

# La versatilidad del ingeniero agrónomo en la industria

**El ingeniero agrónomo tiene competencias en campos como la fitotecnia, la zootecnia, las industrias agroalimentarias, la economía agraria, la ingeniería rural y la medioambiental**

**L**a industria agroalimentaria es la más importante de nuestro país. Su desarrollo y competitividad son esenciales para impulsar un crecimiento global y contribuir a la recuperación económica y del empleo. Es una industria que se extiende por todo el territorio y su ámbito de actuación es muy amplio y diverso, desde industrias de primera transformación –como cárnicas, hortofrutícolas, lácteas, enológicas, etc.– hasta las de segunda transformación.

Los cambios en la economía han obligado a las empresas a implicarse de forma más activa en la innovación, siendo un factor clave para la competitividad del sector, que mantiene como prioritarios la seguridad alimentaria, la calidad y la preservación del medio ambiente.

Una de las formas que tiene

una empresa para diferenciarse respecto a su competencia, es su capital humano: su formación, su capacidad y su dedicación. En este sentido, para una empresa agroalimentaria, el perfil del ingeniero agrónomo es el más adecuado por su versatilidad y adaptación a diversas áreas, aportando además una visión global de todo el proceso. Está preparado técnicamente para innovar, adaptando las mejores tecnologías a los procesos.

## ÉXITO PROFESIONAL

Un ejemplo de dicha versatilidad lo encontramos en los miembros de la Comisión de Industrias Agroalimentarias del Col·legi Oficial d'Enginyers Agrònoms de Catalunya, que trabaja para impulsar y reforzar el perfil del ingeniero agrónomo en el sector agroalimenta-



rio, facilitándole el camino hacia su éxito profesional y el de la empresa en la que colabora.

Oscar Cabodevila, trabaja en Gallina Blanca Star como responsable de calidad de los productos elaborados en plantas licenciadas en África Occiden-

tal: "Mi principal responsabilidad es asegurar que la política de calidad de la compañía se sigue de manera estricta en la elaboración de estos productos definiendo planes de control para las materias primas, proceso y producto final,

asegurando la homologación de los proveedores locales, e implantando sistemas efectivos de monitoreo de la calidad del producto en los puntos de venta. Tanto la formación estadística como la visión transversal de los procesos recibida durante la carrera, junto al conocimiento científico de los productos, me son de gran utilidad para el desarrollo de mis responsabilidades."

Marta Puyuelo, responsable de Normas Alimentarias y Relaciones Institucionales en PepsiCo Iberia, forma parte del departamento de I+D "y me ocupo de dar soporte a la agenda de innovación de PepsiCo en temas como seguridad alimentaria, aspectos científicos (nutrición, contaminantes, alérgenos,...) asegurando el cumplimiento de la normativa alimentaria y anticipándonos a futuras regulaciones".

Eduardo Mas, responsable de QSE (Calidad, Seguridad y Medio Ambiente), de Grupo Codorníu añade: "Soy responsable de garantizar la adecuada gestión de la calidad, el medio ambiente y la seguridad de las personas en nuestras diferentes bodegas. Lidero un equipo de grandes profesionales especializados en cada uno de esos temas, a los que intento aportarles mi experiencia en temas científicos, de gestión empresarial y de tecnología de los alimentos, que desarrollo a partir de mis estudios de ingeniero agrónomo".