

2015

MONITOR DE EMPLEO

Familia profesional de *Industrias alimentarias*



TENDENCIAS DE EMPLEO Y FORMACIÓN



UNIÓN EUROPEA
FONDO SOCIAL EUROPEO
El Fondo Social Europeo invierte en tu futuro



**Comunidad
de Madrid**

CONSEJERÍA DE ECONOMÍA, EMPLEO Y HACIENDA

Consejera de Economía, Empleo y Hacienda

Excma. Sra. Dña. Engracia Hidalgo Tena

Viceconsejero de Hacienda y Empleo

Ilmo. Sr. D. Miguel Ángel García Martín

Director General del Servicio Público de Empleo

Ilmo. Sr. D. José María Díaz Zabala

.....

COORDINACIÓN

Subdirectora General de Planificación, Cualificación y Evaluación

Cristina Olías de Lima Gete

ÁREA DE ESTUDIOS Y PLANIFICACIÓN

Encarna Abenójar Rodríguez

Lourdes Domínguez Cacho

Mercedes Gigosos Gutiérrez

Aniceto Alfaro Cortés

M. Teresa Nuño Gil

M. Pilar Martín Martín

Raquel García Nicolás

David Hernández Pérez

ELABORACIÓN

KPMG Asesores, S.L.

La responsabilidad de los trabajos de esta publicación incumbe únicamente a sus autores

© Comunidad de Madrid

Edita: Dirección General del Servicio Público de Empleo

de la Consejería de Economía, Empleo y Hacienda

Vía Lusitana, 21. 28025 Madrid.

areaestudios@madrid.org

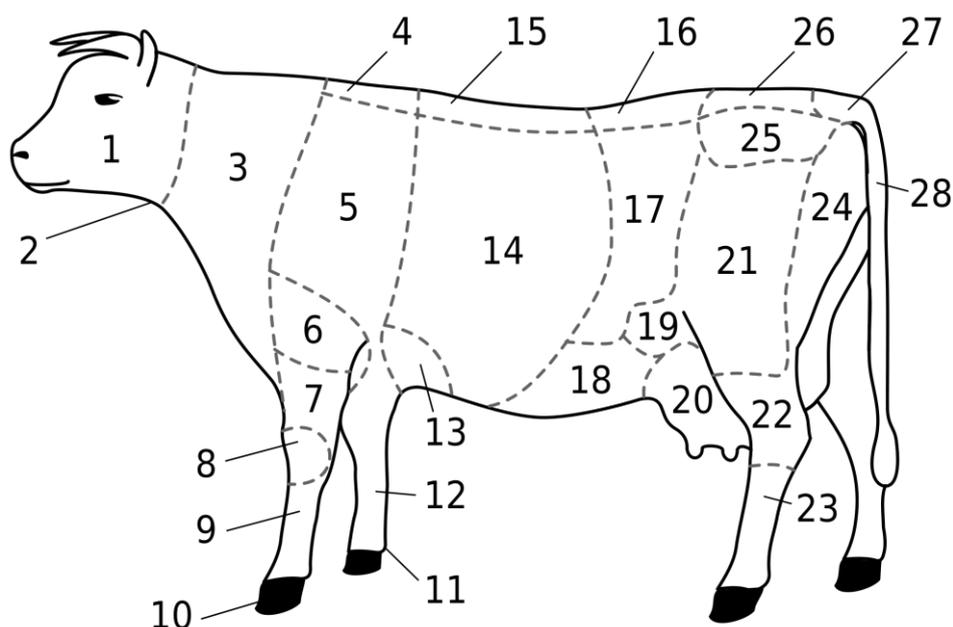
www.madrid.org

Formato de edición: archivo electrónico

Edición: 2016

Editado en España - Published in Spain





Es.m.wikipedia.org

Familia profesional de Industrias alimentarias

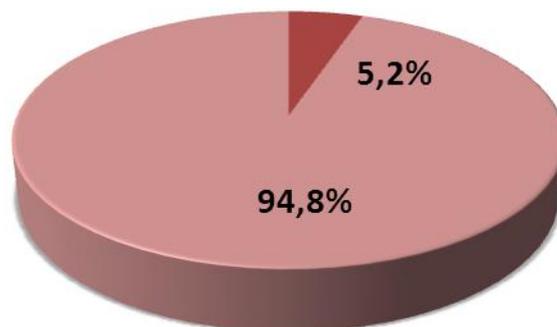
El presente informe muestra las conclusiones obtenidas para la *Familia profesional de Industrias alimentarias* en el estudio “**Determinación de las necesidades de formación para el empleo**” realizado durante 2015 por la Consejería de Economía, Empleo y Hacienda de la Comunidad de Madrid. La finalidad del trabajo ha sido la de investigar las tendencias de futuro que afectarán al mercado de trabajo regional y los requerimientos de cualificación que implicarán estos cambios: ocupaciones emergentes, actualización de competencias y demandas de formación.

Para introducirnos en la Familia profesional y antes de abordar el apartado de tendencias, se muestran algunas estadísticas que ayudan a comprender la representatividad de este ámbito productivo en la Comunidad de Madrid.

Estadísticas sobre empresas, trabajadores por cuenta ajena, paro y contratos en esta Familia profesional

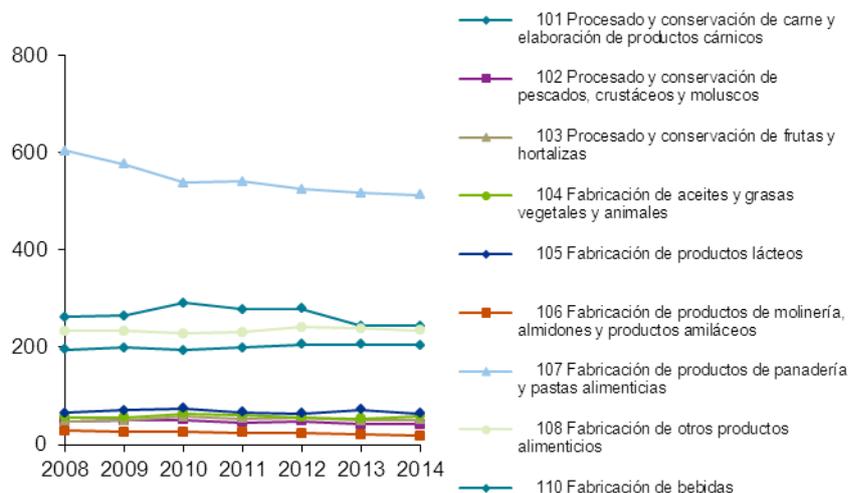
1. Porcentaje de empresas de *Industrias alimentarias* de la región frente al total de empresas que operan en la Comunidad de Madrid.

Fuente: elaboración propia a partir de los datos del DIRCE 2013



2. Evolución del número de empresas de la Comunidad de Madrid (2008-2014) que operan en actividades productivas relacionadas con el *Industrias alimentarias*

Fuente: elaboración KPMG a partir de los datos extraídos del DIRCE 2013



3. Trabajadores por cuenta ajena en *Industrias alimentarias* frente al total de trabajadores por cuenta ajena de la Comunidad de Madrid.

Trabajadores por cuenta ajena	
En el conjunto de la Comunidad de Madrid	1.658.271
En esta Familia profesional	16.398

Fuente: elaboración propia a partir de los datos del DIRCE 2013

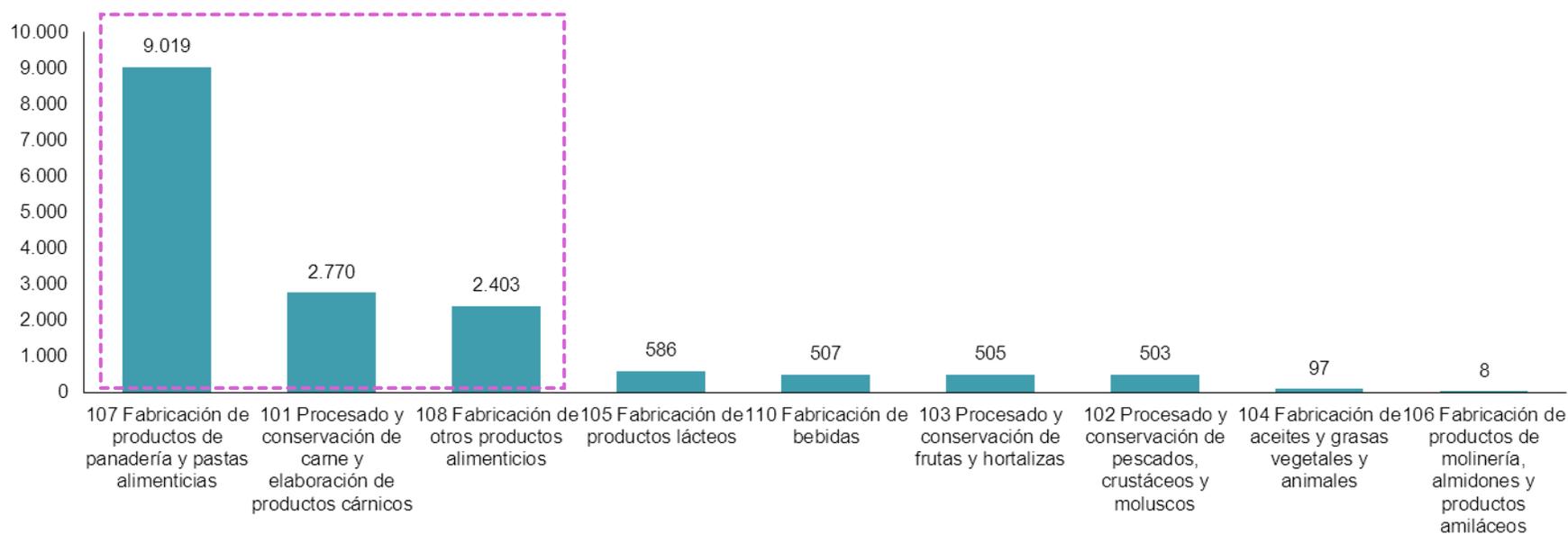
4. Trabajadores por cuenta ajena según actividades económicas relacionadas con Industrias alimentarias
(Fuente: elaboración KPMG a partir de los datos extraídos del DIRCE 2013)

Trabajadores por cuenta ajena. Industrias alimentarias.
Distribución Comunidad de Madrid (2013)

Nota: se enmarcan en el cuadro de puntos las actividades económicas (CNAE-2009) que mejor representan a esta Familia profesional.

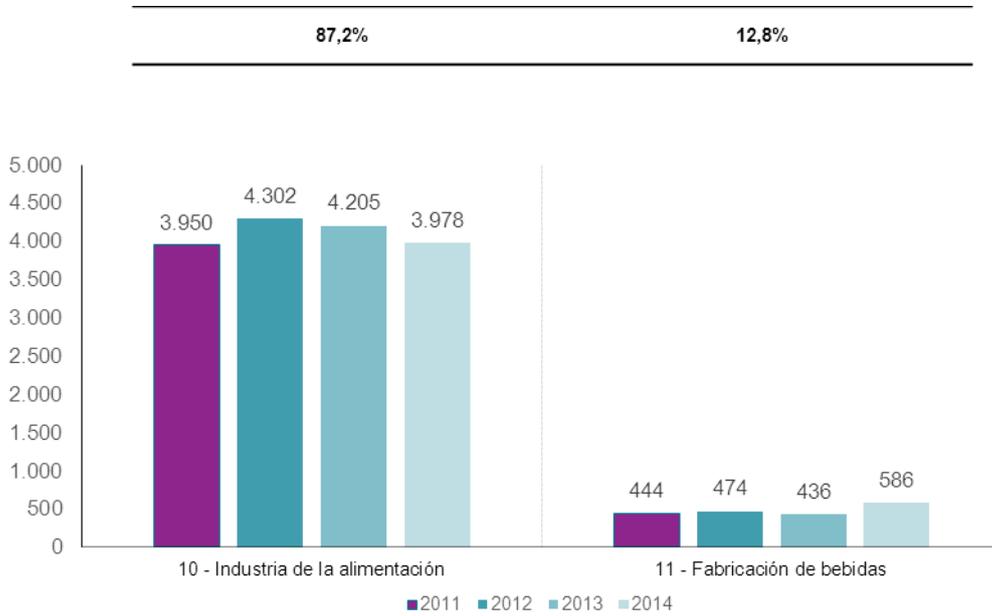
% representación sobre el total

55%	16,9%	14,7%	3,6%	3,1%	3,1%	3,1%	0,6%	0,05%
-----	-------	-------	------	------	------	------	------	-------



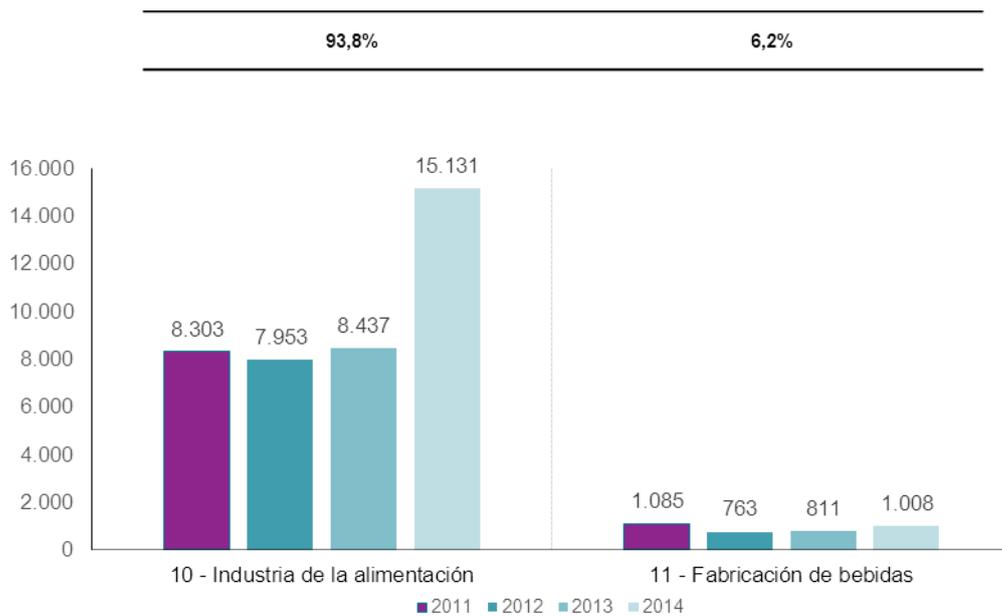
5. Evolución 2011-2014 y porcentaje del paro registrado (2014) en las actividades de Industrias alimentarias

(Fuente: elaboración KPMG a partir de los datos de paro registrado)



6. Evolución 2011-2014 y porcentaje de los contratos registrados (2014) en las actividades relacionadas con Industrias alimentarias

(Fuente: elaboración KPMG a partir de los datos de contratos registrados)



Tendencias de evolución en Industrias alimentarias

A continuación, se presenta la cadena de valor de la industria alimentaria y las tendencias a futuro de la Familia de *Industrias alimentarias*, producto del trabajo de gabinete realizado a partir del análisis de fuentes documentales y de las aportaciones de los expertos sectoriales que participaron en las mesas de trabajo y entrevistas. El contraste de la información con fuentes documentales ha permitido determinar las tendencias que a corto y medio plazo marcarán el camino de la industria en temas de crecimiento, generación de empleo y necesidades de formación.

Se han detectado tendencias de diversa índole, agrupadas en siete pilares y que se corresponden con los principales entornos en los que actúa esta industria en la Comunidad de Madrid. Se ha detectado que una característica, común a todas las tendencias, es el componente innovador que, visto desde el punto de vista de su naturaleza, supone un cambio profundo en la industria pues contempla la innovación en los productos, procesos, métodos de comercialización y estrategias corporativas del tejido empresarial. Estas tendencias vienen marcadas por los cambios que se vienen produciendo en el mercado, la adquisición y disponibilidad de nuevos conocimientos y tecnologías aplicadas a la industria y el redireccionamiento de las estrategias empresariales.

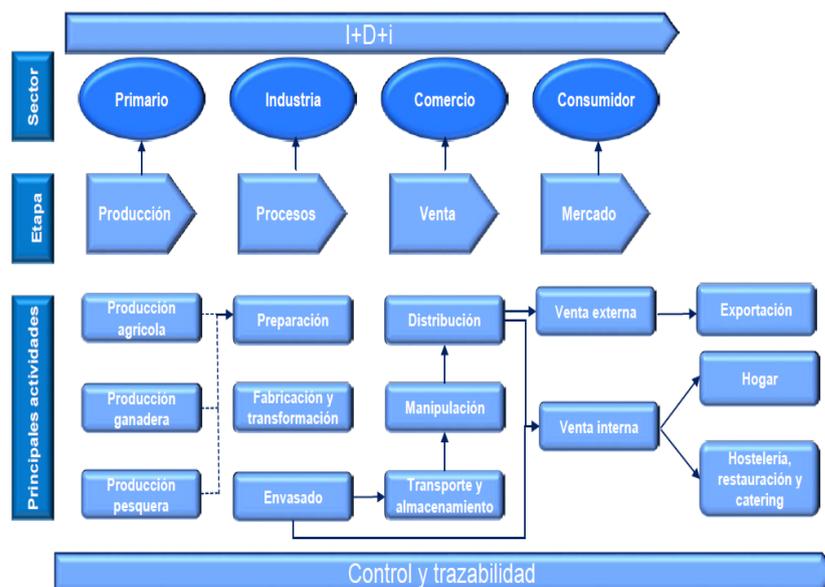
Las tendencias son las siguientes:

- 1. Nuevos métodos de promoción de producto.**
- 2. Integración vertical como consecuencia de los nuevos hábitos de consumo.**
- 3. Vigilancia de los beneficios nutricionales y transparencia en los productos. Importancia de la salud y nutrición.**
- 4. Previsible aumento de la demanda de equilibrio entre la industria eficiente y el medio ambiente.**
- 5. Impulso de las nuevas tecnologías y de la ciencia.**
- 6. Nuevos canales de distribución.**
- 7. Diseño y desarrollo de nuevos productos.**

Las seis primeras tendencias se consideran transectoriales a la Industria alimentaria. En la última tendencia se recogen ejemplos aplicables a las áreas profesionales de la familia.



En primer lugar, se representa la **cadena de valor** de la Industria alimentaria, ilustrando todos los procesos y actores que participan en la misma. La integración de todos los elementos de la cadena es un factor estratégico para la recuperación y optimización de la economía regional, tomando en cuenta que la industria de la alimentación y bebidas es una de las más importantes en la Comunidad de Madrid. La extensa base productora refuerza sensiblemente al resto de los eslabones de la cadena, aún más si se toman en cuenta los aspectos sociodemográficos y el consumo.



1. NUEVOS MÉTODOS DE PROMOCIÓN DE PRODUCTO

Las empresas alimentarias están adoptando nuevas estrategias de comunicación externa y publicidad enfocadas a destacar el valor añadido del producto. Generalmente, hacen referencia a las propiedades nutricionales y a los beneficios para la salud y el bienestar físico, dando respuesta así a las demandas de los consumidores en el ámbito de información transparente.

Esta tendencia da origen a una serie de necesidades de formación, tanto técnicas como en habilidades de carácter más transversal:

- Formación técnica: conocimientos en nutrición y alérgenos, estrategias de marketing y marketing digital.
- Formación en habilidades transversales: técnicas de venta y negociación e inteligencia emocional.

<http://bit.ly/2aTnkgf>



2. INTEGRACIÓN VERTICAL COMO CONSECUENCIA DE LOS NUEVOS HÁBITOS DE CONSUMO

Se observa una tendencia a la adquisición de nuevos hábitos de consumo por parte de los consumidores como consecuencia del aumento de la sensibilidad al precio, sin perjuicio de ciertos estándares de calidad. Un ejemplo de esta tendencia es la disminución del consumo de proteínas de alto valor económico.

En consecuencia, las empresas se ven obligadas a replantear su modelo de negocio, mediante la integración vertical del todo el proceso productivo (fabricante-distribuidor) con la finalidad de disminuir los costes de intermediación que afectan el precio final del producto y el impulso de la marca de distribuidor (marca blanca).

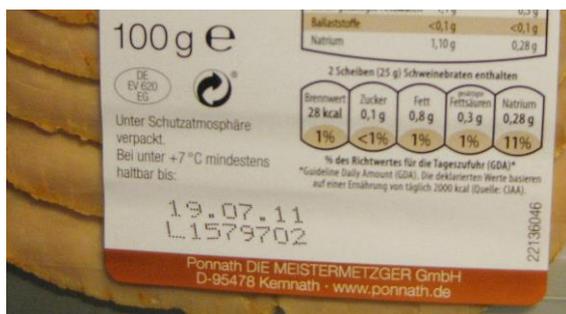
Esta tendencia ha dado origen a nuevas necesidades de formación relacionadas con la conservación de alimentos, fases del proceso productivo, protocolos de elaboración de productos, gestión de la producción, gestión de almacenes, logística integral, producción eficiente (*lean manufacturing*) y nuevas tecnologías aplicadas a la industria

alimentaria para procesos de innovación.

A su vez, se ha creado una demanda de perfiles profesionales tales como gestor de calidad, tecnólogo de alimentos y gestor de innovación.

3. VIGILANCIA DE LOS BENEFICIOS NUTRICIONALES Y TRANSPARENCIA EN LOS PRODUCTOS

Se está produciendo un cambio dirigido a la simplificación del etiquetado en los envases de los productos alimentarios conocido como “etiquetas transparentes”. Este concepto responde a una demanda de los consumidores para obtener información más clara y precisa de los alimentos que consumen y de su valor nutricional, de tal forma que se pueda garantizar la trazabilidad de los ingredientes que fueron utilizados para su elaboración, es decir, información nutricional precisa y actualizada.



<http://bit.ly/2aNC3Z5>

En este sentido, el Parlamento Europeo contempla en la Directiva 2000/13/CE sobre etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, una serie de disposiciones dirigidas a regular la información que recibe el consumidor final a través del establecimiento de elementos de etiquetado obligatorios para todos los productos que se producen y consumen en los países miembros, excluyendo aquellos que están destinados al mercado exterior. Simultáneamente se ha producido un crecimiento importante de la demanda de productos que aporten beneficios para la salud.

Por otro lado, es importante resaltar que

al hilo de esta tendencia surgen necesidades de formación en los ámbitos de envasado y etiquetado, y nutrición.

4. PREVISIBLE AUMENTO DE LA DEMANDA DE EQUILIBRIO ENTRE LA INDUSTRIA EFICIENTE Y EL MEDIO AMBIENTE

Existe una creciente preocupación de los consumidores y la Administración por la sostenibilidad del entorno. En este sentido, se demanda a la industria la búsqueda del equilibrio entre la eficiencia, las exigencias de los consumidores en cuanto al contenido nutricional de los alimentos y la conservación del medio ambiente. Debido a ello las empresas están adoptando un modelo de producción y gestión sostenible que minimice el impacto en medioambiental. Esta tendencia ha tenido un fuerte impacto en la industria ya que numerosos estudios han demostrado que el respeto al medio ambiente es considerado un factor determinante en los hábitos de compra de los consumidores, afectando directamente la decisión de compra.

El nuevo enfoque gerencial da origen a la necesidad de perfiles administrativos y directivos con conocimientos en gestión sostenible.

5. IMPULSO DE LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS Y DE LA CIENCIA

La tendencia indica un desarrollo e inversión sin precedentes en investigación e innovación en los procesos y en ciencias de la vida que afectan positivamente a la industria e impulsan el avance tecnológico en la elaboración y conservación de alimentos, permitiendo alargar su vida útil y mejorando su disponibilidad.

Asimismo, se percibe un consumidor más informado que demanda nuevos productos exigiendo que cumplan con determinados requisitos de calidad, trazabilidad y beneficios para la salud. De hecho, la tendencia a futuro es hacia productos seguros, trazables con alto nivel de personalización según las necesidades de cada consumidor, destacando siempre el valor añadido que ofrecen para la salud.

Dentro de este marco, existe una fuerte apuesta por la minería de datos (Big Data) para conocer mejor al consumidor y adaptar los procesos de producción y la cartera de productos a sus necesidades.

Por otro lado, se ha producido la apertura de un nuevo mercado especializado en alimentos funcionales dirigidos a cumplir una función que sobrepasa el marco nutricional, para enfocarse en mejorar la salud o prevenir enfermedades.

Esta tendencia requiere de una fuerte inversión en I+D+i y ciencia de los alimentos pues supone una alteración de la fase tradicional de procesado, en la cual se agregan componentes biológicamente activos, como minerales, vitaminas, ácidos grasos, fibra alimenticia o antioxidantes. Algunos ejemplos de estos alimentos son los huevos enriquecidos con ácidos grasos esenciales como omega-3 para reducir el riesgo de afecciones cardíacas, y la leche y yogures fermentados con cultivos pro bióticos para facilitar la digestión.

Al hilo de esta tendencia, surgen necesidades de formación en nuevas tecnologías aplicadas a la industria alimentaria, nutrición, alérgenos, propiedades y características finales del producto y gestión de la innovación. Adicionalmente, se demandan perfiles tales como el tecnólogo de alimentos,

gestor de calidad y gestor de innovación.



<http://bit.ly/2atxYez>

6. NUEVOS CANALES DE DISTRIBUCIÓN

En esta área, se están produciendo cambios de diferente repercusión:

- Preferencia del canal directo (consumo en el hogar) sobre el canal HORECA (hostelería, restauración y catering). Como consecuencia de la reducción del gasto por parte de los consumidores, se está potenciando el canal directo.
- Entrada del canal online. Aun cuando todavía no es un mercado consolidado, se prevé que tenga gran potencial de crecimiento.
- Crecimiento en la demanda de alimentos versátiles, simples y fáciles de consumir en cualquier momento y lugar, conocidos como los productos para llevar (“food on the go”), por ejemplo, ensaladas, cremas preparadas, bebidas no carbonatadas, lácteos y platos preparados. Ello ha llevado a que las cadenas de distribución dispongan de este tipo de productos en las superficies de venta.

Esta tendencia da origen a necesidades de formación técnica como las que se describen a continuación:

- Envasado y etiquetado
- Logística integral
- Nuevas tecnologías aplicadas a la industria alimentaria
- Técnicas de marketing y marketing digital

7. DISEÑO Y DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS

En algunas de las áreas profesionales se están llevando a cabo avances nutricionales como consecuencia del mayor conocimiento actual sobre determinadas alergias o intolerancias, lo que ha provocado la aparición de nuevos segmentos de consumidores preocupados por el cuidado de la salud que exigen además mayor transparencia en la información de los productos, así como un retorno a la fabricación artesanal.



ca.wikipedia.org

Otro nuevo mercado emergente lo

constituye la población libre de cargas familiares que requieren de productos específicos individuales. Algunos ejemplos se producen en los segmentos de la industria relativos a lácteos; panadería, pastelería, confitería y molinería; o bebidas:

- Lácteos: existencia de segmentos de mercado especializados como consecuencia de alergias o intolerancias, tales como productos sin lactosa, de soja, leche de almendra, leche de arroz y leches vegetales obtenidas a partir de semillas o cereales licuados como la quínoa, el sésamo y la espelta.
- Panadería, pastelería, confitería y molinería: productos sin gluten orientados a los celíacos y sin azúcares refinados orientados a los diabéticos.
- Bebidas: se está produciendo el surgimiento de un nuevo mercado de cerveza artesanal con posibilidades de crecimiento y generación de empleo.

Y, en general, productos sustitutivos para el control de peso, productos sin azúcar o naturales o sin trazas de gluten.

Dentro del marco de esta tendencia, se han detectado una serie de necesidades de formación técnica y de oportunidades de empleo para determinados perfiles:

Formación técnica: conocimientos en manipulación de alimentos, normas de higiene y seguridad alimentaria, protocolos de elaboración de productos, nutrición, alimentos alérgenos, envasado y etiquetado, nuevas tecnologías e innovación.

Perfiles: especialista en nutrición y alérgenos, ingeniero en seguridad

alimentaria, tecnólogo de alimentos y gestor de innovación, todos ellos perfiles comunes a todas las áreas profesionales.

Adicionalmente, existen necesidades de perfiles tales como:

- Encargado de producto para el área profesional de panadería, pastelería, confitería y molinería;
- Maestro cervecero para el segmento de bebidas;
- Elaborador de productos lácteos para el área profesional de lácteos;
- Técnico de mantenimiento mecánico, este último, haciendo especial énfasis en la limpieza de las máquinas para evitar que queden residuos de alimentos que puedan contaminar los siguientes



<http://bit.ly/IJK6Vpe>

Conclusiones sobre el desarrollo de la Formación para el Empleo en esta Familia profesional

- Es necesario un mayor recorrido en actividades y programas para la difusión y promoción del potencial de las acciones formativas de la Comunidad como palanca para la inserción en el mercado laboral.
- Se recomienda orientar la formación actual y futura hacia los trabajadores desocupados, pues existe una latente necesidad de profesionalizar ciertos oficios y actualizar los conocimientos adquiridos.
- Se debe potenciar la formación en manipulación de alimentos para desempleados como módulo independiente (al igual que en formación para ocupados), puesto que es un requisito fundamental para acceder a cualquier puesto dentro de la industria.
- Las empresas del sector apuestan por la formación interna en el puesto de trabajo para garantizar los estándares de calidad y seguridad alimentaria en las líneas de trabajo.
- Las empresas del sector recurren a los servicios de empleo para la búsqueda de candidatos. Los perfiles con mayor salida profesional durante los 3 últimos años han sido los más cualificados.
- Se estima necesario diversificar la propuesta formativa incluyendo formación complementaria de la industria. Las empresas demandan una formación integral, con lo cual es necesario incluir acciones dirigidas a formar a los trabajadores en conocimientos generales de la industria y a desarrollar competencias transversales como

responsabilidad, trabajo en equipo, habilidades de comunicación escrita y oral y habilidades comerciales.

- Se detecta la necesidad de incluir acciones formativas para mandos intermedios dirigidas a actualizar sus conocimientos técnicos y desarrollar competencias transversales. En este sentido, se estima conveniente incluir acciones sobre gestión empresarial en la industria alimentaria, gestión de la producción, finanzas, marketing, informática, nuevas tecnologías, gestión de personas y liderazgo.
- Es necesario incluir dentro del catálogo, formación sobre las fases del proceso productivo, normas de higiene, seguridad y protección medioambiental, protocolos de elaboración de productos según especialidad y utilización de maquinaria industrial e instrumentos de trabajo en todos los segmentos de la industria.
- Dada la demanda de productos del mercado, se propone formar a los trabajadores, tanto ocupados como desempleados, en productos alérgenos, nutrición y dietética.
- Se detecta una carencia general en la formación de idiomas.
- De acuerdo a los expertos sectoriales que han participado en el proyecto, no es recomendable la formación online por las características propias de la industria, con lo cual consideran conveniente el apoyo a los centros de formación y la protocolización de convenios de prácticas en empresas.

PERFILES MÁS DEMANDADOS Y NECESIDADES DE FORMACIÓN

A modo de resumen se listan en la siguiente tabla los perfiles profesionales y las competencias, tanto técnicas como transversales, más destacadas.

Perfiles profesionales	
Cárnicas	<ul style="list-style-type: none"> • Carnicero, con conocimientos en deshuese, despiece y preparación del producto • Especialista en producción animal, con experiencia en aspectos de cría y nutrición y bienestar animal, así como conocimientos de las normas de calidad en producción
Panadería, pastelería, confitería y molinería	<ul style="list-style-type: none"> • Pastelero con experiencia, con conocimiento para la realización y/o control de la elaboración de masas, pastas y productos complementarios para la pastelería y repostería; diseño, conservación y presentación de productos; gestión de aprovisionamiento y control de consumos • Ayudante de pastelería, con conocimientos y habilidades para la elaboración de ciertas masas y productos complementarios de pastelería, así como de protocolos de limpieza e higiene del lugar de trabajo • Encargado de producto, con formación en estándares de calidad, procesos de producción y conservación de productos de pastelería y repostería • Encargado de tienda, con experiencia y formación en gestión de establecimientos y empresas de pastelería • Dependiente de tienda, con habilidades sociales de atención al cliente y técnicas comerciales, así como capacidad de elaboración de productos básicos de bollería, café y té
Bebidas	<ul style="list-style-type: none"> • Enólogo, con formación y experiencia en procesos de producción vitivinícola y los procesos de vinificación • Maestro cervecero, con conocimiento sobre materias primas y fases de producción industriales y artesanales; propiedades físicas y químicas del producto; envasado, embalaje y almacenamiento del producto terminado • Elaborador de vinos y licores, con experiencia en procesos de destilación y elaboración de vinos y otras bebidas alcohólicas • Operario de procesos de aguas de bebidas envasadas, con habilidades para operar equipos e instalaciones automáticas de captación, tratamiento y envasado de aguas

<p>Lácteos</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Elaborador de productos lácteos, con conocimiento de las técnicas de elaboración de productos lácteos fermentados, postres, helados, quesos, mantequillas y margarinas, así como los tratamientos de higienización y preparación de la leche para el consumo tanto líquida, concentrada o en polvo, atendiendo a las normas de seguridad, higiene y calidad alimentaria
<p>Perfiles comunes a todas las actividades</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Especialista en nutrición y alérgenos, con conocimientos en composición y genética de las materias primas y alimentos terminados para el consumo humano y de productos alérgenos y consecuencias para el organismo • Técnico de mantenimiento mecánico, con conocimientos en mantenimiento y reparación de maquinaria industrial y formación en alérgenos y protocolos de limpieza de las máquinas para garantizar la seguridad de los alimentos. • Ingeniero en seguridad alimentaria, formado en prevención de riesgos de contaminación de alimentos, trazabilidad de materias primas en el proceso productivo y sistemas de gestión de calidad alimentaria según la normativa vigente de la Unión Europea. • Gestor de Calidad, con conocimientos en los procesos de elaboración de la industria y nuevas tecnologías aplicadas a la gestión de calidad en alimentos (biotecnología, nanotecnología y nano materiales para el envasado) • Ingeniero de envasado, con alta cualificación técnica y conocimiento de las fases del desarrollo productivo, tecnologías de envasado según las nuevas necesidades de los consumidores -forma, tamaño, dosis, materiales inteligentes, biodegradables y envases activos-; diseño, industrialización y logística del envase • Tecnólogo de alimentos, con formación técnica en análisis físico, químico y biológico de las materias primas y producto final; envases y materiales de recubrimiento y procesos tecnológicos aplicables a la industria • Gestor de innovación, con conocimientos en transferencia tecnológica, técnicas innovadoras de investigación en la industria, nuevas técnicas de producción y formación en técnicas comerciales y marketing

Competencias profesionales	
Habilidades Transversales	• Inteligencia emocional
	• Atención al cliente
	• Técnicas de comunicación
	• Técnicas de venta y negociación
	• Trabajo en equipo
	• Liderazgo
Competencias técnicas	• Conocimiento de idiomas (principalmente inglés)
	• Manipulación de alimentos
	• Conservación de alimentos (gestión desde la materia prima hasta el producto final)
	• Normas de higiene, seguridad alimentaria y protección medio ambiental
	• Gestión de la limpieza y desinfección en los procesos de fabricación del sistema productivo
	• Prevención de riesgos laborales
	• Fases del proceso productivo adaptado a cada industria: pre-elaboración, preparación, manejo, conservación y etiquetado de alimentos
	• Protocolos de elaboración de productos según especialidad
	• Propiedad y características del producto final según la industria
	• Envasado y etiquetado
	• Manejo de maquinarias e instrumentos de trabajo
	• Mantenimiento mecánico en la industria alimentaria
	• Nutrición
	• Productos alérgenos
	• Gestión de la producción
	• Producción eficiente (<i>Lean manufacturing</i>)
	• Gestión de almacenes
	• Logística integral
	• Nuevas tecnologías aplicadas a la industria alimentaria
	• Técnicas de marketing y marketing digital (comercio electrónico “e-commerce”, desarrollo de negocio a nivel digital: estrategia digital, posicionamiento de marca y redes sociales)
• Herramientas de administración y gestión empresarial (contabilidad y finanzas, informática)	

El **Proyecto Monitor de Empleo** se plantea como una investigación rigurosa, sistemática y global del mercado de trabajo de la Comunidad de Madrid. La utilización de técnicas, tanto cualitativas como cuantitativas, y el análisis de diversas fuentes secundarias y primarias que informan el mercado laboral de la Región, permitirán mejorar la toma de decisiones de políticas activas, adaptándolas a las necesidades reales del mercado laboral.

El objetivo del estudio es realizar una investigación cualitativa, basada en técnicas DAFO y Delphi, para determinar las prioridades de Formación para el Empleo en la Comunidad de Madrid en cada una de las Familias Profesionales y sus Áreas Formativas. Para la determinación de dichas necesidades de formación, el estudio ha abarcado todas las actividades económicas con un análisis en profundidad del escenario empresarial y del mercado laboral desde la óptica de las principales asociaciones sectoriales, empresarios y especialistas en recursos humanos. El estudio ha contado con una elevada representación, con más de 200 participantes en los talleres de trabajo presenciales y más de 400 en cuestionarios Delphi sectoriales. Todo con la finalidad de detectar necesidades de cualificación de los trabajadores ocupados y desempleados, debidas, tanto a desajustes entre la oferta y la demanda de las competencias profesionales, como a la aparición de nuevos perfiles profesionales o a nichos de mercado generadores de empleo.