámbito territorial (Planes para los Trabajadores Autónomos)

Entre las acciones de formación que se imparten en las empresas y en los planes de formación en el sector de la industria de elaboración de bebidas están:

Acciones formativas Específicas del sector, agrupadas por denominaciones técnicas.

- Higiene Alimentaria/Manipulación de Alimentos.
- Procesos Productivos-Industrias Alimentarias.
- Nutrición y Dietética.
- Conocimiento del Sector.
- Conocimiento de la Empresa.
- Productividad.

- Conocimiento del Producto.

Fuente: FTFE

Acciones formativas Relacionadas con el sector, agrupadas por denominaciones técnicas

- Manipulación de Mercancías.
- Soldadura.
- Frío Industrial.
- Escaparatismo.
- Conductores y Pilotos.
- Tratamiento de Residuos.

Fuente: FTFE

Acciones formativas Transversales, agrupadas por denominaciones técnicas

- Informática de Usuario.
- Idiomas-Inglés.
- Seguridad e Higiene.
- Técnicas de Venta y Formación de Vendedores.
- Autómatas Programables y Robótica.
- Socorrismo y Primeros Auxilios.
- Habilidades del Mando.
- Mantenimiento Industrial.
- Gestión Comercial.
- Calidad Total – Herramientas.
- Calidad Integral.
- Calidad Total – Generalidades.
- Normalización/Homologación/Certificación.
- Mantenimiento de Equipos.
- Atención al Cliente/Calidad Servicio.
- Habilidades Personales/Interpersonales.
- Gestión del Mantenimiento.
- Idiomas-Otros (Extranjero).
- Gestión Ambiental.
- Gestión Empresarial.
- Idiomas-Francés.
- Merchandising.
- Marketing.

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BIBIDAS

- Comercio Exterior.
- Técnicas de Limpieza.
- Gestión de Almacén y/o Distribución.
- Gestión de Pymes.
- Informática Profesional.
- Contabilidad.
- Formación de Formadores.
- Análisis y Control de Costes.
- Instrumentación y Control.
- Gestión Fiscal.
- Auditoria de Calidad.
- Formación Directivos y mandos Intermedios.
- Otros-Recursos Humanos.
- Almacenaje, Stocks y Envíos.
- Polivalencia.
- Gestión de Recursos Humanos.
- Administración de Personal.
- Análisis y Control Financiero.
- Telemarketing.
- Legislación Comunitaria.
- Gestión de Proyectos Informáticos.
- Logística Integral.
- Compras y Aprovisionamientos.
- Finanzas para no Financieros.
- Legislación Sociolaboral.
- Comunicaciones Informáticas.
- Cobros e Impagos.
- Gestión Económico-Financiera.
- Métodos y Tiempos.
- Diseño Asistido por Ordenador.
- Relaciones Laborales.
- Calidad Total – Sistemas.
- Salud Laboral.
- Seguridad y Vigilancia.
- Gestión Administrativa.
- Publicidad y Comunicación.

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BIBIDAS

- Gestión de Proyectos (no informáticos).
- Mantenimiento de Edificios.
- Administrativos y Secretariado.
- Bibliotecas, Archivos y Documentación.
- Otros-Legislación.
- Idiomas-Alemán.
- Estudios de Mercado.
- Servicios Asistenciales.
- Gestión de la Formación.
- Control de Gestión.
- Auditoria Ambiental.

Fuente: FTFE

Dentro del Ámbito Sectorial de Las Industrias de Alimentación y Bebidas, y en la Convocatoria de Contratos Programas amparados en la Negociación colectiva de Ámbito sectorial Estatal, se establecen una serie de acciones formativas que configuran el plan de referencia y prioridades establecidas para las mismas.

Las acciones formativas se gradúan en atención a su prioridad (Máxima, media y mínima) y, en concreto, y para el sector objeto de estudio nos encontramos con los siguientes grupos de acciones formativas:

Prioridad Máxima:

- Conocimiento del producto: Industrias de productos alimenticios y bebidas.
- Conocimiento del sector: Industrias de productos alimenticios y bebidas.
- Gestión ambiental en general.
- Gestión comercial en general.
- Gestión de almacén y/o distribución en general.
- Informática.
- Ofimática.
- Materiales y materias primas: Industrias de productos alimenticios y bebidas.
- Calidad.
- Elaboración de vinos.
- Elaboración de sidras.
- Elaboración de cervezas.
- Elaboración de alcoholes y licores.
- Elaboración de bebidas analcohólicas.
- Prevención de Riesgos laborales.
- Idiomas.

Prioridad Media:

- Análisis enológico y cata.
- Estabilización y crianza de Vinos.
- Instalaciones enológicas.
- Producción vitícola y vinificaciones.

Prioridad Mínima:

- Análisis y ensayos de laboratorio en general.
- Tubería Industrial.
- Montaje e instalación de equipos industriales.
- Instalación de equipos y sistemas electrónicos.

5. MODALIDADES DE FORMACIÓN Y CURSOS DE MAYOR INTERÉS.

Las acciones formativas, de conformidad con lo establecido en el artículo 8.3 del Real Decreto 1046/2003, de 1 de agosto, podrán ser **presenciales**, a **distancia convencional**, **teleformación** o **mixtas**.

La modalidad de formación preferida por todos los grupos consultados (trabajadores, representantes de los trabajadores y expertos en Formación Continua) es la **presencial**. Los expertos en Formación Continua también consideran, por encima de la presencial pero a muy corta distancia, la modalidad de formación la mixta para formar a los trabajadores del sector de bebidas.

Para los trabajadores:

MODALIDAD DE FORMACIÓN	Porcentaje
Presencial	83,48%
A Distancia	6,94%
Teleformación	8,07%
Mixta	1,36%

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BIBIDAS

Para los representantes de los trabajadores:

MODALIDAD DE FORMACIÓN	Porcentaje válido
Presencial	78,95%
A distancia	7,89%
Mixta (horas presenciales + horas distancia + horas teleformación)	13,16%
Total	100,00%

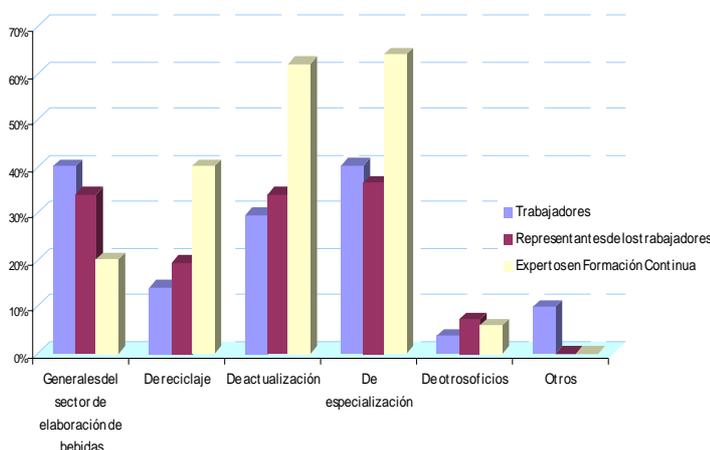
Para los Expertos en Formación continua.

MODALIDAD DE FORMACIÓN	Porcentaje válido
Presencial	38,00%
A Distancia	2,00%
Teleformación (por Internet)	4,00%
Mixta	54,00%
Otras	2,00%
Total	100,00%

Son los cursos de especialización los que tienen mayor interés para los trabajadores desde el punto de vista de todas las partes.

Analizando más detalladamente esta conclusión, podemos apreciar los siguientes puntos:

- Para los trabajadores, los cursos de especialización y los generales del sector de elaboración de bebidas son los que más interés despiertan.
- Los cursos de especialización seguidos por los generales del sector de elaboración de bebidas y de actualización son los que mayor interés pueden tener entre los trabajadores desde el punto de vista de los representantes de los trabajadores.
- Según los expertos en Formación Continua, los de especialización y los de actualización son los cursos que se deberían dar en un futuro cercano para los trabajadores del sector.



DIFICULTADES DE ACCESO A LA FORMACIÓN, CON ESPECIAL ATENCIÓN A LOS TRABAJADORES DE PYMES, MICROPYME Y COLECTIVOS DE TRABAJADORES PRIORITARIOS

1. DIFICULTADES DE ACCESO DE LAS PYME Y MICROPYME.

Las respuestas de los trabajadores del sector a los factores de absentismo a los cursos son paralelas a las emitidas por los representantes de los mismos.

- De entrada, los trabajadores coinciden con los representantes en exponer que la falta de información es el motivo primordial de su abstención, puesto que aquellos que no han participado en cursos de formación, en su mayoría exponen no haber recibido información sobre los Planes de Formación Continua.
- En aquellos casos en los que los trabajadores sí han recibido información relativa a Planes y acciones formativas relacionadas con sus necesidades y puestos de trabajo, pero que no han participado en ellos, exponen los siguientes motivos para explicar su falta de asistencia:
 - La incompatibilidad de horarios.
 - La lejanía de su centro de trabajo u hogar al lugar de impartición.

La primera dificultad estructural que se deriva del sistema, entendiendo como sistema la totalidad de los parámetros oficializados que definen el entorno de la Formación Continua, es el estado incipiente de la cultura de Formación a lo largo de la vida:

Se aprecian diferentes niveles de cultura, normas y valores entre los diversos estamentos, que se concretan con visiones de la realidad formativa muy alejadas entre sí:

- Los Interlocutores Sociales parten de un discurso abstracto de la formación, ideal, optimista y referido a un marco general y europeo.
- Las Autoridades del Sector, plantean prioridades pragmáticas, realistas y referidas al marco sectorial.
- La posición definitoria está representada por los empresarios, cuyo discurso es realista, veraz y espontáneo, referido al marco la propia empresa.
- Los trabajadores se ciñen a la esfera individual y grupal, en el marco del empleo y del puesto de trabajo.

La segunda dificultad estructural, de orden comparativo, viene dada por la coexistencia en el sistema de empresas de diversos tamaños.

Para las **grandes y medianas empresas**, la formación suele ser una partida presupuestaria destinada a resolver sus dificultades y mejorar sus competencias, de cara a incrementar sus resultados y acrecentar los beneficios económicos. De esta manera, la obtención de bonificaciones en las cuotas de la Seguridad Social es un beneficio añadido, pero no indispensable para mantener su estructura formativa.

En las **micropyme** del Sector la infraestructura de formación es inexistente.

- La única formación viable viene dada por los Contratos Programa de formación.
- Contrariamente a las grandes empresas, las micropymes carecen de recursos económicos y humanos para abordar las carencias formativas detectadas de forma autónoma.

2. DIFICULTADES DE ACCESO DE LOS COLECTIVOS PRIORITARIOS.

La formación continua constituye un valor estratégico prioritario en los procesos de cambio tecnológico, económico y social y, es por ello, un instrumento esencial para la competitividad, la estabilidad en el empleo y la cohesión social.

El desarrollo y difusión de las nuevas tecnologías ha creado y destruido un número importante de empleos, transformando la organización del trabajo actual. Una constante disminución en el empleo provoca un nivel de desempleo importante y una exclusión social creciente.

Se obtiene una voz unánime que concluye que la Formación Continua juega un papel básico en el progreso económico y social. Para lograr un crecimiento económico sostenido y una mayor competitividad de las empresas, es necesario contar con una mano de obra bien formada y adaptada a los avances tecnológicos.

Son muchos los aspectos básicos que las políticas formativas deberían tener en cuenta para responder adecuadamente a las exigencias del entorno económico y social de hoy, tales como: incrementar la competitividad de las empresas, posibilitar la generación de un mayor nivel de empleo y desarrollar el capital humano como inversión permanente para la mejora de la calidad de vida de las sociedades actuales.

El nuevo sistema español se ha construido y adaptado atendiendo a estos indicadores del entorno económico y social.

Un 53,50% de los trabajadores pertenecientes a colectivos prioritarios, tales como mujeres, mayores de 45 años, jóvenes de primer empleo, etc. afirman no haber recibido formación continua en sus empresas.

Así:

- La falta de información ha sido una de las razones argumentadas aproximadamente por un 37% de los trabajadores.
- Un 18,01% consideran que las acciones formativas ofertadas o bien no se ajustan a las necesidades de su puesto de trabajo, o bien el horario de impartición de las mismas es incompatible con su trabajo o/y vida familiar.
- Para un 11,50%, las dificultades de acceso se derivan de aspectos inherentes a su decisión, aspectos como la inexistencia de una política de formación en la empresa o la falta de apoyo por la gerencia.

Otras de las barreras de acceso a la formación más significativas señaladas por los trabajadores son la distancia del centro de trabajo al lugar de impartición (4,21%), y la densidad de las acciones (2,3%). La falta de interés de las acciones ofertadas es tenida en cuenta por el 8% de los trabajadores que se encuadran en este colectivo.

ACCIONES E ITINERARIOS FORMATIVOS QUE ES NECESARIO ARTICULAR PARA RESPONDER A LAS NECESIDADES DE FORMACIÓN DE LAS OCUPACIONES ESPECÍFICAS Y RELACIONADAS.

Respecto a los puestos de Enólogo, Director de Cervecería, Técnico en viticultura, Elaborador de Vinos, Elaborador de Cervezas, Operario de procesos de aguas de bebida envasadas, Operario de Procesos de Bebidas Alcohólicas, y Ayudante de la Industria Alimentaria, a continuación procedemos a describir detalladamente todas las competencias profesionales y técnicas, así como las medidas normativas e higiénicas que se requieren para su óptimo desempeño.

1. ENÓLOGO

COMPETENCIAS	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Planificar la producción vitivinícola y programar los procesos de vinificación. ▪ Dirigir los análisis físico-químicos, microbiológicos y organolépticos. ▪ Planificar la puesta a punto y funcionamiento de instalaciones y maquinaria. ▪ Planificar el envasado, embalaje y almacenamiento del producto terminado. ▪ Planificar la producción según especificaciones de calidad. ▪ Controlar la aplicación de las normas higiénico-sanitarias de alimentación, seguridad laboral y medioambiente. 	
CONOCIMIENTOS TÉCNICOS	
<ul style="list-style-type: none"> <li style="width: 50%;">▪ Estrategias empresariales. <li style="width: 50%;">▪ Análisis sensorial. <li style="width: 50%;">▪ Diseño de Planes de mantenimiento. <li style="width: 50%;">▪ Conocimiento de la materia prima. <li style="width: 50%;">▪ Innovaciones tecnológicas en el sector. <li style="width: 50%;">▪ Valoración de costes. <li style="width: 50%;">▪ Diseño de acciones de prevención. <li style="width: 50%;">▪ Procesos Productivos. <li style="width: 50%;">▪ Control de Rendimientos. 	
NORMATIVOS	OTROS
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Higiene y Seguridad alimentaria. ▪ Prevención de Riesgos Laborales. ▪ Medio Ambiente. ▪ Calidad. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Informática. ▪ Idiomas.
APTITUDES/ACTITUDES	
<p>Capacidades técnicas, humanas, intelectuales, organizativas, comunicativas y de negociación. Capacidad analítica de la información. Identificación, análisis y solución de problemas. Toma de decisiones. Coordinación. Dirección de equipos y programas. Liderazgo. Fluidez verbal. Planificación, organización, capacidad de trabajo. Iniciativa. Responsabilidad. Toma de decisiones. Firmeza personal.</p>	
NECESIDADES FORMATIVAS	
<ul style="list-style-type: none"> <li style="width: 50%;">▪ Conocimiento del producto. <li style="width: 50%;">▪ Calidad. <li style="width: 50%;">▪ Tratamiento de residuos. <li style="width: 50%;">▪ Prevención de Riesgos Laborales. <li style="width: 50%;">▪ Gestión de la producción. <li style="width: 50%;">▪ Gestión de la formación. <li style="width: 50%;">▪ Análisis de laboratorio y sensorial. <li style="width: 50%;">▪ Idiomas. <li style="width: 50%;">▪ Gestión del mantenimiento. <li style="width: 50%;">▪ Ofimática, Internet y comercio electrónico. <li style="width: 50%;">▪ Seguridad e higiene alimentaria. <li style="width: 50%;">▪ Habilidades directivas. <li style="width: 50%;">▪ Gestión Medioambiental. 	

2. DIRECTOR DE CERVECERÍA - MAESTRO CERVECERO

COMPETENCIAS			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Planificar la producción. ▪ Dirigir los análisis físico-químicos, microbiológicos y organolépticos. ▪ Planificar la puesta a punto y funcionamiento de instalaciones y maquinaria. ▪ Planificar el envasado, embalaje y almacenamiento del producto terminado. ▪ Planificar la producción según especificaciones de calidad. ▪ Controlar la aplicación de las normas higiénico-sanitarias de alimentación, seguridad laboral y medioambiente. 			
CONOCIMIENTOS TÉCNICOS			
<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none; vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Estrategias empresariales. ▪ Procesos Productivos. ▪ Análisis Sensorial. ▪ Conocimiento de la materia prima. ▪ Diseño de Planes de mantenimiento. </td> <td style="width: 50%; border: none; vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Evaluación de riesgos. ▪ Diseño de acciones de riesgos. ▪ Innovaciones tecnológicas en el sector. ▪ Control de Rendimientos. ▪ Valoración de Costes. </td> </tr> </table>		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Estrategias empresariales. ▪ Procesos Productivos. ▪ Análisis Sensorial. ▪ Conocimiento de la materia prima. ▪ Diseño de Planes de mantenimiento. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Evaluación de riesgos. ▪ Diseño de acciones de riesgos. ▪ Innovaciones tecnológicas en el sector. ▪ Control de Rendimientos. ▪ Valoración de Costes.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Estrategias empresariales. ▪ Procesos Productivos. ▪ Análisis Sensorial. ▪ Conocimiento de la materia prima. ▪ Diseño de Planes de mantenimiento. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Evaluación de riesgos. ▪ Diseño de acciones de riesgos. ▪ Innovaciones tecnológicas en el sector. ▪ Control de Rendimientos. ▪ Valoración de Costes. 		
NORMATIVOS	OTROS		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Higiene y Seguridad alimentaria. ▪ Prevención de Riesgos Laborales. ▪ Medio Ambiente. ▪ Calidad. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Informática. ▪ Idiomas. 		
APTITUDES/ACTITUDES			
<p>Capacidades técnicas, humanas, intelectuales, organizativas, comunicativas y de negociación. Capacidad analítica de la información. Identificación, análisis y solución de problemas. Toma de decisiones. Coordinación. Dirección de equipos y programas. Liderazgo. Fluidez verbal. Planificación, organización, capacidad de trabajo. Iniciativa. Responsabilidad. Toma de decisiones. Firmeza personal.</p>			
NECESIDADES FORMATIVAS			
<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none; vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Conocimiento del producto. ▪ Tratamiento de residuos. ▪ Gestión de la producción. ▪ Habilidades directivas. ▪ Gestión del mantenimiento. ▪ Gestión de almacén y/o distribución. ▪ Gestión del Medioambiente. </td> <td style="width: 50%; border: none; vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Análisis de laboratorio y sensorial. ▪ Seguridad e higiene alimentaria. ▪ Calidad. ▪ Prevención de riesgos laborales. ▪ Idiomas. ▪ Ofimática, Internet y comercio electrónico. </td> </tr> </table>		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conocimiento del producto. ▪ Tratamiento de residuos. ▪ Gestión de la producción. ▪ Habilidades directivas. ▪ Gestión del mantenimiento. ▪ Gestión de almacén y/o distribución. ▪ Gestión del Medioambiente. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Análisis de laboratorio y sensorial. ▪ Seguridad e higiene alimentaria. ▪ Calidad. ▪ Prevención de riesgos laborales. ▪ Idiomas. ▪ Ofimática, Internet y comercio electrónico.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conocimiento del producto. ▪ Tratamiento de residuos. ▪ Gestión de la producción. ▪ Habilidades directivas. ▪ Gestión del mantenimiento. ▪ Gestión de almacén y/o distribución. ▪ Gestión del Medioambiente. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Análisis de laboratorio y sensorial. ▪ Seguridad e higiene alimentaria. ▪ Calidad. ▪ Prevención de riesgos laborales. ▪ Idiomas. ▪ Ofimática, Internet y comercio electrónico. 		

3. TÉCNICO EN VITIVINICULTURA

COMPETENCIAS	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Supervisar la producción vitícola y coordinar los procesos de vinificación. ▪ Supervisar y realizar los análisis físico-químicos, microbiológicos y organolépticos. ▪ Programar la puesta a punto y funcionamiento de instalaciones y maquinaria. ▪ Controlar los aprovisionamientos, el almacén y las expediciones del producto. ▪ Controlar la aplicación del plan de calidad en el proceso productivo. ▪ Implantar los sistemas de higiene y seguridad alimentaria, de seguridad laboral y emergencia en la empresa, así como de protección medioambiental. 	
CONOCIMIENTOS TÉCNICOS	
<ul style="list-style-type: none"> <li style="width: 50%;">▪ Innovaciones tecnológicas en el sector. <li style="width: 50%;">▪ Análisis sensorial. <li style="width: 50%;">▪ Diseño de planes de mantenimiento. <li style="width: 50%;">▪ Técnicas de mantenimiento. <li style="width: 50%;">▪ Conocimientos de la materia prima. <li style="width: 50%;">▪ Sistemas de control y toma de muestras. <li style="width: 50%;">▪ Técnicas de análisis. <li style="width: 50%;">▪ Sistemas de almacenamiento. <li style="width: 50%;">▪ Procesos productivos. <li style="width: 50%;">▪ Diseño de acciones de PRL. <li style="width: 50%;">▪ Gestión de residuos. <li style="width: 50%;">▪ Gestión de stocks y pedidos. 	
NORMATIVOS	OTROS
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Higiene y Seguridad alimentaria. ▪ Prevención de Riesgos Laborales. ▪ Medio Ambiente. ▪ Calidad. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Informática. ▪ Idiomas.
APTITUDES/ACTITUDES	
<p>Capacidades técnicas, humanas, intelectuales, organizativas, comunicativas y de negociación. Capacidad analítica de la información. Identificación, análisis y solución de problemas. Toma de decisiones. Coordinación. Dirección de equipos y programas. Liderazgo. Fluidez verbal. Planificación, organización, capacidad de trabajo. Iniciativa. Responsabilidad. Toma de decisiones. Firmeza personal.</p>	
NECESIDADES FORMATIVAS	
<ul style="list-style-type: none"> <li style="width: 50%;">▪ Conocimiento del producto. <li style="width: 50%;">▪ Seguridad e higiene alimentaria. <li style="width: 50%;">▪ Gestión de la producción. <li style="width: 50%;">▪ Calidad. <li style="width: 50%;">▪ Habilidades directivas. <li style="width: 50%;">▪ Prevención de riesgos laborales. <li style="width: 50%;">▪ Procesos productivos. <li style="width: 50%;">▪ Idiomas <li style="width: 50%;">▪ Autómatas programables y robótica. <li style="width: 50%;">▪ Gestión de almacén y/o distribución. <li style="width: 50%;">▪ Gestión del Medioambiental <li style="width: 50%;">▪ Ofimática e Internet. 	

4. ELABORADOR DE VINOS Y LICORES.

COMPETENCIAS	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Realizar operaciones vitícolas. ▪ Recibir y seleccionar materias primas y auxiliares. ▪ Realizar operaciones de vinificación. ▪ Conducir el proceso de destilación y elaboración de licores y otras bebidas alcohólicas. ▪ Realizar análisis físico-químicos y microbiológicos. ▪ Operar con equipos e instalaciones automáticas. ▪ Realizar operaciones de envasado, etiquetado y embalaje y expedición. ▪ Aplicar procedimientos de calidad y controlar su cumplimiento. ▪ Aplicar normas de seguridad, higiénicas y medioambientales y controlar su cumplimiento. 	
CONOCIMIENTOS TÉCNICOS	
<ul style="list-style-type: none"> <li style="width: 50%;">▪ Conocimiento de la materia prima. <li style="width: 50%;">▪ Normas de conservación de equipos. <li style="width: 50%;">▪ Mecánica básica. <li style="width: 50%;">▪ Uso de manuales técnicos. <li style="width: 50%;">▪ Procesos productivos. <li style="width: 50%;">▪ Gestión de residuos. <li style="width: 50%;">▪ Riesgos laborales. <li style="width: 50%;">▪ Mantenimiento de equipos de refrigeración. <li style="width: 50%;">▪ Análisis sensorial. <li style="width: 50%;">▪ Sistemas de limpieza. <li style="width: 50%;">▪ Toma de muestras. <li style="width: 50%;">▪ Uso de productos de limpieza y desinfección. <li style="width: 50%;">▪ Mantenimiento básico. <li style="width: 50%;">▪ Gestión de stocks y pedidos. <li style="width: 50%;">▪ Técnicas de análisis. <li style="width: 50%;">▪ Técnicas de mantenimiento. 	
NORMATIVOS	OTROS
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Higiene y Seguridad alimentaria. ▪ Prevención de Riesgos Laborales. ▪ Medio Ambiente. ▪ Calidad. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Informática.
APTITUDES/ACTITUDES	
<p>Capacidades organizativas y comunicativas. Capacidad de identificación de problemas. Capacidad de aplicaciones prácticas. Trabajo en equipo. Fluidez verbal. Capacidad de trabajo. Responsabilidad. Seguimiento de normas. Destreza manual. Comprensión escrita. Polivalencia. Receptividad al cambio. Limpieza y orden.</p>	
NECESIDADES FORMATIVAS	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conocimiento del producto. ▪ Procesos productivos. ▪ Técnicas de laboratorio. ▪ Prevención de riesgos laborales. ▪ Calidad. ▪ Mantenimiento en general. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Seguridad e higiene alimentaria. ▪ Gestión medioambiental. ▪ Almacenaje, stocks y envíos en general. ▪ Automatismos industriales y calderería. ▪ Informática.

5. ELABORADOR DE CERVEZAS.

COMPETENCIAS	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Recibir y seleccionar las materias primas y auxiliares. ▪ Realizar operaciones de elaboración. ▪ Realizar análisis físico-químicos y microbiológicos. ▪ Operar con equipos e instalaciones automáticas. ▪ Realizar operaciones de envasado, etiquetado y embalaje y expedición. ▪ Aplicar procedimientos de calidad y controlar su cumplimiento. ▪ Aplicar normas de seguridad, higiénicas y medioambientales y controlar su cumplimiento. 	
CONOCIMIENTOS TÉCNICOS	
<ul style="list-style-type: none"> <li style="width: 50%;">▪ Conocimiento de la materia prima. <li style="width: 50%;">▪ Uso de manuales técnicos. <li style="width: 50%;">▪ Procesos productivos. <li style="width: 50%;">▪ Mecánica básica. <li style="width: 50%;">▪ Análisis sensorial. <li style="width: 50%;">▪ Mantenimiento de equipos de refrigeración. <li style="width: 50%;">▪ Toma de muestras. <li style="width: 50%;">▪ Gestión de residuos. <li style="width: 50%;">▪ Técnicas de análisis. <li style="width: 50%;">▪ Gestión de stocks y pedidos. <li style="width: 50%;">▪ Técnicas de mantenimiento. <li style="width: 50%;">▪ Riesgos laborales. <li style="width: 50%;">▪ Mantenimiento básico. <li style="width: 50%;">▪ Sistemas de limpieza. <li style="width: 50%;">▪ Normas de conservación de equipos. <li style="width: 50%;">▪ Uso de productos de limpieza/Desinfección 	
NORMATIVOS	OTROS
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Higiene y Seguridad alimentaria. ▪ Prevención de Riesgos Laborales. ▪ Medio Ambiente. ▪ Calidad. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Informática.
APTITUDES/ACTITUDES	
<p>Capacidades organizativas y comunicativas. Capacidad de identificación de problemas. Capacidad de aplicaciones prácticas. Trabajo en equipo. Fluidez verbal. Capacidad de trabajo. Responsabilidad. Seguimiento de normas. Destreza manual. Comprensión escrita. Polivalencia. Receptividad al cambio. Limpieza y orden.</p>	
NECESIDADES FORMATIVAS	
<ul style="list-style-type: none"> <li style="width: 50%;">▪ Conocimiento del producto. <li style="width: 50%;">▪ Seguridad e higiene alimentaria. <li style="width: 50%;">▪ Procesos productivos. <li style="width: 50%;">▪ Gestión medioambiental. <li style="width: 50%;">▪ Técnicas de laboratorio. <li style="width: 50%;">▪ Calidad. <li style="width: 50%;">▪ Almacenaje, stocks y envíos en general. <li style="width: 50%;">▪ Prevención de riesgos laborales. <li style="width: 50%;">▪ Automatismos industriales y calderería. <li style="width: 50%;">▪ Informática. <li style="width: 50%;">▪ Mantenimiento en general. 	

6. OPERARIO DE PROCESOS DE AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS

COMPETENCIAS	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Recibir y seleccionar los envases y materias auxiliares. ▪ Operar con los equipos e instalaciones automáticas de captación, tratamiento y envasado de aguas. ▪ Controlar y realizar operaciones de envasado, etiquetado y embalaje y expedición. ▪ Aplicar procedimientos de calidad y controlar su cumplimiento. ▪ Aplicar normas de seguridad, higiénicas y medioambientales y controlar su cumplimiento. 	
CONOCIMIENTOS TÉCNICOS	
<ul style="list-style-type: none"> <li style="width: 50%;">▪ Conocimiento de la materia prima. <li style="width: 50%;">▪ Uso de manuales técnicos. <li style="width: 50%;">▪ Procesos productivos. <li style="width: 50%;">▪ Mecánica básica. <li style="width: 50%;">▪ Análisis sensorial. <li style="width: 50%;">▪ Mantenimiento de equipos de refrigeración. <li style="width: 50%;">▪ Toma de muestras. <li style="width: 50%;">▪ Gestión de residuos. <li style="width: 50%;">▪ Técnicas de análisis. <li style="width: 50%;">▪ Gestión de stocks y pedidos. <li style="width: 50%;">▪ Técnicas de mantenimiento. <li style="width: 50%;">▪ Riesgos laborales. <li style="width: 50%;">▪ Mantenimiento básico. <li style="width: 50%;">▪ Sistemas de limpieza. <li style="width: 50%;">▪ Normas de conservación de equipos. <li style="width: 50%;">▪ Uso de productos de limpieza y desinfección. 	
NORMATIVOS	OTROS
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Higiene y Seguridad alimentaria. ▪ Prevención de Riesgos Laborales. ▪ Medio Ambiente. ▪ Calidad. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Informática.
APTITUDES/ACTITUDES	
<p>Capacidades organizativas y comunicativas. Capacidad de identificación de problemas. Capacidad de aplicaciones prácticas. Trabajo en equipo. Fluidez verbal. Capacidad de trabajo. Responsabilidad. Seguimiento de normas. Destreza manual. Comprensión escrita. Polivalencia. Receptividad al cambio. Limpieza y orden.</p>	
NECESIDADES FORMATIVAS	
<ul style="list-style-type: none"> <li style="width: 50%;">▪ Conocimiento del producto. <li style="width: 50%;">▪ Seguridad e higiene alimentaria. <li style="width: 50%;">▪ Procesos productivos. <li style="width: 50%;">▪ Gestión medioambiental. <li style="width: 50%;">▪ Técnicas de laboratorio. <li style="width: 50%;">▪ Calidad. <li style="width: 50%;">▪ Almacenaje, stocks y envíos en general. <li style="width: 50%;">▪ Prevención de riesgos laborales. <li style="width: 50%;">▪ Automatismos industriales. <li style="width: 50%;">▪ Informática. <li style="width: 50%;">▪ Mantenimiento en general. 	

7. OPERARIO DE PROCESOS DE BEBIDAS ANALCOHÓLICAS

COMPETENCIAS			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Recibir y seleccionar los envases y materias auxiliares. ▪ Operar con equipos e instalaciones automáticas. ▪ Realizar operaciones de envasado, etiquetado y embalaje. ▪ Aplicar procedimientos de calidad y controlar su cumplimiento. ▪ Aplicar normas de seguridad, higiénicas y medioambientales y controlar su cumplimiento. 			
CONOCIMIENTOS TÉCNICOS			
<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top; border: none;"> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Conocimiento de la materia prima. ▪ Procesos productivos. ▪ Análisis sensorial. ▪ Toma de muestras. ▪ Técnicas de análisis. ▪ Técnicas de mantenimiento. ▪ Mantenimiento básico. ▪ Normas de conservación de equipos. </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top; border: none;"> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Uso de manuales técnicos. ▪ Mecánica básica. ▪ Mantenimiento de equipos de refrigeración. ▪ Gestión de residuos. ▪ Gestión de stocks y pedidos. ▪ Riesgos laborales. ▪ Sistemas de limpieza. ▪ Uso de productos de limpieza y desinfección. </td> </tr> </table>		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conocimiento de la materia prima. ▪ Procesos productivos. ▪ Análisis sensorial. ▪ Toma de muestras. ▪ Técnicas de análisis. ▪ Técnicas de mantenimiento. ▪ Mantenimiento básico. ▪ Normas de conservación de equipos. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Uso de manuales técnicos. ▪ Mecánica básica. ▪ Mantenimiento de equipos de refrigeración. ▪ Gestión de residuos. ▪ Gestión de stocks y pedidos. ▪ Riesgos laborales. ▪ Sistemas de limpieza. ▪ Uso de productos de limpieza y desinfección.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conocimiento de la materia prima. ▪ Procesos productivos. ▪ Análisis sensorial. ▪ Toma de muestras. ▪ Técnicas de análisis. ▪ Técnicas de mantenimiento. ▪ Mantenimiento básico. ▪ Normas de conservación de equipos. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Uso de manuales técnicos. ▪ Mecánica básica. ▪ Mantenimiento de equipos de refrigeración. ▪ Gestión de residuos. ▪ Gestión de stocks y pedidos. ▪ Riesgos laborales. ▪ Sistemas de limpieza. ▪ Uso de productos de limpieza y desinfección. 		
NORMATIVOS	OTROS		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Higiene y Seguridad alimentaria. ▪ Prevención de Riesgos Laborales. ▪ Medio Ambiente. ▪ Calidad. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Informática. 		
APTITUDES/ACTITUDES			
<p>Capacidades organizativas y comunicativas. Capacidad de identificación de problemas. Capacidad de aplicaciones prácticas. Trabajo en equipo. Fluidez verbal. Capacidad de trabajo. Responsabilidad. Seguimiento de normas. Destreza manual. Comprensión escrita. Polivalencia. Receptividad al cambio. Limpieza y orden.</p>			
NECESIDADES FORMATIVAS			
<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top; border: none;"> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Conocimiento del producto. ▪ Procesos productivos. ▪ Técnicas de laboratorio. ▪ Almacenaje, stocks y envíos en general. ▪ Automatismos industriales. ▪ Mantenimiento en general. </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top; border: none;"> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Seguridad e higiene alimentaria. ▪ Gestión medioambiental. ▪ Calidad. ▪ Prevención de riesgos laborales. ▪ Informática. </td> </tr> </table>		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conocimiento del producto. ▪ Procesos productivos. ▪ Técnicas de laboratorio. ▪ Almacenaje, stocks y envíos en general. ▪ Automatismos industriales. ▪ Mantenimiento en general. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Seguridad e higiene alimentaria. ▪ Gestión medioambiental. ▪ Calidad. ▪ Prevención de riesgos laborales. ▪ Informática.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conocimiento del producto. ▪ Procesos productivos. ▪ Técnicas de laboratorio. ▪ Almacenaje, stocks y envíos en general. ▪ Automatismos industriales. ▪ Mantenimiento en general. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Seguridad e higiene alimentaria. ▪ Gestión medioambiental. ▪ Calidad. ▪ Prevención de riesgos laborales. ▪ Informática. 		

8. AYUDANTE DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

COMPETENCIAS	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Recibir materias primas y auxiliares. ▪ Realizar operaciones básicas de elaboración. ▪ Realizar análisis físico-químicos y microbiológicos elementales. ▪ Disponer los envases para su llenado y realizar operaciones de embalaje. ▪ Aplicar normas de seguridad, higiénicas y medioambientales. 	
CONOCIMIENTOS TÉCNICOS	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conocimiento de la materia prima. ▪ Toma de muestras. ▪ Técnicas de análisis. ▪ Técnicas de mantenimiento. ▪ Mantenimiento básico. ▪ Normas de conservación de equipos. ▪ Uso de manuales técnicos. ▪ Mecánica básica. ▪ Mantenimiento de equipos de refrigeración. ▪ Riesgos laborales. ▪ Sistemas de limpieza. ▪ Uso de productos de limpieza y desinfección. 	
NORMATIVOS	OTROS
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Higiene y Seguridad alimentaria. ▪ Prevención de Riesgos Laborales. ▪ Medio Ambiente. ▪ Calidad. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Informática.
APTITUDES/ACTITUDES	
<p>Comprensión, aplicación y cumplimiento de órdenes y procedimientos. Destreza manual. Comprensión escrita. Polivalencia. Receptividad al cambio. Limpieza y orden.</p>	
NECESIDADES FORMATIVAS	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conocimiento del producto. ▪ Almacenaje, stocks y envíos en general. ▪ Seguridad e higiene alimentaria. ▪ Trabajos auxiliares en la industria alimentaria. ▪ Gestión medioambiental. ▪ Calidad. ▪ Prevención de riesgos laborales. ▪ Informática. 	

9. DIRECTOR DE PRODUCCIÓN.

COMPETENCIAS			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Planificar la producción y programar los procesos. ▪ Dirigir los análisis físico-químicos, microbiológicos y organolépticos. ▪ Planificar la puesta a punto y funcionamiento de instalaciones y maquinaria. ▪ Planificar el envasado, embalaje y almacenamiento del producto terminado. ▪ Planificar la producción según especificaciones de calidad. ▪ Controlar la aplicación de las normas higiénico-sanitarias de alimentación, seguridad laboral y medioambiente. 			
CONOCIMIENTOS TÉCNICOS			
<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;"> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Estrategias empresariales. ▪ Innovaciones tecnológicas en el sector. ▪ Control de rendimientos. ▪ Valoración de costes. ▪ Procesos productivos. </td> <td style="width: 50%; border: none;"> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Conocimiento de la materia prima. ▪ Análisis sensorial. ▪ Diseño de planes de mantenimiento. ▪ Diseño de acciones de prevención. ▪ Evaluación de riesgos. </td> </tr> </table>		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Estrategias empresariales. ▪ Innovaciones tecnológicas en el sector. ▪ Control de rendimientos. ▪ Valoración de costes. ▪ Procesos productivos. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conocimiento de la materia prima. ▪ Análisis sensorial. ▪ Diseño de planes de mantenimiento. ▪ Diseño de acciones de prevención. ▪ Evaluación de riesgos.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Estrategias empresariales. ▪ Innovaciones tecnológicas en el sector. ▪ Control de rendimientos. ▪ Valoración de costes. ▪ Procesos productivos. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conocimiento de la materia prima. ▪ Análisis sensorial. ▪ Diseño de planes de mantenimiento. ▪ Diseño de acciones de prevención. ▪ Evaluación de riesgos. 		
NORMATIVOS	OTROS		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Legislación (comercialización, etc.). ▪ Higiene y seguridad alimentaria. ▪ Prevención de riesgos laborales. ▪ Medio Ambiente. ▪ Calidad. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Informática. ▪ Idiomas. 		
APTITUDES/ACTITUDES			
<p>Capacidades técnicas, humanas, intelectuales, organizativas, comunicativas y de negociación. Capacidad analítica de la información. Identificación, análisis y solución de problemas. Toma de decisiones. Coordinación. Dirección de equipos y programas. Liderazgo. Fluidez verbal. Planificación, organización, capacidad de trabajo. Iniciativa. Responsabilidad. Toma de decisiones. Firmeza personal.</p>			
NECESIDADES FORMATIVAS			
<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;"> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Conocimiento del producto. ▪ Gestión de la producción. ▪ Análisis de laboratorio y sensorial. ▪ Gestión del mantenimiento. ▪ Gestión de almacén y/o distribución. ▪ Seguridad e higiene alimentaria. ▪ Habilidades directivas. </td> <td style="width: 50%; border: none;"> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Gestión medioambiental. ▪ Tratamiento de residuos. ▪ Calidad. ▪ Prevención de riesgos laborales. ▪ Ofimática, Internet y comercio electrónico. ▪ Idiomas. </td> </tr> </table>		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conocimiento del producto. ▪ Gestión de la producción. ▪ Análisis de laboratorio y sensorial. ▪ Gestión del mantenimiento. ▪ Gestión de almacén y/o distribución. ▪ Seguridad e higiene alimentaria. ▪ Habilidades directivas. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gestión medioambiental. ▪ Tratamiento de residuos. ▪ Calidad. ▪ Prevención de riesgos laborales. ▪ Ofimática, Internet y comercio electrónico. ▪ Idiomas.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conocimiento del producto. ▪ Gestión de la producción. ▪ Análisis de laboratorio y sensorial. ▪ Gestión del mantenimiento. ▪ Gestión de almacén y/o distribución. ▪ Seguridad e higiene alimentaria. ▪ Habilidades directivas. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gestión medioambiental. ▪ Tratamiento de residuos. ▪ Calidad. ▪ Prevención de riesgos laborales. ▪ Ofimática, Internet y comercio electrónico. ▪ Idiomas. 		

10. TÉCNICO DE PRODUCCIÓN.

COMPETENCIAS	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Supervisar y realizar las operaciones del proceso de obtención del producto. ▪ Supervisar y realizar los análisis físico-químicos, microbiológicos y organolépticos. ▪ Programar la puesta a punto y funcionamiento de instalaciones y maquinaria. ▪ Controlar los aprovisionamientos, el almacén y las expediciones del producto. ▪ Controlar la aplicación del plan de calidad en el proceso productivo. ▪ Implantar los sistemas de higiene y seguridad alimentaria, de seguridad laboral y emergencia en la empresa y de protección medioambiental. 	
CONOCIMIENTOS TÉCNICOS	
<ul style="list-style-type: none"> <li style="width: 50%;">▪ Innovaciones tecnológicas en el sector. <li style="width: 50%;">▪ Diseño de planes de mantenimiento. <li style="width: 50%;">▪ Conocimiento de la materia prima. <li style="width: 50%;">▪ Técnicas de mantenimiento. <li style="width: 50%;">▪ Procesos productivos. <li style="width: 50%;">▪ Sistemas de almacenamiento. <li style="width: 50%;">▪ Análisis sensorial. <li style="width: 50%;">▪ Gestión de stocks y pedidos. <li style="width: 50%;">▪ Sistemas de control y toma de muestras. <li style="width: 50%;">▪ Diseño de acciones de prevención. <li style="width: 50%;">▪ Técnicas de análisis. <li style="width: 50%;">▪ Riesgos laborales. <li style="width: 50%;">▪ Gestión de residuos. 	
NORMATIVOS	OTROS
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Higiene y seguridad alimentaria. ▪ Prevención de riesgos laborales. ▪ Medio Ambiente. ▪ Calidad. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Informática. ▪ Idiomas.
APTITUDES/ACTITUDES	
<p>Capacidades técnicas, humanas, intelectuales, organizativas, comunicativas y de negociación. Capacidad analítica de la información. Identificación, análisis y solución de problemas. Capacidad de aplicaciones prácticas. Toma de decisiones. Coordinación. Dirección de equipos y programas. Liderazgo. Trabajo en equipo. Fluidez verbal. Planificación, organización, capacidad de trabajo. Iniciativa. Responsabilidad. Toma de decisiones. Firmeza personal.</p>	
NECESIDADES FORMATIVAS	
<ul style="list-style-type: none"> <li style="width: 50%;">▪ Conocimiento del producto. <li style="width: 50%;">▪ Gestión medioambiental. <li style="width: 50%;">▪ Gestión de la producción. <li style="width: 50%;">▪ Calidad. <li style="width: 50%;">▪ Procesos productivos. <li style="width: 50%;">▪ Prevención de riesgos laborales. <li style="width: 50%;">▪ Gestión de almacén y/o distribución. <li style="width: 50%;">▪ Ofimática e Internet. <li style="width: 50%;">▪ Autómatas programables y robótica. <li style="width: 50%;">▪ Idiomas. <li style="width: 50%;">▪ Seguridad e higiene alimentaria. 	

ACUERDOS DE FORMACIÓN DEL SECTOR O QUE AFECTEN AL MISMO.

En España, la **Formación Profesional** se divide en dos subsistemas, la específica o denominada **Ocupacional**, que se orienta a facilitar la inserción o reinserción profesional de los desempleados (a la que se destinan la mitad de los recursos obtenidos a través de la cuota de Formación Profesional), y la **Continua** que se orienta a desarrollar la formación necesaria para la cualificación o recualificación de los trabajadores/as en activo (a la que se destinan el 50% restante). Dichos fondos se complementan con aquellos provenientes del Fondo Social Europeo, manteniéndose a nivel estatal su control financiero.

El protagonismo en la gestión de la Formación Profesional Continua debe ser de los Agentes Sociales, las empresas y los trabajadores/as.

El subsistema de Formación Continua en la actualidad, se articula en torno a dos grandes Acuerdos:

- Acuerdo Bipartito o Acuerdo Nacional de Formación Continua
- Acuerdo Tripartito de Formación Continua.

La principal característica del Subsistema de Formación Continua es su orientación a las necesidades específicas del tejido productivo. No sólo debe responder a las contingencias específicas que obligan a recualificar a los trabajadores y a implementar modelos novedosos de organización empresarial o nuevas tecnologías en el seno de las mismas (lo que le obliga a estar íntimamente interrelacionado con la realidad de este entorno socioeconómico), sino que, además, es importante articular un modelo que ofrezca la mayor flexibilidad y readaptación a las continuas y cambiantes realidades que se operan de manera permanente e inevitable en el tejido productivo.

En 1993 Se la firma del I Acuerdo Nacional de formación Continua entre las organizaciones empresariales y sindicales más representativas. Y partiendo del mencionado Acuerdo, en mayo de 1993 se constituye, como Fundación privada, la Fundación para la Formación Continua en las Empresas (FORCEM), que impulsa y gestiona las ayudas para la formación Continua entre las empresas y los empleados, así como llevar su seguimiento y control técnico.

A partir de 2001, con la firma del III Acuerdo Nacional de Formación Continua y del III Acuerdo Tripartito que dota de financiación al sistema, se abre un nuevo periodo de gestión de la Formación Continua, de carácter tripartito, entre las Organizaciones Empresariales y Sindicales y la Administración, con el fin de continuar impulsando el aprendizaje a lo largo de la vida en los sectores de producción, como medida activa de empleo.

Dentro del sector que nos ocupa, que es el de "Alimentación y Bebidas" podemos reseñar que la FIAB (Federación de la Industria de Alimentación y Bebidas) lleva años tratando de impulsar y mejorar el desarrollo profesional de los trabajadores en activo.

EL sector de la Alimentación y de las Bebidas fue uno de los primeros en constituir su propia Comisión Paritaria Sectorial, concretamente en marzo de 1993. Dicha constitución fue plasmada tras la firma del Acuerdo Sectorial de Formación continua para la Industria de Alimentación y Bebidas, entre la FIAB (organización empresarial) y las organizaciones sindicales CC.OO. y UGT.

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BIBIDAS

Una circunstancia muy importante a tener en cuenta es el hecho de la industria de Alimentación y Bebidas es una de las principales demandantes de planes de formación, solicitó 313 planes de formación con una financiación total de 97,09 millones de euros, de los cuales fueron aprobados 263 planes con una financiación de 12,8 millones de euros, certificándose 225 planes y 10,8 millones de euros. El sector realizó 1.667 acciones formativas certificadas que representan cerca de un millón y medio de horas certificadas de las que salieron beneficiados 42.727 participantes.

Fortaleciendo la competitividad de las empresas y el empleo en las mismas, la Formación Continua de llevar a cabo una función de adaptación permanente y constante de mejora de las competencias y cualificaciones, así como una función de promoción social y personal, fomentado la ocupación y empleabilidad de los trabajadores.

En cuanto a los Acuerdos de *Formación Continua del Sector de Alimentación y Bebidas* hay que reseñar que el último de estos Acuerdos data del 3 de Septiembre de 2003. Dicho Acuerdo hay que decir que está basado en el ***Acuerdo para el Fomento de la formación, el empleo, las cualificaciones profesionales y la prevención de riesgos laborales en el Sector de Alimentación y Bebidas***, de fecha 18 de julio de 2003, suscrito de una parte por la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB), en representación de las empresas del Sector, y de otra por la Federación Agroalimentaria de CCOO y la Federación Agroalimentaria de UGT, en representación de los trabajadores del mismo.

Los **CONTRATOS PROGRAMA** se enmarcan dentro del contexto de Formación Continua de los trabajadores. Los Contratos Programa los podemos definir como "la iniciativa de formación que tiene por objeto la formación de los trabajadores en competencias transversales y horizontales a varios sectores de la actividad económica".

La financiación de Planes de Formación Continua mediante Contratos Programa se realiza a través de convocatorias de subvenciones públicas, que están reguladas en la Orden TAS/2783/2004, de 30 de julio, por la que se establecen las bases reguladoras para la concesión de subvenciones públicas mediante contratos programa para la formación de trabajadores.

ANÁLISIS ANTICIPATORIO DE LA DEMANDA Y LA OFERTA DE FORMACIÓN PARA LOS PRÓXIMOS TRES AÑOS.

En general, los expertos consultados opinan que será necesaria *la actualización de conocimientos de las plantillas de las empresas del sector, debido a la evolución de los procesos productivos.*

Existe consenso en que la nueva incorporación de mano de obra sin cualificación específica, debido en gran medida a la tendencia hacia la concentración del sector, producirá una falta de adecuación a los puestos y el consiguiente aumento de demanda de formación y cualificación.

Las nuevas claves de calidad, harán necesario personal especializado en la materia, lo que conllevará la necesaria actualización de conocimientos del personal, al aumentar la responsabilidad de sus operarios en sus puestos de trabajo.

En cuanto a la influencia de los avances tecnológicos, éstos harán que sea necesario formación al exigirse operarios de más cualificación.

Para aprovechar las ventajas de las NTIC en la formación, será imprescindible formar al personal de las empresas en ese aspecto, favoreciendo la "alfabetización informática" entre aquellos empleados que lo requieran.

Será también importante la repercusión de la actual normativa medioambiental. Habrá de llevarse a cabo una mentalización por parte del personal que integra la empresa. Se requerirá formación en esta materia y aparecerán cualificaciones específicas en medio ambiente.

Esta mentalización habrá de llevarse a cabo también en materia de Prevención de Riesgos Laborales mediante campañas de formación.

Según la mayoría de los expertos encuestados, la tendencia en el sector es al descenso del empleo y a la necesidad de empleados más cualificados y formados, debido sobre todo a la automatización.

La formación será imprescindible para todo tipo de trabajadores, el reciclaje y la actualización de conocimientos deberán difundirse como una ventaja competitiva tanto para la empresa como para los trabajadores.

Las empresas que en un futuro no muy lejano no asuman la necesidad de mantener a su personal formado, podrán encontrarse en situación de desventaja competitiva.

Por otro lado, las **cualificaciones que van a ser requeridas** en un futuro próximo serán:

- Técnico de Medio Ambiente y de Prevención de Riesgos Laborales.
- Operario de Procesos de la industria Alimentaria.
- Técnico de Marketing.
- Técnico en Logística.

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BIBIDAS

- Técnico en Mantenimiento de Instalaciones.
- Administradores de Red.
- Consultorías externas.
- Técnico de Calidad en industria alimentaria.
- Técnico de análisis de alimentos.
- Técnico en vitivinicultura.
- Analista de laboratorio.
- Técnico de Gestión.
- Técnico de sistemas.
- Maestro destilador/Director de proceso.
- Ayudante de Industrias Alimentarias.

Respecto a las necesidades formativas del sector en el futuro, la totalidad de los expertos consideran necesaria la formación en materia de Manejo y Reparación de las Máquinas Automáticas, y en todo lo relativo a materias que tienen que ver con las Nuevas Tecnologías asumidas por la organización productiva.

Existe diferencia entre el tipo de formación necesaria según los expertos. Todos ellos opinan que esta formación ha de ser mecánica e informática para los operarios que trabajen con esta maquinaria, debido a sus características. La reparación de las máquinas corresponde a especialistas del ramo, y la formación específica para esta reparación es ineludible en este tipo de trabajadores. En cuanto al mantenimiento, todos coinciden en que la formación ha de ser para los operarios que utilizan estas máquinas, debiendo incluir entre sus competencias, con carácter ordinario, los elementos necesarios para el mantenimiento preventivo.

Será completamente necesaria formación para el Área Técnica, en materias como Automatización industrial, Automatas programables, Gestión de equipos de trabajo y Mantenimiento Integral.

Además será también imprescindible formación en Área comercial para gestión de negocio de distribuidores, Finanzas, Trade Marketing y Gestión del punto de venta.

Otras materias en las que se requiere formación son: Medio ambiente, formación de directivos y de los niveles más altos de la empresa, Dirección estratégica, Calidad, Logística, Marketing, Comunicación, etc.

Por subsectores, gran parte de los expertos consultados consideran que en el sector de Aguas de Bebida Envasadas debería ampliarse la formación centrada en el agua, conocimiento en profundidad del producto, diferencias entre tipos de aguas, conservación, manipulación y transporte, microbiología, hidrogeología, legislación minera, balance hidrológico del manantial, materiales de envasado, responsabilidad jurídica de las empresas, etc.

Las principales dificultades de acceso a la formación según los expertos consultados serían:

- La mala estructuración de la misma.

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BIBIDAS

- La falta de mentalización y compromiso por parte de la empresa y de los trabajadores.
- Dificultad de las PYME para acceder a la formación, debido sobre todo a que las plantillas suelen ser justas, lo que produce la dificultosa organización de cualquier actividad formativa, a lo que se añade la carencia de medios.
- Suministrar trabajadores en horario de trabajo.
- Compaginar la actividad productiva y la formativa.
- La atomización del sector.
- La consideración de la formación como un gasto.

Algunas **medidas para promover la formación en las empresas** serán:

- Contar con sistemas de financiación más ágiles y menos burocratizados.
- Uso de las NTIC aplicadas a la formación.
- Planificación de la oferta formativa partiendo de las necesidades de los trabajadores y de un estudio estructurado de las carencias que existen.
- Mayor flexibilidad para la impartición de las materias formativas, especialmente en el caso de las pequeñas empresas.
- Sensibilización y motivación a todos los niveles en la empresa. Crear entre los empleados menos motivados la necesidad de actualizar conocimientos.
- Tener en cuenta los periodos productivos a la hora de planificar la formación.
- Integrar la formación en la jornada laboral, buscando vías de adecuación para que no suponga un esfuerzo excesivo para la empresa y en las que los empleados también estén implicados.
- Reforzar a la plantilla el tiempo invertido en la formación mediante aumentos retributivos condicionados a la mejora de conocimientos aplicados a su puesto de trabajo.
- Ofrecer materias formativas más específicas en los planes de formación continua, para cada uno de los distintos subsectores.

TRATAMIENTO DEL SECTOR EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DEL CATÁLOGO NACIONAL DE CUALIFICACIONES PROFESIONALES (R.D. 1128/2003, DE 5 DE SEPTIEMBRE).

El **Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre de 2003**, sobre Tratamiento del sector en el proceso de elaboración del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales. En España, la **Ley Orgánica de Ordenación General del Sistema Educativo** consagró un solo sistema de formación profesional conformado por tres subsistemas: el de formación reglada (del ámbito de la Educación), el de formación ocupacional dirigido a desempleados (del ámbito del Ministerio del Trabajo y Asuntos Sociales) y el de Formación Continua, administrado conjuntamente por gobierno, empleadores y trabajadores. A partir de ello el Nuevo Programa Nacional de Formación Profesional definió la metodología para la definición de titulaciones profesionales con base en estudios sectoriales y caracterizaciones de las áreas profesionales del sistema productivo.

La ley de las Cualificaciones y de la Formación Profesional 5/2002 de 19 de junio se inscribe en la tendencia de modernización y mejora, y tiene por objeto la ordenación de un sistema integral de Formación Profesional cualificaciones y acreditación, que responda con eficacia y transparencia a las demandas sociales y económicas a través de los diversos subsistemas formativos, Formación Continua entre ellos, dando lugar al Sistema Nacional de Cualificaciones y Formación Profesional, siendo el Catálogo Nacional de Cualificaciones profesionales el eje fundamental del sistema.

La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, establece los principios del Sistema Nacional de Cualificaciones y Formación Profesional.

Por su parte, **el Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre**, regula el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, su estructura y el procedimiento para su elaboración y actualización.

El catálogo debe identificar y definir las cualificaciones profesionales más significativas que en cada momento requiera el sistema productivo, sin que ello suponga regulación del ejercicio profesional o la atribución en exclusiva de unas determinadas funciones a concretas cualificaciones, ni afecte al contenido de las relaciones laborales. Asimismo, debe establecer los contenidos formativos básicos que en cada caso resulten necesarios, con el fin de que las ofertas formativas garanticen la adquisición de las competencias profesionales más apropiadas para el desempeño profesional.

El catálogo servirá, igualmente, para facilitar a los interesados información y orientación sobre las oportunidades de aprendizaje y formación para el empleo, los procedimientos de evaluación, reconocimiento y acreditación de las competencias profesionales, cualquiera que hubiera sido su forma de adquisición, así como para establecer ofertas formativas adaptadas a colectivos con necesidades específicas y, en definitiva, para favorecer la inversión pública y privada en la cualificación de los ciudadanos mediante un proceso de formación permanente.

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BIBIDAS

La estructura y el contenido del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales que se establece por este Real Decreto favorecen la transparencia de las cualificaciones en el contexto internacional y particularmente en el europeo.

Para ello, además de los fines y funciones del catálogo, se establecen los distintos componentes de cada una de las cualificaciones y de los módulos formativos asociados a ellos y se establecen asimismo los requisitos de participación, colaboración y consulta que han de seguirse para la elaboración y actualización de aquel.

La organización de las cualificaciones en el catálogo se realiza por familias profesionales atendiendo a criterios de afinidad de la competencia profesional, adoptando el modelo ya conocido en la formación profesional inicial y en la formación profesional ocupacional, para organizar el actual catálogo de títulos de formación profesional y el repertorio de certificados de profesionalidad, lo que facilitará, sin duda, la integración y la transparencia, así como el conocimiento y difusión de las cualificaciones entre los ciudadanos; y posibilitará, por otra parte, una mejor oferta de las acciones formativas referidas al catálogo.

Por su parte, y de acuerdo con lo que se establece en la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, las cualificaciones profesionales se organizan en niveles, con arreglo a criterios relacionados con la competencia profesional requerida en cada uno de ellos y de la Unión Europea.

A su vez, las cualificaciones del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales se estructuran en unidades de competencia, entendidas como un agregado de competencias profesionales, que constituyen la unidad mínima susceptible de reconocimiento y acreditación y comprenden tanto las competencias específicas de una actividad profesional, como aquellas otras determinantes para un adecuado desempeño profesional.

La formación asociada a las cualificaciones profesionales, que formará parte del catálogo modular, se estructura en módulos formativos que toman como referencia las unidades de competencia y constituyen el agregado mínimo para establecer la formación conducente a títulos y certificados de profesionalidad.

Las Cualificaciones Profesionales se incluyen en los correspondientes Anexos de este Real Decreto, con su formación asociada, que han sido elaboradas por el Instituto Nacional de las Cualificaciones mediante una metodología aprobada en el seno del Consejo General de Formación Profesional y se ha contado con la participación y colaboración de las Comunidades Autónomas y demás Administraciones Públicas competentes, así como con los interlocutores sociales y con los sectores productivos.

El Instituto Nacional de las Cualificaciones, con dependencia funcional del Consejo General de Formación Profesional, trabaja desde el año 2003 con grupos de expertos tecnológicos y formativos de los distintos sectores productivos en la identificación y definición de las cualificaciones profesionales que se incorporarán al Catálogo Nacional de Cualificaciones, en desarrollo de la Ley Orgánica 5/2002 de las Cualificaciones y de la Formación Profesional.

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BIBIDAS

Este catálogo será la base para las ofertas de formación reglada, ocupacional y continua, así como el referente para reconocer y acreditar los aprendizajes no formales e informales, incluida la experiencia laboral. Hasta septiembre de 2005, hay aprobadas 97 cualificaciones y sus correspondientes módulos formativos, incorporados al Catálogo Modular de Formación Profesional mediante Real Decreto 295/2004, de 20 de Febrero (BOE de 9 de marzo).

El **Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero**, (publicado el 9 de marzo) establece determinadas cualificaciones profesionales que se incluyen en el Catálogo Nacional de cualificaciones profesionales, (CNCP), así como sus correspondientes módulos formativos que se incorporan al Catálogo modular de formación profesional.

En 5 de octubre de 2005 se ha publicado el Real Decreto **1087/2005, de 16 de septiembre**, por el que se establecen nuevas cualificaciones profesionales que se incluyen en el Catálogo Nacional de cualificaciones profesionales, así como sus correspondientes módulos formativos, que se incorporan al Catálogo modular de formación profesional, y se actualizan determinadas cualificaciones profesionales de las establecidas por el Real Decreto 295/2004 de 20 de febrero.

En el citado decreto 1087/2005 se recogen 65 nuevas Cualificaciones de las distintas familias profesionales, y específicamente, en la familia profesional de industrias alimentarias se recoge la de "**Elaboración de cerveza**".

Por tanto, las cualificaciones profesionales correspondientes a la **familia profesional de industrias alimentarias** incluidas en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, directamente relacionada con la **Industria de Elaboración de Bebidas** es la siguiente:

1. CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: ENOTECNIA

FAMILIA PROFESIONAL: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

NIVEL: 3 – CÓDIGO: INAO 16_3

Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero, por el que se establecen determinadas cualificaciones profesionales que se incluyen en el Catálogo nacional de cualificaciones profesionales, así como sus correspondientes módulos formativos que se incorporan al Catálogo modular de formación profesional.

COMPETENCIA GENERAL:

Controlar y supervisar la producción vitícola y organizar las operaciones de elaboración y crianza de vinos en las condiciones establecidas en los procedimientos de trabajo y calidad, programando el manejo y el mantenimiento de maquinaria y equipos de producción vitivinícola.

UNIDADES DE COMPETENCIA:

UC0037_3: Supervisar la producción vitícola y programar los procesos de vinificación.

UC0038_3: Controlar la producción de vino mediante análisis organolépticos, microbiológicos y físico-químicos.

UC0039_3: Coordinar y supervisar métodos de estabilización y crianza de vinos.

UC0040_3: Programa la puesta a punto de instalaciones y maquinaria vitivinícola.

ENTORNO PROFESIONAL:

Ámbito profesional

En general desarrolla su actividad profesional en grandes, medianas y pequeñas empresas vitivinícolas, tanto por cuenta ajena como de forma autónoma, dedicadas a la producción de uva, elaboración, crianza y envasado de vino.

Sectores productivos

Este profesional podrá ejercer su actividad en la industria vitivinícola en los siguientes subsectores: Explotaciones vitivinícolas, elaboración y conservación de vinos, crianza y envejecimiento de vinos, elaboración de vinos especiales, elaboración de vinagres, destilados, espirituosos y productos derivados de la uva.

OCUPACIONES Y PUESTOS DE TRABAJO RELEVANTES

- Jefe de producción.
- Jefe de planta.
- Técnico vitivinícola.
- Técnico comercial.
- Técnico de procesos.
- Encargado de producción.
- Supervisor de proceso y producto.
- Técnico en análisis sensorial.
- Inspector de calidad.

FORMACIÓN ASOCIADA: (600 horas)

Módulos Formativos:

MF0037_3: Producción vitícola y vinificaciones (210 horas).

MF0038_3: Análisis enológico y cata (150 horas).

MF0039_3: Estabilización y crianza de vinos (120 horas).

MF0040_3: Instalaciones enológicas (120 horas).

2. CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: ELABORACIÓN DE CERVEZA

FAMILIA PROFESIONAL: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

NIVEL: 2 – CÓDIGO: INA 108_2

Real Decreto 1087/2005, de 16 de septiembre, por el que se establecen nuevas cualificaciones profesionales, que se incluyen en el Catálogo nacional de cualificaciones profesionales, que se incluyen en el Catálogo nacional de cualificaciones profesionales, así como sus correspondientes módulos formativos, que se incorporan al Catálogo modular de formación profesional, y se actualizan determinadas cualificaciones profesionales de las establecidas por el Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero.

COMPETENCIA GENERAL:

Controlar y preparar las materias primas y auxiliares, realizar las operaciones de malteado y ejecutar y controlar las operaciones necesarias para obtener malta, mostos y cervezas.

UNIDADES DE COMPETENCIA

UC0311_2: Controlar y preparar las materias primas y realizar las operaciones de malteado.

UC0312_2: Realizar el proceso de elaboración del mosto siguiendo los procedimientos establecidos.

UC0313_2: Conducir los procesos de fermentación, maduración, filtración y acabado de la cerveza.

UC0314_2: Controlar el proceso de envasado y acondicionamiento de bebidas.

ENTORNO PROFESIONAL

Ámbito profesional

Ejerce su actividad en la industria de la malta y en la de elaboración y envasado de cerveza. Se trata en general de grandes y medianos grupos cerveceros. Este técnico se integra en un equipo de trabajo con otras personas de su misma categoría o inferior y depende de un mando intermedio.

En pequeñas empresas podrá tener bajo su responsabilidad a operarios y depender directamente del responsable de producción. Desarrolla su actividad en las áreas funcionales de recepción de cebada y/o malta y producción de malta, mostos y cerveza. Las operaciones de producción abarcan el campo de la elaboración de maltas y cervezas.

Sectores productivos

Industrias de fabricación de malta. Industrias de fabricación de cerveza. Cervecerías artesanas. Plantas de envasado de bebidas.

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes:

- Recepcionista de materias primas.
- Maltero.
- Cocedor de malta.

DOCUMENTO DE SÍNTESIS
ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BIBIDAS

- Cocedor de mosto.
- Elaborador de mostos y de cervezas.
- Bodeguero de cerveza.
- Operador de sección de envasado de bebidas.
- Envasador.
- Operador de embotellado de bebidas.

FORMACIÓN ASOCIADA: (270 HORAS).

Módulos Formativos:

MF0311_2: Elaboración de malta (60 horas).

MF0312_2: Elaboración de mosto (60 horas).

MF0313_2: Fermentación, maduración y acabado de la cerveza (90 horas).

MF0314_2: Envasado y acondicionamiento de bebidas (60 horas).

AGRADECIMIENTO A LAS ENTIDADES PARTICIPANTES

- AGRICOLA LA BASTIDA.
- AGUAS BEZOYA.
- AGUAS DE CABREIROA S.A.
- AGUAS DE FUENSANTA.
- AGUAS DE LANJARÓN.
- ALBESA, S.L.
- ALDEA CASA DE ABAJO.
- ALLIED DOMEQ.
- ALMIRALL.
- ANIS TENIS.
- ANTONIO ORTIZ.
- ARTADI.
- ARVILARETEY, S.A.
- ASOCIACIÓN AGRARIA – JÓVENES AGRICULTORES DE CASTILLA-LA MANCHA - ASAJA.
- ASOCIACIÓN CATALANA DE AGUAS.
- ASOCIACIÓN EMPRESARIAL DE BODEGAS DE VINOS DE ESPAÑA – AVIMES.
- ASOCIACIÓN NACIONAL DE AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS – ANEABE.
- ASOCIACIÓN NACIONAL DE FABRICANTES DE BEBIDAS REFRESCANTES – ANFABRA.
- ASTURIANA DE VINOS.
- BODEGA CARLOS SENES.
- BODEGA EL METRO.
- BERRAL I MIRÓ, S.L.
- BERZAL CASADO.
- BOCOPA.
- BODEGA A. POVEDA.
- BODEGA AFORADO.
- BODEGA ALDAMA.
- BODEGA ANDRES MORATE.
- BODEGA ANTONIO BEATO PERAL.
- BODEGA BAIGORRI.
- BODEGA BAIGORRI.
- BODEGA BALBINO.
- BODEGA COOPERATIVA DE HONOVAR.
- BODEGA COOPERATIVA DE PINOSO.
- BODEGA COOPERATIVA DEL CAMPO.
- BODEGA COOPERATIVA NUESTRA SEÑORA DE VIRTUDES.

ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

- BODEGA COOPERATIVA SAN PEDRO REGALADO.
- BODEGA ENTREMONTES.
- BODEGA FIGUEROA.
- BODEGA J. SANTOS.
- BODEGA JEROMÍN, S.L.
- BODEGA JESUS DIAZ.
- BODEGA JOSE M^a CASAS.
- BODEGA JULIO.
- BODEGA LA CERCA.
- BODEGA LA ERMITA.
- BODEGA LA PAZ.
- BODEGA LA RIOJA ALTA.
- BODEGA LAGANZA.
- BODEGA LOS CORZOS.
- BODEGA MORAGON S.L.
- BODEGA NUESTRA SEÑORA DE LA NATIVIDAD.
- BODEGA ORUSCO.
- BODEGA PEREZ BARQUERO.
- BODEGA ROBALIÑO.
- BODEGA SALVADOR POVEDA.
- BODEGA SAT 2900 EL ARCO.
- BODEGA SAT. DON FADRIQUE.
- BODEGA TAGANIUS.
- BODEGA TOLLO DOURO.
- BODEGA VALTORRE.
- BODEGAS ALDAMA.
- BODEGAS ALVARO DOMEQ.
- BODEGAS ANGEL FUENTES S.L.
- BODEGAS ARACO.
- BODEGAS AYALA.
- BODEGAS BALBINO.
- BODEGAS BARBADILLO.
- BODEGAS BARON.
- BODEGAS BERBERANA.
- BODEGAS BERCEO.
- BODEGAS CABRERA JIMENEZ.
- BODEGAS CAMARON.
- BODEGAS CAMPANTE S.A.
- BODEGAS CASADO FUERTES MORALES.

ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

- BODEGAS CASAS.
- BODEGAS CASTEJON.
- BODEGAS CHIPIONA.
- BODEGAS CILLAR DE SILOS.
- BODEGAS CMAC ARENAL S.L.
- BODEGAS COTO DE GOMARIZ.
- BODEGAS DAVALILLO.
- BODEGAS DE LAXAS.
- BODEGAS DE PORTADO RIO MIÑO.
- BODEGAS DINASTIA DE BIVANCO.
- BODEGAS E. HEVIA URUE.
- BODEGAS EL CASTILLO.
- BODEGAS FLORIDO CANO.
- BODEGAS FONT OASIS.
- BODEGAS FRANCISCO MARTINEZ GIL.
- BODEGAS FRANCO ESPAÑOLA.
- BODEGAS GONZALEZ.
- BODEGAS HUERTAS.
- BODEGAS IRACHE.
- BODEGAS JIMENEZ-LANDI.
- BODEGAS JUAN RAMOS LOZANO.
- BODEGAS LA CEPA DE GALA.
- BODEGAS LAGAR DE CERVERA.
- BODEGAS LAGUNA.
- BODEGAS LAVAL.
- BODEGAS LOEDA.
- BODEGAS LOS CORZOS.
- BODEGAS LOZANO.
- BODEGAS MARQUES DE VIZMOJA.
- BODEGAS OLIVER S.A.
- BODEGAS P. BARQUERO.
- BODEGAS PABLO MORATE.
- BODEGAS PAIVA.
- BODEGAS PEDRO DOMEQ.
- BODEGAS PEREZ BARQUERO.
- BODEGAS PONCHE.
- BODEGAS PRIMICIA, S.A.
- BODEGAS PUERTO SANTA MARIA.
- BODEGAS QUINTA DO COUSELO.

ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

- BODEGAS REJO.
- BODEGAS RIBEIRO.
- BODEGAS RICARDO BENITO.
- BODEGAS SAN ISIDRO.
- BODEGAS SAN ROQUE DE LA ENCINA.
- BODEGAS SILVANO GARCIA.
- BODEGAS SOR COVA.
- BODEGAS TAGONIOS.
- BODEGAS TERRAS GAUDA.
- BODEGAS TUNEL.
- BODEGAS VILLAR DE SILOS.
- BODEGAS VINARDI.
- BODEGAS VIÑA VILANO.
- BODEGAS Y BEBIDAS S.A.
- BODEGAS Y VIÑEDOS ILURCE SAT.
- BODEGAS ZOILO RUIZ MATEOS.
- BODEGOS PINAR.
- BONMACOR.
- C. LEON.
- C.A.V.E. SAN JOSE.
- CANALS & DOMINGO, S.L.
- CANALS.
- CARBO MAS, S.A.
- CARMENET, S.L.
- CASA GRANDE PAZO ALMUIÑA.
- CASA SANTIAGO RUIZ.
- CASBEGA.
- CASTELL BLANCH.
- CASTELL DE VILARNAU, S.A.
- CAVA CAVANOJA.
- CAVAS CASTILLO DE PERALADA.
- CAVAS FERRER.
- CAVAS MONTAU DE SADURNI.
- CAVAS REVENTÓS.
- CELLER.
- CENTRO DE FORMACIÓN DE LA GERENCIA PROVINCIAL DEL SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO DE SALAMANCA.
- CERVECERIAS DE SAN CUGAT.
- CERVECEROS DE ESPAÑA.

ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

- CERVEZAS ALHAMBRA.
- CERVEZAS DAMM.
- CIVINO, S.L.
- COBEGA.
- COMAS CODORNIU, S.A.
- COMPAÑÍA CERVECERA DE CANARIAS.
- CONSEJO REGULADOR DENOMINACIÓN DE ORIGEN VALDEPEÑAS.
- COOPERATIVA CHIPIONA.
- COOPERATIVA CRISTO DE LA VEGA.
- COOPERATIVA DE ARGANDA.
- COOPERATIVA NAVARRETE.
- COOPERATIVA NUESTRA SEÑORA DE GRACIA.
- COOPERATIVA NUESTRA SEÑORA DE LA SOLEDAD.
- COOPERATIVA NUESTRA SEÑORA DE LA CARIDAD.
- COOPERATIVA NUESTRA SEÑORA DE LA PAZ.
- COOPERATIVA NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN.
- COOPERATIVA SAN ISIDRO LABRADOR.
- COOPERATIVA SAN ISIDRO- VALDILECHA.
- COOPERATIVA SAN ISIDRO.
- COOPERATIVA SAN ROQUE CHINCHON.
- COOPERATIVA SANTO DOMINGO DE GUZMAN.
- COOPERATIVA TREBUJEÑA.
- DESTILAMOIX BEBIDAS ALCOHÓLICAS.
- DESTILAMON ALCOHOL ETILICO.
- DESTILERIA LA ESTRELLA.
- DIRECCIÓN GENERAL DE INDUSTRIA Y ASOCIACIONISMO AGRARIO, CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y AGUA (CARM).
- DREAM FRUIT.
- DURAN PIERA.
- DYC.
- ELABORACIÓ DE VINS.
- EMPRESA LOPEZ MORENAS, S.L.
- ER LARIOS.
- ESCOBOSO MARTINEZ.
- ESTRELLA DE LEVANTE CERVEZAS.
- EXPERTA EN FORMACIÓN CONTINUA.
- EZPLOTACIONES VERDÚ.
- FABRICACIÓN CERVEZA.
- FEDERACIÓN AGROALIMENTARIA DE CC.OO.

ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

- FEDERACIÓN AGROALIMENTARIA DE UGT, FTA-UGT.
- FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE ASOCIACIONES DE ENÓLOGOS.
- FEDERACIÓN ESPAÑOLA DEL VINO – FEV.
- FERMIN AYUSO.
- FONT TEIX S.A.
- FONT VELLA.
- FONTECELTA.
- FORMADORES Y FORMADORAS EXPERTOS.
- FRANCISCO JIMENEZ DE CORDOBA Y ACACIO.
- FREIXENET.
- FUNDACIÓN PARA LA INVESTIGACIÓN DEL VINO – FIVIN.
- GAIAST.
- GONZALEZ BYASS.
- GRAMONA, S.A.
- GRANDES VINOS Y VIÑEDOS.
- GRUPO GARCÍA CARRIÓN.
- GRUPO OSBORNE.
- HEINEKEN ESPAÑA S.A.
- HIJOS DE ALBERTO GUTIERREZ.
- HIJOS DE RIVERA S.A. – ESTRELLA GALICIA.
- INSTITUTO DE FORMACIÓN INTEGRAL, S.L. – IFI.
- INSTITUTO NACIONAL DE CUALIFICACIONES – INCUAL (MEC).
- J. CARRERAS.
- JUVE CAMPS.
- JUVÉ.
- JUVER ALIMENTACIÓN.
- LA CASERA.
- LAGAR DE PEDREGALES.
- LAR DE BARROS.
- LICORERA DE CHINCHON.
- LICORES 47.
- LOPEZ MORENAS, S.L.
- LUIS CAÑAS.
- MAHON.
- MAHOU – SAN MIGUEL.
- MANANTIAL DE FUENVALIENTE, S.A.
- MAPA – DIRECCIÓN GENERAL DE ALIMENTACIÓN.
- MAPA – SUBDIRECCIÓN GENERAL DE VITIVINICULTURA.
- MARQUES CAMPOS, S.A.

ESTUDIO SECTORIAL DE INDUSTRIAS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS

- MARQUES DE MONISTROL, S.A.
- MARQUES DE VELILLA.
- MASCARÓ.
- MATA I COLOMA, S.L.
- MATA OLIVA.
- MINISTERIO DE LAS ADMINISTRACIONES PÚBLICAS, DELEGACIÓN DE GOBIERNO DE VALENCIA, ÁREA DE SANIDAD EXTERIOR.
- MIRO GALOFRE.
- PEPSI COLA.
- PRODUCCIÓN AGUAS MINERALES Y BEBIDAS ALCOHOLICAS.
- PUJOL.
- R. BRETON CRIADORES.
- RECAREDO.
- REFRESCOS DEL SUR DE EUROPA.
- RIOSA.
- ROSA GOULART.
- SAN MIGUEL.
- SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO DE CASTILLA-LA MANCHA – SEPECAM.
- SIDRA EL GAITERO.
- SIDRA MENÉNDEZ.
- SOCIEDAD COOPERATIVA AGRICOLA CASTELLANA DE LA SECA.
- SOLÁN DE CABRAS.
- SOLER JOVE, S.A.
- TORELLÓ.
- TORRENS MOLINER, S.A.
- TORRES FILOSO.
- U.C. DE CC.OO. DE A CORUÑA.
- UNION VINICOLA DEL PENEDES.
- VINICOLA VILLAROBLEDO.
- VINOS DE GARCIA CARRIÓN.
- VINOS MARQUES DE RISCAL.
- VINS FONT.
- VIÑA OLIVA.
- VIÑAS DEL VERO.
- VIÑEDOS OBANCA.
- VIÑEDOS Y CRIANZA DEL ALTO ARAGON S.A.
- WILLIAMS & HUMBERT.
- XAMPA I NOIA, S.L.
- ZAPIAIN.