



Te encuentras en Inicio /



## El Congreso de limpieza e higiene analiza el complejo momento por el que pasa el sector

22-04-2013

Más de 200 profesionales del sector de la limpieza e higiene profesional se dieron cita en Valencia, los pasados 28 y 29 de mayo, en el *III Congreso de limpieza e higiene profesional*. En él se desarrollaron diversos debates para profundizar en las cuestiones que afectan a un sector que se encuentra en uno de sus periodos más complejos.

El *III Congreso de limpieza e higiene profesional* dio comienzo con una interesante mesa redonda en la que se analizaron las claves de la situación actual del sector. Un presente marcado por la recesión, a pesar de lo cual, los especialistas auguran un futuro optimista que tiene que jugar gran parte de sus bazas en el ámbito internacional.

**Rafael Oropesa**, director de la revista 'Limpiezas', aseguró en la jornada inaugural que *"el margen comercial ha caído alarmantemente y el número de empleados se ha reducido también mucho. No obstante hay que confiar en el sentido común de todos los actores, sin olvidar la importancia que adquiere la innovación continua"*. Según los datos, entre 2012 y 2013 por primera vez ha disminuido el consumo de productos de limpieza de uso doméstico y aún mucho más el de productos de uso industrial.

Todos los ponentes insistieron y coincidieron en que el presente está marcado por la innovación, la mejora de la competitividad y la internacionalización. Según afirmó **Josep Pinet**, presidente de Asfel, *"se ha producido un 20-21% de decrecimiento del sector en el último periodo en el mercado nacional, si bien se ha observado el efecto contrario en el mercado internacional. Estamos observando una profunda tecnificación y profesionalización de la oferta y un incremento del tamaño por fusiones o alianzas entre empresas para gestionar el mercado global"*.

### La limpieza en la restauración

Las alergias y la importancia de la limpieza en la restauración para evitar contaminación cruzada centraron otra de las mesas redondas. **Manuela Márquez**, directora de Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten de Madrid y **Antonio Pérez**, director de Producción, Calidad y Logística del Grupo Rodilla, coincidieron en que los establecimientos alimentarios deben crear, aplicar y mantener procedimientos eficaces de control para garantizar la producción de alimentos seguros, de acuerdo con los principios en

los que se basa el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), para lo que es necesario incorporar datos técnicos en los productos, formar a los manipuladores de alimentos y establecer procedimientos de trabajo específicos.

Otra de las intervenciones que generaron especial interés fue la titulada, *“La limpieza en un hospital público. Luces y sombras de un servicio externalizado”*, conducida por **Mercedes Moreno**, jefa de Servicios de Gestión y Servicios Generales del Hospital Universitario La Paz

La tercera edición del congreso fue clausurada por el escritor **Leopoldo Abadía**, quien disertó sobre lo que él denomina *“La hora de los sensatos esperanzados”*. Amena y cargada de humor, la experiencia de Abadía sirvió de colofón a dos jornadas en las que se dio respuestas concretas a las necesidades imperantes del sector de la limpieza e higiene profesional, desde todos sus ángulos.

[www.congresonacionaldelimpieza.com/](http://www.congresonacionaldelimpieza.com/)