



## CUESTIONARIO SOBRE LA EVALUACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y COMPETENCIAS ADQUIRIDAS Y LAS NECESIDADES DE MERCADO DE TRABAJO

*Este cuestionario forma parte del proyecto FOODRINKS - QUALITY FOOD&DRINK EUROPEAN TRAINING PLAN, realizado en el marco del PROGRAMA DE FORMACIÓN CONTINUA, LEONARDO DA VINCI SECTORIAL, ACCIÓN “ASOCIACIONES”.*

*El objetivo del proyecto es el desarrollo del trabajo en red por parte de las organizaciones europeas del sector de la alimentación y bebidas, para mejorar la calidad de la educación y la disponibilidad de personal cualificado, estudiantes, técnicos y tecnólogos en seguridad y control de la calidad, por medio de la mejora de los programas para adquirir la cualificación profesional.*

*Este cuestionario trata de identificar las necesidades reales del sector, en cuanto a la adquisición de nuevos conocimientos y habilidades, para su adaptación a los programas formativos, de acuerdo con las necesidades de la empresa para cumplir con los requisitos del mercado.*

*Como parte integrante del sector, nos gustaría conocer su opinión y agradecemos su colaboración que seguro redundará en beneficio del sector.*

**Organización:**

**Persona de contacto:**

**Teléfono:**

**E-mail:**

*Toda la información incluida en este cuestionario, será tratada con confidencialidad. Solo será usada para llevar a cabo un análisis de todo el grupo de consulta dentro del proyecto FooDrinks.*

## COMPETENCIAS

### PARA LA CUALIFICACIÓN PROFESIONAL DE “TÉCNICOS Y TECNOLOGOS EN SEGURIDAD Y CONTROL DE LA CALIDAD EN ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS”

#### 1. Datos de contacto

Nombre:

Organización:

Empresa/País:

Dirección postal:

Tel:

Fax:

e-mail:

#### 2. Datos generales de la empresa

Tamaño de la empresa/ nº de empleados

Sector

#### 3. Actividad y productos

Por favor, defina brevemente su actividad y sus productos principales.

Actividad / Productos principales:

[illegible]

**5. Basándose en la experiencia de su organización/ institución/puesto de trabajo, por favor valore la importancia de las siguientes competencias:**

[illegible]

[illegible]

procedimiento de toma de muestra y su entrega para el análisis en el laboratorio										
9. Supervisión de las mejores prácticas de producción para la su implementación y documentación.										
10. Usando TICs, procesado de la información general de los procesos de producción y almacenamiento.										
11. Conocimiento y aplicación de los sistemas de trazabilidad y procedimientos de gestión de crisis										

**6. Basándose en la experiencia de su organización/institución/posición, incluya lo que considere útil, dentro de las normas de cualificación añadiendo a las competencias específicas otras como las siguientes:**

<b>Competencias:</b>	<b>Si</b>	<b>No</b>	<b>No sabe</b>
Habilidades para trabajar en equipo:			
Adaptación de habilidades para gestionar una situación de crisis			
Habilidades de comunicación			

Innovación			
Rasgos de personalidad ( coordinación, observación, precisión, exactitud e independencia, responsabilidad etc.)			
Otras competencias que considere importantes para la práctica de la profesión de Técnico o Tecnólogo en calidad de alimentación y bebidas			

**7. Por favor indique las competencias específicas emergentes que afectan a la calidad del trabajo de las personas empleadas en la manipulación, la seguridad y el mantenimiento de la calidad de alimentos y bebidas**

Competencias
Puesta en práctica de nuevas tecnologías, nuevos software, maquinarias o equipos, incluyendo aquellos para la sostenibilidad, ecología y la eficiencia energética en la producción.
Cambios en los requerimientos del Mercado y los consumidores (principios de la comida saludable, impacto de nuevos ingredientes/sustancias en la calidad de la alimentación y bebidas y la salud humana)
Producción de nuevos productos, incluyendo los productos bio y eco

Cambios de la organización del trabajo y cultura de organización dentro de la empresa

Implantación de nuevos modelos de sistemas de gestión

Puesta en práctica de nuevas regulaciones, normas legales, normas de calidad, etc.

Otros.

**Nota: sobre la pregunta 7, no es necesario indicar la necesidad de nuevas habilidades en cada subdivisión. Puede especificar al menos, dos nuevas habilidades que crea necesarias para los aprendices o las personas que practican la profesión.**

**COMENTARIOS:**

**Por favor añada cualquier otro comentario, recomendación o sugerencia que considere interesante en relación con la mejora de la cualificación de los empleados en el sector de la seguridad y el control de la calidad en alimentación y bebidas.**

## References

1. ESCO Stakeholder Survey - Final Analysis - ESCO (2011) SEC 009 FINAL, Document Date: 25/01/2011
2. “New skills for new professional in the European Food Industry” - eTNA Project: LLL-2010-1-ES1-LEO05-21244;
3. Presentation “European training needs assessment. New skills for new professional in the European Food Industry”;
4. Questionnaire for European companies, EVEN project

**En nombre del equipo del proyecto ‘FoodDrinks’, le damos las gracias por su colaboración.**

**La información y los datos solo serán usados para el desarrollo del proyecto, no serán compartidas ni distribuidas sin su conocimiento, ni usadas para otros fines.**