

## ANÁLISIS SITUACIONAL DE LOS ROLES Y FUNCIONES DE LOS PROFESIONALES EN EL ÁREA DE ALIMENTOS DE LA ZONA I DEL ECUADOR

SITUATIONAL ANALYSIS OF THE ROLES AND FUNCTIONS OF PROFESSIONALS IN THE FOOD AREA OF AREA I OF ECUADOR

(Entregado 30/03/2016 – Revisado 03/10/2016)

### Marco Burbano P.

Magíster en Procesamiento de Alimentos por la Universidad Agraria del Ecuador, Diplomado Superior Socioeducativo por la Universidad Tecnológica América. Ingeniero Agroindustrial por la Facultad de Ingeniería Química y Agroindustrias de la Escuela Politécnica Nacional. Docente y Jefe del área de Matemática de la Universidad Tecnológica América de la ciudad de Tulcán (Marzo 2009 – Marzo 2011). Docente habilitado por el Sistema Nacional de Nivelación y Admisión. Docente Ocasional de las carreras de Ingeniería en Desarrollo Integral Agropecuario e Ingeniería en Alimentos en la Universidad Politécnica Estatal del Carchi (Abril 2011 – Febrero 2016)

### UNIVERSIDAD POLITÉCNICA ESTATAL DEL CARCHI

marco.burbano@upec.edu.ec

#### Resumen

*El presente artículo se fundamenta en un estudio realizado a inicios del año 2015 acerca de los diferentes roles y funciones desempeñados por los profesionales en el área de la Tecnología y el Procesamiento de Alimentos en las provincias pertenecientes a la Zona I del territorio ecuatoriano (Esmeraldas, Carchi, Imbabura, Sucumbíos). Se ha recogido información proveniente tanto de técnicos en el área como de empleadores vinculados al sector alimenticio, para lo cual se procedió a visitar las principales empresas del sector público y privado de la región anteriormente mencionada, y vinculadas al área de los alimentos. En la investigación se pudo apreciar una convergencia sincronizada de ideas por parte de ambos sectores analizados en cuanto a lo que un profesional en el sector alimenticio debe estar en la capacidad de desarrollar en su ámbito de trabajo, así como la importancia de su formación universitaria integral y basada en la consecución de competencias tanto genéricas como específicas.*

**Palabras claves:** Roles, funciones, alimentos, profesional

#### Abstract

*This article is based on a investigation conducted in early 2015 about the different roles and functions performed by professionals in the area of Technology and Food Processing in the provinces belonging to Zone I of Ecuadorian territory (Esmeraldas, Carchi, Imbabura, Sucumbíos). Information has been collected from technicians and employers area linked to the food industry, for which we proceeded to visit the major companies in the public and private sectors of the above and related to the area of food region. In the investigation it was appreciated a synchronized convergence of ideas from both sectors analyzed in terms of what a professional in the food sector must be able to develop in their field of work and the*

*importance of comprehensive university education and based on the achievement of generic and specific skills.*

**Keywords:** Roles, functions, professional, food

## Introducción

Los múltiples escenarios en los que puede desenvolverse un técnico en el sector alimenticio, ha hecho que las diferentes instituciones de Educación Superior que ofertan este tipo de carreras, orienten sus esfuerzos a la conformación de una malla acorde a las necesidades y a los retos ante los que se encontrará el educando una vez que establezca su ingreso al sector laboral.

Selame manifiesta que, a diferencia del rol del tecnólogo, el papel del técnico consiste en tomar las medidas del caso para que los procesos de producción se desarrollen sin inconvenientes, ello implica poseer la capacidad de comprender y manejar adecuadamente un conjunto de saberes técnicos y tecnológicos que por lo general han sido elaborados por otros. (Selame, 1993)

Así mismo se ha identificado una relación indispensable en el proceso de profesionalización, la cual es la relación entre los perfiles y las funciones del técnico formado. Esta relación se fundamenta en que en primera instancia es vital identificar los conocimientos teóricos, las aptitudes que debe mostrar dicho profesional y toda la información que se necesite para poder establecer posteriormente las funciones para las cuales está capacitado.

Las competencias laborales son precisamente las encargadas de integrar las habilidades, actitudes y aptitudes conducentes a un desempeño adecuado y oportuno en diversos contextos, necesarios para realizar las funciones, tareas y roles de un profesional para desarrollarse adecuada e idóneamente en su puesto de trabajo que es el resultado de un proceso relacionado con la experiencia capacitación y calificación. (Torres & Urbina, 2006)

De acuerdo a Tejada, en el actual mercado, la cualificación que se lleva a cabo a los profesionales de un área específica no se fundamenta en el simple hecho de evaluar conocimientos, destrezas, habilidades y capacidades, tanto para la producción como para la prestación de servicios, sino que busca un análisis integral que incluso abarca dominios culturales, dando lugar a la necesidad de lo que él llama una formación permanente. (Tejada, 2006)

En el artículo 20 del capítulo III correspondiente a la Estructura Curricular del Reglamento de Régimen Académico llevado a cabo por el Consejo de Educación Superior (C.E.S.), se establece con claridad la importancia de un Currículo basado en conocimientos disciplinares, interdisciplinares, profesionales, investigativos, de saberes integrales y de comunicación necesarios para una formación coherente y acorde a las necesidades de una sociedad en permanente cambio. (C.E.S., 2015)

## METODOLOGÍA Y ANÁLISIS DE RESULTADOS

En cuanto al análisis de los roles y funciones que un profesional en el área de alimentos puede desempeñar, los resultados se basaron en un conjunto de preguntas realizadas a los distintos técnicos y empleadores consultados tanto en empresas de carácter público como privadas dedicadas

al procesamiento de alimentos correspondientes a las provincias de Sucumbíos, Carchi, Esmeraldas e Imbabura. Se analizaron 5 puestos laborales en los que generalmente se inserta un profesional en el área de alimentos como lo son: emprendedor, planificador, auditor, investigador y/o analista.

El emprendedor o innovador es un profesional que generalmente desarrolla su propia empresa de manera independiente, en el caso de un técnico en el área de Alimentos, este se encarga de generar y comercializar sus propios productos.

El director o planificador, como el nombre lo indica, es un profesional a cargo de supervisar y planificar los distintos procesos que forman parte de un sistema productivo.

El docente y/o investigador, es aquel ente cuya principal potencialidad es no sólo de mejorar o transformar prácticas sino también de generar conocimientos, tanto locales (el saber popular) como públicos (el saber científico). Sin embargo, la investigación acción ha sido apropiada de diversas formas por distintas disciplinas y campos de práctica profesional, como el caso de la tecnología de alimentos (Anderson, 2000)

El auditor o asesor en el sector alimenticio generalmente sustenta su trabajo en asesorías externas en las distintas áreas del sector agroindustrial y alimenticio. Últimamente el manejo de sistemas de gestión de la calidad es una de las áreas en las que las empresas alimenticias han puesto mayor énfasis. Un sistema de gestión de la calidad e inocuidad es el sistema de procedimientos y medidas tendientes a garantizar tanto la calidad como la inocuidad de los productos de la industria alimentaria. (FAO, 2008).

Los analistas en el sector alimenticio son expertos que estudian los diferentes escenarios en los que se pueden establecer procesos de mejoras, inclusive actúan como personal de apoyo en la toma de decisiones de las diferentes empresas.

#### Calificación obtenida en la medición de la importancia de los roles y funciones del profesional de la carrera:

##### a) Emprendedor/Innovador

ROLES Y FUNCIONES	1 Imprescindible	2 Importante (%)	3 Poco importante (%)	4 Ninguna importancia (%)	5 No conozco (%)
Empresario en el sector productivo o de servicios.	37,04	62,96	0	0	0
Emprendedor e innovador de productos alimenticios con valor nutricional agregado.	48,15	51,85	0	0	0
Innovador de procesos de fabricación y conservación de alimentos	59,26	40,74	0	0	0
PROMEDIO	48,15	51,85	0	0	0



En promedio, agrupando las funciones, se observa que en las empresas consideran a las funciones consultadas del rol de emprendedor y/o innovador (48,157%) e Importante (51,85%) para la formación profesional en Alimentos. Es decir, que el 100% consideran que se deberían incorporar este rol y todas las funciones en el perfil de egreso de los mismos.

#### b) Director/planificador

ROLES Y FUNCIONES	1 Imprescindible (%)	2 Importante (%)	3 Poco importante (%)	4 Ninguna importancia (%)	5 No conozco (%)
Planificador, organizador y director de producción y de procesos operacionales.	51,85	48,15	0	0	0
Planificador, organizador y director en gestión, control y aseguramiento de la calidad e inocuidad alimentaria.	59,26	40,74	0	0	0
Representante técnico y sanitario de plantas e industrias de alimentos.	48,15	33,33	18,52	0	0
Representante en cargos públicos relacionados con el sector de alimentos.	37,04	44,44	18,52	0	0
<b>PROMEDIO</b>	49,07	41,67	9,259	0	0

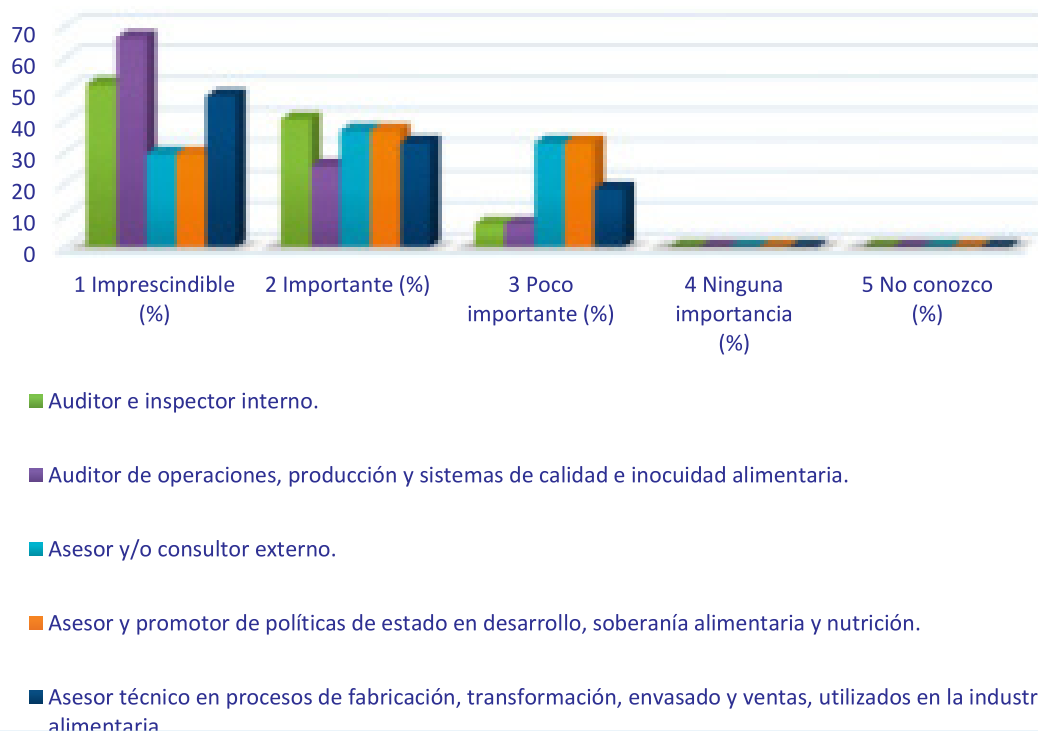


En promedio, agrupando las funciones, se observa que en las empresas consideran a las funciones consultadas del rol de Director y/o Planificador como imprescindible (49.07%), Importante (41.67%) y poco importante (9.26%) para la formación profesional en Alimentos. Es decir, que el 90.74% consideran que se deberían incorporar el rol y todas las funciones en el perfil de egreso de los mismos y apenas el 9.26% indican que no se deberían incluir por considerar poco importante.

### c) Auditor/Asesor

ROLES Y FUNCIONES	1 Imprescindible	2 Importante (%)	3 Poco importante (%)	4 Ninguna importancia (%)	5 No conozco (%)
Auditor e inspector interno.	51,85	40,74	7,407	0	0
Auditor de operaciones, producción y sistemas de calidad e inocuidad alimentaria.	66,67	25,93	7,407	0	0
Asesor y/o consultor externo.	29,63	37,04	33,33	0	0
Asesor y promotor de políticas de estado en desarrollo, soberanía alimentaria y nutrición.	29,63	37,04	33,33	0	0
Asesor técnico en procesos de fabricación, transformación, envasado y ventas, utilizados en la industria alimentaria.	48,15	33,33	18,52	0	0
PROMEDIO	45,19	34,81	20	0	0

## Auditor/Asesor



En promedio, agrupando las funciones, se observa que en las empresas consideran a las funciones consultadas del rol de auditor y/o asesor como imprescindible (45,19%), Importante (34,81%) y poco importante (20,00%) para la formación profesional en Alimentos. Es decir, que el 80 % consideran que se deberían incorporar el rol y todas las funciones en el perfil de egreso de los mismos y el 20% indican que no se deberían incluir por considerar poco importante.

## d) Docente/Investigador

ROLES Y FUNCIONES	1 Imprescindible (%)	2 Importante (%)	3 Poco importante (%)	4 Ninguna importancia (%)	5 No conozco (%)
Docente para educación media y superior	29,63	40,74	18,52	11,1111	0
Facilitador en talleres relacionados con la profesión.	40,74	33,33	14,81	11,1111	0
Investigador en el área de ciencia, tecnología e ingeniería de alimentos.	55,56	29,63	14,81	0	0
PROMEDIO	41,98	34,57	16,05	7,40741	0





En promedio, agrupando las funciones, se observa que en las empresas consideran a las funciones consultadas del rol de Docente y/o Investigador como imprescindible (41.98%) Importante (34.57%), poco importante (16,05) y nada importante (7,41%) para la formación profesional en Alimentos. Es decir, que el 76.55% consideran que se deberían incorporar el rol y todas las funciones en el perfil de egreso de los mismos y el 23,45% indican que no se deberían incluir por considerar poco o nada importante. La carrera en Ingeniería en Alimentos adoptará este rol y todas las funciones mencionadas para potenciar la formación de Investigadores y/o docentes en el área.

#### e) Analista

ROLES Y FUNCIONES	1 Imprescindible (%)	2 Importante (%)	3 Poco importante (%)	4 Ninguna importancia (%) (%)	5 No conozco (%)
Analista de laboratorios en análisis especializados de productos alimenticios y de efluentes provenientes de la industria alimentaria.	44,44	51,85	3,70	0,00	0,00
Analista de laboratorios en Instituciones de Investigación y Desarrollo Públicas o Privadas, en las áreas de control bromatológico, microbiológico y afines.	33,33	59,26	7,41	0,00	0,00
PROMEDIO	38,89	55,56	5,56	0,00	0,00



En promedio, agrupando las funciones, se observa que en las empresas consideran a las funciones consultadas del rol de analista como imprescindible (38.89%), Importante (55.56%) y poco importante (5.56%) para la formación profesional en Alimentos. Es decir, que el 94.45% consideran que se deberían incorporar el rol y todas las funciones en el perfil de egreso de los mismos y apenas el 5.56% indican que no se deberían incluir por considerar poco o nada importante. La carrera en Alimentos adoptará este rol y todas las funciones mencionadas.

## CONCLUSIONES

- Los principales roles identificados para aquellos profesionales en el área de alimentos son: Técnicos emprendedores y/o innovadores, directores y/o planificadores, auditor y/o asesor y docente y/o investigador.
- Los roles y funciones consultados son catalogados por las empresas como imprescindible e Importante para la formación académica del profesional en Ciencias de los Alimentos. El 100% considera que se debería incorporar el rol de emprendedor y/o innovador, el 90.74% el rol de Director y/o planificador, el 80,0% el rol de auditor y/o asesor en el área, el 76,55% el rol de Docente y/o Investigador y el 94.45% el rol de Analista.



## BIBLIOGRAFÍA

Anderson, G. (2000). *El docente-investigador: Investigación - Acción como una forma válida*. New York: New York University y Kathryn Herr.

C.E.S. (2015). *Reglamento de Régimen Académico*. Quito: Consejo de Educación Superior.

FAO. (2008). *Manual de inspección de los alimentos basada en el riesgo*. Roma: FAO.

Selame, T. (1993). *Perfil profesional del técnico moderno: Saberes y Roles*. Santiago: PRODET.

Tejada, J. (2006). Elementos de convergencia entre la formación profesional y la universidad: implicaciones para la calidad de la formación profesional superior. *Educación*, 1085-1117.

Torres, J., & Urbina, O. (2006). Perfiles profesionales, funciones y competencias del personal de Enfermería en Cuba. *Educación Médica Superior*, 1-20.