Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

ISABEL DOYS es Ingeniera Técnica Agrícola y licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, con una trayectoria de más de 13 años en cocinas para colectividades. Tras su paso por Arcasa como directora de Calidad, ha fundado Normafood, donde ofrece servicios de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria para *foodservice*. @: isabeldoys@normafood.com.

¿Es necesaria la formación del manipulador de alimentos? ¿Cómo impartirla?

22-10-2014

Isabel Doys

La legislación con respecto a la formación de los manipuladores de alimentos ha cambiado varias veces en los últimos años. Hasta el año 2000 era obligatorio el famoso carnet de manipulador que debía ser expedido y renovado periódicamente por empresas autorizadas. Posteriormente, se introdujo en la legislación el concepto de 'formación continuada' para establecer que la formación de los manipuladores debe estar presente a lo largo de su vida laboral.

Des de el año 2000 continuaban impartiendo la formación empresas autorizadas pero ya no era necesario expedir un carnet ni renovarlo cada cierto tiempo. En Catalunya, las entidades de formación de manipuladores de alimentos (EFMA) estaban autorizadas y controladas por la Generalitat para el ejercicio de su actividad de formación.

En el año 2010 se derogó el RD 202/2000, que establecía las normas relativas a los manipuladores de alimentos, mediante el RD 109/2010 por el que se modificaron diversos reales decretos en materia sanitaria. Así pues, con estos cambios, se trasladó la responsabilidad de la formación de los manipuladores a los distintos operadores económicos y se eliminaron las autorizaciones y controles para las entidades de formación de los manipuladores de alimentos.

Con todos estos cambios la primera pregunta que puede hacerse cualquier propietario o gestor de una cocina es ¿pero entonces es necesario la plantilla haga formación si ya no existe control y se han eliminado las autorizaciones y permisos?

La respuesta es 1.000 veces sí. Un manipulador de alimentos trabaja con productos alimentarios y sus actuaciones pueden tener consecuencias sobre la salud de las personas. Partiendo de esta definición, existen diversos grados de manipulación en función de los puestos de trabajo y es por ello que el propio real decreto resalta la necesidad de adaptar la formación y que sea continuada a lo largo del tiempo.

A partir de aquí, la siguiente pregunta sería ¿qué tipo de formación busco para la plantilla? No hay una respuesta única a esa pregunta y probablemente las distintas empresas que imparten formación puedan tener discrepancias. Al final, es cuestión de escoger un criterio.

Bajo nuestro punto de vista, la formación es una herramienta de cambio. A continuación enumero algunos aspectos que se deben tener en cuenta a la hora de escoger la mejor formación para que ésta sea provechosa:

– ¿Presencial o a distancia? Lo primero que hay que tener claro es lo que estamos haciendo. Si contratamos una formación para los manipuladores, como mínimo tenemos que partir de dos objetivos: 1) cumplir con la legislación y facilitar que el personal se forme y 2) que aprendan y nos ayuden a mejorar las condiciones, la gestión y la seguridad en nuestro negocio.

Si además de estos objetivos tengo otros más concretos para mi cocina en relación a la seguridad alimentaria (cambiar los procesos en la cocina, mejorar el orden de cámaras y neveras, que el personal se responsabilice de los controles que me exige el inspector…) tengo que preguntarme honestamente qué método de formación y qué temario creo que es mejor para que el personal asimile todos los conceptos técnicos. Con qué método van a prestar más atención y qué les facilitará la mejor adaptación a su puesto de trabajo.

La formación presencial permite conectar con el personal, corregir ideas erróneas al momento, profundizar en aquellas personas más incrédulas y asentar todos los conceptos. Evidentemente la formación a distancia es una alternativa más económica e incluso más cómoda, pero el precio hay que medirlo en rendimiento.

– ¿Estándar o adaptada? Evidentemente es mucho mejor una formación adaptada a tu personal y a tus instalaciones, aunque requiere mayor dedicación por parte del formador y por lo tanto será más caro. Que un curso de formación tenga un temario estandarizado es una cuestión de pragmatismo, lo que sí que es necesario es constatar la preparación y experiencia del formador,

además del temario y duración del curso.

En este momento es interesante hablar del *Plan de formación*. Es un autocontrol exigido por la Generalitat que consiste en planificar la formación de la platilla a largo plazo para conseguir que avance en sus conocimientos y aumente su concienciación. Desde NormaFood recomendamos plantear una formación que combine un temario base con todos los conceptos técnicos importantes, para posteriormente adaptar formaciones más cortas y adaptadas a los puestos de trabajo.

La formación adaptada tiene una ventaja mucho más valiosa que todo lo demás: que se centra en las instalaciones y procesos de tu negocio pudiendo hacer hincapié en los puntos más críticos y dar consejos y soluciones realistas a tus recursos. Si la acción formativa tiene calidad, pueden combinarse las distintas posibilidades y llegar a un alto nivel de formación de la plantilla en un período de tiempo.

¿En una aula o *in situ*? Por experiencia, sabemos que una formación en una aula, fuera de horario laboral y durante 4 horas aburre hasta al manipulador más aplicado. Aún así, cuando el grado de formación del personal es muy escaso es necesario empezar por una buena base. El temario y el método a la hora de impartir los contenidos son muy importantes para mantener el interés y la atención de los alumnos.

Otro factor determinante es la experiencia y conocimiento del sector por parte del formador, ya que utilizará recursos y ejemplos que les serán familiares y cotidianos. Combinar una acción formativa en aula con otras más cortas y específicas en el propio puesto de trabajo es una solución infalible para la asimilación de todos los conceptos. Por ejemplo, podemos explicar el concepto de contaminación cruzada en el aula, estableciendo medidas preventivas, hablando del color de las tablas de corte, de cómo separar las manipulaciones entre distintos alimentos… pero todo adquiere una dimensión más práctica y resolutiva si puedes situarte en la cocina y dar instrucciones concretas con los recursos y el espacio real en el que se trabaja.

– ¿Larga o corta? Volvemos a la recomendación de combinar distintos tipos de acciones formativas. Si tenemos que explicar todos los conceptos básicos, obviamente necesitamos un mínimo de duración. Pero si lo que queremos explicar es, por ejemplo, cómo llevar a cabo el *Plan de limpieza y desinfección* y qué productos químicos usar, podemos organizar una cápsula formativa de una hora en las propias instalaciones con los productos, los utensilios y la planificación de limpieza establecida.

También cabe la posibilidad de hacer una acción formativa fraccionada para adaptarse mejor a los horarios disponibles y que los alumnos se concentre en el temario por menos tiempo.

– ¿Solamente seguridad alimentaria? Como ya hemos dicho, la formación es una herramienta de cambio y la seguridad alimentaria no es un elemento aislado y ajeno a la organización de la cocina. Hemos impartido muchas acciones formativas más enfocadas a mejorar la gestión y orden en la cocina que a los conceptos clásicos de seguridad alimentaria.

En el modelo de trabajo que se haya planteado, la plantilla no es ajena; convencerlos y hacerlos partícipes puede ser la clave de un cambio radical.

En definitiva, la formación de los manipuladores es un pilar fundamental en la organización de cualquier cocina profesional y en la seguridad de sus manipulaciones. El *Plan de formación* es una medida preventiva transversal en el plan APPCC que toda cocina debe implementar y mantener.