



“La formación sólo es eficaz si se pueden modificar hábitos y conductas de trabajo”

16-07-2013

Félix Martín es licenciado en veterinaria y experto en gestión de calidad e innovación. Tras 20 años trabajando en la formación para el empleo, en muchas ocasiones dentro del ámbito de la higiene y seguridad alimentarias, este madrileño afincado en Asturias creó FonmainnovaBio; una plataforma para desarrollar propuestas formativas de interés para el sector de la restauración colectiva. Martín es colaborador habitual de nuestro portal.

– **¿Qué te empuja a emprender la aventura de FormainnovaBio? Y ¿cuándo?**

– **FormainnovaBio** surge de la combinación de varios aspectos que me apasionan: la seguridad alimentaria, la formación para el empleo, la mejora continua y la innovación. Llevo veinte años trabajando en el ámbito de formación orientada al empleo, en muchas ocasiones dentro del ámbito de la higiene y seguridad alimentarias. En otoño de 2012, casi como un divertimento profesional, surgió la idea de crear un portal de recursos para profesores, alumnos, empresas o cualquier persona interesada por el sector alimentario, usando las tremendas posibilidades que hoy en día nos ofrecen las tecnologías de la información y la comunicación. Después de varios meses de trabajo generando y compartiendo información en formainnovabio.com, en [Facebook](#), [LinkedIn](#), [Twitter](#) o [You Tube](#), nos animamos a desarrollar algunas propuestas formativas que pensamos que pueden ser de interés para el sector de la restauración colectiva.

– **¿Cuál es tu relación con el sector de la restauración y las cocinas industriales?**

– He tenido la oportunidad de formar a cientos de manipuladores de alimentos, muchos de ellos del sector de la restauración y casi siempre en las instalaciones de las empresas, lo que me ha permitido compartir muchas horas de formación y de conversación con profesionales del sector y conocer de primera mano sus ámbitos de trabajo, sus sensibilidades y sus necesidades. Además, he

podido implantar planes de autocontrol sanitarios basados en el APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos) en cocinas escolares, hoteles, residencias, etc.

La clave está en la actitud respecto a la seguridad alimentaria

– Vuestros cursos están orientados a mejorar los sistemas de seguridad, la calidad y la inocuidad alimentaria... ¿qué se está haciendo mal para que se den tantos casos de contaminación alimentaria?

– El problema es que muchas veces no existe una actitud correcta ante el trabajo, en ocasiones debido al desconocimiento de los temas, pero no siempre. Una formación sólo es eficaz cuando se consiguen modificar hábitos y conductas de trabajo y ésta es la clave del problema: sensibilizar y responsabilizar a los manipuladores de alimentos y a sus responsables de que la salud de los consumidores pasa por sus manos. Y esto sólo se consigue desde una formación muy cercana a las empresas y orientada a prevenir problemas concretos.

En mi opinión existe mucha oferta sobre formación en seguridad alimentaria. Muchos cursos se limitan a transferir información al alumnado, pero muy pocos tienen el enfoque de intentar cambiar actitudes en los trabajadores. Es un caso muy parecido a la formación para obtener un carné de conducir. Tan importante o más que conocer las normas de tráfico (información) es, conseguir la actitud y la responsabilidad correcta cuando se trata de ponerse al volante de un vehículo; si no se consigue este segundo objetivo, la formación se queda incompleta, muy coja y luego vienen los problemas.

–¿Dónde está la clave para evitar los fallos en los sistemas de seguridad?

– En reconocer la responsabilidad que tienen el personal de cocina y el de limpieza-desinfección. Muchas veces su trabajo está poco reconocido, pero la realidad es que la seguridad alimentaria está en manos de estas personas. Simplemente conociendo los principios básicos de la seguridad alimentaria y aplicando el sentido común se podrían prevenir la mayoría de los problemas. Es muy importante que el manipulador sepa adaptarse a las condiciones de trabajo. Generalmente tiene siempre herramientas y recursos para trabajar con higiene.

Siguiendo con el símil, el conductor siempre debe adaptarse al vehículo, a la vía por la que circula y a las condiciones ambientales; independientemente de si circula con coche de alta gama o con un utilitario de veinte años, ya sea por una autopista, por una carretera de noche o por una ciudad, siempre tiene recursos para circular con seguridad. Esta mentalidad es fundamental que la interioricen tanto los profesionales de las cocinas, como el personal de dirección o gerencia de los establecimientos.

– Ahora llega el verano y los problemas con las toxiinfecciones aumenta ¿no es un tema que debería estar ya superado y controlado?

– Imagínate un puñado de salmonelas en una crema pastelera. Para que esas bacterias puedan causar un brote necesitan multiplicarse hasta alcanzar un número enorme de individuos, capaces de superar las defensas naturales de una persona (el ácido gástrico, por ejemplo). Es como intentar el asalto a un castillo y sobrepasar sus murallas; unos pocos soldados no lo pueden hacer, pero si el número es muy alto, algunos lograrán colarse dentro del castillo. Si esa crema está siempre en la nevera... ¡las salmonelas no se multiplican! y esto es una gran noticia. En otras palabras, la salmonela nunca debería notar si es invierno o verano y si lo nota es porque hay un manipulador que se lo está permitiendo y, claro, a más calor ambiente, más rápido se multiplican y ahí viene el problema. Al final volvemos a lo mismo, la salud del consumidor está en las manos de los manipuladores y sus responsables y éstos deben estar tanto formados como responsabilizados adecuadamente. Evidentemente ¡existe mucho trabajo aún por hacer!

– Hablando de colectividades, ¿crees que está relacionado si el sistema es autogestionado o externalizado con un mayor o menor nivel de seguridad alimentaria? Dirías que tiene que ver el tamaño de la empresa con la mayor o menor concienciación respecto a los temas de seguridad.

– Me remito a lo ya comentado antes. Cualquier sistema o modelo de seguridad alimentaria en una empresa necesita la implicación directa y diaria de sus trabajadores, independientemente de su tamaño. De nada sirve que vengan a hacernos controles señores vestidos de blanco y con mascarillas y que nos hagan cumplimentar una serie de registros si no sabemos el por qué y el para qué de todo ello. De nada sirve tener el mejor coche, pasar todas las ITV's y revisiones en los mejores talleres si luego no tenemos la actitud correcta para conducirlo con prudencia. Vuelvo al tema de las actitudes, que tiene que ver con el “alma” de las organizaciones, con sus intangibles, con su política; ahí está realmente la clave. Lo externo no deja de ser un apoyo muchas veces necesario, pero si no abordamos las conductas nos quedamos a medio camino.

La importancia del aprendizaje permanente

–¿Se valora en nuestro país la formación permanente de los trabajadores?

– Creo que, a diferencia de otros países, en España el concepto de formación permanente está muy poco valorado. Nosotros nos centramos más en una formación inicial, del nivel que sea, que es totalmente imprescindible, pero dejamos de lado la necesaria formación a lo largo de toda la vida (el *lifelong learning* que dicen los anglosajones) y aquí radica la clave para que el personal trabajador aporte valor añadido a sus empresas y por lo tanto, competitividad. Ahora se está intentado volver a poner en valor la figura del aprendiz, pero en mi opinión la clave está en el aprendizaje permanente (que no es lo mismo) de los trabajadores y las empresas pues ahí radicará su capacidad de adaptación, de cambio, de evolución y su competitividad.

Por otra parte la formación no tiene por que ser cara. De hecho, la mitad de las empresas del sector alimentario español desconocen que sus trabajadores pueden acceder de forma prácticamente gratuita a planes de formación específicos a través de las cuotas de formación profesional que pagan. En cualquier caso, la formación, bien planificada y orientada, nunca debe considerarse como un gasto sino como una inversión para una empresa.

– Actualmente hay muchísimas empresas dedicadas a la formación, ¿qué valor añadido aporta FormainnovaBio

– Intentamos abordar temas que puedan ayudar a las empresas alimentarias a solucionar problemas concretos. Como te comentaba

antes, el objetivo es conseguir el cambio de actitudes. Esto se consigue de la manera más eficaz posible impartiendo la formación ‘*in company*’, es decir en las propias instalaciones de las empresas. Esto es realmente eficaz, puedes creerme, y así lo haremos cuando sea posible.

Por otra parte, no podemos despreciar las infinitas posibilidades que las nuevas tecnologías de la información y la comunicación nos ofrecen para democratizar la formación. A través de internet podemos hacer llegar la información a cualquier rincón, en cualquier momento, a cualquier ritmo de trabajo y un coste mucho más asequible, aunque el impacto emocional en el alumnado es menor. Lógicamente también existen fórmulas mixtas que permitirán combinar las ventajas de la formación ‘*in company*’ con la formación y tutorización a través internet, intentado buscar siempre la fórmula que mejor se adapte a las necesidades y expectativas de cada caso.

– Día a día aumentan los casos de personas con alergias e intolerancias alimentarias; vosotros ofrecéis un curso específico, centrado en este tema ¿crees que es muy complicado, por ejemplo para un colegio, afrontar con garantías este ‘problema’?

– La situación es la que comentas y cada día se diagnostican más casos de alergias e intolerancias alimentarias. El problema es complejo, no es fácil, pero cuanto mejor sea la preparación y la sensibilización del personal, más fácil será a las empresas de restauración adaptarse a esta nueva realidad, tanto a la hora de organizar el trabajo dentro de las cocinas, los almacenes, etc. como a la hora de poder atender adecuadamente a los niños o sus padres, o la hora de aportar nuevas ideas, propuestas o alternativas a la gerencia.

Las personas que sufren de alergias e intolerancias se sienten en ocasiones desprotegidos y sus necesidades no son atendidas con la seriedad y responsabilidad que requieren, a menudo se piensa que exageran. Pero nada más lejos de la realidad. Su situación ya es lo suficientemente frustrante como para hacérselo aún más difícil. Queremos promover que desde el sector horeca se facilite el ocio y la vida social de estas personas.

– Para acabar, que consejo básico le darías al responsable de una empresa para evitar cualquier problema con la seguridad alimentaria.

– Que responsabilice y forme bien a sus trabajadores y que sea el motor que les impulse a que aprendan a gestionar correctamente la temperatura dentro de las cocinas, para lo cual siempre existen ‘armas’, siempre. ¿O conoces alguna cocina sin fuegos, sin hornos, sin refrigeradores o sin congeladores? Sólo hay que aplicar el sentido común, conocer bien los procesos de trabajo, adaptarse a las circunstancias y no querer abarcar más de lo que se puede.