

VALORACIÓN DE LOS CONOCIMIENTOS EN MANIPULACIÓN E HIGIENE ALIMENTARIA DEL PERSONAL DE COCINAS DE RESTAURACIÓN COLECTIVA.

R. Garayoa*, I. García-Jalón.

Universidad de Navarra.

Nutrición Humana y Dietética. Universidad de Navarra. C/ Irunlarrea, s/n. 31080 Pamplona. Navarra.

Telf. 948 425 600 ext. 6464. rgarayoa@unav.es

Objetivo.

Valorar el grado de conocimientos en temas de manipulación e higiene alimentaria del personal que trabaja en cocinas de restauración colectiva para, posteriormente, proceder a la formación e implantación del sistema HACCP.

Material y métodos.

La muestra estaba constituida por 141 trabajadores del sector de la restauración tanto de cocinas hospitalarias como de cocinas gestionadas por empresas de restauración colectiva. Cada individuo cumplimentó un cuestionario de conocimientos con 65 preguntas básicas tipo test, cuya respuesta en todos los casos era verdadera o falsa. Las cuestiones estaban estructuradas en cuatro áreas temáticas: a) manipulación y prácticas higiénicas; b) contaminación bacteriana; c) almacenamiento y conservación de alimentos; d) limpieza y desinfección. Los cuestionarios recogían también la siguiente información: datos personales (edad, sexo); nivel de formación (estudios previos, estudios de hostelería) y área de trabajo (puesto y antigüedad en el mismo). La valoración de conocimientos se hizo con arreglo al siguiente criterio de contestaciones correctas: bueno: $\geq 90\%$; aceptable: 89-80%; deficiente $< 80\%$.

Resultados.

La mayoría de los encuestados, agrupados por puestos de trabajo, han alcanzado una valoración global de aceptable, excepto el grupo formado por el personal *auxiliar* que ha obtenido una puntuación ligeramente inferior a 80 (79,3%). Aunque ningún grupo llegó al nivel de conocimientos global considerado bueno, los *jefes de cocina* y los *pinches* obtuvieron mayor número de contestaciones correctas (87,6%) que el resto. Se observaron diferencias en los conocimientos por áreas temáticas, mientras que en las dos primeras –manipulación/prácticas higiénicas y contaminación bacteriana– tres de los grupos tenían un nivel de conocimientos bueno, en las áreas más prácticas relativas a almacenamiento/conservación de alimentos y a limpieza/desinfección, únicamente los *jefes de cocina* obtuvieron una puntuación aceptable, la del resto fue deficiente. Se observó mejor nivel de conocimientos entre las personas que habían cursado estudios de hostelería. En cuanto a lugares de trabajo, los que trabajaban en cocinas hospitalarias su puntuación global ($\geq 85\%$) fue ligeramente superior a la de los que desarrollaban su actividad en cocinas para colectividades sanas (81%).

Conclusiones.

1. En la implantación del sistema HACCP en una empresa de restauración colectiva sería necesario que el nivel de conocimientos básicos de todos los trabajadores fuera valorado como bueno debido al riesgo que se infiere de la mala actuación en cualquiera de las etapas de producción, por alguno de los trabajadores.

2. Aunque la práctica totalidad de los encuestados tienen un nivel de conocimientos básicos aceptable, el hecho de que en cuestiones prácticas la puntuación haya sido deficiente sugiere la necesidad de modificar la orientación y dinámica de los cursos de formación de manera que incluyan casos prácticos en los que los participantes tengan la oportunidad de aplicar los conceptos adquiridos a las situaciones de trabajo.