

B) INFORME DE CONCLUSIONES

1. Introducción

La elaboración de los itinerarios formativos de Carnicería y Charcutería ha respondido a la necesidad de proporcionar a las personas participantes una formación eminentemente práctica, orientada al desarrollo de competencias profesionales directamente relacionadas con el sector de la alimentación y, concretamente, con la manipulación, preparación, conservación y comercialización de productos cárnicos y de charcutería.

La elección de estos dos itinerarios se fundamenta en su carácter complementario y en las posibilidades profesionales que ambos perfiles ofrecen dentro del ámbito de la alimentación. Se trata de actividades que requieren conocimientos técnicos específicos, destrezas manuales, responsabilidad en materia de higiene y seguridad alimentaria y capacidad para atender adecuadamente las necesidades del cliente.

El planteamiento formativo ha buscado, por tanto, combinar conocimientos teóricos, procedimientos técnicos y práctica profesional, favoreciendo que las personas participantes adquieran una visión global de las tareas que se desarrollan en un establecimiento de carnicería y charcutería.

El diseño de los itinerarios se ha realizado teniendo en cuenta tanto las necesidades manifestadas por las empresas del sector como las características y necesidades de las personas destinatarias de la formación, con el objetivo de reducir la distancia existente entre la formación y las demandas reales del mercado laboral.

2. Justificación de la elección de los itinerarios

2.1. Itinerario de Carnicería

La elección del itinerario de Carnicería responde a la necesidad de formar a las personas participantes en las principales operaciones relacionadas con la recepción, conservación, preparación, despiece, corte, presentación y comercialización de productos cárnicos.

Se ha considerado especialmente relevante que los participantes conozcan las características de los distintos tipos de carne, sus posibilidades de aprovechamiento y las técnicas adecuadas para su manipulación, preparación y conservación.

Estos conocimientos permiten desarrollar la actividad profesional con mayores garantías de calidad, higiene y seguridad alimentaria, al tiempo que favorecen

una mejor adaptación a las tareas habituales de los establecimientos minoristas de carne.

2.2. Itinerario de Charcutería

Por su parte, el itinerario de Charcutería se ha seleccionado como complemento al de Carnicería, debido a las particularidades que presenta el trabajo con productos elaborados, embutidos, fiambres, quesos y otros productos habituales de esta sección.

La charcutería requiere igualmente precisión en el corte y en la presentación, conocimiento de los productos, aplicación de unas correctas condiciones de conservación y capacidad para asesorar y atender adecuadamente al cliente.

La realización conjunta de ambos itinerarios permite ampliar el perfil profesional de las personas participantes y facilitar una formación más completa y versátil. Asimismo, posibilita el conocimiento de dos áreas profesionales estrechamente relacionadas que, en numerosos establecimientos, forman parte de un mismo puesto de trabajo o de una misma sección comercial.

2.3. Principales necesidades detectadas

Falta de relevo generacional y de profesionales formados

La falta de relevo generacional en el sector de la carnicería constituye uno de los factores que contribuyen a la escasez de profesionales cualificados.

La menor incorporación de nuevas generaciones al oficio ha reducido la disponibilidad de personas con formación y experiencia específica, dificultando a las empresas la cobertura de determinados puestos de trabajo.

Esta situación pone de manifiesto la necesidad de impulsar acciones formativas que favorezcan la incorporación de nuevos profesionales al sector, faciliten la transmisión de los conocimientos y competencias propios del oficio y contribuyan a dar respuesta a las necesidades de personal cualificado detectadas por las empresas.

Para establecer estas conclusiones, resulta necesario tener en cuenta no solo las necesidades y características de las empresas del sector, sino también el perfil, las necesidades y las circunstancias de las personas destinatarias de las acciones formativas.

En paralelo al análisis de las necesidades empresariales, se ha estudiado el perfil de las personas desempleadas que han acudido a la asociación interesadas en formarse en estas especialidades. Este análisis ha permitido identificar sus principales características, necesidades formativas y expectativas laborales, así como valorar en qué medida estas formaciones pueden contribuir a mejorar sus oportunidades de acceso al mercado laboral.

Adaptación de competencias profesionales al contexto español

Se ha detectado la existencia de personas de origen extranjero que cuentan con experiencia previa en el sector cárnico en sus países de procedencia. Sin embargo, sus conocimientos y competencias requieren, en determinados casos, una adaptación a las particularidades del sector en España.

Esta adaptación resulta especialmente relevante en aspectos como la denominación de las piezas, los diferentes tipos de cortes y despieces, la terminología profesional utilizada y los procedimientos de trabajo habituales en el ámbito de la carnicería española.

Esta circunstancia representa una oportunidad para poner en valor la experiencia profesional previa de estas personas y, mediante una formación específica y adaptada, facilitar la adquisición de las competencias necesarias para su incorporación al mercado laboral español.

De este modo, la formación permite complementar los conocimientos y la experiencia previamente adquiridos con los requerimientos específicos de las empresas del sector en nuestro entorno.

Barreras económicas de acceso a la formación

Asimismo, se ha detectado que el coste asociado a determinados cursos de formación especializada en carnicería y charcutería constituye una barrera de acceso para parte de las personas interesadas.

El precio de este tipo de formación puede dificultar que las personas en situación de desempleo o con recursos económicos limitados puedan asumir directamente el coste de su capacitación.

Esta circunstancia limita las posibilidades de incorporación de nuevos profesionales al sector y dificulta la adquisición de las competencias requeridas por las empresas.

Por ello, el desarrollo de acciones formativas subvencionadas o financiadas públicamente resulta especialmente relevante para facilitar el acceso a la cualificación profesional, favorecer la incorporación de nuevos trabajadores al sector y contribuir a dar respuesta a las necesidades de personal cualificado detectadas.

3. Adecuación de la metodología

La formación se ha planteado buscando un equilibrio entre los contenidos teóricos y la práctica, dando especial importancia a la realización de actividades que permitan a las personas participantes aprender mediante la ejecución de las tareas propias de la profesión.

Este enfoque resulta especialmente adecuado para perfiles profesionales de carácter práctico, en los que la adquisición de destrezas manuales, procedimientos de trabajo y hábitos profesionales requiere una aplicación continuada de los conocimientos adquiridos.

La metodología también ha permitido trabajar competencias transversales esenciales para el desempeño profesional, entre ellas:

- Responsabilidad.
- Orden y organización del puesto de trabajo.
- Limpieza e higiene.
- Trabajo en equipo.
- Autonomía.
- Atención al cliente.
- Cumplimiento de las normas de seguridad e higiene.
- Manipulación adecuada de los productos.
- Conservación y mantenimiento de las condiciones de seguridad alimentaria.

Desde Carnimad, se ha optado por el diseño de estos dos itinerarios formativos especializados en el ámbito cárnico con el objetivo de aproximar la formación impartida en las Escuelas de Alta Calidad a la realidad del mercado laboral del sector minorista de la carne.

En este sentido, la oferta formativa diseñada pretende reducir la distancia existente entre la formación y las necesidades de las empresas, proporcionando a las personas participantes una preparación directamente relacionada con las funciones y tareas que pueden desarrollar en el entorno profesional.

La metodología y los contenidos se han definido, por tanto, desde una perspectiva eminentemente práctica y orientada al empleo, tomando como referencia las necesidades detectadas entre las empresas participantes y las características de las personas destinatarias.

4. Conclusiones finales y recomendaciones

El proceso de análisis de las necesidades de las empresas del sector, junto con el estudio del perfil de las personas destinatarias y la experiencia obtenida durante el diseño de los itinerarios formativos de **Carnicería y Charcutería**, ha permitido confirmar la existencia de una necesidad de profesionales cualificados en este ámbito.

Asimismo, se ha constatado la conveniencia de disponer de una formación práctica, especializada y adaptada a las características reales de los puestos de trabajo. La participación de empresas del sector ha permitido identificar las principales competencias requeridas y orientar los contenidos formativos hacia las tareas y funciones que los profesionales deben desarrollar en su actividad cotidiana.

Los dos itinerarios diseñados permiten ofrecer una formación complementaria orientada a la adquisición de competencias técnicas, profesionales y transversales, favoreciendo la preparación de las personas participantes para su incorporación al mercado laboral.

Las acciones formativas planteadas pueden contribuir, además, a abordar algunas de las principales dificultades detectadas en el sector, entre ellas la falta de relevo generacional, la escasez de profesionales cualificados, las necesidades de adaptación de competencias de personas con experiencia profesional previa adquirida en otros países y las posibles barreras económicas de acceso a la formación especializada.

En este contexto, resulta necesario continuar desarrollando actuaciones de formación, orientación y acercamiento al sector que permitan favorecer la incorporación de nuevos profesionales y mantener una conexión permanente entre las necesidades de las empresas y la oferta formativa.

Recomendaciones

1. Mantener una formación estrechamente vinculada a las necesidades de las empresas

Se recomienda mantener una comunicación periódica con las empresas del sector con el fin de conocer la evolución de sus necesidades de personal y adaptar los contenidos formativos a los cambios que se produzcan en los puestos de trabajo.

La participación de las empresas en el diseño y revisión de los itinerarios permite garantizar que la formación responda adecuadamente a las competencias requeridas en el entorno profesional.

2. Reforzar el carácter práctico de la formación

Se considera conveniente mantener una metodología eminentemente práctica, en la que las personas participantes puedan desarrollar las principales tareas y operaciones propias de la carnicería y la charcutería.

La práctica continuada resulta especialmente relevante en este tipo de profesiones, en las que el dominio de las técnicas de corte, despiece, preparación, conservación, presentación y manipulación de los productos se adquiere fundamentalmente mediante la realización de las tareas propias del puesto.

3. Favorecer el acercamiento de las personas jóvenes al sector

Uno de los factores detectados es la dificultad para atraer a las personas jóvenes hacia la formación y el desarrollo profesional en el ámbito de la carnicería y la charcutería.

Se observa una menor demanda de itinerarios formativos vinculados a este oficio, circunstancia que dificulta la incorporación de nuevas generaciones y contribuye a las dificultades existentes para garantizar el relevo generacional.

Por ello, se recomienda impulsar acciones específicas de orientación, sensibilización y difusión dirigidas a personas jóvenes, con el objetivo de dar a conocer el sector, sus posibilidades de empleo, las oportunidades de especialización y las diferentes vías de desarrollo profesional.

Asimismo, resulta conveniente continuar trabajando en la mejora del conocimiento social del oficio y en la puesta en valor de la cualificación técnica necesaria para su desempeño.

4. Facilitar el acceso a la formación de personas desempleadas

Se recomienda continuar promoviendo acciones formativas gratuitas o subvencionadas que permitan a las personas desempleadas acceder a una cualificación especializada sin que el coste económico constituya una barrera de entrada.

La disponibilidad de una formación accesible puede facilitar la incorporación de nuevos profesionales y contribuir a cubrir las necesidades de personal detectadas por las empresas.

5. Aprovechar la experiencia profesional previa de las personas de origen extranjero

Se recomienda desarrollar mecanismos que permitan reconocer y aprovechar los conocimientos y la experiencia profesional adquiridos previamente por personas de origen extranjero.

En estos casos, la formación puede orientarse especialmente hacia aquellos aspectos que requieren una adaptación al contexto profesional español, como la terminología específica, los sistemas de corte y despiece, la denominación de las piezas, las prácticas habituales del comercio minorista y la normativa y los procedimientos relacionados con la higiene y la seguridad alimentaria.

De este modo, se puede evitar la duplicación de aprendizajes ya adquiridos y centrar la formación en aquellas competencias que necesitan ser adaptadas, actualizadas o reforzadas.

6. Potenciar la formación complementaria en Carnicería y Charcutería

Se recomienda mantener ambos itinerarios como una oferta formativa complementaria, dado que las competencias de carnicería y charcutería presentan numerosos puntos de conexión y pueden formar parte de las funciones desarrolladas por un mismo profesional.

La adquisición de competencias en ambas áreas permite disponer de un perfil profesional más versátil y adaptado a las características de numerosos establecimientos del sector minorista de la carne.

7. Reforzar las competencias transversales

Además de las competencias técnicas propias del oficio, se recomienda mantener dentro de los itinerarios contenidos relacionados con la atención al cliente, la comunicación, el trabajo en equipo, la organización, la autonomía, la responsabilidad y la gestión del puesto de trabajo.

Estas competencias adquieren especial importancia en establecimientos con atención directa al público y complementan la cualificación técnica necesaria para el desempeño profesional.

8. Favorecer la conexión entre formación y empleo

Se recomienda reforzar los mecanismos de colaboración entre las entidades formadoras y las empresas del sector, favoreciendo, siempre que sea posible, el conocimiento directo del entorno profesional mediante visitas, prácticas, demostraciones, encuentros con profesionales o experiencias en empresas.

Este contacto puede facilitar que las personas participantes conozcan de manera directa las características y exigencias de los puestos de trabajo y, al mismo tiempo, permitir que las empresas identifiquen perfiles que respondan a sus necesidades de contratación.

9. Mantener una revisión periódica de los contenidos formativos

Finalmente, se recomienda establecer una revisión periódica de los contenidos de los itinerarios formativos para garantizar su actualización y adecuación a la evolución del sector.

Las necesidades de las empresas, los hábitos de consumo, las técnicas de preparación y presentación de productos y los procedimientos relacionados con la higiene y la seguridad alimentaria pueden evolucionar con el tiempo. Por ello, resulta conveniente mantener los programas formativos abiertos a futuras adaptaciones.

Consideración final

En conjunto, las conclusiones obtenidas y las recomendaciones planteadas ponen de manifiesto la conveniencia de consolidar una **oferta formativa especializada, práctica, accesible y vinculada al empleo**, capaz de responder simultáneamente a las necesidades de cualificación de las personas participantes y a las demandas de profesionales del sector de la carnicería y la charcutería.

La continuidad de la colaboración con las empresas, la actualización de los contenidos, el acercamiento del oficio a nuevos perfiles y la conexión entre formación y empleo constituyen elementos fundamentales para favorecer la incorporación de nuevos profesionales y contribuir a la sostenibilidad y renovación del sector.