



FÉLIX MARTÍN es licenciado en veterinaria y experto en gestión de la calidad e innovación, aplicadas al aprendizaje permanente de las organizaciones. Hace unos años creó **Formainnova Bio**, una plataforma para desarrollar propuestas formativas de interés para el sector de la restauración colectiva. @: felmargar@gmail.com

¿Formación desde el miedo a la sanción? ¿O desde la responsabilidad?

03-12-2014

Félix Martín

¿Se toman las empresas la formación como un puro trámite obligatorio? ¿Están informadas de lo que pueden y deben hacer al respecto? Félix Martín se lamenta en este artículo de lo devaluada que está la formación para el empleo y de que muchas empresas forman por miedo a la sanción más que por responsabilidad.

Sigue existiendo confusión en el sector respecto a la necesidad u obligatoriedad de la formación de los manipuladores de alimentos que trabajan en las empresas de restauración colectiva y social. Por increíble que parezca, como formador me realizan habitualmente preguntas (los trabajadores y, lo que es más grave, las propias empresas) similares a estas:

- ¿Sigue existiendo el 'carnet de manipulador de alimentos'?
- ¿Es obligatoria formación en higiene alimentaria para trabajar en el sector?
- ¿Existen programas normalizados u obligatorios de formación para la manipulación de alimentos?
- ¿Quién puede formar a los manipuladores de alimentos?
- ¿Tiene caducidad la formación? ¿Quién decide cuándo y cómo formarse? ¿Los inspectores de sanidad? ¿El estado? ¿Cada comunidad autónoma?

No voy a responder a estas preguntas, sino que me voy a remitir a una 'nota informativa sobre la formación de manipuladores de alimentos en las empresas alimentarias tras la derogación del real decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos', emitida por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, Aecosan (Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad), hace ahora un año. En dicha nota se explica, entre otras cosas que:

- Los operadores de empresa alimentaria están obligados a establecer y aplicar un plan de formación en higiene de alimentos apropiado para cada empleado, de acuerdo a sus necesidades concretas y a su ámbito específico de actuación.
- La formación en higiene de alimentos, por tanto, depende de lo que cada operador de empresa alimentaria concreta busca y necesita para cumplir con los requisitos establecidos en la legislación de aplicación.
- No existe ningún requisito a nivel nacional especificado respecto a los contenidos, el examen, el profesorado, o la forma de impartir la formación sobre higiene de los alimentos.
- Para que dicha formación se considere adecuada, debe adaptarse a las necesidades del puesto de trabajo específico del manipulador
- Es responsabilidad del operador económico que se incluya en el plan de formación una revisión y actualización periódica de los conocimientos del manipulador.
- Ya no existe el antiguo carnet de manipulador, y no hay modelo oficial o normalizado.

Creo que esta nota aclara cualquier duda al respecto. Se puede acceder al [texto completo](#) de la nota.

Me gustaría incidir en un aspecto que está muy poco asimilado por las pequeñas y medianas empresas y es el de su total y exclusiva responsabilidad en la gestión de la seguridad alimentaria de su negocio, incluida la determinación de aquellos contenidos objeto de formación o de actualización entre sus empleados.

Las empresas no pueden mirar hacia otro lado o decir que *"ya formaremos cuando sea obligatorio..."* o *"cuando nos lo diga Sanidad"* o *"cuando nos informe nuestra asociación profesional"...*

A ver si las pymes (y algunas asociaciones de empresas, cámaras de comercio y demás agrupaciones) se enteran de una vez que la obligación existe desde 'ya' y que la responsabilidad es exclusivamente suya, personal, individual e intransferible. Así de claro y de simple. Ellas deben decidir cómo, cuándo y en qué formarse. Y si deciden formarse desde la responsabilidad o desde el miedo.

Reacción ante las amenazas

Compruebo con tristeza, algunos programas formativos ofrecidos a las empresas del sector desde el miedo a la sanción. Es lamentable, pero seguro que es fruto de la experiencia y síntoma de que ésta es la única manera que tienen muchas empresas de reaccionar (cuando sienten una amenaza grave que se cierne sobre ellas).

Es como si cuando vas a la autoescuela lo primero que te sueltan al entrar por la puerta son las sanciones por conducir sin carnet, los puntos que puedes perder y las multas en euros ¿No es más correcto incidir en la responsabilidad del conductor, en que la salud o la vida de terceras personas está en sus manos e incluso en cómo realizar una conducción eficiente y medioambientalmente responsable?

Este enfoque formativo es tan real como desafortunado. Está claro que es mejor formar desde la sensibilización y la responsabilidad de cada empresa. Es la única manera de ir construyendo una mejor sociedad entre todos. Si las empresas, tanto de restauración como de formación, no son capaces de asumir sus propias responsabilidades legales y morales, 'apaga y vámonos' que diría el castizo.

Más allá, están aspectos como la orientación al cliente, la visión de negocio, el estudio del mercado, las medidas de eficiencia, etc. Y digo esto aprovechando la circunstancia de que en pocos días entra en vigor el Reglamento UE 1169/2011 sobre **información alimentaria al consumidor** y, salvo honrosos casos, muchas de las empresas de hostelería y restauración ven esta circunstancia como una carga más, otro trámite inútil, "*ganas de tocar las narices con la 'dichosa' información sobre los alérgenos a los clientes*".

Algunas empresas de formación, viendo oportunidad de negocio, venden formación relacionada explicando que "*una persona alérgica se puede morir en cuestión de minutos en tu comedor*" o que "*las sanciones serán de no sé cuántos miles de euros*".

Así está de devaluada la formación para el empleo. Una formación concebida muchas veces como un negocio a costa de lo que sea. Si hay que vender miedo, pues se vende. Y si hay que regalar un jamón, pues se regala. Eso sí: regalar conocimiento, sensibilizar, comprometerse socialmente, hacer llegar la información veraz a la sociedad (y por supuesto a las empresas)... ¡Eso no! ¿Para qué?

Así nos va...