

## **9. PLAN DE CAPACITACIÓN DE LOS TRABAJADORES**

### **9.1 FORMACIÓN ACTUAL DE LOS TRABAJADORES**

La formación que actualmente reciben los trabajadores de la empresa estudiada tiene una periodicidad anual. La totalidad de la plantilla recibe formación sobre la gestión ambiental en la empresa para seguir las disposiciones implantadas y por las que la empresa está certificada conforme la norma ISO 14001 y el reglamento EMAS. Sólo los trabajadores que están en contacto directo con los alimentos reciben formación para manipularlos higiénicamente cumpliendo con el R. D. 202/2000, de 11 de febrero, lo hacen mediante un curso estándar para manipuladores de alimentos.

La formación de los trabajadores la realizan dos empresas externas y sin ninguna relación entre ellas. Una forma en las cuestiones medioambientales y la otra en la manipulación higiénica de los alimentos.

### **9.2 PROPUESTAS PARA LA AMPLIACIÓN DE LA FORMACIÓN ACTUAL**

El Cuaderno de Normas Técnicas del CCPAE establece que es obligación del operador que todas las personas que intervengan, directa o indirectamente, en la producción, elaboración, importación y/o comercialización de productos certificados como ecológicos, conozcan la normativa ecológica que afecte al ámbito de sus actividades y estén cualificadas para evitar los problemas originados por su incumplimiento.

El Cuaderno de Normas Técnicas del CCPAE también establece que un operador deberá identificar las necesidades de formación del personal involucrado en la manipulación de productos certificados como ecológicos y que deberá proporcionarle la formación adecuada para asegurar su competencia en el desarrollo de las tareas que le sean asignadas y para que comprenda la importancia de evitar, durante el proceso de producción, elaboración, importación y/o comercialización, riesgos de mezclas con productos no certificados como ecológicos o de contaminación.

Se propone introducir un plan de capacitación (PC) que recoja la toda la formación que deberán recibir los empleados de la empresa estudiada. El plan propuesto incluye el temario, la periodicidad y la duración de la formación.

Se propone ampliar la formación que reciben los trabajadores respecto a la manipulación higiénica e introducir formación sobre los productos ecológicos y las Normas Técnicas del CCPAE. No se proponen cambios significativos respecto a la formación sobre la gestión ambiental que actualmente reciben.

Según el *Codex Alimentarius*, la capacitación de los trabajadores mediante la formación debe ser la medida principal frente a las contaminaciones de los

productos, ya que los manipuladores de alimentos son los responsables del 90% de ellas (Centro Seguridad Alimentaria, AIE, 2002).

Se pretende ampliar la formación para que se realice menos espaciada en el tiempo y especializarla hacia el sector dentro del que está ubicada la empresa, tanto de panadería, bollería, galletería y pastelería, como de transformación de materias primas con certificación ecológica. Además, esta ampliación debe recoger algunas especificaciones para la mejora de los procesos que se desarrollarán dentro de la unidad desde el punto de vista técnico (mediciones de temperatura, pH, tiempos de reposo o fermentación...) y reflejar la importancia que tiene la recogida de datos para realizar estudios para el control y mejora de los procesos de transformación que se realizan en la unidad.

Se ha ideado un temario para la capacitación de los trabajadores de la empresa para alcanzar los objetivos siguientes:

- Establecer una formación continuada, con una frecuencia que permita el recordatorio constante y que refleje el interés de la empresa para que el trabajador se implique en su trabajo.
- Poner en conocimiento de la totalidad de la plantilla qué son los productos con certificación ecológica y qué implicaciones tiene que la gran mayoría de los productos acabados de la empresa estén certificados como productos ecológicos.
- Poner en conocimiento de los operarios el Cuaderno de Normas Técnicas del CCPAE.
- Dar a conocer las prácticas higiénicas que deben seguirse en una empresa alimentaria y su justificación.
- Poner en conocimiento de los trabajadores las bases del Manual de Buenas Prácticas de Fabricación desde el punto de vista del control y estudio de los procesos y justificar su aplicación en los procesos de recepción, procesado y expedición de productos.

La formación respecto a la gestión ambiental de los trabajadores de la empresa de momento está ubicada dentro del Plan de Gestión Ambiental, el cual no forma parte de este Manual. No obstante, se recomienda que un futuro se añada al Plan de Capacitación de los trabajadores, una vez este sea implementado y optimizado.

### **9.3 IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN DE CAPACITACIÓN**

La formación de los trabajadores respecto a la manipulación higiénica de alimentos la seguirá realizando la misma empresa externa que ha impartido los cursos para manipuladores de alimentos hasta ahora. Esta empresa (que cumple el Decreto 208/2001, de 24 de julio) puede asumir la propuesta que se le hace de ampliación de horarios y de temarios.

Las disposiciones que rigen la legislación catalana respecto a la formación de manipuladores de alimentos no especifican el contenido de los programas de formación ni su duración. Tampoco establecen la validez del certificado acreditativo de la formación expedido por la entidad que la imparte.

La legislación catalana sí que establece la metodología de la impartición de los cursos. Éstos pueden ser presenciales y no presenciales. No obstante, es obligatorio que al menos un tercio de la formación se realice mediante clases presenciales.

La formación de los trabajadores respecto a los productos certificados como ecológicos y las normas del CCPAE la realizará el departamento de calidad de la empresa madre a partir del temario indicado en los apartados siguientes. La realización de esta parte la capacitación se ha convenido realizarla de este modo ya que el departamento de calidad de la empresa madre está al tanto de las normativas que rigen los avales ecológicos.

### **9.3.1 Temario a impartir**

El temario que se propone en los siguientes subapartados está realizado para que sirva de base para que sea desarrollado por las entidades que impartirán la formación a los trabajadores de la empresa.

#### **9.3.1.1 Manipulación higiénica de los alimentos y control de procesos**

- a) Manipulación higiénica de los productos alimentarios (descrita en el apartado 8 del Manual)
- b) Control de los procesos de transformación que se realizan en la empresa:
  - Cómo realizar las diferentes mediciones que facilitan el control de los procesos de transformación (temperatura, pH, humedad y tiempo).
  - Importancia de las mediciones, de su registro y del control de los procesos de transformación.

#### **9.3.1.2 Producción de alimentos certificados como ecológicos**

- a) Conceptos:
  - El Consejo Catalán de Producción Agraria Ecológica (CCPAE).
  - Aval o certificado.
  - Producto ecológico.
  - Unidad de transformación mixta.
  - Normas básicas para la transformación de productos ecológicos.

- b) Principales normas del CCPAE sobre productos transformados en general y especificaciones para productos de panadería, bollería, galletería y pastelería.

### 9.3.2 Establecimiento de las clases

Las clases para la capacitación de los empleados de la empresa estudiada se realizarán en tres bloques distribuidos a lo largo de un año. Cada bloque estará dedicado a una parte de la capacitación, en la tabla siguiente se muestra cómo se han distribuido:

**Tabla 12.** Distribución de la formación de los trabajadores.

Bloque	Gestión Ambiental	Manipulación Higiénica	Producción de alimentos con certificación ecológica
Mes	Enero	Mayo	Noviembre

Se han elegido los meses del año que permiten que los trabajadores dediquen unas horas de su jornada laboral a su formación debido a que se ha convenido que la formación se realice dentro del horario de trabajo para mejorar la predisposición de los trabajadores para recibirla.

#### 9.3.2.1 Formación sobre manipulación higiénica de los productos

Para cumplir con el temario estipulado para la capacitación de los trabajadores en la manipulación higiénica de los productos alimentarios se ha estimado que se deberán aumentar las horas de formación que se dedicaban a este fin hasta este momento. No obstante, la formación se seguirá realizando con clases presenciales y dentro del horario de trabajo de los empleados.

Se ha estimado un aumento de 2 horas a las que ya se dedican a este fin actualmente.

#### 9.3.2.2 Formación sobre producción de alimentos certificados como ecológicos

Como ya se ha comentado anteriormente, se introduce la formación para la totalidad de la plantilla sobre cuestiones que hacen referencia a la producción de alimentos con certificación ecológica y a las normas estipuladas por el CCPAE.

La formación la impartirá el departamento de calidad de la empresa madre. Se ha estimado que la impartición del temario propuesto para este bloque tendrá una duración de dos horas y se realizará anualmente.