

FASE 4. ACTA DE LA REUNIÓN DE EVALUACIÓN

Fase 4. Reunión de evaluación del proyecto .

Lugar: IFES. C/ Canarias 51, 28045 Madrid

Fecha. 2 de junio de 2007

PARTICIPANTES

- José Luis García Molina. Instituto Nacional de Cualificaciones. INCUAL.
- Luis Serrano Núñez. Federación Agroalimentaria de UGT. FTA-UGT
- Inés Mestre Herrero. AICE. Asociación de Industrias de la Carne de España.
<http://www.aice.es/> (www.inesmestre@unihost.org)
- Conrado López Gómez. Asociación Española de Empresas de la Carne. ASOCARNE.
<http://www.asocarne.com/>

COORDINADOR

- Ángel Yagüe. Técnico IFES.

PROCESO DE VALIDACIÓN

Introducción

Se explicaron los objetivos y la metodología del proyecto. Así como los productos obtenidos en informes nacionales e internacionales.

Fase 1. Análisis sociolaboral de la industria cárnica en Europa

En líneas generales el grupo estuvo de acuerdo en la estructura de presentación de los temas. Se realizaron aportaciones por la parte empresarial a algunas cuestiones.

- CNAE. En España las carnicerías se incluyen en el CNAE de Comercio. Hecho que se debe tener en cuenta para la elaboración de estadísticas. El coordinador responde que en España, la estadística se obtuvo de fuentes del MAPA que tuvieron en consideración la distribución minorista.
- ARTESANAL. Las asociaciones empresariales consideran que en España no existe una pequeña empresa de carácter artesanal, debido a que todas tienen un alto componente tecnológico y mantienen una moderna estructura de organización empresarial. El coordinador replica que este concepto proviene de los socios de Italia y Alemania, que eligieron este término.
- GRANDES SUPERFICIES. Algunas superficies como Mercadona han prescindido de la carnicería. Contratan con la empresa de productos semielaborados Martínez Lorient (www.martinezlorient.com) que les facilita toda la carne cortada y

envasada para toda la cadena en España. Ésta última empresa se encuentra totalmente automatizada y robotizada.

- EMPRESAS DEL SECTOR DEL FRÍO, NUEVA COMPETENCIA. Empresas del sector del frío han ampliado las líneas de productos congelados con productos cárnicos y semielaborados. Han asumido las líneas de logística y distribución.
- GLOBALIZACIÓN. El sector está amenazado por la industria cárnica brasileña, que exporta carne deshuesada a un precio muy competitivo.
- INDUSTRIALIZACIÓN. Tendencias de fusión de las empresas medianas con los grandes. Las pequeñas empresas se mantienen, incluso crecen. Se tiende hacia la concentración empresarial. Las grandes empresas compran para abarcar más cuota de mercado.
- ACCESO AL EMPLEO. En los años 70 y 80, la industria cárnica se nutría de gente del campo, que, por tradición familiar, estaba familiarizada con el sacrificio de animales; las industrias se situaban en polígonos industriales de áreas rurales. Actualmente, con el paso a una sociedad industrial y de servicios ha desaparecido esta cultura y no existe mano de obra disponible suficiente.
- INMIGRACIÓN. Existen problemas de integración con la cultura de la industria cárnica. La introducción masiva de inmigrantes está generando problemas debido a las diferentes nacionalidades que se incorporan en una fábrica.

Fase 2. Análisis de la oferta formativa y perfiles profesionales

Existen discrepancias con los niveles, aunque no se ofrecen soluciones. Se cita como referencia el EQF Nacional. Se acuerda que la propuesta no sea vinculante y sea considerada como un ejercicio de simulación en relación con los descriptores de EQF.

Fase 3. Propuesta de un modelo europeo de transparencia

Se contemplan discrepancias en relación con los elementos descriptores relativos a la voluntariedad de la información: datos personales y competencias. Para formar un documento transparente debe figurar todos los datos completos de los trabajadores.