

Lista de carreras profesionales en el sector agroalimentario

<u>Profesión</u>	Descripción	Se requier e formac ión univers itaria (U)	<u>Ejemplos de funciones</u>
A. Alimentación y agricultura			
1. Gerente de explotación agrícola	Su trabajo consiste en gestionar y desempeñar las funciones asociadas a la gestión diaria y a largo plazo de las grandes explotaciones comerciales (para que la explotación funcione sin problemas). Las actividades cotidianas dependen del tipo de explotación.		<ul style="list-style-type: none"> • Decide el tipo, la calidad y la cantidad de los cultivos que se van a plantar. • Elabora presupuestos para la gestión de la explotación y lleva a cabo las actividades de la misma dentro del presupuesto previsto. • Gestiona las ventas y la comercialización de los productos de la explotación, por ejemplo, la cosecha, la producción de lácteos y el ganado.

2. Profesional de la agronomía	Experto en la ciencia de la gestión del suelo y la producción de cultivos.	U	<ul style="list-style-type: none"> ● Ayuda a los agricultores a gestionar la siembra de los cultivos y a aplicar prácticas agrícolas eficientes para mejorar la eficacia de las cosechas. ● Trabaja para aumentar la productividad del suelo, desarrollar mejores técnicas de cultivo, plantación y cosecha, mejorar el rendimiento de los cultivos, la calidad de las semillas y los valores nutricionales de los cultivos. ● Analiza los cultivos en busca de signos de enfermedades, insectos o problemas de plagas, malas hierbas o problemas en el suelo (control de plagas).
3. Veterinario	Profesional médico que vela por la salud y el bienestar de los animales. Diagnostican y controlan las enfermedades de los animales y tratan a los animales enfermos y heridos. También asesoran a los propietarios sobre el cuidado adecuado de sus animales de compañía y del ganado.	U	<ul style="list-style-type: none"> ● Diagnostica enfermedades. ● Administra vacunas. ● Receta medicamentos. ● Realiza cirugías. ● Realiza pruebas diagnósticas.
4. Gerente de piscifactoría	Responsable de la reproducción y cría de los peces hasta que estén listos para la venta.		<ul style="list-style-type: none"> ● Gestiona los hábitats de los peces a lo largo del año. ● Garantiza la salud y el bienestar de todas las poblaciones de peces. ● Controla el régimen de alimentación de los peces. ● Realiza el mantenimiento de equipos y de las cajas de almacenamiento. ● Garantiza que la piscifactoría mantenga altos estándares ambientales.

B. Alimentación y procesamiento			
1. Responsable del control de la calidad de los alimentos	El responsable de control de calidad forma parte del equipo de auditoría de control de una fábrica de procesamiento de alimentos que examina los procesos de fabricación y las técnicas operativas con el fin de identificar y eliminar las fuentes de problemas de calidad. Estos profesionales garantizan que los productos alimenticios producidos en la fábrica se ajusten sistemáticamente a las expectativas de la industria, la empresa y los consumidores.	U	<ul style="list-style-type: none"> ● Realiza inspecciones y pruebas de materiales, productos y envases. ● Elabora planes de recogida de muestras con fines de control de calidad. ● Realiza análisis (químicos, microbiológicos) de los productos alimenticios (materias primas y productos finales). ● Realiza análisis sensoriales de los productos alimenticios. ● Elabora planes de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) para diferentes líneas de producción y productos.
2. Responsable de medio ambiente	Responsable de supervisar la protección del medio ambiente y la producción sostenible de una empresa alimentaria.	U	<ul style="list-style-type: none"> ● Desarrolla y aplica estrategias y planes de acción medioambientales que garantizan el desarrollo sostenible de la empresa. ● Garantiza la adquisición de bienes y servicios sostenibles. ● Coordina todos los aspectos del control de la contaminación, la gestión de residuos, el reciclaje, la salud ambiental, la conservación y las energías renovables. ● Garantiza el cumplimiento de la normativa medioambiental. ● Forma al personal de todos los niveles en cuestiones y responsabilidades medioambientales. ● Coordina las consultas en materia de medio ambiente.

3. Responsable del desarrollo de nuevos productos alimenticios	Trabaja para crear nuevos productos alimenticios que sean seguros, rentables (para la empresa) y atractivos (y ahora sostenibles para el medio ambiente).	U	<ul style="list-style-type: none"> ● Modifica los productos y procesos actuales y crea otros nuevos. ● Elabora las especificaciones de los nuevos productos. ● Prueba de nuevos procesos alimentarios y nuevas materias primas. ● Coordina el lanzamiento de nuevos productos y de realizar pruebas.
4. Diseñador de envases	Responsable de la creación de envases atractivos y funcionales para productos alimenticios.	U	<ul style="list-style-type: none"> ● Desarrolla envases para nuevos productos alimenticios. ● Gestiona las pruebas del material de envasado. ● Participa en estudios de pruebas de vida útil de productos alimenticios. ● Colabora con profesionales del diseño gráfico en relación con la información y gráficos de los envases.
C. Alimentación y distribución			
1. Gerente/ responsable de tienda minorista	Responsable del funcionamiento diario de la tienda (desde una pequeña charcutería hasta un gran supermercado).		<ul style="list-style-type: none"> ● Gestiona el control de existencias (rotación de existencias y gestión de niveles de desperdicio). ● Se encarga de contratar, capacitar y motivar al personal. ● Mantiene las cifras de ventas y los precios. ● Genera ideas para promocionar y presentar los productos.
2. Asistente de comedor escolar	Ayuda en el suministro de alimentos frescos y saludables (y sostenibles o de temporada) al alumnado y a los miembros del profesorado.		<ul style="list-style-type: none"> ● Colabora en la elaboración de un menú de temporada variado y saludable. ● Se encarga del mantenimiento de los procedimientos de seguridad alimentaria. ● Ayuda en la preparación de alimentos frescos. ● Se encarga del desembalaje de pedidos y el control de existencias ● Sirve de apoyo a la persona responsable del comedor.

3. Responsable de nutrición y catering/dietista	Responsable de planificar, administrar y supervisar las operaciones y servicios de restauración de una organización.		<ul style="list-style-type: none"> • Planifica los menús en consulta con los chefs. • Se encarga de pedir los suministros. • Garantiza el cumplimiento de las normas de salud y seguridad. • Realiza el control de la calidad de los productos suministrados.
4. Chef	Profesional de la cocina que cuenta con formación en todos los aspectos de la preparación de alimentos.		<ul style="list-style-type: none"> • Planifica menús acorde con el presupuesto y la disponibilidad de los ingredientes de temporada. • Supervisa al personal y las operaciones de la cocina. • Garantiza que los alimentos cumplan con altos estándares de calidad. • Coordina, ayuda y se encarga de la formación del personal de cocina. • Hace un inventario de los ingredientes y realiza los pedidos. • Crea nuevas recetas. • Garantiza que se cumplan las normas de seguridad e higiene en la cocina.
D. Alimentación y salud			
1. Dietista clínico	Diseña programas nutricionales para mejorar y mantener la salud de las personas.	U	<ul style="list-style-type: none"> • Asiste a pacientes en diversos entornos como hospitales, consultorios privados, residencias de ancianos y centros educativos. Receta y controla los planes dietéticos y nutricionales según las necesidades y los problemas de salud específicos del paciente. • Educa y orienta al personal recién contratado y en prácticas, a los asistentes de nutrición y a los técnicos en dietética. • Establece normas para la terapia de nutrición médica con el fin de que otros puedan administrar correctamente la atención a los pacientes.

2. Nutricionista en salud pública	Experto en alimentación y nutrición que trabaja para mejorar los hábitos nutricionales de la población en lugar de trabajar de forma individual con los clientes.	U	<ul style="list-style-type: none"> ● Evalúa las necesidades nutricionales de las comunidades objetivo y de la población. ● Determina las causas de los problemas de salud relacionados con la nutrición. ● Establece y aplica sistemas de seguimiento nutricional. ● Desarrolla políticas para abordar los problemas relacionados con la nutrición y promover la salud nutricional con el fin prevenir enfermedades y afecciones crónicas relacionadas con la nutrición.
E. Alimentación y marketing/ventas			
1. Responsable de marketing	Asesor externo que trabaja con las empresas para crear y aplicar estrategias de marketing.	U	<ul style="list-style-type: none"> ● Realiza estudios de mercado e identifica posibles estrategias de promoción y nuevos nichos de mercado para sus productos. ● Se encarga de desarrollar y poner en marcha una estrategia de marketing a tiempo y dentro del presupuesto. ● Mide y evalúa el éxito de las campañas y presenta los resultados a la alta dirección de la empresa. ● Lidera y motiva a un equipo de profesionales ejecutivos y asistentes de marketing.
2. Responsable de marca	Trabaja para crear una impresión positiva y duradera de uno o más productos alimenticios de una empresa.	U	<ul style="list-style-type: none"> ● Supervisa todas las iniciativas de marketing para sus productos. ● Se reúne con clientes existentes o posibles clientes. ● Realiza análisis e investigaciones de mercado. ● Desarrolla estrategias de productos.
3. Escritor gastronómico	Autor(a) o periodista que escribe sobre alimentación en libros, en la web, para periódicos o persona empleada en el		<ul style="list-style-type: none"> ● Crea contenidos para diferentes medios de comunicación. ● Investiga sobre alimentos y otros temas relacionados. ● Se encarga de comunicar las tendencias de la industria alimentaria.

	departamento de comunicación de una empresa del sector de la alimentación.		
3. Estilista de alimentos	Se encarga de preparar los alimentos para las fotos y los vídeos (por ejemplo, para los anuncios, los folletos y los envases de los productos).		<ul style="list-style-type: none"> ● Trabaja en estrecha colaboración con fotógrafos de alimentos, editores y chefs. ● Cocina los alimentos y los presenta de forma atractiva.
4. Responsable de ventas	Líder de un equipo de ventas que trabaja para alcanzar los objetivos de venta de determinados productos alimenticios.		<ul style="list-style-type: none"> ● Se encarga de la comunicación con los clientes. ● Se mantiene al día con la competencia. ● Se encarga de contratar, capacitar y motivar al personal.
F. Alimentación e ingeniería			
1. Ingeniero de producción de alimentos/tecnólogo de alimentos	Se asegura del mantenimiento de los equipos y la maquinaria para que estén disponibles en todo momento y permitan producir alimentos de forma segura y con una calidad constante.	U	<ul style="list-style-type: none"> ● Se encarga de planificar las actividades de mantenimiento (trabajos mecánicos y eléctricos). ● Hace frente a las averías. ● Trabaja en proyectos de mejora continua. ● Encuentra y elimina la causa principal de los problemas.
G. Alimentos y políticas: elaboración y seguridad de los alimentos			

1. Inspector de alimentos/interventor de seguridad alimentaria	<p>Profesional de la salud pública que garantiza que los alimentos elaborados en plantas privadas cumplen los requisitos de seguridad y etiquetado. Los inspectores de alimentos también pueden inspeccionar restaurantes y supermercados para comprobar el cumplimiento de las normas de higiene y saneamiento.</p>		<ul style="list-style-type: none"> ● Se encarga de observar los procesos de manipulación, preparación y almacenamiento de los alimentos para asegurarse de que son seguros y cumplen los requisitos legales. ● Inspecciona los equipos y los entornos para detectar posibles contaminantes o peligros para la salud. ● Identifica prácticas inseguras y proporciona orientación tanto a los fabricantes como a los distribuidores sobre los requisitos legales y de salud actuales. ● Garantiza el correcto etiquetado de los productos alimenticios que se comercializan. ● Registra y comunica los resultados a las agencias de supervisión y documenta las líneas de acción propuestas.
2. Responsable de la política o estrategia alimentaria	<p>Funcionarios públicos que diseñan la legislación en relación con la producción, la transformación, el etiquetado, la distribución y la comercialización de alimentos.</p>	<p>U</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Organiza consultas con las partes interesadas sobre la legislación existente o nueva (en cualquier nivel de la cadena alimentaria). ● Redacta proyectos de ley (en colaboración con el departamento jurídico). ● Participa en reuniones de ámbito nacional e internacional para diseñar la política alimentaria. ● Informa a las partes interesadas sobre la nueva legislación.
<p>H. Legislación alimentaria/historia/cultura</p>			

1. Historiador(a) alimentario(a)	<p>Examina el pasado a través de la comida y la bebida y, además, analiza cómo los diferentes alimentos, comidas y bebidas han dado forma a las culturas y sociedades actuales.</p>		<ul style="list-style-type: none"> ● Recopila datos históricos de diversas fuentes como archivos, libros y objetos. ● Analiza e interpreta la información histórica para determinar su autenticidad y significado. ● Traza la evolución histórica en un ámbito concreto. ● Participa en programas educativos y presentaciones dirigidas al público. ● Proporciona asesoramiento u orientación sobre temas históricos y cuestiones de conservación ● Redacta informes o artículos y escribe libros sobre sus descubrimientos y teorías.
2. Asesor en derecho alimentario	<p>Ayuda a las empresas a cumplir con cualquier requisito normativo aplicable relacionado con la producción de alimentos.</p>	U	<ul style="list-style-type: none"> ● Ayuda a las empresas a comprender la legislación alimentaria vigente. ● Organiza y dirige cursos para formar a las partes interesadas en diversos requisitos legislativos (seguridad alimentaria, etiquetado de alimentos y requisitos de publicidad de alimentos). ● Contribuye en publicaciones y eventos sobre asuntos regulatorios. ● Presta servicios contractuales a tiempo y dentro del presupuesto. ● Contribuye al desarrollo de productos (es posible que tenga que asesorar a las empresas sobre el cumplimiento de la normativa de los productos que se están desarrollando).
I. Alimentación y finanzas			

1. Director financiero	Supervisa los resultados financieros de la empresa.	U	<ul style="list-style-type: none"> • Elabora planes de negocio a largo plazo. • Gestiona los presupuestos. • Controla los ingresos, flujos de efectivo y gastos.
-------------------------------	---	---	---