

En fechas recientes, la Ejecutiva que usted preside fue reelegida en su cargo, ¿cómo fue este proceso?

Hace cuatro años que nos hicimos cargo de esta federación. Desde entonces, hemos mantenido y consolidado nuestra posición de liderazgo entre las distintas fuerzas sindicales presentes en este sector y; sobre todo, hemos realizado una negociación colectiva "extraordinaria" porque se ha logrado traer inversiones a Navarra por valor de setenta millones de euros y, además, no se han visto vulnerados los derechos de los trabajadores. Al contrario, nuestro empeño así como la responsabilidad que han demostrado los trabajadores han permitido que las "cuestiones sociales" (poder adquisitivo, jornada laboral, prevención de riesgos, inmigración, permisos, etc...) no se hayan visto afectadas y que, incluso, se haya creado empleo estable. Asimismo, esta negociación ha facilitado la introducción de la Ley de Igualdad en las empresas y, por vez primera, se ha regulado la figura del delegado de Medio Ambiente. En definitiva, se ha consolidado un equipo que ha demostrado que tiene capacidad más que suficiente para responder de forma satisfactoria a las necesidades que plantea este sector.

¿Cuál es su programa de actuación?

Los próximos retos a los que nos enfrentamos son de muy diversa índole. Por ejemplo, queremos que la Ciudad de la Carne sea una realidad al tiempo que pretendemos impulsar el proyecto que representa la Ciudad Agroalimentaria de Tudela y que para nosotros tiene un carácter "estratégico". Además, hay que encarar el proceso de negociación del convenio colectivo de conservas que, dado por tamaño e influencia, es muy importante así como lograr la equiparación de los trabajadores del régimen agrario con el general.

En general, ¿cómo ve al sector?

El sector agroalimentario de Navarra goza de muy buena salud. Sirvan como muestra dos datos: se ha reducido el porcentaje de mano de obra eventual y, además, somos la Comunidad Autónoma en la que menos Expedientes de Regulación de Empleo, EREs, se han presentado. En cierta forma, la alta cualificación de la mano de obra existente, los beneficios que han aportado las políticas de formación que hemos impulsado desde la UGT y que queremos seguir desarrollando en este sector así como el apoyo prestado en estos últimos tiempos a la I+D+i están detrás de esos buenos resultados. Si a esto unimos que, gracias a la colaboración del Gobierno de Navarra, las em-

“Tenemos las bases para que nuestro sector salga reforzado de esta crisis”

presas del sector mantienen sus proyectos de expansión y crecimiento entendiéndose que se dan los requisitos necesarios para que la agroindustria desempeñe un papel fundamental en la consolidación de Navarra como una "región puntera" dentro del ámbito europeo. Por tanto, las bases ya están puestas y lo único que creemos necesario es que se mantengan las mismas políticas que nos han traído hasta aquí y que se han visto reforzadas con el diseño y la puesta en marcha de iniciativas como el Canal de Navarra, la Ciudad de la Carne o la Ciudad Agroalimentaria. Creo que el futuro pasa por el desarrollo de todos esos proyectos y, por eso hemos decidido que, una de las principales líneas de trabajo que vamos a impulsar desde nuestra Federación, va a ser el apoyo decidido a ese tipo de infraestructuras.

Analicemos en detalle algunos de sus proyectos, ¿qué datos maneja la UGT sobre la Ciudad de la Carne?

Tras la última reunión que mantuvimos con el Gobierno de Navarra, se nos dijo que, en lo básico, la Ciudad de la Carne ya es una realidad y que va a salir adelante en su ubicación de Legarda. Así se generará una serie de dinámicas que redundarán en el desarrollo y la plena consolidación del sector cárnico de Navarra.

Sobre la Ciudad Agroalimentaria, ¿no le preocupa que se haya podido percibir cierta ralentización en este proyecto?

Creo que estamos ante un proyecto muy ambicioso, que siempre ha contado con el respaldo del Gobierno de Navarra y que ahora se ha visto afectado de lleno por la crisis... Bueno, salvando esa circunstancia "temporal", el proyecto está hecho y, desde la UGT, creemos que todo lo que representa la Ciudad Agroalimentaria, el valor añadido que aporta en materia de servicios, infraestructuras y logística, sigue vigente por lo que confiamos en que, a medio plazo, una parte muy importante del sector se concentre en tono a este proyecto. Sobre todo, creo que va a influir un hecho fundamental. La demanda de "calidad" a la que se enfrentan las empresas agroalimentarias es cada vez mayor y más amplia. Para poder satisfacerla, el sector ha iniciado un proceso de rápido crecimiento al que muchas compañías no pueden hacer



frente porque su sede "tradicional" se localiza en el interior de núcleos urbanos. Ahí, la Ciudad Agroalimentaria representa, sin lugar a dudas, la mejor alternativa para acoger esos nuevos desarrollos que acabo de mencionar.

Hablemos del futuro proceso de negociación colectiva, ¿cómo lo afrontan?

La próxima negociación se verá afectada por la crisis. Tenemos convenios de dos años de duración que se aprobaron con unas condiciones concretas para superar la crisis que ahora habrá que renovar y; otros, como el de conservas a nivel nacional, que es muy importante para nosotros y que está paralizado. En esos procesos, UGT hará el mayor esfuerzo posible para que los derechos de los trabajadores no sean vulnerados porque el reto es cómo combinamos la actual coyuntura con la necesidad de "actualizar" o "retomar" los temas sociales y económicos ya acordados o que están pendientes del anterior convenio. En flexibilidad, por ejemplo, el desafío que se plantea es mantener los niveles de control ya acordados para evitar situaciones de abuso en las empresas.

Por su parte, en el tema económico, UGT no va a permitir ni que se creen "escalas salariales" diferentes para un mismo trabajo ni que se introduzcan nuevas categorías que sean inferiores a la de "peón" que es la más baja de todo el sector. Igualmente, consideramos innegociable todo lo conseguido en torno al poder adquisitivo de los traba-

ADORES regulado por el IPC, las cláusulas de revisión, ... Por último, seremos muy escrupulosos para evitar restricciones en permisos o que se vincule el horario de trabajo a la subida salarial del empleado. Todo ello sin olvidar aspectos que nos piden los propios trabajadores como una formación de calidad o continuar con las políticas de igualdad o el delegado medioambiental que introdujimos en la anterior negociación.

Una parte muy importante de la mano de obra del sector es de origen inmigrante, ¿cómo le ha afectado la crisis?

En estos tiempos, lamentablemente, los primeros derechos que se ven vulnerados son los de las personas inmigrantes. Hemos redoblado los esfuerzos, junto con nuestro gabinete de inmigración, para hacer una vigilancia exhaustiva de nuestro sector. A partir de ahí, se han realizado jornadas para los empresarios que contratan a este tipo de personal para que conozcan qué beneficios les puede aportar la contratación legal de estos trabajadores.

Sin embargo, nuestro principal empeño ha ido encaminado a cualificar la mano de obra inmigrante para que sea competitiva y no pierda opciones ante el retorno que se ha producido a las labores agroindustriales de muchos operarios autóctonos que, hasta ahora, desempeñaban sus funciones principalmente en el sector de la construcción.

Le pido una reflexión final para los responsables de la agroindustria...

Nuestro sector es uno de los que más exporta al extranjero porque tenemos un producto y una mano de obra de calidad contrastada. ¿Qué nos queda por hacer? Que los trabajadores, empresarios y Gobierno de Navarra se involucren definitivamente para que el sector salga reforzado de la crisis y sea uno de los principales motores económicos de nuestra región. ¿Y eso como se logra? Bueno, es imprescindible invertir en I+D y, sobre todo, tal y como refleja el artículo sesenta y cuatro del Estatuto de los Trabajadores, las empresas debieran poner al alcance de sus empleados la información y los medios necesarios para que estos últimos puedan participar y comprometerse de forma activa con el proyecto de empresa para el que trabajan.

J.J. / PAMPLONA

servicios de alerta*

Recibe puntualmente por mail
cada quincena y en formato excel**
EMPRESAS DE RECIENTE CREACIÓN



* Para activar las alertas, simplemente hay que darse de alta en el Boletín de Noticias en www.nuevagestion.com
** Empresa, actividad, fecha, capital, domicilio y administradores
Servicio exclusivo y gratuito para suscriptores edición papel y/o digital

Tribuna

Alberto Sola Lerga

Responsable del Area Técnica de Prevención Navarra

Prevención Navarra: Nuestro objetivo es reducir la siniestralidad

Prevención Navarra es la sociedad de prevención de Mutua Navarra, creada en el año 2006. Nuestra experiencia previa dentro de Mutua Navarra y su filosofía de trabajo nos da un valor añadido que se refleja en su liderazgo en la comunidad foral y en la satisfacción de nuestros clientes. Desde Prevención Navarra queremos aportar a las empresas algo más allá del cumplimiento legal, queremos ser capaces de facilitar a las empresas técnicas y ayudas para que el trabajo en prevención de riesgos laborales tenga resultados visibles en la reducción de la siniestralidad. Para conseguir estos objetivos contamos con más de setenta personas organizadas en dos grandes áreas: el área Técnica, donde están todos los técnicos de seguridad, higiene industrial, ergonomía y psicología, y el área de Vigilancia de la Salud, don-

de se hacen reconocimientos y estudios médicos y actividades que promocionan la salud de los trabajadores en relación a los riesgos de los puestos de trabajo.

Método de trabajo

Nuestra primera toma de contacto con la empresa consiste en realizar actividades técnicas orientadas a realizar evaluaciones de riesgos específicas, planes de actuación detallados etc., con el objetivo de ayudarles a conocer los riesgos que tienen y las medidas de prevención a adoptar. Para ellos Prevención Navarra cuenta con personal especializado en los diferentes sectores de actividad, entre ellos, el sector agroalimentario, algo tan propio de Navarra.

Tenemos experiencia en la gestión y medidas preventivas en el sector alimentario, realizamos formación específica al sector agrícola y he-

Queremos aportar a las empresas algo más: ofrecerles resultados visibles en la reducción de la siniestralidad

Ayudamos a las empresas para que sus empleados tengan la formación y los medios para afrontar su tarea de forma segura

mos tenido la oportunidad de trabajar la prevención de riesgos biológicos del sector ganadero.

Una vez realizada la evaluación, ayudamos y asesoramos a nuestras empresas en la ejecución de las medidas preventivas, realiza-

mos actuaciones específicas en el sector alimentario como rediseños de puestos de trabajo para evitar lesiones por movimiento repetitivos y también elaboramos fichas de normas básicas en el sector vinícola así como de maquinaria agrícola y ganadera.

Aspectos clave

Consideramos que la Formación e Información es uno de los pilares básicos en la mejora de las condiciones de trabajo y la promoción de la cultura preventiva. Realizamos formación específica a medida para cada tipo de empresa y hemos elaborado documentación de seguridad y salud en el sector agrícola y ganadero en varios idiomas, en colaboración con entidades y asociaciones locales, teniendo en cuenta las peculiaridades de este sector. No obstante, consideramos fundamental para determinadas empre-

sas del sector agroalimentario seguir avanzando en el ámbito de la Prevención con objeto de conseguir unos hábitos seguros en los trabajadores, ya que como agentes activos en prevención pueden influir de forma muy importante en la reducción de la siniestralidad laboral.

Para ello ayudamos a nuestros clientes a poner en marcha acciones para conseguir que todas las personas de la empresa, además de que tengan los medios necesarios y los sepan utilizar, realicen su trabajo de manera segura. Si conseguimos esto conseguiremos mejorar los resultados en relación a la siniestralidad laboral de la empresa.

Los lectores de Nueva Gestión que estén interesados en ampliar la información que aparece contenida en este artículo pueden hacerlo mandando un correo electrónico a: - info@prevencionnavarra.es

El Bar Baserri recibe el Premio al Mejor servicio del Vino con Denominación Navarra

El bar-restaurant Baserri de Pamplona ha sido el establecimiento reconocido con el "Premio al Mejor Servicio del Vino Denominación de Origen Navarra" con el que se reconoce el buen servicio y tratamiento al vino que realizan los responsables de este comercio hostelero situado en pleno corazón del Casco Viejo pamplonés. Diversos representantes del Consejo Regulador, el Ayuntamiento de Pamplona y la Asociación de Hostelería Navarra fueron los encargados de entregar el citado galardón que corresponde con el peso del encargo del Baserri, Roberto Monreal traducido en copas de vino.

En total, han participado treinta y seis establecimientos de Navarra. Aquellos que se presentaron a la VIII Semana de la Cazuelica y el Vino de Navarra organizada por la Asociación de Hostelería Navarra. En esta ocasión, como novedad, con la colaboración del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Navarra, se ha entregado el Premio al Mejor Servicio del Vino D.O. Navarra. Una distinción que pretende reconocer el buen tratamiento del vino: temperaturas de servicio, cristalería, conservación, oferta, precio, exposición, información...

Gracias a sus nueva sede en la CAT, de Tudela

Ingeniería Romero proyecta reforzar la calidad del servicio que presta al sector agroalimentario

Desde sus comienzos, Ingeniería Romero ha estado muy ligada a la industria agroalimentaria prestando servicios integrales de asistencia técnica y de mantenimiento. Ahora, con la próxima apertura de su delegación en la Ciudad Agroalimentaria de Tudela sus gestores pretenden reforzar este servicio

Su fundador José Antonio Romero inició su andadura profesional realizando trabajos de mantenimiento en fábricas de este sector como; Galletas Cuetara, La Zaragozana, Campo Ebro, Galletas Polen, refrescos Kas, etc. Ahora, nuestra empresa dispone de un equipo técnico experimentado y especializado en el desarrollo de la ingeniería de detalle para la implantación de nuevas líneas de procesos productivos, consiguiendo una gran funcionalidad y óptimas condiciones de servicio. Hemos realizado la fabricación completa de maquinaria alimentaria como pas-

teurizadores; máquina para el proceso de esterilizado y pasteurizado a distintas temperaturas, montajes de túneles de congelado, líneas de proceso de fabricación de distintas salsas y legumbres, montajes para líneas de productos de cuarta gama en conserva vegetal y verduras congeladas.

Disponemos de un gran equipo de profesionales en mantenimiento correctivo y preventivo de la maquinaria agroalimentaria, contando con mecánicos de cerraduras de vidrio y hojalata, electromecánicos, soldadores homologados para realizar tuberías de altas y bajas presiones en acero al car-

bono y acero inoxidable y un amplio número de mecánicos industriales polivalentes para todo tipo de industria.

Nuestro principales clientes agroalimentarios son: Heinz Ibérica, Conservas Celorrio, Aceites Urzante, Viscofan, Carnicas Floristan, Ultracongelados Virto, Conservas Vega del Ebro, Bodegas Ejeanas, Tauste Ganadera, Agrovalle, Ultracongelados del

Duero, Urtasun Tecnología Alimentaria, entre otros.

Actualmente, hemos emprendido una decidida apuesta dentro este sector por su expansión y óptimo futuro, realizando unas nuevas instalaciones ubicadas en la Ciudad Agroalimentaria de Tudela desde las que pretendemos ofrecer un servicio inmediato a las empresas allí instaladas.

En estas nuevas instalaciones contamos con maquinaria de transformación metálica, como pueden ser; guillotinas, plegadoras y equipos de soldadura exclusivamente dedicados a la transformación de aceros inoxidables.

"Disponemos de un gran equipo de profesionales de mantenimiento correctivo y preventivo en maquinaria agroalimentaria"



IMAGEN DE UNO DE LOS ÚLTIMOS DESARROLLOS DE INGENIERÍA ROMERO