

INPROVO presenta a la “Gente del Huevo”

Entrevista a Isabel Carreño, responsable de un centro de producción y clasificación de huevos.

Isabel es la encargada general de una empresa de producción y clasificación de huevos, con 7 años de experiencia en el sector avícola.

Estudió Relaciones Laborales, que complementó con un Máster en Dirección y Gestión de Recursos Humanos en la Universidad de Murcia.

En la entrevista nos explica que su trabajo abarca diversas áreas, relacionadas con todas las actividades que se realizan en una instalación dedicada a la producción y la clasificación de huevos.

¿Cuál es tu cometido en la empresa, en qué consiste tu trabajo?

Mi trabajo consiste en el control y seguimiento diario de todas las áreas presentes en la empresa, como producción en granja, control de calidad, centro de clasificación, expediciones, mantenimiento y administración. Principalmente, estando en continua comunicación con los responsables de todos los departamentos, además de dar apoyo en la resolución de problema que pueda surgir en la gestión diaria de la empresa.

Por otro lado, la parte de análisis, planificación y gestión de indicadores relacionados con la producción de huevo, tanto de jornadas anteriores como la planificación de futuros movimientos, teniendo siempre presente nuestro camino hacia la mejora continua. Por ejemplo, planificación de recogidas de los huevos que entran desde la granja al centro de clasificación, análisis de posibles incidencias de calidad en el proceso de recogida y clasificación, análisis de los controles de calidad desde el inicio hasta el producto final, como puede ser análisis de los resultados de frescura, entre otros.

Parte de mi día a día también lo dedico a la gestión de recursos humanos, desde la selección de personal, el dimensionamiento de los recursos según los períodos de producción o la formación adecuada al puesto de trabajo.

En el centro contamos con un gran equipo de 60 empleados directos, con formación especializada y orientación polivalente, que trabajan en todo momento para garantizar la calidad del huevo que llega al consumidor final.

¿En qué ha cambiado tu trabajo en los últimos años, qué aspectos han evolucionado más?

Mi experiencia en la empresa ha ido evolucionando con el tiempo. Comencé a trabajar en esta empresa dentro del Departamento de Administración; posteriormente mis funciones derivaron como técnico de apoyo en el área de procesos y tras esta etapa donde pude conocer a fondo el funcionamiento de un centro de clasificación, fui nombrada encargada general del centro.

En todos los puestos he ido ampliando de forma progresiva mi experiencia en diferentes roles, y conociendo cada vez con más detalle todo el proceso, desde la granja de puesta hasta la clasificación y envasado.

El sector agroalimentario está en continua evolución, lo que conlleva una exigencia que tiene que ir siempre acorde con las necesidades de nuestros clientes e incluso adelantarnos a ellas. Podría nombrar, por ejemplo, la gran evolución de los sistemas de visión artificial con los que contamos en los centros de clasificación para poder detectar el huevo sucio (Egg Inspector), el huevo fisurado (Crack detector) o, las manchas internas (Blood detector) e impedir así que estos huevos lleguen al consumidor final. Además, algunos centros más avanzados incorporan también nuevas tecnologías como los sistemas de visión de falta de huevo, robotización, o la comprobación de los datos en las etiquetas, para evitar errores.

¿Qué es lo más gratificante para ti de tu trabajo? ¿Y lo que más te sorprendió al empezar a trabajar en este sector?

Lo más gratificante para mí es saber que el producto que con tanto cariño producimos y procesamos, forma parte de la dieta de millones de personas cada día, aportándoles salud.

Otro de los aspectos que sigue impresionándome es la evolución de los sistemas en la empresa, la capacidad de los compañeros de adaptarse a dichos cambios y a las nuevas circunstancias de los procesos de trabajo. El trato humano, la comunicación entre los equipos y el compartir el objetivo de servir el mejor producto, es otro de los factores que más me reconforta como responsable general de centro.

¿Qué habilidades crees que son imprescindibles en tu puesto? ¿Se adquieren con la formación, con la experiencia o depende de las capacidades de cada uno?

Pienso que se necesita tener una gran capacidad de liderazgo y gran capacidad de adaptación al cambio para tratar de obtener un producto mejor, utilizando los recursos a nuestro alcance. Esto facilita que hoy nos adaptemos a los cambios del mañana.

Otro aspecto importante es la capacidad en la toma de decisiones. En el día a día tomamos muchas pequeñas decisiones y todas deben de ir encaminadas con un único y claro objetivo que es la mejora de calidad del huevo que llega a los consumidores.

Noviembre, 2021