



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/