

gener 2004

OBSERVATORI DE GRADUATS DE LA UAB

INFORME SOBRE LA INSERCIÓ LABORAL

TITULACIÓ DE:

CIÈNCIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS

Graduades i graduats promoció 2000/2001



Oficina de Planificació i de Qualitat

Universitat Autònoma de Barcelona

FITXA 1. INFORMACIÓ GENERAL

TITULACIÓ: CIÈNCIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS	
PROMOCIÓ: GRADUATS AL CURS 2000/2001	
Fitxa tècnica:	
Nombre de graduats de la promoció 2000/2001	41
Nombre de respostes (% sobre total graduats)	31 (75,6%)
Enquesta telefònica realitzada al mes de gener 2005	
Sexe:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 74,2% Dones ▪ 25,8% Homes
Edat mitjana al moment de l'enquesta	29 anys
Anys de durada de la carrera	2,5 anys
Situació predominant durant els estudis	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 67,7% Dedicació exclusiva a estudiar ▪ 19,4% Estudis + feina a temps parcial ▪ 12,9% Estudis + feina a temps complet
Realització de pràctiques professionalitzadores, mobilitat	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 87,1% Pràctiques externes amb còmput de crèdits ▪ 29,0% Pràctiques externes sense còmput de crèdits ▪ 6,5% Programes de mobilitat
Activitats formatives paral·leles a la carrera	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 45,2% Formació en idiomes ▪ 12,9% Formació en informàtica ▪ 22,5% Altres cursos
Altres activitats de caire associatiu, cultural, etc	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 12,9% Associatives ▪ 9,7% Voluntariat
Estudis de postgrau	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 71,0% Fan estudis de postgrau: Quins? ▪ 45,5% Mestratges/Postgraus ▪ 9,1% Doctorats ▪ 45,5% Altres

FITXA 2: VALORACIÓ DELS ESTUDIS I L'ACTIVITAT LABORAL

Situació actual amb relació al treball	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 90,3% Ocupats ▪ 6,5% Aturats ▪ 3,2% Inactius
Via d'accés al treball (% sobre ocupats)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 60,8% Contactes personals ▪ 10,7% Pràctiques durant els estudis ▪ 3,6% Negoci propi ▪ 7,1% Internet ▪ 7,1% Oposicions ▪ 3,6% Borsa treball universitat ▪ 7,1% Altres
Principals perfils professionals (% sobre ocupats)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 28,6% Indústria alimentària ▪ 10,7% Recerca i desenvolupament ▪ 14,3% Comercial, marketing ▪ 14,3% Assessorament ▪ 32,1% Altres
Principals funcions que realitzen a la feina (% sobre ocupats)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 42,9% Tècniques ▪ 14,3% Comercial, marketing ▪ 10,7% Gestió ▪ 10,7% Recerca, I+D ▪ 10,7% Assessoria ▪ 10,7% Altres
Àmbit de la feina (% sobre ocupats)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 85,7% Empresa privada ▪ 10,7% Empresa pública ▪ 3,6% Negoci propi
Qualitat de la feina: Requeriments de titulació a l'accés (% sobre ocupats)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 46,4% Requeria titulació específica ▪ 53,6% Requeria titulació universitària
Grau de satisfacció amb la situació laboral (Valor mitjà d'una escala de 0 a 10)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Satisfacció general 7,6 ▪ Contingut de la feina 7,6 ▪ Perspectives d'estabilitat 7,5 ▪ Perspectives de millora i promoció 7,1 ▪ Nivell de retribució 6,8 ▪ Utilitat dels coneixements 6,8
Indicadors de satisfacció amb els estudis (Percentatge de resposta positiva)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 89,7% Tornaria a estudiar la mateixa carrera ▪ 96,7% Tornaria a estudiar a la mateixa universitat

FITXA 3a. VALORACIÓ DELS NIVELLS DE COMPETÈNCIES I IDENTIFICACIÓ DELS DÈFICITS O SUPERAVITS SEGONS PERFIL PROFESSIONAL

Interpretació de la informació:

Es presenta en aquesta Taula les diferències entre el valor donat pels entrevistats al nivell de coneixements obtinguts durant la carrera i el valor necessari de cada competència per desenvolupar la feina actual.

Valor de 100: S'han rebut tants coneixements com es necessiten

Valors <100: S'han rebut menys coneixements que els que es necessiten

Valors > 100: S'han rebut més coneixements que els que necessiten

	Indústria alimentària	TOTAL (Sobre total de respostes)
Àmbit dels coneixements propis de la titulació: competències específiques de formació disciplinària i professional		
Una formació teòrica àmplia i actualitzada: coneixements i comprensió de conceptes, fets, marcs teòrics relacionats amb la titulació. Coneixements disciplinars. (SABER)	107	114
Coneixements tècnics, pràctics, aplicats , en àmbits de la pràctica professional: Coneixements operatius, específics del camp professional, eines específiques (SABER FER)	90	96
Competències transversals (genèriques): Instrumentals		
Comunicació en una llengua estrangera	46	58
Comunicació eficaç de forma escrita (redactar informes, transmetre idees per escrit...)	80	75
Comunicació eficaç de forma oral (expressar-se amb claredat, adequar-se a les audiències, organitzar les idees, fer presentacions...)	70	76
Gestionar recursos bibliogràfics i documentals: bases de dades, navegació,	105	91
Utilitzar diferents tecnologies de la informació i la comunicació. Coneixements informàtics.	71	73
Habilitats per prendre decisions	55	64
Raonament reflexiu i crític: anàlisi, síntesi, conclusions...	74	83
Reconèixer i solucionar problemes	72	77
Planificar i organitzar : gestió del temps, dels recursos, planificar	75	81
Competències transversals (genèriques): personals		
Treballar en grup: col·laboració, resolució de conflictes...	101	102
Dirigir grups de treball: dirigir reunions, grups, dinamitzar	58	71
Treballar en àmbits multidisciplinaris i interdisciplinaris	78	85
Independència i autonomia per aprendre. Esperit emprenedor	87	88
Creativitat, capacitat de generació de coneixements, innovació, foment d'idees	87	89

FITXA 3b. VALORACIÓ DELS NIVELLS DE COMPETÈNCIES I IDENTIFICACIÓ DELS DÈFICITS O SUPERAVITS SEGONS PERFIL PROFESSIONAL

Es presenta en aquesta Taula les diferències entre el valor donat pels entrevistats al nivell de coneixements obtinguts durant la carrera i el valor necessari de cada competència per desenvolupar la feina actual. (Escala de valoració 0 a 10)

Valor de 0: S'han rebut tants coneixements com es necessiten

Valors negatius: S'han rebut menys coneixements que els que es necessiten

Valors positius: S'han rebut més coneixements que els que necessiten

	Indústria alimentària	TOTAL (Sobre total de respostes)
Àmbit dels coneixements propis de la titulació: competències específiques de formació disciplinària i professional		
Una formació teòrica àmplia i actualitzada: coneixements i comprensió de conceptes, fets, marcs teòrics relacionats amb la titulació. Coneixements disciplinars. (SABER)	0.7	1.4
Coneixements tècnics, pràctics, aplicats , en àmbits de la pràctica professional: Coneixements operatius, específics del camp professional, eines específiques (SABER FER)	-1.0	-0.3
Competències transversals (genèriques): Instrumentals		
Comunicació en una llengua estrangera	-5.3	-4.1
Comunicació eficaç de forma escrita (redactar informes, transmetre idees per escrit...)	-2.0	-2.4
Comunicació eficaç de forma oral (expressar-se amb claredat, adequar-se a les audiències, organitzar les idees, fer presentacions...)	-3.0	-2.4
Gestionar recursos bibliogràfics i documentals: bases de dades, navegació,	0.5	-0.8
Utilitzar diferents tecnologies de la informació i la comunicació. Coneixements informàtics.	-2.8	-2.6
Habilitats per prendre decisions	-4.4	-3.5
Raonament reflexiu i crític: anàlisi, síntesi, conclusions...	-2.5	-1.6
Reconèixer i solucionar problemes	-2.7	-2.2
Planificar i organitzar : gestió del temps, dels recursos, planificar	-2.5	-1.8
Competències transversals (genèriques): personals		
Treballar en grup: col·laboració, resolució de conflictes...	0.1	0.2
Dirigir grups de treball: dirigir reunions, grups, dinamitzar	-4.1	-2.8
Treballar en àmbits multidisciplinaris i interdisciplinaris	-2.1	-1.4
Independència i autonomia per aprendre. Esperit emprenedor	-1.2	-1.1
Creativitat, innovació, foment d'idees	-1.2	-1.0

FITXA 4. ALTRES INFORMACIONS D'INTERÈS

A. RELACIÓ DE FEINES DESCRITES PELS ENQUESTATS (Segons perfils professionals)

Perfil = Empresa alimentària

Al Departament de Qualitat a empresa de Restauració	1
Cap de procés en empresa d'snacks	1
Coordina normes ISO en fàbrica de pa congelat	1
Directora Tècnica de Xocolates Comes (olot)	1
gestió de qualitat en empresa càrnica	1
Responsable de Qualitat a empresa càrnica	1
Responsable tècnic en empresa de cosmètica natural	1
Tècnic/a de qualitat en empresa alimentària	1
Total	8

Perfil = Recerca i desenvolupament

Becària de "La Caixa" en la Universitat Tècnica de Berlín (Alemanya)	1
Gestiona un laboratori de I+D	1
Porta dos grups de catadors de iogurts al Departament d'anàlisi Sensorial de Danone	1
Total	3

Perfil = Comercial/Marketing

Departament de Màrketig d'una empresa d'insecticides i herbicides	1
Formació de manipulació d'aliments en consultoria	1
Tècnic/a comercial en matèries primes per productes dietètics	1
Veterinari/a en empresa de bioseguretat	1
Total	4

Perfil = Assessorament

Assessora alimentària en laboratoris	1
Assessorament de sistemes de qualitat	1
Fa legalitzacions d'activitats a empresa de mediambient	1
fa projectes de granges, peritatges... En empresa d'enginyeria rural	1
Total	4

perfil = Altres

Analista de laboratori	1
Auxiliar de laboratori de microbiologia (analítica dels aliments)	1
Biòloga en control de qualitat, veterinària	1
Farmacèutic en oficina de farmàcia	1
Professora de Matemàtiques i Experimentals d'institut	1
Químic en indústria farmacèutica	1
Tècnic/a agrícola al DARP en temes d'alimentació	1
Tècnic/a en prevenció de riscos laborals	1
Veterinari/a al departament de salut	1
Total	9

B. RELACIÓ D'ESTUDIS DE POSTGRAU QUE REALITZEN ELS ENQUESTATS

Tipus estudi postgrau = Mestratges, postgraus

CAP	1
Màster de Mediambient	1
Màster en Gestió de Qualitat	1
Màster en Prevenció de Riscos Laborals	1
Postgrau d'Higiene i Seguretat en Indústries Alimentàries; Postgrau en Formador de manipuladors d'aliments.	1
Postgrau de Control i Gestió Mediambiental	1
Postgrau de gestió integrada de qualitat, prevenció i mediambient.	1
Postgrau en Formulació Cosmètica	1
Postgrau ISO 9000	1
Tècnic en gestió de qualitat en indústria alimentària	1
Total	10

Tipus estudi postgrau = Altres tipus

Curs de formulació d'emulsions	1
Curs de Legionelosi	1
Curs de màrketig, publicitat...	1
Curs de normes ISO	2
Control i inspecció d'indústries	1
Cursos a l'empresa	2
Cursos de Qualitat	1
Química	1
Total	10

C. RELACIÓ DE TEMES QUE ELS ENTREVISTATS CONSIDEREN ELS HAURÍEN ESTAT ÚTILS I COMENTARIS GENERALS SOBRE LA CARRERA

Anglès. Informàtica. Hi ha massa teoria. Ensenyar 'comunicació': parlar en públic... Habilitats socials i psicològiques	1
Anglès; curs de Psicologia (per preparar-te per a la realitat del món laboral)	1
Aniria bé més organització de treball a nivell industrial.	1
Apretar una mica més els idiomes; molta teoria, falta pràctica (molt llibre, poca realitat)	1
Aspectes de Qualitat en les Indústries; les assignatures són massa repetitives; no està reconeguda la carrera a nivell oficial per a segons quines sortides professionals; hauria d'haver un Col·legi Oficial.	1
Classes teòriques massa teòriques, haurien d'estar més orientades al que realment et trobes a la indústria alimentària. Pocs professors treballen fora i no tenen gaire idea de la orientació pràctica. Treball en grup, gestió, com portar un departament, dir	1
Enfocar-ho més a temes de qualitat i higiene alimentària	1
És normal que hi hagi carències... No es pot aprofundir en tot.	1
Establir bases de sistemes de gestió: qualitat, mediambient, riscos laborals... Marcs legislatius més precisos...	1
Expressió oral, coordinació equips, i augmentar la creativitat.	1
Faltaria una formació més pràctica més realista. Les pràctiques haurien de ser obligatòries perquè la carrera no s'assembla al món laboral.	1
Gestió de qualitat -> s'hauria de fer més èmfasi. Riscos laborals.	1
Hauria faltat més comunicació (com enfrontar-se a un públic, diferents redactats...)	1
Hi ha poques pràctiques aplicades, cal aprendre a resoldre problemes que surten al dia a dia a la feina.	1
Idiomes (està buscant feina i li demanen un nivell alt d'idiomes). No es reconeix el títol a nivell europeu (ha buscat feina a l'estranger però no coneixen "Ciència i Tecnologia dels Aliments")	1
Idiomes i informàtica	1
Idiomes. Ensenyar metodologies d'organització i planificació. Informàtica. Presentacions orals, metodologies...	1
Hauria de ser de 4 anys i no de 2	1
La carrera és idònia per la seva feina. Potser algun idioma i alguna cosa més de lideratge.	1
Més base a nivell legal. Com a Tècnic va notar "pèrdua de temps" a 1er perquè s'ha d'anivellar gent que ve de diferents formacions.	1
Més formació a nivell econòmic (balanços...)	1
Més formació de producte; implantar eines i recursos d'aquest sector en altres (una crema és una maionesa).	1
Més legislació. Treballar més la comunicació. Idiomes (anglès)	1
Més pràctica	1
Més pràctiques i més temps de pràctiques	1
Més pràctiques; està contenta amb la carrera, no canviaria gaires coses.	1
No t'ensenyen el relació amb la gent. Treballar en equip. Que ensenyin a organitzar a un equip. Només de qualitats, aplicat a empresa. Idiomes. Drets laborals, nòmines... Informació laboral.	1
Normatives de restaurants. No està enfocat al món laboral. No es troba feina... No hi ha feina.	1
Potenciar la formulació	1
Que no puguis treballar mentre estudies; més pràctiques.	1
Una mica més d'enginyeria, més pràctica encarada a la indústria. Hauria de ser més llarga i aprofundir en més àmbits industrials.	1
Total	31

Resum de la taula de comentaris de l'apartat C (Distribució dels temes més citats)

Massa teoria/Manca pràctica	10 (27%)
Idiomes	9 (24%)
Eines de comunicació	5 (13%)
Marcs legislatius	5 (13%)
Qualitat/higiene alimentària	5 (13%)
Més enginyeria	3 (8%)
Pràctiques en empreses obligatòries	1 (2%)
Totals citacions	38 (100,0%)