



MEMÒRIA DE L'ACCIÓ REALITZADA

Assistència tècnica en l'àmbit de la formació al sector agroalimentari al Pallars Jussà

1

Programes de foment del desenvolupament local

Tipus d'acció: Estudis i informes de planificació, sectorials, de viabilitat, o altres de naturalesa anàloga

ÍNDEX

Justificació de la proposta	
Objectiu	
Metodologia i activitats	
Anàlisi de l'oferta	
Anàlisi de la demanda	
Principis estratègics	
Anàlisi de punts forts i febles	
Valoració final	
Avaluació de l'acció	
Grup de treball	

JUSTIFICACIÓ DE LA PROPOSTA

El programa “Al teu gust” té una llarga trajectòria donant suport al sector agroalimentari del Pallars Jussà. Aquestes accions s’han portat a terme a través de diferents eixos d’actuació. Així, s’han desenvolupat accions encaminades a promocionar, donar a conèixer, i valoritzar el patrimoni agroalimentari de la comarca del Pallars Jussà; s’han desenvolupat actuacions per a millorar el treball col·laboratiu del sector agroalimentari i de sectors afins com el de la restauració o el turístic; i finalment, s’ha treballat per a millorar la competitivitat d’aquelles empreses a través de diferents accions formatives i de transferència de coneixements.

Totes aquestes accions estan aconseguint consolidar el que és, en termes globals, un dels sectors més rellevants de la comarca, tant per l’aportació que fa a la seva economia i al mercat laboral, com per la incidència que té en el posicionament territorial i la dinamització del Pallars Jussà. Segons el Pla de Desenvolupament Econòmic i Social del Pallars Jussà (2016), el sector agroalimentari és el tercer subsector del sector industrial. A més, durant els anys de vida del programa “Al teu gust”, s’han consolidat un bon nombre d’empreses, se n’han creat de noves i algunes han augmentat el seu volum de negoci i el nombre de treballadors. Tot plegat ha contribuït a que el sector agroalimentari sigui un sector referent i estratègic, sense el qual no es pot entendre el desenvolupament local al Pallars Jussà.

En les diferents actuacions en les quals ha pogut participar mOntanyanes en els darrers anys, dins el marc del programa “Al teu gust”, les d’àmbit formatiu i competencial han tingut un pes molt destacat. Per una banda, perquè són un dels àmbits d’acció més demandats per sector, i per l’altra, perquè ha estat també dels més ben valorats. En tot moment, i seguint amb una dinàmica participativa i de corresponsabilitat amb el sector, les actuacions que s’han tirant endavant, han estat sempre escollides i dissenyades amb la complicitat de les mateixes empreses, intentant respondre al màxim les seves necessitats i interessos.

Amb tot, hi ha diferents consideracions que posen de manifest la conveniència de fer un pas més en l’àmbit formatiu, competencial i de recerca, valorant les possibilitats que s’obren per a consolidar aquest eix del programa “Al teu gust” i que tindrem en compte com a elements que justifiquen la nostra proposta. Algunes de les que es poden citar són:

- La comarca no compta, (de fet no hi és en tot l’àmbit geogràfic de l’Alt Pirineu), amb cap estructura de referència que pugui ofertar formació continuada i periòdica a empreses, o a persones individuals que vulguin millorar la seva capacitat en el sector agroalimentari.
- No hi ha en aquest moment, tampoc, cap entitat de referència en tot l’Alt Pirineu, que treballi en termes d’innovació i recerca
- Cal valorar també l’existència al Pallars Jussà (Talarn) de l’Escola Agrària que ofereix formació reglada (en aquest moment com a tècnic de conducció d’activitat físicoesportives al medi rural) i que fa uns anys va realitzar un estudi per avaluar les possibilitats de desenvolupar un obrador comunitari dins les seves instal·lacions. Aquesta proposta podria trobar continuïtat o establir algun tipus de vincle amb el projecte que plantejem.
- L’existència d’associacions sectorials dinàmiques i actives, com l’Associació ÀPAT de professionals de l’àmbit turístic –que aplega també els restauradors; l’Associació de Productors d’Oví del Pallars (Aprovi) o l’Associació d’Oli del

Pallars, pot facilitar molt la tasca a l'hora de definir possibles línies a seguir en l'àmbit formatiu i competencial, específicament en els subsectors que representen. I també la relació establerta des del programa amb les associacions professionals i de productors de les comarques veïnes, com l'Associació Gastronòmica La Xicoia del Pallars Sobirà o l'Associació de Productors Agroalimentaris de l'Alta Ribagorça.

- Igualment, cal valorar els programes formatius i d'assessorament/orientació que s'han realitzat fins aquest moment vinculats al sector agroalimentari a la comarca del Pallars Jussà o en l'àmbit de l'Alt Pirineu. En el cas dels programes en els que ha col·laborat mOntanyanes, i dels que per tant tenim dades, la participació, l'interès i les valoracions per part de les persones participants han estat de forma global molt positives. Seria el cas, per exemple, del programa SOM Pirineus, impulsat pels Consells Comarcals de l'Alt Pirineu i el Conselh Generau d'Aran, amb el suport d'IDAPA, que es va realitzar l'any 2013 i que va oferir formació, assessorament i suport a la creació de xarxes a les empreses agroalimentàries, entre d'altres. Es posa de manifest, per tant, la conveniència d'aquest tipus de formacions tant per part de les empreses, com de possibles emprenedors, o de persones que volen ocupar-se en aquests sectors.

Amb totes aquestes consideracions, sembla molt pertinent desenvolupar la proposta que es planteja des de l'Ajuntament de Tremp, considerant la viabilitat i les possibles fórmules per a generar un estructura o espai dedicat a la formació i la recerca en temes de producció i elaboració agroalimentària, i tota la cadena de valor que se'n deriva.

4

Els àmbits d'interès, vinculats a públics específics que plantejem i dels quals s'ha de valorar la viabilitat i idoneïtat atendrien a:

- 1.) La **formació destinada específicament a empreses i professionals**, que aglutini activitats destinades a millorar la capacitat i la professionalització de forma continuada i en connivència amb el sector i les seves necessitats.
- 2.) L'**orientació i assessorament dirigit a empreses i emprenedors** en diferents àmbits de l'estratègia empresarial i la cadena de valor del producte.
- 3.) La **formació destinada a joves**, que en el seu cas, prioritàriament hauria de tractar-se de **formació reglada**, a mode de cicle/s formatiu/s.
- 4.) La **recerca i el desenvolupament** vinculat també amb les necessitats del sector, i que a priori, podria plantejar-se en col·laboració amb altres entitats que comptessin amb estructures i infraestructures adaptades per a realitzar projectes de I+D.

OBJECTIU

Analitzar i valorar les diferents possibilitats per desenvolupar una estratègia de formació estable i acompanyament en l'àmbit del sector agroalimentari al Pallars Jussà, que contempli la capacitat a empreses, emprenedors i nous professionals del sector.

METODOLOGIA I ACTIVITATS

FASE 1: Anàlisi general

En aquesta fase s'han establert:

- els objectius, participants i calendari dels treballs
- els requeriments d'informació tècnica
- el sistema de seguiment

Les tasques desenvolupades han estat:

- Reunió d'inici amb l'equip responsable del projecte a l'Ajuntament de Tremp, per planificar els treballs i recopilar documentació i dades disponibles.
- Anàlisi i síntesi de les dades i treballs disponibles en relació a l'oferta formativa del sector al territori, les característiques del seu mercat de treball, i l'encaix de l'oferta formativa amb les necessitats de qualificació del sector.
- Anàlisi de les dades disponibles en quant a centres de recerca vinculats a la producció agroalimentària i la gastronomia.
- Mapa de la localització i de l'oferta de les especialitats formatives i centres de recerca vinculades al sector, a nivell de Catalunya.
- Qüestionaris i entrevistes als diferents actors del territori per recollir informació de la seva activitat i valorar la necessitat de programar altres activitats formatives i de recerca de l'àmbit.

6

Un cop definits aquests aspectes s'ha constituït la taula de treball segons els diferents àmbits i l'especialització per als diferents col·lectius:

- 1) Formació reglada en l'àmbit agroalimentari, a priori, a través d'un cicle formatiu.
- 2) Formació contínua en l'àmbit de la gastronomia i la transformació dirigida a empreses i emprenedors.
- 3) I + D. Creació de nous productes, establiment de nous processos productius, presentacions, embassats, ...

La taula de treball ha estat inicialment per:

- Tècnics responsables del programa ATG de l'Ajuntament de Tremp (3 tècnics)
- Tècnics responsables dels programes de desenvolupament local de l'Institut per al Desenvolupament i la Promoció de l'Alt Pirineu i Aran (1 tècnic)
- Representants de l'Associació APAT (1 representant)
- Representants del Consell del Corder (2 representants)
- Tècnics de l'Escola Agrària del Pallars (2 tècnics)
- Tècnics de l'Oficina comarcal del Departament d'Agricultura (1 tècnic)

- Tècnic de mOntanyanes (1 tècnic)
- Tècnic de Innovación y Consultoria en Políticas Públicas S.L.(1 tècnic)

Posteriorment s'ha ampliat amb els següents membres:

- Representants de l'Associació APAT (2 representants)
- Representants del Consell del Corder (4 representants)
- Representants de l'Associació de Productors d'Oli del Pallars (1 representant)

La taula s'ha reunit en 5 ocasions (incloent els dos viatges tècnics de coneixement), en les següents dades:

- 29 de maig de 2018. Reunió inicial de presentació del projecte i constitució de la taula de treball.
- 4 de juliol de 2018. 2a reunió taula de treball i visita de coneixement a la Fundació Alícia.
- 21 de novembre de 2018. 3a reunió de la taula de treball.
- 12 i 13 de febrer de 2019. Visita de coneixement a la Garrotxa (KREAS, DINAMIG)
- 22 de febrer de 2019. Sessió de definició de l'estratègia operativa. 4a reunió de la taula de treball.

FASE 2: *Benchmarking* d'experiències de formació professional en transformació agroalimentària i gastronomia

7

S'han realitzat les tasques següents:

- Identificació d'experiències de formació professional inicial d'interès.
- Establiment de contactes, programació de visites tècniques amb la taula de treball i obtenció d'informació de les experiències identificades de major interès i transferibilitat al nostre territori.
- Establiment de contactes amb agents clau:
 - amb els centres de formació professional que ofereixen cicles afins a les activitats de producció agroalimentària i gastronomia i als diversos perfils professionals que engloba el sector.
 - Amb agents destacats de la formació agroalimentària i gastronomia, . S'ha inclòs a l'Escola Agrària del Pallars a la taula de treball i s'ha visitat la Fundació Alícia, per explorar possibles línies de col·laboració.
- Buidat i sistematització en format fitxa de la informació obtinguda en el *benchmarking* d'experiències similars d'interès.
- Reunions de seguiment amb l'equip responsable del projecte

Per completar la informació que s'havia previst recollir en aquesta fase, s'han realitzat dos visites tècniques:

- 4 de juliol de 2018: Visita a la Fundació Alícia.

- 12 i 13 de juliol. Visita tècnica a la Garrotxa, en la que s'ha conegut l'experiència del KREAS, de DINAMIG i altres experiències que treballen en l'àmbit de la dinamització i l'acompanyament a projectes de producció agroalimentària.

FASE 3: Formulació de possibles opcions de desenvolupament de formació professional

Inclou les tasques següents:

- Elaboració d'un document intermig que inclou les fitxes d'experiències similars analitzades i una síntesi de les opcions valorades i els requeriments mínims que suposen, tractades amb els agents clau contactats. Així mateix, inclou una valoració de les lliçons apreses i la seva transferibilitat al territori.
- 22/2/2019. Realització de la sessió de contrast i debat amb l'equip responsable del projecte i la participació d'agents clau convidats per tal de seleccionar l'opció de desenvolupament considera més adient per al territori i definició d'una proposta per al desplegament de l'estratègia operativa.

FASE 4: Definició conceptual i proposta operativa.

Partint de les anteriors, s'ha formulat una proposta inicial, recollida en aquest informe que inclou:

- Anàlisi de l'oferta formativa i d'acompanyament a projectes agroalimentaris i gastronòmics.
- Anàlisi de la demanda (a partir de qüestionaris a empreses, entrevistes i dades obtingudes de fonts oficials)
- Valoració final que contempla:
 - Qualificacions i especialitats formatives de referència
 - Programes a desenvolupar en l'àmbit formatiu i de recerca
 - Modalitats de formació a realitzar
 - Xarxes de formació i recerca en les que participar

ANÀLISI DE L'OFERTA

A l'hora d'abordar l'oferta formativa i d'acompanyament que existeix a Catalunya destinada a petites empreses agroalimentàries o persones que vulguin introduir-se en aquest sector s'han tingut en compte diferents variables que ens han permès elaborar un mapatge de les formacions existents i dels centres que les imparteixen.

Aquest mapatge ens ha permès comptar amb una visió global de la situació i escollir les experiències més idònies per a realitzar el *benchmarking*

Les diferents variables que s'han tingut en compte són:

- **Públic objectiu:** fonamentalment, si es tracta de formació contínua, destinada a empreses que ja treballen al sector; o si es tracta de formació inicial, destinada a persones que volen incorporar-se a treballar. S'han valorat especialment aquells projectes que contemplen els dos públics objectiu.
- **Àrea temàtica d'interès / objectiva.** L'àrea de major interès en la que s'ha realitzat el mapatge és la producció i elaboració agroalimentària, però hi ha altres àrees que també són objecte de formacions i que s'hi relacionen directament; aquest és el cas de la gastronomia, la restauració i la cuina, o la formació vinculada als àmbits de gestió de l'empresa, i que no necessàriament han d'estar associats a un sector productiu específic.
- **Variable territorial.** S'han diferenciat les iniciatives segons el seu àmbit principal d'acció: Catalunya, Pallars Jussà, i altres comarques de l'Alt Pirineu i Aran. També s'han inclòs projectes de la resta de l'estat i internacionals, que pels seus valors o operativa, podien ser d'interès pel projecte.

9

Finalment, s'ha analitzat de forma més aprofundida alguns dels centres (benchmarking), que pel seu enfocament estratègic i per la seva oferta en formació i/o recerca en l'àmbit agroalimentari, compleixen amb unes característiques que coincideixen amb tots o alguns dels objectius que persegueix el programa ATG.

FORMACIÓ CONTÍNUA

A nivell català, la formació destinada a empreses en el sector agroalimentari es realitza des d'àmbits molt diversos. Sense haver realitzat una cerca exhaustiva, podem resumir la tipologia i l'oferta formativa que s'ofereix en diferents grups:

- a) **ESCOLES AGRÀRIES.** Les Escoles agràries, dependents del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya, tenen per objectiu donar resposta a les necessitats formatives del sector agrícola.

Realitzen tant formació inicial (reglada), com formació contínua a través de cursos i jornades, aquestes dins el programa de Jornades del Pla Anual de Transferència Tecnològica (PATT).

Actualment existeixen 14 escoles distribuïdes per tot el territori català, que en funció de l'àrea geogràfica on s'ubiquen i la seva història, han adquirit una especialització o orientació específica i que es manifesta en el cicles formatius reglats que ofereixen i també, en major o menor mesura (en funció de l'especialització territorial) en els cursos i jornades de formació contínua.

Els cursos estan destinats fonamentalment a ramaders, agricultors, transformadors agroalimentaris, i altres professionals o persones interessades en àrees transversals o vinculades amb la diversificació econòmica (gestió empresarial, allotjaments rurals, restauració, etc.).

N'hi ha de caire generalista, però també de temàtiques molt especialitzades.

La majoria són presencials, però també hi ha oferta de formació a distància (en aquest cas es divideixen entre cursos tècnics i de gestió).

La durada és també variable, essent la majoria de entre 20 i 60 hores.

Els cursos s'organitzen a petició de les empreses i només aquells que tenen més demanda es repeteixen de forma periòdica. Sovint són propis de cada una de les Escoles Agràries, però en ocasions, quan són d'interès general i responen a demandes comuns, es repeteixen en diferents escoles.

10

Alguns cursos s'emmarquen en programes europeus, en general, programes POCTEFA. Aquest seria el cas dels cursos de formatgeria de l'EA Pirineus, en el marc del projecte POCTEFA-INNOLACT, i que en coherència amb l'àrea d'especialització de l'escola, la transformació làctica i formatgera, complementen l'oferta formativa en aquest subsector.

També en coherència amb l'impuls, per part del Departament d'Agricultura, de la venda de proximitat en el sector agroalimentari, s'estan realitzant cursos per fomentar els circuits curts de comercialització des de diferents escoles agràries, en el marc del projecte POCTEFA-Tr3s local.

A tall d'exemple, per mostrar la tipologia i diversitat de cursos, recollim algunes de les propostes formatives que s'ofereixen en el moment de realització del present document:

Formació en gestió empresarial:

- Impuls a la venda de productes de proximitat. Es realitza de forma repetida . en diferents escoles agràries (en el marc del projecte POCTEFA-Tr3s local) 25h
- Habilitats directives en la gestió de l'empresa. Escola Agrària d'Amposta. 32h

- Visites guiades a explotacions: noves estratègies comercials. Escola Agrària del Pallars. 30h.

Formació en l'àmbit de la producció agroalimentària:

- Desenvolupa el teu projecte de transformació agroalimentària. Escola Agrària de l'Empordà. 60h.
- Curs pràctic d'elaboració de melmelades i hortalisses. Diverses escoles agràries. 15h.
- Introducció als autocontrols per a petits i mitjans operadors alimentaris. Escola Agrària de l'Empordà. 15h.
- Aprofitament forestal. Productes del bosc: plantes. Escola Agrària de Tàrraga. 12h.
- Taller d'etiquetatge per a petits elaboradors alimentaris. Escola Agrària de l'Empordà, Monells.
- Logística aplicada al sector de la indústria alimentària. Escola Agrària de Monells. 20h.

Es recullen tot seguit les 14 escoles agràries de Catalunya, amb les seves respectives àrees d'especialització. <http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/formacio-innovacio/escoles-agraries/>

EA Alfarràs – Gestió Agropecuària i fruita dolça

EA Amposta – Producció agroecològica i forestal

EA Borges Blanques – Agropecuària i producció d'olis i fruita seca

EA Empordà (Monells) – Transformació agroalimentària (en general)

EA Gadesa – Oli d'oliva i vins.

EA Manresa – Producció agroecològica

EA Mas Bové (Constantí)

EA Pirineu (Bellestar) – Formatgeria i equí

EA Solsonès (Olius) – Gestió forestal i agropecuària

EA Tàrraga Gestió del regadiu

EA Vallfogona de Balaguer – Ramaderia.

EAF Santa Coloma de Farners – Gestió forestal

EA Pallars – Diversificació econòmica en el sector agrari

Escola de Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech – viticultura i enologia

11

En el cas de l'Escola Agrària del Pallars, ubicada al municipi de Talarn, l'aposta per l'especialització s'ha fonamentat en la diversificació econòmica, amb especial interès en les activitats vinculades al sector turístic. Tot i així, des de l'Escola s'ha realitzat una prospecció per poder impulsar noves àrees d'especialització dins l'àmbit de la transformació agroalimentària.

L'Escola Agrària del Pirineu, a Bellestar, Alt Urgell, és l'altra escola agrària que existeix a les comarques de l'Alt Pirineu. Com la resta d'escoles agràries, ofereix formació continua (cursos) i jornades tècniques (Jornades PATT). El punt d'interès d'aquest centre rau en que ha trobat una especificitat que contribueix al posicionament comarcal com a territori vinculat al món del formatge.

En aquest sentit, l'EA Pirineu ofereix formació a partir dels cursos de formació continua que dedica majoritàriament a la transformació làctica i l'elaboració de formatges. I participa també en projectes d'àmbit europeu (com el POCTEFA INNOLACT) a partir del qual ofereix formació especialitzada organitzada per la mateixa escola o pels altres centres participants (en aquest cas, del País Basc i França).

D'aquesta manera, emprenedors i també empreses del món del formatge, tenen un referent de capacitació a l'Alt Urgell. Això, junt al potencial del sector lleter a la comarca i de la promoció que se'n fa a través d'esdeveniments (Fira de Sant Ermengol), o de centres de divulgació (Espai Ermengol) contribueixen a posicionar territorialment l'Alt Urgell en aquest àmbit específic.

- b) **GREMIS.** Formacions impartides des dels Gremis de carnisseria, xarcuteria, forneria i fleques.

Els gremis representen fonamentalment els subsectors de l'elaboració càrnia i de l'elaboració de fleca i pastisseria.

La formació i professionalització és generalment un dels eixos de treball fonamentals d'aquestes agrupacions sectorials. En aquest sentit, realitzen formació inicial per a persones que volen introduir-se al sector, però és la formació contínua destinada a professionals aquella en la que generalment s'inverteixen més esforços.

Alguns gremis, en funció de la representativitat empresarial i de la capacitat de l'organització, compten amb escoles de gran projecció, i que s'han convertit en referents pel sector. Es tracta en aquest cas, d'escoles amb una línia estratègica definida, personal adscrit, instal·lacions pròpies, etc.

Les formacions que s'ofereixen des dels gremis o les seves escoles, es focalitzen especialment en aspectes de l'elaboració en l'obrador i formació pel punt de venda; i també en alguns casos temàtiques transversals com riscos laborals; seguretat i higiene alimentària, gestió empresarial, etc.

Les escoles més rellevants adscrites a gremis serien:

- **Escola Professional dels Oficis de la Carn.**
<http://www.escolaoficisdelaacarn.cat/>
Escola de la Fundació d'Oficis de la Carn, directament vinculada al GremiCarn, el Gremi de Carnisseris-Cansaladers-Xarcuters de Barcelona i Comarques.
- **Escola de Pastisseria**, que depèn del Gremi de Pastisseria de Barcelona.
<http://www.escoladepastisseria.cat>
- **Escola de Flequers Andreu Llargués** també anomenada BakingSchool Barcelona – Sabadell; depèn de la Fundació Gremi de Flequers de la província Barcelona.
<http://formacio.gremipa.com>
- **Escola de Forners**, depèn de la Fundació Gremi de Flequers de Barcelona. Fan alguns cursos en col·laboració amb altres escoles

europées, com l'Escola Richemont de Suïssa.
<http://www.gremipabcn.com/>

També s'han identificat projectes específics, que parteixen de col·laboracions entre diferents entitats per oferir cursos de més llarga durada. Seria el cas, per exemple, del Gremi de la Carn de Barcelona i Comarques i l'Escola Agrària de l'Empordà a Monells.

De forma genèrica, es constata que els gremis que realitzen més formacions (freqüència, diversitat, durada, etc) es concentren a les comarques de l'àrea metropolitana de Barcelona, i en menor mesura a les de Girona; punts on també hi ha la màxima concentració empresarial i, per tant, d'associats.

c) ESCOLES, CENTRES I ESTUDIS ESPECIALITZATS EN EL SECTOR AGROALIMENTARI I GASTRONÒMIC.

Aquest es un grup heterogeni en el qual hem recollit escoles especialitzades i estudis professionalitzadors sobre disciplines d'interès per al projecte i altres projectes de suport al sector agroalimentari.

- **Mission Agroalimentaire Pyrénées (MAAP)**. Aquesta entitat, ja extingida, prestava servei a emprenedors i empreses agroalimentàries del Pirineu francès, i ens els seus darrers anys havia col·laborat també amb entitats de l'Aragó, per acompanyar a empreses d'aquest costat del Pirineu. Oferien cursos, jornades, i serveis d'assessorament i acompanyament personalitzat a petites empreses, associacions de productors, cooperatives, etc. La MAAP és un bon exemple d'atenció personalitzada a un sector productiu específic en zones de muntanya, i les seves àrees d'interès coincideixen amb les d'ATG.
 - ✓ La zona geogràfica d'actuació: tot el massís pirinenc;
 - ✓ L'àmbit: el sector agroalimentari;
 - ✓ Els usuaris: petites empreses agroalimentàries, cooperatives; altres agrupacions sectorials, emprenedors
 - ✓ Els serveis: formació, assessorament i seguiment personalitzat en gestió empresarial, àrea productiva; organització; màrqueting; comercialització; distribució.

Disposem a més, de les següents dades organitzatives de la MAAP, de l'any 2009:

- Nombre de projectes acompanyats l'any 2009: 60
- Número de treballadors: 5 directes, més col·laboradors professionals externs
- Pressupost 2009: 470.000,00€
- Finançament: 31% UE; 17% Govern francès; 17% Région Midi-Pyrénées; 17% Région Aquitaine, 6% Région Languedoc-Roussillon; 12% Autofinancement (a partir de la prestació de serveis)

- **TheWine Business School.** Depèn de la WineSchool Foundation en la que intervenen diferents empreses privades, la DO Catalunya, la DO Cava, l'Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI) i l'Ajuntament de Vilafranca del Penedès. La seva àrea d'expertesa es focalitza en la gestió empresarial del sector vitivinícola i intenta ocupar un nínxol de mercat específic en la capacitat i assessorament a les empreses d'aquest sector amb una visió internacional. El programa formatiu més important que porten a terme és el Postgrau Interuniversitari en gestió d'empreses vitivinícoles. A més d'aquest postgrau, organitzen cursos específics en exportació de vins (inicial i avançat) i en canvi climàtic, riscos i oportunitats per al sector vitivinícola. <https://thewinebs.vilafranca.cat/>
- **Màster en gestió i innovació en la indústria alimentària. Universitat de Lleida.** Recollim aquest màster per l'àmbit temàtic, que es centra específicament en l'àrea d'interès del projecte i perquè es realitza a la que seria la Universitat de referència d'ATG per àmbit geogràfic. Es troba en la seva 5ena edició i s'hi han matriculat uns 100 alumnes. <http://www.masteralimentaria.udl.cat/ca>

d) **PROGRAMES FORMATIUS VINCULATS A PROJECTES I CENTRES DE DESENVOLUPAMENT LOCAL.**

14

Moltes entitats de promoció i desenvolupament local organitzen formacions vinculades als sectors agroalimentaris. Aquestes formacions s'integren sovint dins la lògica de línies estratègiques que contemplen el sector agroalimentari com un eix prioritari d'actuació, degut a la seva capacitat per generar ocupació i dinamisme econòmic.

Aquest seria el cas de l'àrea de promoció econòmica de l'Ajuntament de Tremp, amb el programa ATG. I de moltes altres entitats, específicament en l'àmbit rural, que treballen pel desenvolupament local.

Generalment es tracta de formacions puntuals, que no es repeteixen en el temps, i que intenten donar resposta a les necessitats formatives de les empreses d'un territori determinat en un moment determinat.

Algunes entitats que organitzen de forma periòdica formacions d'aquest tipus són:

- Consorci del Lluçanès. Organitza cursos específics destinats a les empreses agroalimentàries.
- Consorci per a la Promoció de l'Alta Anoia. En el marc del projecte **Del tros a taula** organitzen cursos de curta durada per les empreses agroalimentàries locals.
- Consell Comarcal de la Selva. En el marc del projecte **Localitza** per millorar la comercialització dels productes agroalimentaris de la Selva i vincular-los a l'àmbit turístic.
- Agència de Desenvolupament del Berguedà. Realitzà el 2017 un estudi sobre la situació del sector agroalimentari al Berguedà, de la

qual s'extragueren una sèrie d'accions prioritàries en l'àmbit de la formació i la capacitat a empreses.

- **Projecte GUSTUM.** Projecte de cooperació dels 11 grups Leader catalans. El projecte desenvolupa majoritàriament accions de sensibilització i promoció dels productes locals, però també s'han realitzat accions d'acompanyament a empreses en els àmbits de màrqueting, gestió financera i internacionalització.

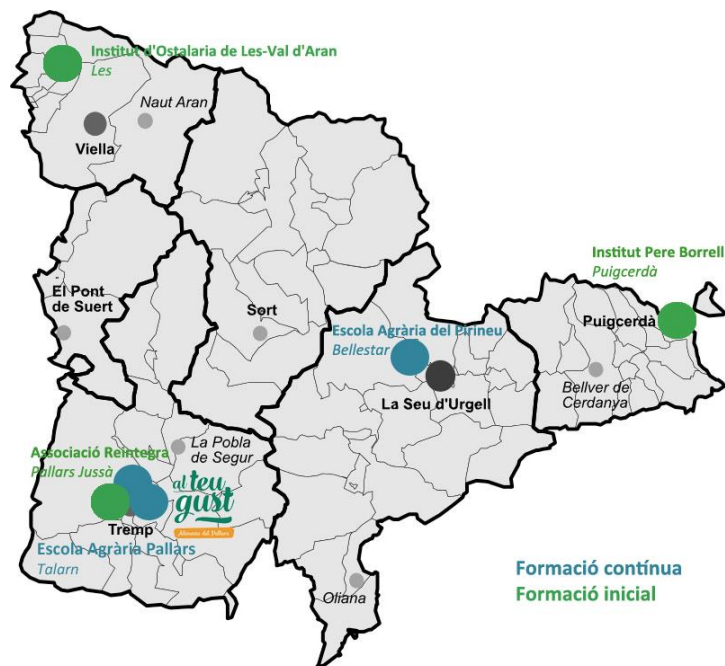
Dins d'aquest grup, situem el **programa ATG**. En el marc del programa i des del seus inicis, s'han organitzat cursos de formació contínua, acompanyament personalitzat a empreses i jornades de capacitat, que confereixen un dels seus eixos prioritàris de treball.

En aquest moment, les formacions no compten amb una periodicitat establerta i es programa en funció de les demandes de les empreses i la disponibilitat pressupostària. Les formacions es financen, en la seva major part, a través del projecte Treball a les 7 Comarques del Servei d'Ocupació de Catalunya.

ATG és l'únic programa identificat a Catalunya d'acompanyament i suport a empreses que s'ha desenvolupat de forma continuada en un període de temps llarg -9 anys- i que es centra de forma específica en l'àmbit gastronòmic i agroalimentari.

ATG ha ofert formació destinada a:

- Sector vitivinícola
- Sector oleícola
- Sector de la restauració
- Formació en gestió, estratègia empresarial, comunicació i màrqueting per a petites empreses agroalimentàries i de restauració



Mapa de la localització de les formacions vinculades al sector agroalimentari i la gastronomia a l'Alt Pirineu

RECERCA I INNOVACIÓ

En aquest apartat es recullen tots aquells centres de caràcter públic i privat que centren la seva activitat en la recerca i la innovació en el sector agroalimentari o en el gastronòmic.

- **Fundació Alícia.** Depèn de la Fundació Catalunya-La Pedrera. Dóna servei a empreses; cuiners; col·lectius amb alimentació especial; restauració col·lectiva; centres educatius i entitats reguladores de DO, en àmbits com el patrimoni alimentari; la cuina i la recerca; fonamentant-ho en la salut i els bons hàbits alimentaris. Així, les dos principals línies de treball són la recerca i la valorització gastronòmica.

És consideren un centre de recerca en cuina, i per això, en la seva plantilla hi ha biòlegs, antropòlegs, nutricionistes, enginyers agrònoms, etc. a més de cuiners. Les principals línies de recerca són en productes (propietats, aplicacions en cuina, etc.) en processos (tècniques culinàries específiques o noves tecnologies per a transformar els productes).

En l'àmbit de la valorització gastronòmica els camps de treball són el patrimoni històric; els productes locals i les seves possibilitats culinàries;

i les sinèrgies producte – territori, per a posar en valor la producció i gastronomia d'una zona específica.

Finalment, en l'àmbit de la salut, Alícia treballa per promoure els bons hàbits alimentaris des d'una visió molt divulgativa; la cerca de respostes culinàries a necessitats alimentàries de col·lectius específics, especialment en persones afectades per trastorns de salut; i finalment, la millora de l'oferta culinària en restauració per col·lectius.

El rigor en el treball i una bona estratègia comunicativa són dos de les principals claus que han permès que la Fundació Alícia es consolidés com un referent en el seu àmbit.

La Fundació Alícia s'ubica a la comarca del Bages, a Sant Mateu del Bages i a uns 20km de Manresa. En una zona eminentment rural.

Tenen uns 20 treballadors en plantilla a més d'un grup aproximat de 10 persones cursant beques.

- **IRTA. Institut de Recerca i Tecnologia Alimentària.** És el principal centre de recerca en l'àmbit agroalimentari a Catalunya. Depèn del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació. I té com a objectiu general impulsar la recerca i el desenvolupament en l'àmbit agroalimentari. ATG ha col·laborat amb l'IRTA específicament en el treball que s'està realitzant d'acompanyament al sector de l'oli.

Compta amb nombrosos centres adscrits, especialitzats en diferents branques i centres experimentals. <http://www.irta.cat/>

- **INCAVI. Institut Català de la Vinya i el Vi.** Organisme autònom adscrit al Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, i Alimentació. S'hi desenvolupen tasques de tutela i control del sistema de protecció de vins de qualitat, experimentació en viticultura i enologia, formació continuada, transferència de resultats d'experimentacions i promoció dels vins de qualitat i divulgació de la cultura del vi. <http://incavi.gencat.cat/ca/>

- **BasqueCulinaryCenter (BCC).** Es defineix com una institució acadèmica, però l'hem inclòs en aquest apartat pel seu caràcter transversal, ja que a més de formació, també treballa en la recerca, la innovació i la promoció de la gastronomia y l'alimentació. L'objectiu d'aquesta entitat, de la que formen part institucions públiques, empreses privades i cuiners és ser un referent internacional en el seu camp. El centre ofereix un grau en gastronomia, 8 màsters en diferents àmbits vinculats amb la restauració, la innovació, la gestió empresarial i la gastronomia, a més de cursos d'especialització, cursos on-line, tallers i

seminaris. En innovació i recerca, les àrees de treball se centren en: desenvolupaments gastronòmics; hàbits de vida saludables; sensorialitat i comportament dels consumidors i disseny i tecnologia de la indústria en la gastronomia i la restauració.

A més de les àrees principals de formació i recerca, el BCC lidera i participa en altres projectes de caràcter molt divers, entre els que es troben projectes d'investigació en àrees vinculades amb la gastronomia (com la genòmica, la neurologia o les ciències sensorials); l'organització de premis; congressos; projectes específics per al foment de l'emprenedoria en el sector gastronòmic, etc. D'entre aquest projectes, destaquem:

- CulinaryAction: Projecte que promou l'emprenedoria en els camps agroalimentari i gastronòmic. Realitzen un Forum internacional d'emprenedors anual; tallers; organitzen un premi a stardups, i tenen una acceleradora de projectes.
- Premi a la innovació gastronòmica amb productes locals. Un premi per a cuiners que s'han format al BCC, amb un negoci de restauració i que valoritzen les produccions locals a partir de les seves elaboracions.

FORMACIÓ INICIAL

Per abordar el mapatge del que s'ha considerat com a "formació inicial", es a dir, aquella formació que té per objectiu introduir i incorporar les persones a un sector determinat, s'ha focalitzat en la formació reglada, i especialment en la formació professional.

A més, s'ha realitzat un breu anàlisi de la situació de la formació professionalitzadora al Pallars Jussà i les 3 comarques de la demarcació de l'Alt Pirineu més properes, la Val d'Aran; el Pallars Sobirà i l'Alta Ribagorça, amb l'objectiu de valorar si aquestes formacions, tenen capacitat per atreure alumnes i actuar com a un revulsiu econòmic i de desenvolupament, a pesar de les limitacions territorials d'aquestes comarques (fonamentalment, distància a grans centres de serveis i població; reduït nombre d'empreses i de poca dimensió).

Formació professional en indústries alimentàries i gastronomia

S'han considerat prioritàriament les formacions professionals que estan vinculades amb les principals àrees d'interès del programa ATG. D'aquesta manera, les formacions contemplades són:

- Totes les de la família d'Indústries alimentàries:
 - o Grau mitjà en Elaboració de productes alimentaris (8 centres)
 - o Grau mitjà en Forneria, pastisseria i confiteria (19 centres)
 - o Grau mitjà en Olis d'oliva i vins (6 centres)
 - o Grau superior en Processos i qualitat en indústries alimentàries (5 centres)
 - o Grau superior en Vitivinicultura (3 centres)

- Alguns graus específics de la família d'Hosteleria i turisme. Els grau contemplats són:
 - o Grau mitjà en Cuina i gastronomia (25 centres)
 - o Grau mitjà en Serveis de restauració (19 centres)
 - o Grau superior en Direcció de cuina (19 centres)
 - o Grau superior en Direcció de serveis en restauració (10 centres)

- Altres formacions professionals que poden tenir un cert interès, per el seu vincle amb la producció agroalimentària, són les pertanyents a la família agrària, especialment:
 - o Grau mitjà de Producció Agroecològica (2 centres)
 - o Grau mitjà de Producció Agroecològica, perfil professional de producció agrícola ecològica (4 centres)
 - o Grau mitjà de Producció Agropecuària (5 centres)
 - o Grau mitja de Producció Agropecuària, perfil professional de producció agrícola (1 centre)
 - o Grau mitjà de Producció Agropecuària, perfil professional de producció ramadera (1 centre)
 - o Grau superior de Ramaderia i assistència en sanitat animal (3 centres)

- I finalment, les vinculades a l'àrea comercial, tot i que es detecta que no hi ha cap especialitat que respongui a les necessitats globals del sector agroalimentari.
 - o Grau mitjà d'activitats comercials, perfil professional productes frescos (1 centre)
 - o Grau superior en Màrqueting i publicitat, perfil professional enològic (3 centres)

19

El mapatge de la formació professional en l'àmbit agroalimentari i gastronòmic a l'Alt Pirineu constata que hi ha una implantació gairebé testimonial de d'oferta formativa en aquest àmbit.

Les úniques formacions que s'hi realitzen es localitzen a la Val d'Aran i a la Cerdanya.

L'escola més especialitzada és [l'Institut d'Ostalaria de Les-Val d'Aran](#), que imparteix:

- Cicle formatiu de Grau Mitjà de Cuina i gastronomia
- Cicle formatiu de Grau Mitjà de Forneria, pastisseria i confiteria

- Cicle formatiu de Grau Superior de Gestió d'Allotjaments Turístics
- Programa de Formació Inicial d'Auxiliar d'Hostaleria
- Programa de Formació Inicial de Comerç

A l'Institut de Pere Borrell de Puigcerdà s'imparteix el Cicle formatiu de Grau Mitjà de Cuina i gastronomia.



20

Mapa de l'oferta formativa en cicles de formació professional de grau mitjà i superior d'indústries alimentàries i de cuina i gastronomia.

En altres comarques catalanes, considerem especialment rellevants dos centres formatius, el KREAS i l'Escola Agrària de l'Empordà. Les dos imparteixen formació professional dual de grau superior en Processos i qualitat en indústries alimentàries, que complementen amb altres formacions contínues, destinades a emprenedors i empreses. Les dos s'ubiquen en comarques eminentment rurals, i per aquest motiu les considerem especialment.

A aquestes escoles caldria afegir-hi, per la concentració d'oferta formativa que ofereix i especialment per la seva projecció, l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Barcelona. En aquesta escola s'hi desenvolupen bona part dels cicles formatius de grau mitjà i superior pertanyents a la família d'indústries alimentàries i a la d'hoteleria i turisme. També ofereixen Programes de Formació i Inserció, destinats a joves d'entre 16 i 21

anys que han deixat la ESO sense obtenir el títol. En aquest cas s'oferta PFI de cuina i serveis de restauració i el PFI d'Establiments del sector carni. És per tant un referent en aquest tipus de formació.

Cal considerar que, tenint en compte l'oferta de llocs de treball en el sector de la indústria alimentària i la dificultat de les empreses per trobar persones qualificades per ocupar aquests llocs, l'oferta formativa, especialment en el grau superior en Processos i qualitat en indústries alimentàries, es relativament baix, ja que només es cursa en cinc centres en tot Catalunya.

El KREAS. El Kreas, Centre Integral de Formació en Indústries agroalimentàries, s'ubica a Olot i compta amb 6 delegacions més repartides en diferents punts de Catalunya en les que s'ofereix formació. Aquestes delegacions s'ubiquen en localitzacions en les que hi ha implantades grans empreses agroalimentàries com seria el cas de Guissona (Corporació Alimentària de Guissona) o Mollerussa (Grup Alimentari Argal).

El Kreas neix el gener del 2013 impulsada per la Federació Empresarial de Carns i Indústries Càrnies (FECIC) que agrupa més del 96% de la producció càrnia de Catalunya. La FECIC, junt amb la Fundació Universitària Balmes (FUB), entitat titular de la Universitat de Vic, creen la Fundació Kreas, que compta, a més, amb la col·laboració de l'Ajuntament d'Olot. D'aquesta manera, el Kreas intenta donar resposta a una necessitat manifesta del sector carni per ampliar el volum de persones qualificades que puguin ocupar llocs de treball en les seves indústries.

21

El Kreas fonamenta la seva oferta formativa en el Cicle Formatiu de Grau Superior de Processos i Qualitat en la Indústria Alimentària i en 4 certificats de professionalitat: Operacions auxiliars d'elaboració a la indústria càrnia (CP nivell 1); carnisseria i elaboració de productes carnis (CP nivell 2); Sacrifici, feinejat i desfet d'animals (CP nivell 2) i indústries càrnies (CP nivell 3).

A més, el Kreas ofereix formació contínua a les empreses que li sol·liciten, prèvia demanda. És a dir, no compta amb formacions estables en aquest sentit; però ofereix la seva expertesa quan se la demanda.

D'aquesta manera, tot i que algunes de les formacions que s'ofereixen des del Kreas són d'àmbit genèric en la indústria alimentària, el centre té una clara especialització en indústries càrnies, que són les més representatives de la comarca de la Garrotxa i, en general, de Catalunya i que compten amb el pes més rellevant en % de treballadors¹.

Des del 2014 en que hi ha la primera promoció, el Kreas ha format a 700 alumnes. D'aquests, el 96% aconsegueixen inserir-se laboralment.

És important destacar que la formació que s'imparteix al Kreas és 100% dual. Això facilita enormement les possibilitats d'inserció de l'alumnat, i a més, ha permès al centre realitzar una inversió mínima en instal·lacions, ja que no necessiten comptar

¹ Dades de l'Informe Anual sobre la indústria a Catalunya. Anàlisi sectorial Alimentació i begudes. Departament d'Empresa i Coneixement.

amb obrador, laboratori, cuina o altres instal·lacions necessàries per desenvolupar les formacions.

Les empreses amb les que col·labora el Kreas a l'hora de formar els seus alumnes són majoritàriament empreses grans i mitjanes, com el grup Argal, Bonarea, Casa Terradellas, Noel, Salgot, Espuña, entre altres. Però hi ha també un petit grup de petites empreses i nanoempreses.

Escola Agrària de l'Empordà. És la única Escola agrària que imparteix el Cicle Superior de Processos i Qualitat en la Indústria Alimentària i compta amb una clara especialització en el sector de la transformació agroalimentària, que es posa de relleu a través de l'organització de nombrosos cursos de professionalització destinats a empreses, emprenedors i persones que vulguin introduir-se en el sector.

L'escola és pionera en la realització de formació professional en la indústria alimentària que, com el Kreas, està molt dirigida al subsector carni. El grau de formació professional en indústries alimentàries s'imparteix des de 1998 en col·laboració amb el centre IRTA de Monells dedicat a noves tecnologies i processos alimentaris, tecnologia dels aliments i al control i avaluació de porcí.

L'EA Empordà ofereix també formació dual des del curs 2016-2017, amb un format 60% formació a l'aula i 40% formació a l'empresa. A diferència del Kreas, l'EA Empordà sí disposa d'instal·lacions pròpies de la indústria. Concretament, un laboratori de microbiologia alimentària; un laboratori de química alimentària; un obrador i cuina. I a través d'un conveni amb l'IRTA, compten també amb la planta pilot d'elaboracions càrnies i la planta d'elaboració de formatges.

L'Escola manifesta que hi ha més oferta de llocs de treball que demanda dels estudis. I com en el Kreas en grau d'inserció dels alumnes és de pràcticament del 100%.

Entre les empreses col·laboradores de l'Escola per a realitzar la formació dual hi ha des de Pimes fins a empreses multinacionals implantades al territori. També són molt diversos els subsectors als que pertanyen aquestes empreses. Majoritàriament es tracta d'indústries càrnies (frigorífics Costa Brava, Friselva, Sant Dalmai, Embotits Boada-Porcel, Escorxador del Gironès), però també n'hi ha de farines (Farinera Coromina), de productes de panificació (Fleca de l'Empordà), de plats cuinats (Cuinats Jotri), de cafè (Cafès Cornellà) o d'esnacs (FritRavich).

Els centres que ofereixen formació professional de grau superior en indústries agroalimentàries asseguren que un dels seus principals reptes és ampliar l'interès del possibles alumnes per aquest tipus de formació, que atribueixen, en part, al desconeixement per part dels joves d'aquest sector productiu.

El grau d'interserció laboral en aquestes formacions és de pràcticament el 100%.

Formació inicial al Pallars Jussà en indústries alimentàries i gastronomia

Al Pallars Jussà l'oferta formativa inicial en l'àmbit de la transformació agroalimentària i gastronòmica és molt reduïda. Amb tot, existeix un programa amb continuïtat ofert per l'[Associació Reintegra](#) de Lleida, en col·laboració amb el Consell Comarcal del Pallars Jussà.

Aquest ofereix formació destinada a joves inscrits al Sistema de Garantia Juvenil per a millorar la inserció laboral. Es tracta de formació en l'àmbit de la transformació agroalimentària, que es complementa amb pràctiques a les empreses. El programa formatiu s'ha ofert de forma continuada des del 2014. Els dos primers anys s'organitzà a través del Programa Fórmula Jove i a partir del 2016 a través dels Projectes Singulars del Servei d'Ocupació de Catalunya.

Algunes de les persones formadores són empreses adherides al programa ATG o professionals que hi col·laboren.

Anàlisi de la situació de la formació professionalitzadora al Pallars Jussà i a les tres comarques limítrofs de l'àmbit de l'Alt Pirineu

Per tal de valorar la capacitat de les comarques pirinenques amb característiques socio-econòmiques similars al Pallars Jussà per atreure estudiants a les formacions professionalitzadores, s'ha realitzat un anàlisi de l'oferta existent en formació professional i altres certificacions professionals, sense limitar-ho a l'àmbit agroalimentari o gastronòmic.

23

L'anàlisi ha extret les dades de l'oferta de tots els cicles formatius de grau mitjà i superior que existeixen actualment a les 4 comarques d'estudi: Alta Ribagorça, Pallars Jussà, Pallars Sobirà i Val d'Aran i de totes les matrícules realitzades durant el curs 2017-2018.

Així, pot observar-se que a les 4 comarques hi ha hagut un total de 724 alumnes (curs 17-18) en 17 cicles d'11 famílies de Formació Professional.

Les formacions que tenen més acceptació són les d'activitats físicoesportives (207 alumnes), seguides de la branca agrària (135 alumnes); la d'Hoteleria i turisme (89 alumnes), l'administració i gestió (80 alumnes) i la d'Informàtica i comunicacions (65 alumnes). Algunes àrees específiques tenen un elevat nombre d'alumnes matriculats, fet que palesa les possibilitats de competitivitat d'aquestes formacions en àrees rurals i de muntanya.

Per contra, hi ha tres titulacions que han tingut menys de 15 matriculats, fet que dificulta la seva viabilitat.

ACTIVITATS FISICOESPORTIVES	207
CFPM - CONDUCCIÓ D'ACTIVITATS FISICOESPORTIVES EN EL MEDI NATURAL	115
ALTA RIBAGORÇA	47
PALLARS JUSSÀ	27
PALLARS SOBIRÀ	21
VAL D'ARAN	20
CFPS - ANIMACIÓ D'ACTIVITATS FÍSiques I ESPORTIVES	92
PALLARS SOBIRÀ	63
VAL D'ARAN	29
ADMINISTRACIÓ I GESTIÓ	80
CFPM - GESTIÓ ADMINISTRATIVA	59
PALLARS JUSSÀ	29
PALLARS SOBIRÀ	11
VAL D'ARAN	19
CFPS - ADMINISTRACIÓ I FINANCES	21
PALLARS JUSSÀ	21
AGRÀRIA	135
CFPM - APROFITAMENT I CONSERVACIÓ DEL MEDI NATURAL	78
ALTA RIBAGORÇA	78
CFPS - GESTIÓ FORESTAL I DEL MEDI NATURAL	57
ALTA RIBAGORÇA	57
COMERÇ I MÀRQUETING	10
CFPM - ACTIVITATS COMERCIALS	10
PALLARS SOBIRÀ	10
ELECTRICITAT I ELECTRÒNICA	35
CFPM - INSTAL·LACIONS ELÈCTRIQUES I AUTOMÀTIQUES	16
PALLARS JUSSÀ	16
CFPS - SISTEMES ELECTROTÈCNICS I AUTOMATITZATS	19
PALLARS JUSSÀ	19
HOTELERIA I TURISME	89
CFPM - CUINA I GASTRONOMIA	49
VAL D'ARAN	49
CFPS - GESTIÓ D'ALLOTJAMENTS TURÍSTICS	27
VAL D'ARAN	27
CFPS - GUIA, INFORMACIÓ I ASSISTÈNCIA TURÍSTIQUES	13
PALLARS SOBIRÀ	13
INDÚSTRIES ALIMENTÀRIES	28
CFPM - FORNERIA, PASTISSERIA I CONFITERIA	28
VAL D'ARAN	28
INFORMÀTICA I COMUNICACIONS	65
CFPM - SISTEMES MICROINFORMÀTICS I XARXES	65
PALLARS JUSSÀ	38
PALLARS SOBIRÀ	8
VAL D'ARAN	19
SANITAT	33
CFPM - CURES AUXILIARS D'INFERMERIA	33

PALLARS JUSSÀ	33
SEGURETAT I MEDI AMBIENT	11
CFPS - EDUCACIÓ I CONTROL AMBIENTAL	11
ALTA RIBAGORÇA	11
SERVEIS SOCIOCULTURALS I A LA COMUNITAT	31
CFPM - ATENCIÓ A PERSONES EN SITUACIÓ DE DEPENDÈNCIA	31
PALLARS JUSSÀ	31
Total general	724

Si analitzem les dades sobre la distribució de les matrícules, es constata que només 240 dels alumnes ho són en títols de Grau Superior, un 33%, molt lluny de la mitjana catalana (>50%) i és molt indicatiu de les dificultats d'aquesta oferta.

Territorialment, destaca el pes proporcional de l'Alta Ribagorça, que presenta ràtios sobre població potencial molt elevats. La resta tenen ràtio similar a la catalana.

ALTA RIBAGORÇA	193
CFPM - APROFITAMENT I CONSERVACIÓ DEL MEDI NATURAL	78
CFPM - CONDUCCIÓ D'ACTIVITATS FISICOESPORTIVES EN EL MEDI NATURAL	47
CFPS - EDUCACIÓ I CONTROL AMBIENTAL	11
CFPS - GESTIÓ FORESTAL I DEL MEDI NATURAL	57
PALLARS JUSSÀ	214
CFPM - ATENCIÓ A PERSONES EN SITUACIÓ DE DEPENDÈNCIA	31
CFPM - CONDUCCIÓ D'ACTIVITATS FISICOESPORTIVES EN EL MEDI NATURAL	27
CFPM - CURES AUXILIARS D'INFERMERIA	33
CFPM - GESTIÓ ADMINISTRATIVA	29
CFPM - INSTAL·LACIONS ELÈCTRIQUES I AUTOMÀTIQUES	16
CFPM - SISTEMES MICROINFORMÀTICS I XARXES	38
CFPS - ADMINISTRACIÓ I FINANCES	21
CFPS - SISTEMES ELECTROTÈCNICS I AUTOMATITZATS	19
PALLARS SOBIRÀ	126
CFPM - ACTIVITATS COMERCIALS	10
CFPM - CONDUCCIÓ D'ACTIVITATS FISICOESPORTIVES EN EL MEDI NATURAL	21
CFPM - GESTIÓ ADMINISTRATIVA	11
CFPM - SISTEMES MICROINFORMÀTICS I XARXES	8
CFPS - ANIMACIÓ D'ACTIVITATS FÍSiques I ESPORTIVES	63
CFPS - GUIA, INFORMACIÓ I ASSISTÈNCIA TURÍSTIQUES	13
VAL D'ARAN	191
CFPM - CONDUCCIÓ D'ACTIVITATS FISICOESPORTIVES EN EL MEDI NATURAL	20
CFPM - CUINA I GASTRONOMIA	49
CFPM - FORNERIA, PASTISSERIA I CONFITERIA	28
CFPM - GESTIÓ ADMINISTRATIVA	19
CFPM - SISTEMES MICROINFORMÀTICS I XARXES	19
CFPS - ANIMACIÓ D'ACTIVITATS FÍSiques I ESPORTIVES	29
CFPS - GESTIÓ D'ALLOTJAMENTS TURÍSTICS	27
Total general	724

25

L'oferta es reparteix en 7 centres (Trem, La Pobla de Segur, Escola Agrària del Pallars, Sort, Vielha, Les, Pont de Suert).

Tots ells tenen una mitjana d'un centenar d'alumnes. Més del 40% es troba concentrat en activitats físico-esportives i agrària (medi natural i forestal).

Pel que fa a l'oferta d'altres formacions professionalitzadores, com Formació d'oferta en àrees prioritàries (FOAP) o Certificats de professionalitat, no consta que s'estiguin realitzant. En aquesta àrea per tant, només s'ha identificat la formació que ofereix la Fundació Reintegra a través de projectes singulars de Garantia juvenil, i les formacions puntuals que s'ofereixen des d'Al teu gust o l'Escola Agrària del Pallars. Per tant, hi ha una molt baixa implantació en el territori dels subsistemes de formació ocupacional i contínua.

VISITES TÈCNIQUES

Per a completar l'anàlisi de l'oferta, s'han escollit concretament una iniciativa específica i un territori a visitar, que reuneixen les característiques d'interès del programa ATG i del present projecte.

LA FUNDACIO ALÍCIA

La iniciativa escollida, per la seva singularitat, transversalitat i àrea de treball, fou la Fundació Alícia. La visita s'efectuà el 4 de juliol de 2018. El grup de treball tingué oportunitat de reunir-se amb tot el grup coordinador de la Fundació : Toni Massanés, director de la Fundació, Marc Puig-Pey, responsable de cuina; Joan Ribas, responsable de l'àrea de patrimoni; i Elena Roura, responsable de salut i hàbits alimentaris.

Durant la visita es va presentar la tasca de recerca i innovació que la Fundació Alicia treballa amb diferents empreses agroalimentàries d'arreu del món i es va debatre la possibilitat de transferir aquesta metodologia a petits productors. A banda, es va presentar el programa de suport a la innovació per a petits productors agroalimentaris del Pallars Jussà, una proposta pionera que Alicia desenvolupa al Pallars amb la idea de transferir el coneixement acumulat en aquest àmbit a empreses de perfils molt diferents.

LA GARROTXA

El territori escollit fou la Garrotxa, inicialment perquè comptava amb una entitat de formació professional que complia amb molts dels requisits d'interès pel projecte, el Kreas. Però també perquè existeixen altres entitats de suport a les empreses que poden ser considerades com a bones pràctiques pels valors amb els que treballen i per la metodologia que apliquen.

L'altre element que vam considerar prioritari fou el fet de que el territori a visitar comptés amb una estratègia territorial clara i compartida. ~~Aquest és el cas de la Garrotxa, que fonamenta les seves línies d'acció a partir de la cerca de la sostenibilitat, la resiliència, la identitat territorial i la cooperació.~~

El viatge es realitzà el 12 i 13 de febrer de 2019 i es realitzaren les següents visites:

- L'Associació per al Desenvolupament Rural Integral de la zona Nord-Oriental de Catalunya
- Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa
- Projecte Espais Actius i Taller dels saltres de Dinamig
- KREAS
- Dinamig. Agència d'Innovació i Desenvolupament de la Garrotxa
- Mercat d'Olot
- Consorci de Medi Ambient i Salut Pública de la Garrotxa. Sigma
- Empreses: Carns i Embotits Jordi Vilarrassa, Serrat Agrocuina, Ferrer Xocolaters

Les principals conclusions de la trobada foren la importància del sector privat com a agent clau impulsor en la formació de qualitat al territori. La capacitat d'absorció dels potencials treballadors i la implicació de les empreses en la formació dual són la clau de l'èxit del model visitat

QUADRE RESSUM DE LES PRINCIPALS DADES COMPARATIVES DE LES INICIATIVES CONSIDERADES DE MÉS INTERÈS

	Àmbit de treball	Formació contínua	Formació inicial	Recerca	Programes d'acompanyament
Kreas	Indústria agroalimentària. Especialització càrnia	✓	✓		
EA Empordà	Indústria agroalimentària. Especialització càrnia	✓	✓		
Fundació Alícia	Cuina i gastronomia Indústria alimentària			✓	
BasqueCulinaryCenter	Cuina i gastronomia	✓	✓	✓	✓
MAAP	Indústria agroalimentària.	✓			✓

	Òrgan de gestió	Vocació internacional	Participació en programes europeus o internacionals	Sistema de finançament	Número de treballadors en plantilla	Pressupost anual aprox.
Kreas	Mixte: públic-privat	Sí	Sí	Fonts públic i privats		
EA Empordà	Públic	No	Sí	Fons públics		
Fundació Alícia	Privat	Sí	Sí	Autofinançament (oferta de serveis)	17/18	1,2M€ (2017)
Basque Culinary Center	Mitxe: públic-privat	Sí	Sí	Fons públics, privats i autofinançament (25%)		4M€ (2015) ²
MAAP	Mitxe: públic-privat	Sí	Sí	Fons públics (88%) i autofinançament (12%)	5	470m€ (2009)

² BasqueCulinaryCenter: http://www.izenpe.eus/s15-4812/es/contenidos/informacion/sector_publico_partic_cae_2015/es_def/adjuntos/NS-5740.pdf

ANÀLISI DE LA DEMANDA

CARACTERITZACIÓ DEL SECTOR

Segons dades obtingudes de l'Informe anual sobre la indústria a Catalunya 2017 elaborat per l'Observatori de la Indústria del Departament d'Empresa i Coneixement el 2017³, el sector de l'alimentació i les begudes està format per unes 2.701 empreses i és el més gran de la indústria manufacturera catalana en termes d'ocupació (83.825 persones i 19% d'ocupats del total d'indústria catalana), xifra de negoci (25.972 milions) i valor afegit brut (VAB) a preus bàsics (4.513 milions).

Tot i que no és un sector massa exportador (23,8% de les vendes vers el 33,5% per al conjunt de la indústria), les vendes en el mercat espanyol són molt importants per al sector agroalimentari català (76%).

Pel que fa a l'estructura, només el 8,7% dels establiments d'alimentació i begudes tenen 50 ocupats o més, i la dimensió mitjana és de 23,7 ocupats; tot i això, se situa molt per sobre del conjunt de la indústria (5,6% i 13,5 ocupats). El grau de concentració d'aquest sector és força més elevat que la mitjana dels sectors manufacturats. Aquestes dades es poden complementar amb les de l'Informe de indústria, la distribució i el consum agroalimentaris a Catalunya, elaborat per Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació el 2018⁴, que constaten que el 75% de les empreses del sector tenen menys de 10 treballadors.

L'Informe anual sobre la indústria a Catalunya 2017 puntualitza que l'esforç innovador és un factor important per a la indústria en general, però el sector d'alimentació i begudes és més aviat poc intensiu en R+D. El 2015, la inversió en R+D interna va ser de 41,6 milions (un 4,3% del total de la indústria) i el personal ocupat en R+D, unes 670 persones a tot Catalunya (un 6,3%). A més, s'esmenta que la crisi econòmica va afectar molt l'esforç innovador, el qual s'ha anat reduint des de l'any 2007.

El segment dels productes carnis és el més important dins el sector alimentari a Catalunya. Si a aquest sector (32% del volum de negoci) se li afegixen els fabricants de pinsos (13%), que formen part de la seva cadena de producció, i els de productes lactis (4%), arriben gairebé a la meitat de la transformació agroalimentària.

³Informe de la indústria, la distribució i el consum agroalimentaris a Catalunya. Departament d'Agricultura, Ramaderia, pesca i alimentació. Desembre 2018.
http://agricultura.gencat.cat/web/.content/de_departament/de10_publicacions_dar/de10_b01_06_anuaris_sectorials_iaa/documents/fitxers-binariis/2018-Informe-IAA-def-17-12-2018.pdf

⁴Informe anual sobre la indústria a Catalunya 2017. Departament d'Empresa i Coneixement. Juny 2018.
http://www.accio.gencat.cat/web/.content/bancconeixement/documents/altres_publicacions/informe-anual-industria-2017.pdf

El sector alimentari català està format per una majoria de pimes, però també per un grup de grans empreses capdavanteres, molt competitives, innovadores i amb projecció nacional i internacional. D'una banda, destaquen les filials catalanes de grans multinacionals com ara Nestlé, Danone, Cargill, Bimbo (i BakeryDonuts Iberia) o Haribo; de l'altra, grans grups o empreses de capital local com ara Guissona, Europastry, Damm, Freixenet o Torres, amb més d'un miler empleats, així com altres empreses d'origen català amb més de 500 empleats com Frigorífics Costa Brava, Casa Tarradellas, Noel, FritRavich o Vichy Catalan. L'informe destaca que moltes d'aquestes empreses de capital local tenen una arrelada presència als mercats internacionals, mitjançant l'exportació, la implantació de filials en altres països o la col·laboració amb altres empreses.

Finalment, destaquen les grans empreses catalanes establertes a l'estranger: Argal, La Piara (a través d'IdiliaFoods), Dani, Borges, Europastry, Agrolimen (i Gallina Blanca), Torres, IdiliaFoodsAffinity, Freixenet, etc.

Les dades que aporta l'informe es resumeixen en la següent taula i gràfics:

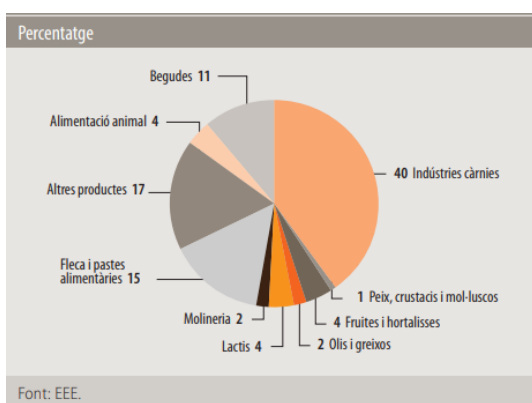
	CATALUNYA			ESPANYA
	VALOR	% SOBRE INDÚSTRIA CATALANA	% SOBRE SECTOR A ESPANYA	VALOR
Nombre d'empreses (2017)	2.701	12,6	12,4	21.826
Volum de negoci (milions d'euros, 2015)	25.972	19,7	23,9	108.826
Ocupats (persones, 2017)	83.825	19,0	23,1	362.954
VAB (milions d'euros, 2015)	4.513	14,6	23,4	19.312
Exportacions (milions d'euros, 2017)	8.565	12,7	27,4	31.210

Fonts: Idescat i INE.

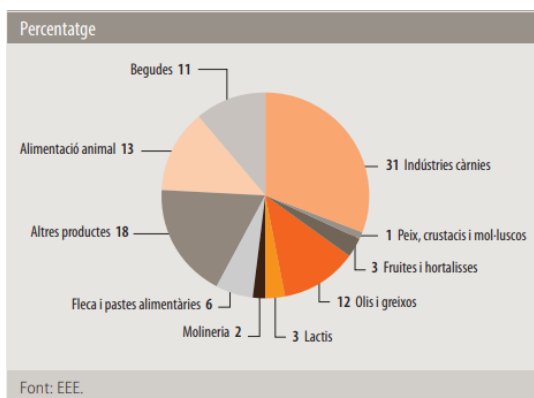
30

Dades generals sector Alimentació i begudes.

Mercat de treball



Ocupats en cada subsector. Any 2017



Volum de negoci. Any 2017

En el cas del **Pallars Jussà**, i Segons el Pla de Desenvolupament Econòmic i Social del Pallars Jussà (2016), el sector agroalimentari és el tercer subsector del sector industrial.

Valor afegit brut. Base 2010. Indústria per branques d'activitat(%) - Pallars Jussà.

	Indústries extractives, energia, aigua i residus	Alimentació, tèxtil, fusta, arts gràfiques, química i cautxú	Metal·lúrgia, maquinària, material elèctric i de transport	Total
2016	78,1	16,2	5,7	100,0
2015	83,4	12,2	4,4	100,0
2014	81,5	10,7	7,9	100,0
2013	89,0	5,4	5,5	100,0
2012	77,4	15,4	7,2	100,0
2011	83,9	10,3	5,9	100,0

Font: Idescat

Pel que fa als llocs de treball, comptem amb les dades del número de treballadors afiliats al règim general de la Seguretat Social i al règim especial de treballadors autònoms publicades per l'Observatori del Treball de la Generalitat de Catalunya en els subsectors primari i indústria manufacturera (que inclou altres subsectors industrials, a més del de l'alimentació) a desembre del 2018.

En la següent taula es mostren el número absolut i el % que representa cada grup sectorial al Pallars Jussà, a la resta de comarques de l'àmbit de l'Alt Pirineu i al global de Catalunya.

	Sector primari	% respecte a altres sectors	Indústries manufactureres	% respecte a altres sectors
Pallars Jussà	524	13,71%	213	5,57%
Pallars Sobirà	131	5,30%	124	5,02%
Alta Ribagorça	82	6,13%	40	2,99%
Alt Urgell	481	7,72%	866	13,89%
Cerdanya	279	3,60%	199	2,57%
Val d'Aran	40	0,67%	97	1,63%
Catalunya	32.393	0,99%	450.245	13,73%

Font: Observatori del Treball. Generalitat Catalunya

Així pot observar-se com el Pallars Jussà és una comarca molt més agrícola que la mitjana catalana, i que el mercat de treball de la indústria manufacturera ocupa menys de la meitat del que ocupa a la mitjana de Catalunya.

Les dades pel mercat de treball al sector primari al Pallars Jussà, en comparació amb altres comarques de l'Alt Pirineu, també són molt superiors, específicament si les comparem amb les comarques més terciaritzades (Cerdanya i Val d'Aran). En canvi, pel que fa a la indústria manufacturera, el % de treballadors és similar a la comarca veïna del Pallars Sobirà. Les dades a l'Alt Urgell són gairebé doblades i en canvi a la resta de comarques de l'àmbit són molt inferiors.

Si analitzem les dades disponibles pel que fa al PIB, la importància dels sectors al Pallars Jussà és clarament diferenciada de les dades anteriors de mercat de treball. Això és degut a l'existència de la indústria hidroelèctrica, que té molta influència en el PIB, però que en canvi aporta molt poc a la comarca en termes d'ocupació.

Sí que coincideixen, en canvi, les dades referents al sector primari. Així, el PIB també delata la importància del sector primera i el poc pes específic del sector serveis en relació a la importància de la mitjana catalana.

	Sector primari	Indústria	Construcció	Serveis
Pallars Jussà	3,8%	38,1%	8,9%	49,1%
Catalunya	0,9%	20,7%	4,7%	73,7%

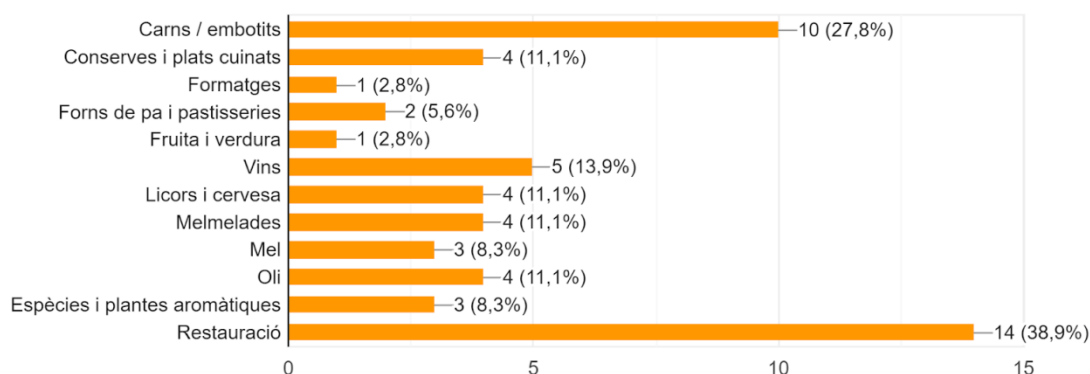
LA FORMACIÓ EN EL SECTOR AGROALIMENTARI I DE LA RESTAURACIÓ AL PALLARS JUSSÀ

Per tal de valorar el paper de la formació i les estratègies competencials en les empreses agroalimentàries i de restauració al Pallars Jussà s'ha realitzat un qüestionari que ha intentat abordar la importància de la formació per aquestes empreses, les seves necessitats formatives, i la percepció de la necessitat de comptar amb una oferta de formació professional pròpia que els facilités la contractació de personal qualificat.

Un total de 36 empreses han contestat el qüestionari, de les quals els sectors més representats són el de la restauració (38,9%) i el de carnisers i xarcuters (27,8%)

Sector productiu o àrea de treball

36 respostes

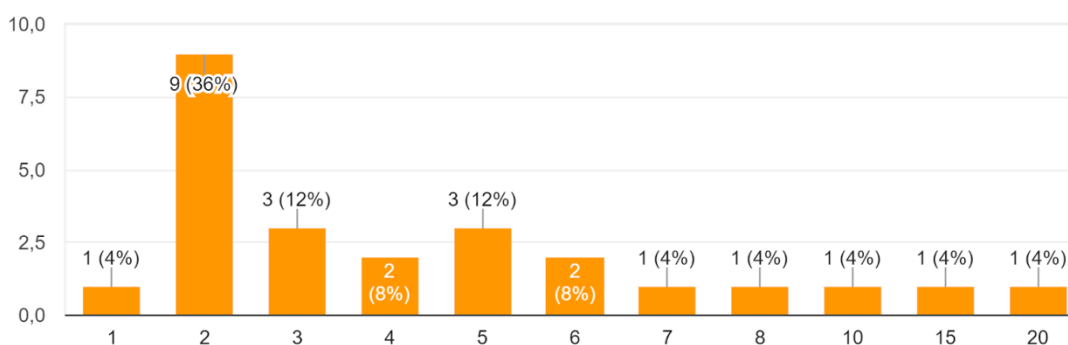


33

En general, es tracta de petites empreses amb un nombre reduït de treballadors. El 72% tenen 5 o menys treballadors i només el 12% en tenen 10 o més.

Número de treballadors

25 respostes

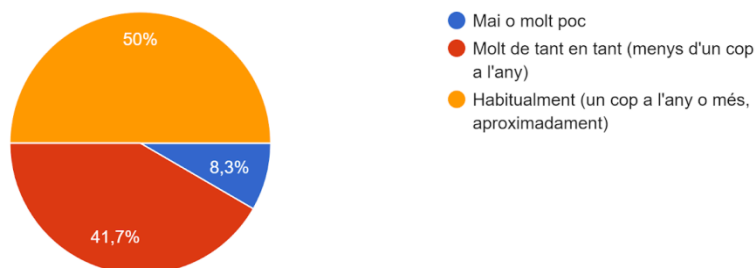


FORMACIÓ CONTINUA QUE REALITZEN LES EMPRESES

La meitat de les empreses (50%) realitzen formació continuada per tal de reciclar-se professionalment de forma habitual, un cop a l'any o més. I només un 8,3% manifesta que no és forma o ho fa de manera molt esporàdica.

Com a empresa del sector agroalimentari o de restauració, realitzes (tu o els teus treballadors) formació per a reciclar-te professionalment?

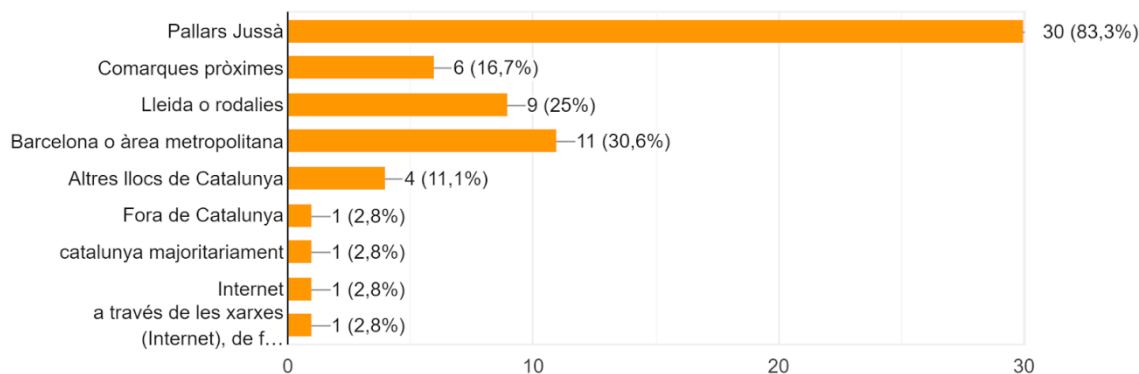
36 respostes



El 83,3% de les empreses es formen a la mateixa comarca del Pallars Jussà, tot i que també és rellevant que un 30,6% es desplaça a Barcelona o l'àrea metropolitana.

En el cas que et formis, on acudeixes habitualment a realitzar aquestes formacions?

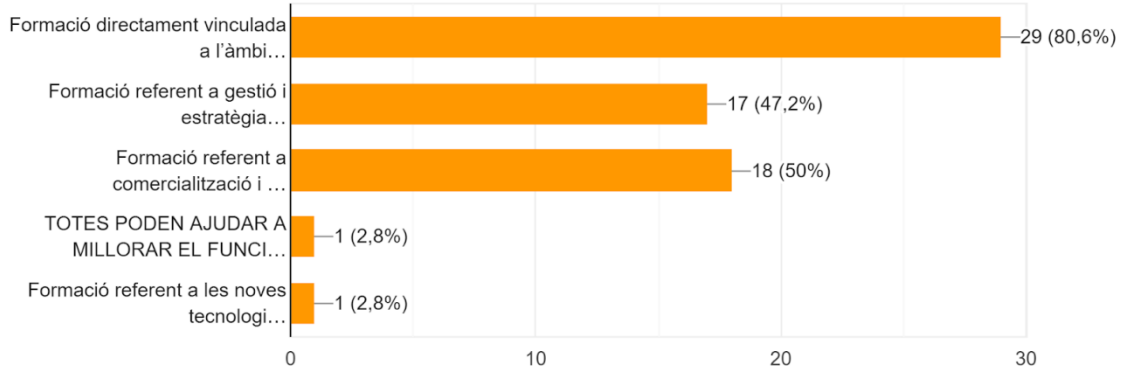
36 respostes



Pel que fa a la formació que més valoren, la majoria (80,6%) prioritzen la vinculada a l'àmbit productiu o d'elaboració. Segueix la formació referent a comercialització i màrqueting (50%) i a la gestió i estratègia empresarial (47,2%).

Quin tipus de formacions creus que són més interessants per a la teva empresa?

36 respostes

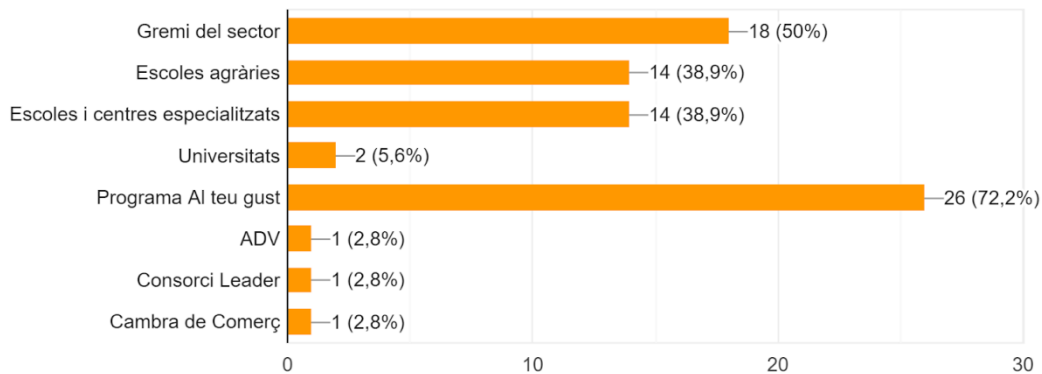


Majoritàriament les empreses es formen a través de l'oferta formativa del programa Al teu gust (72,2%) i del gremi del sector (50%). També destaquen les formacions a través de les Escoles agràries (38,9%) i Escoles especialitzades (38,9%).

En cas que et formis, quin tipus de centres o entitats ofereixen formació del teu interès?

35

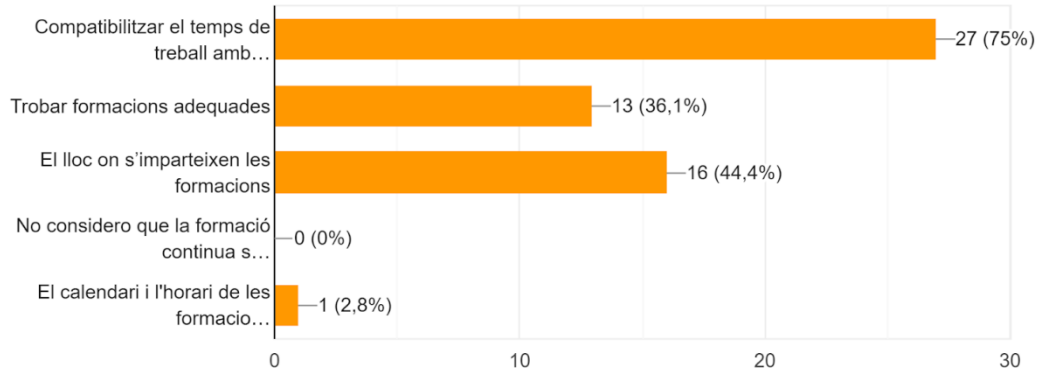
36 respostes



Les dificultats que es troben les empreses a l'hora de formar-se són bàsicament poder compatibilitzar el temps de treball amb la formació (75%), la distància al lloc on s'imparteixen les formacions (44,4%) o la dificultat de trobar les formacions adequades (36,1%).

Quines són les principals dificultats que tens a l'hora de formar-te o formar els teus treballadors?

36 respostes



LA PROPOSTA DE LA CREACIÓ D'UNA FORMACIÓ CONTINUADA PER EMPRESES AL PALLARS JUSSÀ

La totalitat d'empreses, el 100%, creu que seria interessant que hi hagués un programa estable de formacions per a empreses (incloent empresaris i treballadors) i per a emprenedors de l'àmbit agroalimentari al Pallars Jussà.

36

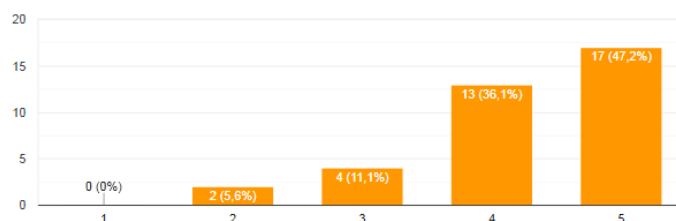
Pel que fa a l'interès de les empreses que des del programa ATG se'ls hi doni suport:

- Un 91.6% veu molt interessant rebre suport per implementar programes d'innovació en producte.
- Un 94.4% veu molt interessant rebre suport per treballar aspectes de l'empresa amb clau d'innovació (comercialització; gestió empresarial; gestió d'equips; ...).

La majoria consideren que la innovació és clau per a la competitivitat de la seva empresa, i gairebé la meitat li donen la puntuació màxima. La formació també es considera cabdal, amb una valoració lleugerament per sota de la que s'ha donat a la innovació.

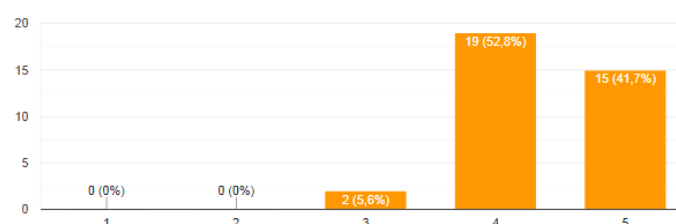
Quin valor li donaries a la innovació com a aspecte per a assegurar la competitivitat de la teva empresa

36 respostes



Quin valor li donaries a la formació contínua com a aspecte per a assegurar la competitivitat de la teva empresa

36 respostes



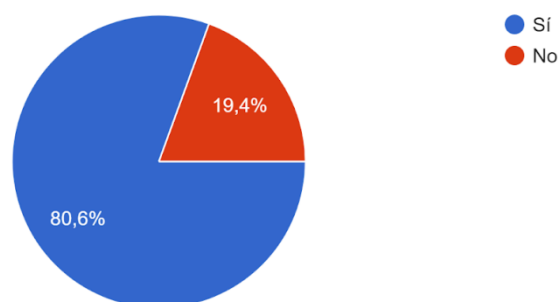
LA CONTRACTACIÓ DE NOUS TREBALLADORS

37

Un 80.6% de les empreses han contractat a nous treballadors ens els últims 5 anys.

Has tingut necessitat de contractar algú a la teva empresa en els darrers 5 anys?

36 respostes



La majoria, un 86%, considera que és difícil trobar personal qualificat. Els principals problemes o mancances que troben les empreses a l'hora d'incorporar nous treballadors són:

- Personal poc qualificat o amb poca experiència (10 empreses)
- L'actitud o interès del demandant (8 empreses)

- Manca d'atractiu de les ofertes de feina, per tractar-se de treball temporal i amb sous poc competitius (7 empreses)
- Desconeixement i poca valorització del sector per part dels joves (4 empreses)

La majoria d'empreses, el 94.4%, creuen que sí que és necessari que hi hagi algun tipus de formació inicial estable (formació professional; certificats de professionalitat, etc.) a la comarca o en una zona pròxima, que formi persones per a treballar en el sector agroalimentari. Algunes dificultats expressades per les empreses a l'hora de portar a terme formacions d'aquest tipus són la manca d'un subsector productiu prou rellevant i l'existència de petites empreses de sectors molt diversos.

ÀREES FORMATIVES DEFICITÀRIES

La Generalitat⁵ ha realitzat un informe sobre la cobertura de formació professional per a l'ocupació en les diferents comarques catalanes. La detecció de necessitats formatives s'ha realitzat consultant diversos estudis de tendències del mercat laboral, afiliacions a la Seguretat Social, analitzant les dades de l'observatori del mercat de treball i contrastant aquesta informació amb els agents econòmics i socials, les associacions de municipis i els serveis territorials i oficines de treball del SOC així com els CIFO.

38

L'informe mostra dèficits rellevants en 9 àrees formatives al **Pallars Jussà** de diverses famílies i especialitats professionals, en les que a més no hi ha cap entitat inscrita o acreditada per a realitzar-les (en vermell). Això implica un dèficit en la programació de l'oferta formativa, ja que no es pot oferir cap de les especialitats de l'àrea. L'informe no inclou les especialitats de turisme, que es recullen en l'acord marc de la indústria turística.

Cal posar de relleu que 4 de les especialitats prioritzades són de la família d'indústries alimentàries. I 3, de la família agrària.

Família formativa		Àrea formativa		Entitats inscrites /acreditades
AGA	Agrària	AGAO	Ornamentals i jardineria	0
		AGAU	Agricultura	0
		AGAX	Especialitats sense àrea definida (agrària)	0
COM	Comerç i màrqueting	COMT	Compravenda	0
ELE	Electricitat i electrònica	ELEE	Instal·lacions elèctriques	0
INA	Indústria alimentària	INAD	Aliments diversos	0
		INAI	Càrnies	0
		INAQ	Activitats auxiliars en la indústria alimentària	0
		INAV	Conserves	0

Àrees formatives amb dèficits al Pallars Jussà

⁵ SOC (2017) Informe sobre la cobertura de formació professional per a l'ocupació en les àrees formatives amb especialitats considerades prioritàries

Hi ha 3 àrees formatives que compten amb entitats acreditades, tot i que no són àrees formatives prioritzades per l'informe.

Família formativa		Àrea formativa		Entitats inscrites /acreditades
ADG	Administració i gestió	ADGX	Especialitats sense àrea definida (adm. i oficines)	1
AFD	Activitats físiques i esportives	AFDA	Activitats físiques esportives recreatives	1
HOT	Hostaleria i turisme	HOTG	Agències de viatge	1
		HOTI	Informació, promoció i desenvolupament turístic	1

Àrees formatives que compten amb entitats acreditades al Pallars Jussà

Si incloem en aquest buidatge, les comarques de l'Alt Pirineu limítrofs, la situació detectada és la següent:

Al **Pallars Sobirà** hi ha 12 àrees prioritzades i no hi ha cap entitat acreditada.

Família formativa		Àrea formativa		Entitats inscrites /acreditades
AFD	Activitats físiques i esportives	AFDA	Activitats físiques esportives recreatives	0
AGA	Agrària	AGAJ	Jardineria	0
		AGAR	Forestal	0
		AGAU	Agricultura	0
		COMT	Compravenda	0
ELE	Electricitat i electrònica	ELEE	Instal·lacions elèctriques	0
IEX	Indústries extractives	IEXM	Mineria	0
IMA	Instal·lació i manteniment	IMAR	Fred i climatització	0
INA	Indústria alimentària	INAF	Fleca pastisseria, confiteria i molinaria	0
		INAI	Càrnies	0
		INAV	Conserves	0
SAN	Sanitat	SANT	Atenció sanitària	0

Àrees formatives amb dèficits al Pallars Sobirà

A l'**Alta Ribagorça** hi ha 15 àrees prioritzades i una entitat acreditada en una àrea no prioritzada.

Família formativa		Àrea formativa		Entitats inscrites /acreditades
AGA	Agrària	AGAR	Forestal	0
		AGAU	Agricultura	0
		AGAX	Especialitats sense àrea definida (agrària)	0
COM	Comerç i màrqueting	COMT	Compravenda	0
ELE	Electricitat i electrònica	ELEE	Instal·lacions elèctriques	0
		ELEM	Màquines electromecàniques	0
ENA	Energia i aigua	ENAE	Energia renovable	0
		ENAT	Captació, tractament i distribució d'aigua	0
FME	Fabricació mecànica	FMEM	Mecànica	0
INA	Indústria alimentària	INAF	Fleca pastisseria, confiteria i molinaria	0
		INAI	Càrnies	0
		INAJ	Productes de la pesca	0
		INAV	Conserves	0
SAN	Sanitat	SANT	Atenció sanitària	0
TCP	Tèxtil, confecció i pell	TCPN	Ennobliment de matèries tèxtils i pells	0

Àrees formatives amb dèficits al Alta Ribagorça

Família formativa		Àrea formativa		Entitats inscrites /acreditades
HOT	Hostaleria i turisme	HOTI	Informació, promoció i desenvolupament turístic	1

Àrees formatives que compten amb entitats acreditades a l'Alta Ribagorça

I a la **Val d'Aran** es prioritzen 5 àrees i hi ha 6 entitats acreditades.

Família formativa		Àrea formativa		Entitats inscrites /acreditades
INA	Indústria alimentària	INAI	Càrnies	0
		INAQ	Activitats auxiliars en la indústria alimentària	0
		INAV	Conserves	0
SAN	Sanitat	SANT	Atenció sanitària	0
TCP	Tèxtil, confecció i pell	TCPF	Confecció	0

Àrees formatives amb dèficits a la Val d'Aran

Família formativa		Àrea formativa		Entitats inscrites /acreditades
AFD	Activitats físiques i esportives	AFDP	Prevenició i recuperació	1
HOT	Hostaleria i turisme	HOTG	Agències de viatge	1
		HOTI	Informació, promoció i desenvolupament turístic	1
SEA	Seguretat i medi ambient	SEAG	Gestió ambiental	1
SSC	Serveis socioculturals i a la comunitat	SSCB	Activitats culturals i recreatives	1
		SSCS	Assistència social	1

Àrees formatives que compten amb entitats acreditades a la Val d'Aran

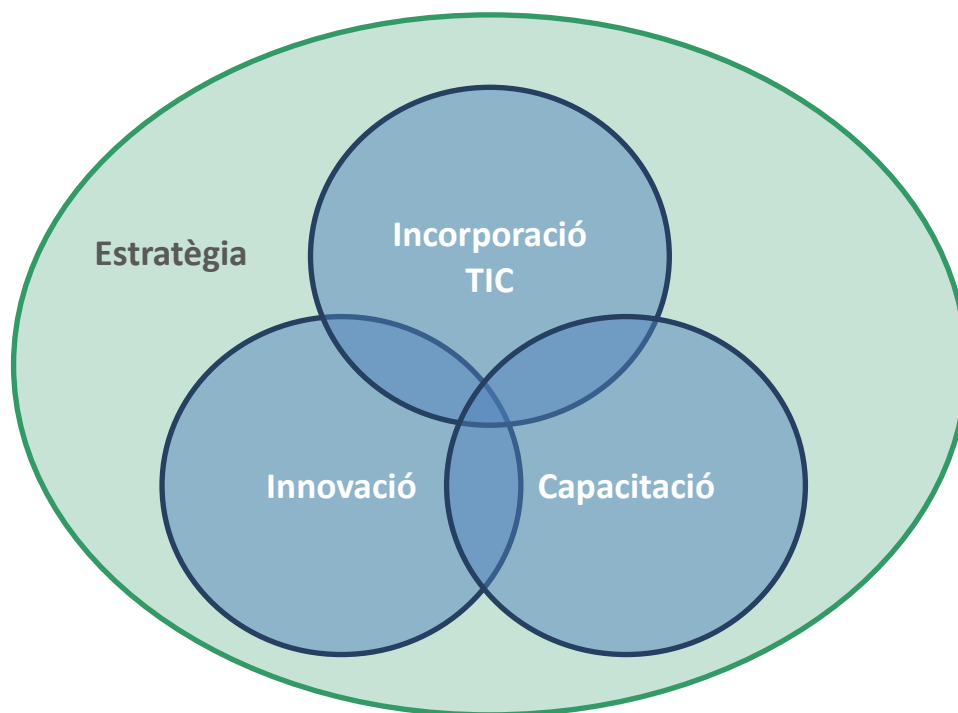
Cal destacar que les 4 comarques de l'Alt Pirineu limítrof amb el Pallars Jussà tenen dèficit formatiu en diverses àrees de la família de la indústria alimentària, entre les que es repeteixen en 2 o més comarques l'àrea de càrnies, conserves, activitats auxiliars en la indústria alimentària i fleca, pastisseria, confiteria i molineria. Cap de les comarques compta amb centres acreditats per a realitzar aquestes formacions.

Altres àrees prioritzades en 3 o més comarques són: l'agricultura; la compravenda, les instal·lacions elèctriques i l'atenció sanitària.

NECESSITATS DE CAPACITACIÓ EN LES EMPRESES DEL PALLARS JUSSÀ

Per aprofundir en les necessitats de capacitació de les empreses agroalimentàries i de restauració de la comarca s'han portat a terme 8 entrevistes a empreses de diferents subsectors en les que s'han abordat les diferents estratègies adoptades en termes de planificació estratègica del negoci; innovació; aplicació de noves tecnologies; organització interna de l'empresa; grau d'internacionalització; aplicació de sistemes de responsabilitat social empresarial; estratègies de diferenciació; etc.

De forma genèrica, les entrevistes s'han centrat en aquest 4 àmbits:



41

Presentem de forma esquemàtica els principals resultats de les entrevistes.

- Incorporació de noves tecnologies:

Incorporació TIC

- Per molts, assignatura pendent
- Sempre va per davant de l'empresa
- Només uns pocs consideren que estan actualitzats
- Important la formació en aquest sentit

- Capacitació i formació:



Capacitació

- Es valora la formació en àrees de gestió empresarial, en TIC, i actualització productiva (més unes subsectors que altres)
- La formació ha d'anar acompanyada de seguiment, assessorament i mentoratge
- Es considera important la formació inicial (noves incorporacions de personal qualificat)

- Estratègies d'innovació i diferenciació:

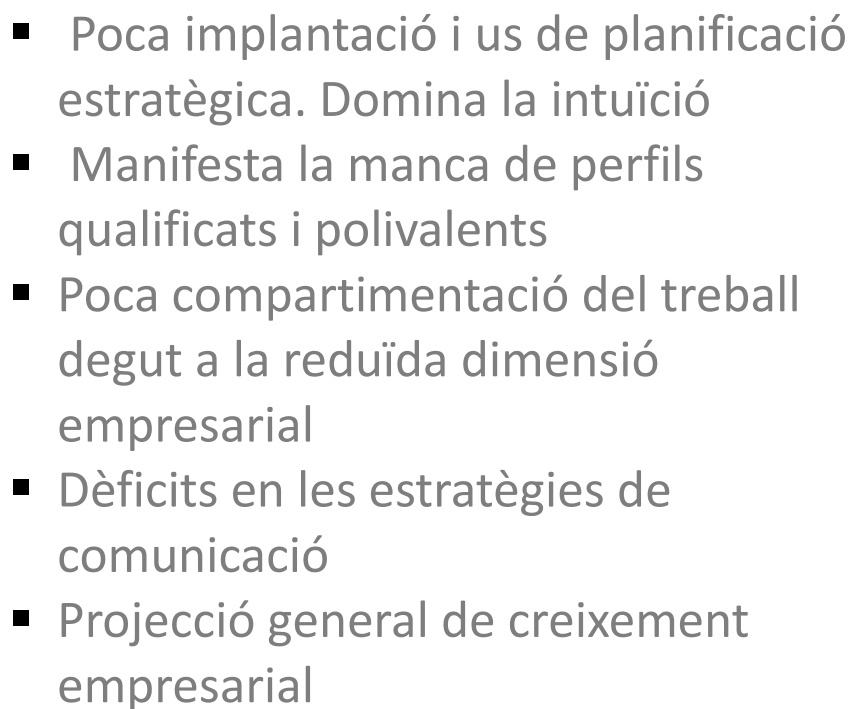
Innovació
Diferenciació

- Es considera innovació sobretot en producte / serveis (poc en altres àrees empresarials, tot i que també hi és present)
- La formació, altres empreses, col·laboradors i clients són les principals fons per innovar
- Poques empreses coneixen el concepte de RSE tot i que moltes més els apliquen
- La diferenciació es vincula sovint a qualitat i a singularitat territorial, poc a altres aspectes

- Planificació estratègica en el negoci:



Estratègia

- 
- Poca implantació i us de planificació estratègica. Domina la intuïció
 - Manifesta la manca de perfils qualificats i polivalents
 - Poca compartimentació del treball degut a la reduïda dimensió empresarial
 - Dèficits en les estratègies de comunicació
 - Projecció general de creixement empresarial

ANÀLISI DE PUNTS FORTS I FEBLES

Punts forts

- Bona valoració de les empreses en les formacions i acompanyament d'ATG
- Complicitat d'empreses i entitats públiques i privades com la Fundació Alícia
- Existència i continuïtat d'oferta formativa per a joves (col·lectius específics) a la comarca
- Proximitat entre ATG i les empreses agroalimentàries i de restauració: complicitat
- Programa ATG amb caràcter continuïtat que permet fer un seguiment de les empreses amb les que es treballa i conferir estabilitat al procés
- Disrupció de nous projectes empresarials, molts dels quals amb caràcter innovador i molt compromesos amb els territoris i els valors definits per ATG
- Especialització del programa en les petites empreses agroalimentàries
- Especialització territorial del programa

46

Punts febles

- Manca d'oferta formativa reglada a la comarca o en comarques veïnes en l'àmbit agroalimentari
- Manca d'entitats acreditades a la comarca o comarques veïnes per a realitzar àrees formatives vinculades a l'àmbit de les indústries alimentàries
- Dificultat del sector per trobar personal qualificat
- Manca de projecció fora del Pallars Jussà de les formacions de capacitació que s'ofereixen des d'ATG
- Debilitat en el posicionament d'ATG (deficiències en l'estratègia comunicativa "corporativa")
- Dependència del finançament públic
- Estructura empresarial: petites empreses, majoritàriament nanoempreses, de sectors molt diversos.

VALORACIÓ FINAL

La valoració final que marca les línies clau a seguir per a una futura estratègia del programa ATG, hauria de contemplar:

- Especialització en petites empreses agroalimentàries rurals i de muntanya (el model del Pallars Jussà es reproduïx a tot Catalunya i més enllà)

Es proposa que aquesta es centri en les petites empreses agroalimentàries rurals i de muntanya perquè és l'àrea d'especialització que ha adquirit el programa ATG al llarg dels seus anys d'experiència i és la que queda menys coberta a partir de l'anàlisi de l'oferta realitzada en aquest treball.

És manifesta la necessitat que té el sector agroalimentari per a comptar amb personal qualificat per a ocupar les seves demandes de treball i a l'hora, el dinamisme del sector genera de forma permanent nous projectes d'emprenedoria agroalimentària que tenen necessitats formatives i d'acompanyament. Aquesta situació es dona al Pallars Jussà i al global de Catalunya.

Volem remarcar el fet de focalitzar la nostra proposta en les empreses de més reduïdes dimensions, ja que són les que tenen més dificultat en trobar formacions adequades, que contemplin el treball multitasca i enormement polifacètic que generalment es veuen obligats a realitzar.

- Millorar el posicionament ATG definint estratègicament el projecte i la comunicació "corporativa"

Queda palesa la necessitat de millorar l'encaix entre l'esforç formatiu i d'acompanyament que realitza el programa i el posicionament estratègic en aquest àmbit. Cal millorar l'estratègia de comunicació en aquesta línia estratègica; definir el relat i les estratègies de comunicació per a donar a conèixer l'oferta de serveis a les empreses en aquesta línia, i ampliar, en el moment que es consideri oportú, l'oferta a empreses fora de l'àmbit del Pallars Jussà.

- Contemplar la formació reglada, adaptant-la al territori i als valors ATG i dotant-la d'elements diferenciadors o singulars.

Les possibilitats de la formació reglada en l'àmbit agroalimentari queden paleses si s'observa l'elevat índex d'inserció en tots els centres analitzats. Així ho constata també *l'Informe sobre la cobertura de formació professional per a l'ocupació en les àrees formatives amb especialitats considerades prioritàries* realitzat pel SOC el 2017.

Sí que és cert, però, que no són formacions molt demandades, sigui per desconeixement o per una baixa atractivitat del sector.

Resultats esperats	Resultats obtinguts	Indicadors d'avaluació
7 agents clau participants al grup de treball	10 inicialment, ampliat a 17 en les fases finals	100%
1 grup de treball creat	1 grup de treball creat	100%
Mapatge de l'oferta formativa i de recerca	Mapatge de l'oferta formativa i de recerca	100%
Identificació de 4 experiències d'èxit (mínim) en l'oferta de formació professional i innovació vinculades a la transformació agroalimentària i la gastronomia amb implicació d'ens locals	L'anàlisi de l'oferta ha identificat moltes experiències d'èxit. Se n'han analitzat amb més detall 5 i se n'ha visitat específicament a 2 en l'àmbit agroalimentari i gastronòmic.	100%
8 reunions de la taula treball realitzades	S'han realitzat en total 4 reunions que s'han complementat amb 2 reunions durant les visites tècniques realitzades.	75%
12 reunions de l'equip tècnic realitzades	10 reunions realitzades amb els tècnics de l'Ajuntament i tècnics d'IDAPA	83,33%
2 visites realitzades	Visita a la Fundació Àlicia i visita a la Garrotxa que ha inclòs 8 centres i empreses de referència	100%
1 informe proposta de l'estratègia operativa per desplegar una oferta de formació professional integrada amb la participació dels agents del sector, agents públics i actors del territori.	Inclòs en el present document	100%
1 informe de lliçons apreses a partir de l'anàlisi de casos	Inclòs en el present document	100%

Grup de treball

Direcció tècnica: Ajuntament de Tremp i mOntanyanes. Estratègies creatives per a la dinamització local. SL

Anàlisi de la situació de la formació professionalitzadora al Pallars Jussà i a les tres comarques limítrofs de l'àmbit de l'Alt Pirineu: Innovación y Consultoria en Políticas Públicas S.L.

Redacció informe: mOntanyanes. Estratègies creatives per a la dinamització local. SL