Fogons assegurats

CMAG
COL·LEGI DE MEDIADORS
D'ASSEGURANCES DE GIRONA

el butlletí

Índex

Núm. 163	MISE EN PLACE	3
Núm. 164	LES CINC GAMMES DELS ALIMENTS I LES ASSEGURANCES	4
Núm. 165	RAMS PURS I MULTIRISCOS	5

Formació

Activitats

FORMACIÓ I RECICLATGE PROFESSIONAL

JULIOL 2023
Dijous 20. Jornada 'Pèrdua de beneficis, la calculem bé?'

SETEMBRE 2023
Dijous 21. Conferència 'Els 10 manaments de la propietat responsable: bones pràctiques de l'empresa familiar'

OCTUBRE 2023
Dimarts 17. Conferència 'El lideratge femení en el sector assegurador'

Aquests **actes** són vàlids per a la **formació contínua** per a l'exercici de les funcions de les persones que integren els **nivells 1, 2 i 3 del Reial decret 287/2021**, de 20 d'abril, sobre formació, i de la **Resolució de la DGSFP de 3.6.2021** per la qual s'estableixen els principis bàsics dels cursos i programes de formació per als distribuïdors d'assegurances i de reassegurances.

Fogons assegurats

MISE EN PLACE

Encetem aquesta nova secció que voldrà ser com una píndola d'humor i reflexió dins d'*El Butlletí*, un petit "divertimento" en què jugarem amb les semblances i analogies que pot tenir l'activitat de mediador d'assegurances amb la cuina. Al capdavall som nosaltres qui cuinem les pòlisses que ens demanen els nostres clients.

Les companyies aseguradores són els nostres proveïdors, com ho són els establiments d'alimentació, els mercats i els supermercats, les peixateries, carnisseries, fruiteries o verduleries per a un cuiner. Els diferents productes aseguradors que ens ofereixen són els ingredients amb què cuinem. Els clients o assegurats són els comensals, els mediadors són els cuiners i els despatxos de mediació són la cuina del restaurant on tractem el producte, l'afinem i l'adaptem al gust i paladar del nostre client.

De la mateixa manera que no només trobem assegurances als despatxos professionals de mediadors sinó a qualsevol lloc i per qualsevol mitjà, per telèfon, Internet, a les xarxes socials, en un banc o en un supermercat, una cosa semblant passa amb l'accés a la cuina i els aliments. Més enllà dels restaurants clàssics d'abans ara podem endrapar a mil llocs i de mil maneres diferents, des del menjar ràpid i menjar porqueria a les màquines expenedores, *food trucks*, aliments de quarta i cinquena gamma, càtering i menjar a domicili, bufets lliures, *self-service* i menjar per emportar, dels restaurants caixer i halals, establiments temàtics i d'altres especialitzats, als gurmets, de cuina d'autor, d'avantguarda o els tecnoconceptuals, passant pels vegans i macrobiòtics.

Amb imaginació i un punt de follia per aromatitzar el plat us intentarem distreure amb aquest menú i dibuixar-vos un petit somriure en cada butlletí per fer-vos-en més amena la lectura.

Bona cuina!

Abraham Simon-Ferré
Mediador d'assegurances
Activista de la cuina tradicional

Formació

Activitats

FORMACIÓ I RECICLATGE PROFESSIONAL

OCTUBRE 2023
Dimarts 17. Conferència 'El lideratge femení en el sector assegurador'

NOVEMBRE 2023
Dijous 23. Curs 'L'assegurança de transport de mercaderies'

Aquests **actes** són vàlids per a la **formació contínua** per a l'exercici de les funcions de les persones que integren els **nivells 1, 2 i 3 del Reial decret 287/2021**, de 20 d'abril, sobre formació, i de la **Resolució de la DGSFP de 3.6.2021** per la qual s'estableixen els principis bàsics dels cursos i programes de formació per als distribuïdors d'assegurances i de reassegurances.

CURS NIVELL 1

FEBRER 2024
Dilluns 5. Inici Curs Nivell 1 (Curs de formació en matèries financeres i d'assegurances privades – Certificat Nivell 1). Semipresencial. Format HÍBRID.

Aquests **curs** és vàlid per a la **formació inicial** per exercir l'activitat de **corredor/a d'assegurances** exigit a les persones enquadrades en el **nivell 1** definit en l'article 7.1 a) del **Reial decret 287/2021**, de 20 d'abril, sobre formació, i de la **Resolució de la DGSFP de 3.6.2021** per la qual s'estableixen els principis bàsics dels cursos i programes de formació per als distribuïdors d'assegurances i de reassegurances.

Fogons assegurats

LES CINC GAMMES DELS ALIMENTS I LES ASSEGURANCES

Seguint el fil de l'anterior butlletí us vull explicar què són les gammes dels aliments. No fa massa anys, quan érem petits, gairebé tots els aliments ens arribaven frescos i, com a molt, hi havia conserves i alguns aliments salats. En pocs anys tot això s'ha girat com un mitjó i l'oferta que trobem ens pot arribar a destarotar. No tots els aliments es venen ni es presenten de la mateixa manera abans de ser consumits. Les gammes dels aliments és una classificació recent, de la primera a la cinquena, que es fa per ajudar-nos a identificar quin és l'origen i el tractament a què han estat sotmesos. Igual que no totes les assegurances arriben al públic de la mateixa manera, pel mateix canal i en el mateix estat. Algunes són estandarditzades i sense possibilitat d'adaptar-les; algunes es compren directament a fàbrica; algunes es venen per telèfon, amb un interlocutor ignot; algunes les fan contractar al mateix públic mitjançant el seu ordinador, però sense cap supervisió ni assessorament; d'altres directament les imposen, si us plau per força, quan demanem un crèdit, com si fos un menú obligatori; d'altres ens venen incloses a l'adquirir alguns productes i després podem acudir als que hi entenen, als professionals de les assegurances, als mediadors.

La primera gamma agrupa aquells aliments en el seu estat original, que no han estat sotmesos a cap mena de tractament ni manipulació i mantenen totes les seves propietats. Són els productes frescos com les carns, els peixos, les hortalisses o les fruites, però també els cereals, els bolets, els llegums, les granes. Són els productes de més qualitat però requereixen després la intervenció d'un cuiner professional per a la seva preparació, elaboració, i per donar-li un tractament per trobar el seu punt exacte de cocció i treure a lluir totes les virtuts organolèptiques. Els professionals de l'alta restauració treballen gairebé sempre només amb productes d'aquesta primera gamma.

La segona gamma ja aplega les conserves, solen ser aliments que ja han rebut un tractament previ i han estat envasats. Solen contenir conservants i additius per millorar-ne l'aspecte, color o textura. Tot i que hi ha bons productors artesanals, la gran majoria es produeixen en grans indústries, són productes estandarditzats. La tercera gamma acull els productes congelats, siguin hortalisses, carns o peixos. Tenen l'avantatge que poden ser consumits en el moment que es desitgi però la congelació els fa perdre part de la seva qualitat. La quarta gamma són els aliments frescos com la fruita i verdura però que prèviament s'han desinfectat, netejat, pelat o tallat i envasats en bosses amb atmosferes modificades, són molt pràctics però aquest procés els resta part de la qualitat que tenen els productes frescos originals. I la cinquena gamma agrupa els productes que ja han estat preparats, elaborats, cuinats i envasats, sovint també són congelats i generalment només cal escalfar-los i emplatar-los per consumir-los. Cada cop més la restauració acut a aquesta gamma, així podem trobar-nos les mateixes croquetes o lasanyes en diferents establiments, on el cuiner ja no cuina.

L'evolució de l'oferta i format dels aliments, com veieu, té molta similitud amb l'evolució que ha tingut la venda d'assegurances, tothom vol vendre més encara que sigui de qualsevol manera. Però podeu estar segurs que els millors àpats es continuen fent amb els aliments de la primera gamma i cuinats per cuiners professionals, igual que les millors assegurances són les que fan els mediadors d'assegurances, col·legiats, si és possible.

Abraham Simon-Ferré
Mediador d'assegurances
Activista de la cuina tradicional

Formació

Activitats

FORMACIÓ I RECICLATGE PROFESSIONAL

GENER 2024
Dijous 25. Jornada informativa 'Conveni col·lectiu de la mediació 2023-2026: principals novetats"

FEBRER 2024
Dijous 22. Conferència 'Els cignes negres i el seu impacte en la indústria de les assegurances'

MARÇ 2024
Dijous 21. Conferència 'Plans de pensions per a autònoms i empreses' (títol pendent de concretar)

Aquests **actes** són vàlids per a la **formació contínua** per a l'exercici de les funcions de les persones que integren els **nivells 1, 2 i 3 del Reial decret 287/2021**, de 20 d'abril, sobre formació, i de la **Resolució de la DGSFP de 3.6.2021** per la qual s'estableixen els principis bàsics dels cursos i programes de formació per als distribuïdors d'assegurances i de reassegurances.

CURS NIVELL 1

FEBRER 2024
Dilluns 5. Inici Curs Nivell 1 (Curs de formació en matèries financeres i d'assegurances privades – Certificat Nivell 1). Semipresencial. Format HÍBRID.

Aquests **curs** és vàlid per a la **formació inicial** per exercir l'activitat de **corredor/a d'assegurances** exigit a les persones enquadrades en el **nivell 1** definit en l'article 7.1 a) del **Reial decret 287/2021**, de 20 d'abril, sobre formació, i de la **Resolució de la DGSFP de 3.6.2021** per la qual s'estableixen els principis bàsics dels cursos i programes de formació per als distribuïdors d'assegurances i de reassegurances.

Fogons assegurats

RAMS PURS I MULTIRISCOS

Sabem que si reculem en el temps veiem que els primers contractes d'assegurances eren per cobrir un sol tipus de risc molt concret com van ser les assegurances marítimes pel gran risc que suposava en aquells temps traslladar mercaderies amb aquells antics vaixells. Si anem avançant en la història, parlant de riscos concrets, veiem que arran del gran incendi de Londres de 1666, on es cremaren 12.000 cases, nasqué l'assegurança d'incendis i només d'incendis. A finals del XIX neix a Anglaterra l'assegurança d'RC dels automòbils i encara avui l'obligatòria és només d'RC. Així constatem que les beceroles de les assegurances eren per garantir només un sol tipus de risc i encara arrosseguem aquest fet en la Llei de contracte d'assegurança en què trobem la regulació d'aquests rams "purs": incendi, robatori, RC, transport, crèdit, defensa jurídica, vida, decessos, malaltia... No és fins a la segona meitat del segle XX que apareixen en el nostre país les assegurances multiriscos que combinen alhora diferents rams.

Rumiant una mica, veiem que en la història de la cuina succeeix quelcom semblant. Els primers cuinats, abans del neolític, és a dir, abans que els humans fóssim capaços de crear olles i cassoles de terrissa que suportessin la flama d'un foc i on coure diferents ingredients alhora, la cocció del aliments era només per apropament al foc, a una flama, a una brasa, sobre una llosa roent o soterrats a la cendra, però no hi havia barreja, cuinaven un sol aliment. Caçaven un ocell, una cabra o una sargantana i la coïen. No tenien encara cap atuell on fer una sopa o un guisat al foc amb diferents ingredients. El mateix passava amb els peixos, crustacis, plantes, bulbs o arrels. Eren com els rams purs que hem esmentat. No per ser una cuina primitiva deixa de tenir el seu interès gastronòmic, ans al contrari. De fet, encara a dia d'avui, feliçment arrosseguem aquestes menges primitives i de només un producte en concret com són les cargolades, costellades, sardinades, escalivades o calçotades. No penseu que les coccions d'un sol aliment requereixen tenir menys coneixements tècnics culinaris, només cal pensar en com troben el punt exacte de cocció els nostres companys bascos quan s'enfronten a fer un rom o turbot a la brasa, o com els mestres "asadores" castellans enfornen aquells xais de llet que surten cruixents per fora però tan melosos per dins. Cal un gran control del foc i del temps. No tot rau només en la cocció, sinó que també cal saber trobar i triar el millor producte. No tots els llobarros, encara que siguin salvatges, són iguals. Un llobarro de la Mar d'Amunt que es brega dia a dia davant els rocams del cap de Creus assotat per la tramuntana no té res a veure amb un llobarro formiguer, amb un llobarro que viu de les deixalles dels pescadors a la bocana d'un port o a la desembocadura de la Tordera dels residus que aboca. El mateix succeeix amb els rams purs, no per ser més antics són més senzills. Cal tenir ofici i conèixer cada ram i l'abast concret de les seves garanties, els límits, les exclusions i saber triar l'asseguradora que millor "ho toca".

A partir del neolític, amb l'arribada de les olles, les cassoles i les paelles, tot es complica, ja podem barrejar i cuinar diversos ingredients alhora, les opcions s'amplien i les possibilitats combinatòries són inesgotables. Arrossos a la cassola, paelles, escudelles, estofats, guisats, ofegats amb desenes d'ingredients aplegats. És a dir, els multiriscos han arribat. I això és bo en tots els sentits, però sovint, com passa amb la cuina, perdem el nord i fins i tot ara trobem croquetes de paella amb xoriço com en una assegurança de la llar podem trobar garanties tan insòlites com l'assessorament i assistència per a plantes domèstiques.

Rosalia, el roser del balcó té pugó! Truca al "seguru", coi!

Abraham Simon-Ferré
Mediador d'assegurances
Activista de la cuina tradicional