

La gestión de la alimentación, cada vez con más demanda universitaria - El Economista - 26/11/2015

# La gestión de la alimentación, cada vez con más demanda universitaria

Más de 17 universidades ofertan grados y másteres en este área, que abarca desde la ingeniería a la tecnología y gestión agroalimentaria. Cerca de 58.000 puestos de trabajo se ofrecerán cada año para las áreas de recursos naturales renovables y medio ambiente

N. García MADRID.

Desde la gestión de la tierra para la elección del consumidor en los supermercados, la empresa alimentaria está siendo cada vez más atractiva para las universidades. Vivimos un periodo en el que el interés por la comida no había vivido tanto esplendor: la dieta y la comida *gourmet* y *minimalista* han estado de moda durante estos años, pero ahora, la sociedad demanda saber de dónde vienen esos alimentos que ingerimos.

Las universidades están lanzando cada vez más programas de investigación y de enseñanza en el sector de la alimentación. Actualmente, hay 17 universidades que ofertan grados en este área, que va desde la Ingeniería Agroalimentaria a Tecnología y Gestión Alimentaria.

En cuanto a másteres, son cinco instituciones las que ofertan un programa: la Universidad de Córdoba y Cádiz conjuntamente, Máster en Agroalimentación; la Autónoma de Barcelona, Máster de Calidad de Alimentos de Origen Animal; la de Almería, Máster en Biotecnología Industrial y Agroalimentaria; la Nebrija Business School, Máster en Gestión de Empresas Agroalimentarias; y la Camilo José Cela, Máster MBA Internacional en Dirección de Empresas Agroalimentarias.

Muchos estudiantes eligen este tipo de carreras por una cuestión moral o, incluso, comercial, porque provienen de familias con negocios en el sector. Otros, están interesados en la conservación del medio ambiente. El sector agrario, ganadero y alimentario se contempla ahora como un factor de desarrollo.

Además, este sector está apoyado por las universidades con tradición en esta materia y por algunas comunidades autónomas como Andalucía, en la que ven como una oportunidad la internacionalización de sus productos. Fortalecer la vinculación de la agricultura, la agroalimentación, el medio rural y el medio ambiente al crecimiento y al empleo es el objetivo principal de algunas regiones.

## Visión global de contenidos

El contenido general de estos programas se basa en que el alumno adquiera habilidades en gestión empresarial y comercialización de



ISTOCK

los productos agroalimentarios, realizando buenas prácticas de producción y respetando el medio ambiente. Tienen una visión global desde el origen del alimento hasta su consumo final. Abarca factores vinculados con la ganadería y agricultura, las distintas industrias de transformación y proceso de los alimentos, entre otros.

## LAS SALIDAS PROFESIONALES VAN DESDE CONTROLES DE CALIDAD HASTA LA CREACIÓN DE MÁQUINAS PARA DESEMPEÑAR FUNCIONES DENTRO DEL SECTOR

Las salidas profesionales van desde controles de calidad en fábricas de producción hasta la creación de maquinaria para desempeñar funciones dentro del sector. También una de las salidas es el sector ganadero, o sector alimentario. Además dependiendo de la especialidad que se estudie tendrá otro tipo de em-

pleos futuros: sector hortofructicultura, paisajismo y jardinería, investigación de cultivos, creación de parques, etc.

Además, las previsiones son halagüeñas para el empleo. Según el último informe elaborado por el Colegio de Agricultura de Purdue (EEUU) con el apoyo subvención del Departamento del Instituto Na-

cional de Alimentos y Agricultura de Agricultura, estima que en los próximos cinco años, cerca de 58.000 puestos de trabajo se ofrecerán cada año en todo el país para las áreas de alimentos, agricultura, recursos naturales renovables y medio ambiente. En este estudio, se destaca que los ingenieros agro-

nomos tienen grandes oportunidades en cuanto a puestos relacionados con maquinaria agrícola y equipos de carretera; los ingenieros biológicos tienen gran demanda y están encontrando su nicho en las industrias farmacéuticas, empresas de biotecnología y otras empresas con necesidades de bioprocesamiento.

## Mirada internacional

Otros centros internacionales también ofertan esta formación con un valor añadido. La universidad de Bocconi de Milán tiene un Centro de Conocimiento de Alimentos y Bebidas, donde se estudian temas como el envejecimiento de la población a través del gasto que realizan los consumidores o la evolución de los cultivos. El centro también cuenta con un Máster en Gestión de Alimentos y Bebidas.

La Real Universidad Agrícola en Reino Unido está orientando su for-

mación a lo empresarial, ofrece MBA especializados.

En Singapur, el Instituto de Asia Consumer Insight (aspectos que se encuentran ocultos en la mente) en Nanyang está desarrollando investigaciones en torno a cómo los consumidores se relacionan con las bebidas energéticas, temas que preocupan mucho a la mayoría de empresas porque necesitan saber cómo enfocar el desarrollo de sus productos hacia los consumidores. Los alimentos ecológicos, orgánicos o *bio*, se han subido al carrito de la compra porque los ciudadanos hoy quieren consumir productos más naturales, que no hayan sido tratados con pesticidas, plaguicidas o abonos químicos, ni con hormonas o antibióticos. Y es que la manera en que se procesan los alimentos influye decisivamente en las propiedades que van a presentarse y cómo afectará a los consumidores.