



EMPLEO EN COOPERATIVAS AGROALIMENTARIAS DE ARAGON

Rocío Joven Hernández

Dpto. Formación y Laboral





Cooperativas Agroalimentarias de Aragón

- Federación Aragonesa de Cooperativas Agrarias
- Organización sin ánimo de lucro
- 162 Cooperativas Agrarias en Aragón
 - 31 HUESCA
 - 34 TERUEL
 - 97 ZARAGOZA

Sede en Zaragoza





MISION

- Representar, promocionar, defender a las cooperativas aragonesas y sus intereses
- Impulsar modelo cooperativo
- Promover y potenciar la generación de riqueza, calidad de vida y preparación profesional de sus integrantes
- Contribuir a la sostenibilidad del mundo rural y sector agroalimentario aragonés





FUNCIONES

- 1.- Representación y defensa de los intereses de las Cooperativas.
- 2.- Coordinar y unificar las decisiones de acción y política cooperativa.
- 3.- Informar y asesorar a sus asociados
- 4.- Informar, asesorar y negociar con la Administración.
- 5.- Ejecutar funciones por delegación de otras entidades.
- 6.- Organizar servicios de interés general.
- 7.- Promover y divulgar los principios cooperativos.
- 8.- Establecer contactos y colaboraciones con otras entidades.
- 9.- Fomentar la promoción y formación cooperativa.





ESTRUCTURA ORGANIZATIVA

COPA – COGECA

 COOPERATIVAS AGROALIMENTARIAS DE ESPAÑA

• COOPERATIVAS AGROALIMENTARIAS DE ARAGON

162 COOPERATIVAS ASOCIADAS





ESTRUCTURA INTERNA

INSTITUCIONAL

- ASAMBLEA GENERAL
- CONSEJO RECTOR (12)
- INTERVENTORES (3)
- PRESIDENTE
- VICEPRESIDENTES
- CONSEJEROS

SECTORIAL

- ASAMBLEASECTORIAL
- COMISIONPERMANENTE
- PRESIDENTESECTORIAL
- 14 SECTORESPRODUCTIVOS





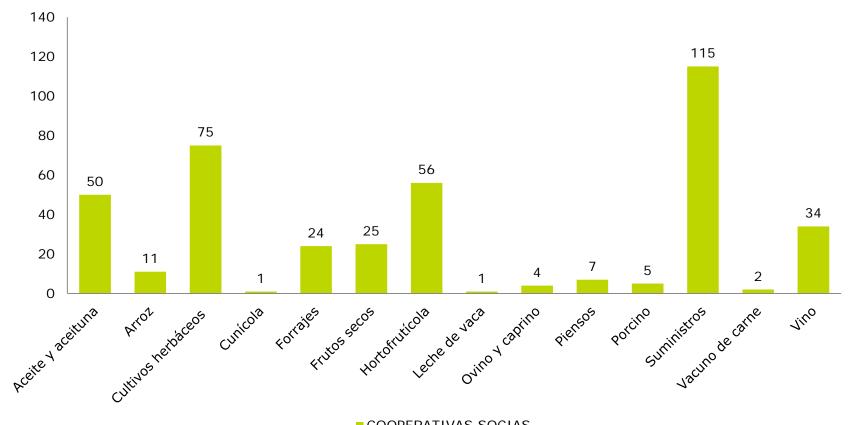
SECTORES

- Sector Ganadero -Cunícola -Ovino y caprino -Piensos -Porcino -Vacuno de Carne
- Sector Agrícola
 - Aceite de Oliva
 - Aceituna de mesa
 - Arroz
 - Cultivos herbáceos
 - Forrajes deshidratados
 - Frutas y hortalizas
 - Frutos secos
 - Vitivinícola
 - Hortofrutícola
 - Suministros (semillas, carburantes, fertilizantes y fitosanitarios)





SECTORES Y COOPERATIVAS SOCIAS



COOPERATIVAS SOCIAS





Facturación media por sector

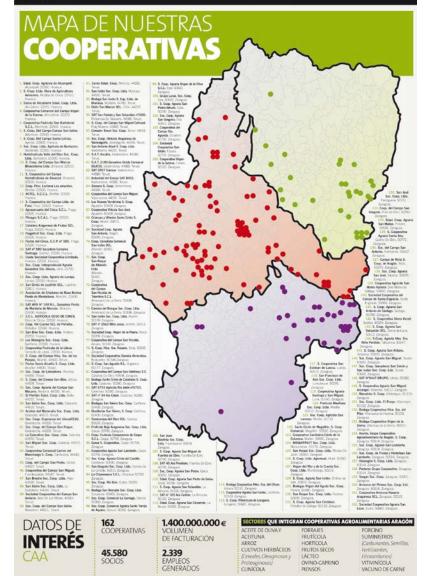
| | CAA | ARAGÓN | |
|-------------------|------------------|-------------------|--|
| ACEITE Y ACEITUNA | 12.533.614,19€ | 33.305.850,00€ | |
| CEREALES | 217.617.430,91 € | 533.021.753,00€ | |
| FORRAJES | 47.507.328,01 € | 149.066.082,00€ | |
| HORTALIZAS FRUTAS | 109.457.668,95 € | 368.904.174,00€ | |
| VIÑEDO | 71.798.018,26 € | 158.000.000,00€ | |
| BOVINO | 330.602,32 € | 325.361.381,00€ | |
| PORCINO | 68.193.691,62€ | 1.305.958.022,00€ | |
| OVINO | 40.499.781,77€ | 91.379.054,00€ | |







• • • • • • • • • • • • • • •







COOPERATIVAS

- Nuestras Cooperativas Socias:
 - Agrupan a 45.000 SOCIOS (Agricultores y Ganaderos)
 - Organizan siembra, tratamientos, abonados, recogidas, almacenamiento, transformación, alimentación, servicios veterinarios, mataderos, salas de despiece, secaderos, venta y logística de sus productos en las 800.000 has
 - Comercializando unos 1.400 millones de euros





EMPLEO EN LAS COOPERATIVAS AGRARIAS

154 COOPERATIVAS DE PRIMER GRADO:

- Empleados Fijos: 955
- Empleados Fijos Discontinuos: 92
- Empleados Eventuales: 841

8 COOPERATIVAS DE SEGUNDO GRADO:

- Empleados Fijos: 367
- Empleados Fijos Discontinuos: 3
- Empleados Eventuales: 102





SALIDAS LABORALES para GRADO EN INGENIERIA AGROALIMENTARIA Y DEL MEDIO RURAL

TECNICOS DE ATRIAS

ASESORES EN
GESTION INTEGRADA
PLAGAS

INSPECCINES
TECNICAS DE
EQUIPOS DE
APLICACIÓN DE
PRODUCTOS
FITOSANITARIOS

DEPARTAMENTOS DE CALIDAD DE COOPERATIVAS

PROFESORES EN
CURSOS DE
CAPACITACION PARA
LA UTILIZACION DE
PRODUCTOS
FITOSANITARIOS

ASESORES DE EXPLOTACIONES AGRARIAS y FORESTALES y DE PYMES DE ZONAS RURALES:





TECNICOS DE ATRIAS

- AGRUPACION PARA TRATAMIENTOS INTEGRADOS EN AGRICULTURA- Técnicos Especialistas en Sanidad Vegetal
- Para poder trabajar como técnico de ATRIA se debe poseer la titulación de:
 - Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural
 - Diploma de Especialización de Protección
 Vegetal que se imparte en la Escuela Politécnica
 Superior de Huesca





ASESORES EN GESTION INTEGRADA PLAGAS

- Uso Sostenible de Productos Fitosanitarios desde 2012, surge la figura de Técnico Asesor en Gestión Integrada de Plagas.
- Obligatorio desde enero de 2014 la Gestión Integrada de Plagas.
- Acreditar formación-titulación
- Inscripción en el ROPO(Registro Oficial de Productores y Operadores de medios de defensa fitosanitaria)





I.T.E.A.F.

• INSPECCIONES TECNICAS DE EQUIPOS DE APLICACIÓN DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS

- Todos los equipos de aplicación de productos fitosanitarios deberán haber pasado, al menos, una inspección antes del 26 de noviembre de 2016, salvo los equipos nuevos, adquiridos a partir del 13 de diciembre de 2013, que tienen 5 años desde su adquisición.
- Las ITEAF deben estar constituidas por un Director Técnico y, al menos, un Inspector.





PROFESORES

- EN CURSOS DE CAPACITACION PARA LA UTILIZACION DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS
- Nivel Básico: 25 horas (20h Técnico)
- Nivel Cualificado: 60 horas (54h Técnico)
- Horas lectivas totales: 1.794 h
- Alumnos formados: 1.114 alumnos





CURSOS FITOSANITARIOS

- COOPERATIVAS AGROALIMENTARIAS ARAGON ORGANIZÓ EN 2014 Y 2015:
- 8 Cursos para la Utilización de Productos Fitosanitarios Nivel Básico
- 24 Cursos para la Utilización de Productos Fitosanitarios Nivel Cualificado





DEPARTAMENTOS DE CALIDAD DE COOPERATIVAS AGROALIMENTARIAS

- No existe una formación específica pero las más habituales para trabajar en Dptos. De Calidad son:
 - Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural
 - Farmacia
 - Veterinaria
 - Biología
 - Química
 - Ingenierías en General





DEPARTAMENTOS DE CALIDAD DE COOPERATIVAS AGROALIMENTARIAS

- ¿Cómo alcanzar la especialidad en Calidad Agroalimentaria?
 - A través de formación en estos ámbitos generales
 - Sistemas de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos) (basados en el Codex alimentario)
 - Higiene y Seguridad Alimentaria
 - Legislación alimentaria





DEPARTAMENTOS DE CALIDAD DE COOPERATIVAS AGROALIMENTARIAS

- El APPCC es la base de todos los sistemas de calidad agroalimentaria.
- Formación en Referenciales privados agroalimentarios como son:
 - Globalgap (campo y central)
 - BRC (British Retail Consortium)
 - IFS (International Food Standard)
 - TEXCO
 - ISO 22.000
- Formación en Auditorias





SALIDAS LABORALES EN DEPARTAMENTOS DE CALIDAD

- Consultores y Asesores de Calidad:
 - Realizar sistemas de Calidad
 - Apoyo en la implantación y seguimiento técnico de los sistemas de Calidad
 - Apoyo y conocimiento de la legislación agroalimentaria
- Responsables de Calidad en una empresa
- Auditor:
 - Interno
 - Externo





ASESORES DE EXPLOTACIONES AGRARIAS Y FORESTALES y DE PYMES DE ZONAS RURALES

El nuevo PDR de Aragón 2014/2020 incluye:

- Apoyo para asesoramiento a agricultores, ganaderos, jóvenes agricultores y otros gestores de tierras, titulares de explotaciones forestales y PYME de las zonas rurales.
- Entidad reconocida
- Ámbito Agrícola y Ganadero: deberán tener al menos un titulado universitario en el área de conocimiento de la producción agrícola (Ingeniero Agrónomo, Ingeniero Técnico Agrícola, Veterinario)





ASESORES DE EXPLOTACIONES AGRARIAS y FORESTALES y DE PYMES DE ZONAS RURALES

- Ámbito Forestal: al menos un titulado universitario en el área de conocimiento forestal, medioambiental, de la producción agrícola y ganadera (Ingeniero Forestal, Ingeniero Técnico Forestal, Graduado en Ciencias Ambientales, Veterinario, Ingeniero Agrónomo, Ingeniero Técnico Agrícola, Biólogo).
- Para el asesoramiento a las PYME de las zonas rurales: Se le requerirá a la entidad al menos un titulado universitario en el área de conocimiento de la producción agrícola, ganadera, medioambiental, forestal o empresarial.





VALORES

- La unión entre todos sus integrantes como participes de un único proyecto común
- El compromiso de las cooperativas con sus socios, con el territorio y con la producción
- Identificación, participación y compromiso de los socios con los objetivos, estrategias y actuaciones de las cooperativas y del conjunto del sistema cooperativo
- Capacidad de producir y ofertar productos de alta calidad, garantizando la seguridad alimentaria y el respeto al medio ambiente





El futuro de la alimentación está en nuestra mesa •••••••