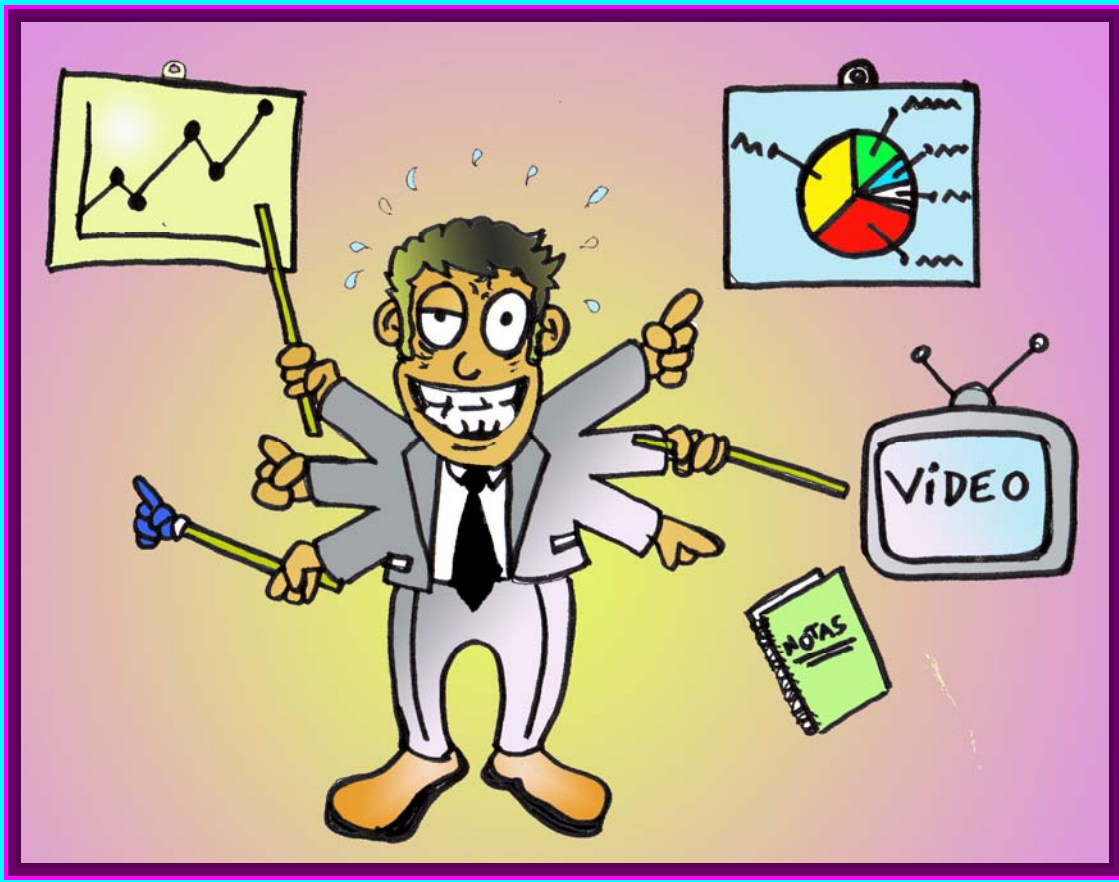


## MANUALES FORMATIVOS



## FUNDACIÓN PARA LA PREVENCIÓN DE RIESGOS EN LA HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y SALAS DE FIESTA DE LES ILLES BALEARS.

### ÍNDICE.-

- A. OBJETO DEL MANUAL FORMATIVO.
- B. CUADROS ESTADÍSTICOS.
- C. METODOLOGÍA.
- D. INCORPORACIÓN AL CONVENIO COLECTIVO DEL SECTOR.
- E. GRUPOS FORMATIVOS:
  - 1) GERENTES, DIRECTIVOS Y MANDOS INTERMEDIOS.
  - 2) SERVICIOS TÉCNICOS Y MANTENIMIENTO.
  - 3) RECEPCIÓN Y ADMINISTRACIÓN.
  - 4) PISOS Y LIMPIEZA.
  - 5) COCINA.
  - 6) BARES Y RESTAURANTES.
  - 7) DISCOTECAS Y SALAS DE FIESTA.
- F. TRABAJADORES EXTRANJEROS Y CURSOS DE RECICLAJE.

## **A. OBJETO DEL MANUAL FORMATIVO.**

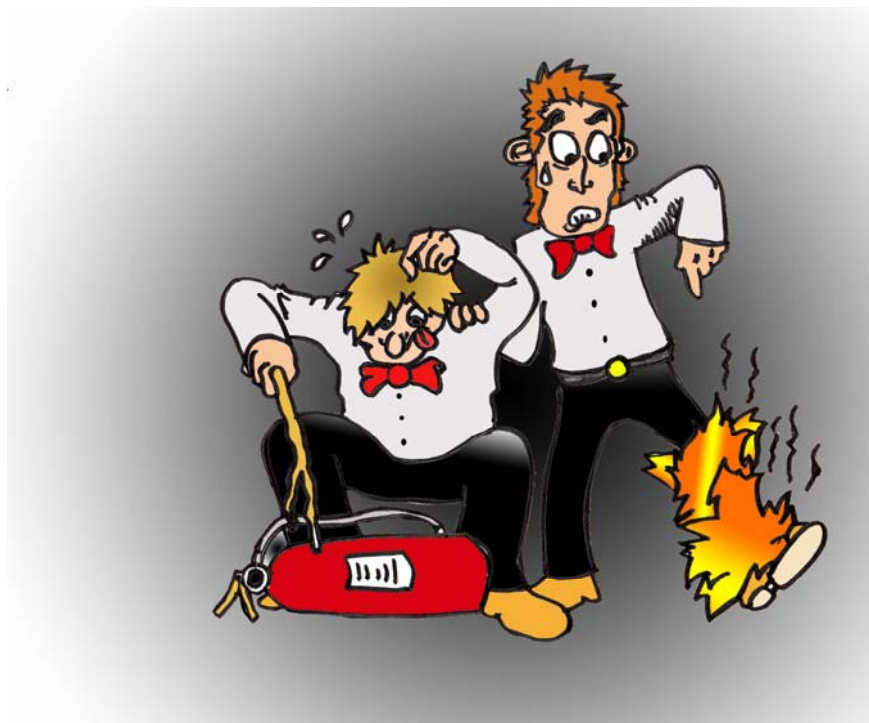
La realidad jurídica comporta dos hechos incuestionables: por un lado la posibilidad de que ocurran accidentes de trabajo o enfermedades profesionales y, por otro, la responsabilidad que concurre en los mismos.

La primera realidad descrita, el accidente de trabajo o la enfermedad profesional, representa un fallo en el sistema preventivo de la empresa o, lo que es lo mismo, una combinación de fallos estructurales y humanos que, a la postre, genera un drama de índole individual, familiar y social.

Pero este drama pone en marcha, invariablemente, una secuencia de índole jurídica que busca, por un lado, la protección asistencial del individuo (económica y sanitaria) y, por otro, la búsqueda de la responsabilidad en su triple vertiente: administrativa, civil y penal.

Esta búsqueda no solo debe contemplarse como un intento de conseguir por encima de todo la culpabilidad de las personas sino como un método, contundente, no lo neguemos, de evitar que el suceso vuelva a ocurrir.

Investigación de accidente y búsqueda de responsabilidades se convierten así en un binomio tendente a conseguir que esta incesante lacra que nos atenaza disminuya de manera sostenible; contemplados ambos parámetros desde un punto de vista estadístico (excelente herramienta para dimensionar el problema al que nos enfrentamos), conoceremos la forma y manera de enfrentarnos al problema con mayores y mejores garantías pero siempre con la que nosotros consideramos la mejor herramienta, la formación, una formación que enseñe a cada cual la noción del riesgo y su gestión



El presente trabajo tiene por objeto el ofrecer una planificación formativa relacionada con el ámbito de aplicación del Convenio para la Hostelería, Restauración y Salas de Fiesta de les Illes Balears de forma convenientemente estructurada.

Este conjunto de manuales persiguen servir de guía a todos aquellos técnicos de los servicios de prevención propios o ajenos con los que cuente la empresa a la hora de formar al colectivo humano que la forma pero huyendo decididamente de todo aquello que sea una formación genérica, inespecífica, es decir, de manera clara y diáfana, “para salir del paso”.

Se ofrece pues un conjunto de manuales específicos en función de las diversas categorías profesionales presentes en los sectores ya señalados ya que, en efecto, se pretende por un lado formar a los individuos en función de los riesgos genéricos y específicos propios y las responsabilidades que concurren en sus puestos de trabajo pero sin olvidar la utilidad y necesidad de buscar un sistema formativo lo más común posible que evite tediosas e innecesarias repeticiones formativas.

Desde esta perspectiva, el presente sistema garantiza una formación uniforme para todo el personal afecto al ámbito de aplicación del Convenio del Sector y, en la intención de ir perfeccionando el mismo, conseguir una mejor desarrollo de la cultura preventiva y, por consiguiente, la disminución drástica de la accidentabilidad.

## **B. CUADROS ESTADÍSTICOS.**

Antes de entrar en el análisis concreto de la siniestralidad habida en el sector “turístico”, hemos de señalar que, forzosamente, se ha de contar con los datos que puedan ofrecerse por la Consellería de Trabajo y Formación, advirtiendo en este sentido que, en los momentos actuales, solo se ha podido contar con los relativos a los ejercicios 2004, 2005 y 2006 (datos comparables en los subsectores de hostelería, restauración y salas de fiesta).

No obstante lo anterior, y en tanto en cuanto estos datos sean proporcionados por la autoridad laboral preventiva, es interesante el estudio de las tres anualidades señaladas en lo que se refiere a las diversas variables contempladas (sexo, edad, antigüedad en la empresa, ocupación, tamaño de empresa, grado de la lesión, día del accidente, hora de la jornada, hora del accidente, tipo de contrato, nacionalidad, lugar de trabajo, tipo de lesión, parte del cuerpo lesionada o causa del accidente, etc.), es decir, desglose que permite un máximo análisis de la situación reciente y del necesario enfoque formativo.

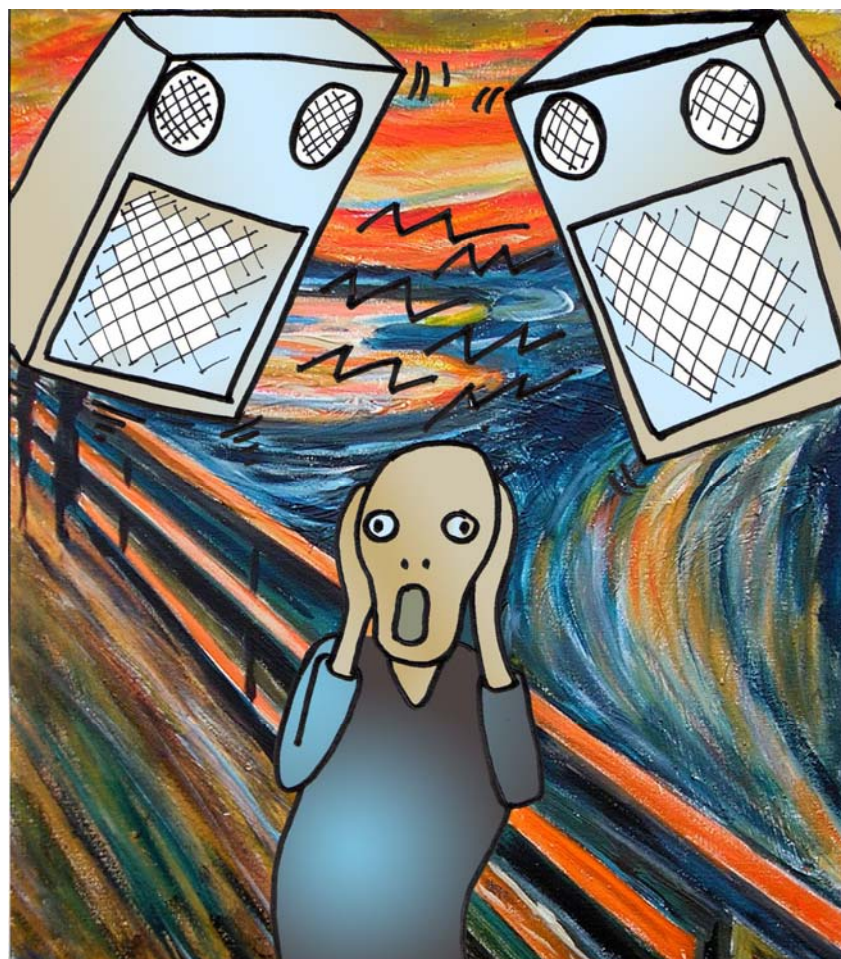


Conforme a lo anterior, los técnicos pertenecientes a los diferentes servicios de prevención pueden obtener estos datos mediante la simple descarga del link existente en la web de la Fundación: <http://www.fphib.es>

### C. METODOLOGÍA.

Entendemos que este conjunto de manuales no debe entenderse desde un concepto dogmático e inamovible sino como una orientación de lo que la Fundación entiende como mínimos formativos a desarrollar posteriormente por los servicios de prevención afectos a la organización preventiva de las empresas; son aquellos los que, con su personal cualificado, han de completar estos mínimos ofrecidos por la Fundación, pudiendo ampliar lo que en estos textos se ofrece pero no disminuir su contenido pues ello iría en contra de la filosofía de esta institución: se pretende que la formación sea lo más uniforme posible conforme a unos textos básicos que esta Fundación cede a todos aquellos que coadyuvan a conseguir puestos de trabajo más adecuados y seguros.

En este sentido, solo cabe hablar de una metodología basada radicalmente en la presencia activa de los formantes pero, a partir de ahí, son los profesionales del servicio de prevención los que han de matizar sus explicaciones en función del grupo profesional al que se dirija y al subsector al que pertenezca el mismo; en definitiva, no es lo mismo enfrentarse al “ruido” ante un grupo de profesionales pertenecientes a las salas de fiesta que a los que provienen de la restauración.



#### **D. INCORPORACIÓN AL CONVENIO COLECTIVO DEL SECTOR.**

La intención de esta Fundación es ir perfeccionando con el tiempo los contenidos de estos manuales hasta llegar al cumplimiento de dos fines concretos:

- 1) Su conversión final en una GUÍA TÉCNICA DESTINADA A REGULAR LAS RELACIONES PREVENTIVAS AFECTAS AL CONVENIO PARA LA HOSTELERÍA, LA RESTAURACIÓN Y LAS SALAS DE FIESTAS DE LES ILLES BALEARS,
- 2) y su incorporación final, contrastada y consensuada, al propio convenio, deviniendo en materia de obligado cumplimiento para todas aquellas personas sometidas a su ámbito de aplicación.

Ambas pretensiones no deben entenderse como de inmediato cumplimiento pues este proyecto que ahora emprende su singladura debe ser criticado y mejorado por todos aquellos que han de aplicarlo ya que solo el día a día y la práctica continuada es susceptible de introducir mejoras.

Estas mejoras, tasadas, valoradas y consensuadas, irán enriqueciendo el contenido de los textos que ahora se ofrecen de forma que, en un espacio más o menos breve, quepa la posibilidad de trabajar sobre la Guía Técnica del que podíamos denominar “sector turístico”; una vez logrado un acuerdo sobre esta Guía, el siguiente paso debería conducir a la aplicación obligatoria mediante su incorporación al Convenio.

#### **E. GRUPOS FORMATIVOS:**

Desde un punto de vista práctico, entendemos que procede agrupar a los diversos formantes conforme a los núcleos principales contenidos en el Convenio y, en función de ello, aplicar las sesiones y unidades que a continuación se detallan:

- **GERENTES, DIRECTIVOS Y MANDOS INTERMEDIOS:**
  - a. 20 horas,
  - b. 5 sesiones de 4 horas.
- **SERVICIOS TÉCNICOS Y MANTENIMIENTO:**
  - a. 15 horas,
  - b. 5 sesiones de 3 horas.
- **RECEPCIÓN Y ADMINISTRACIÓN:**
  - a. 15 horas,
  - b. 5 sesiones de 3 horas.
- **PISOS Y LIMPIEZA:**
  - a. 15 horas,
  - b. 5 sesiones de 3 horas.
- **COCINA:**
  - a. 15 horas,
  - b. 5 sesiones de 3 horas.
- **BARES Y RESTAURANTES:**
  - a. 15 horas,
  - b. 5 sesiones de 3 horas.
- **DISCOTECAS Y SALAS DE FIESTA:**
  - a. 15 horas,
  - b. 5 sesiones de 3 horas.
- **DELEGADOS DE PREVENCIÓN:**

- a. 20 horas,
- b. 5 sesiones de 4 horas.

F. TRABAJADORES EXTRANJEROS Y CURSOS DE RECICLAJE.



Especial importancia reviste la formación del personal extranjero, especialmente si este procede de lugares en los que las lenguas oficiales propias de les Illes Balears no son comunes; en este sentido, la tarea del técnico de la organización preventiva empresarial reviste un doble reto: por un lado, la formación intrínseca propia del grupo profesional al que pertenece el formante (conforme a las reglas anteriormente señaladas) y, por otro, el convencimiento de que todo ello ha sido asimilado por el mismo.

Es preocupante el hecho de que, con cierta frecuencia, el índice de accidentabilidad de los trabajadores extranjeros es superior al de los nacionales y ello es debido, sin lugar a dudas, a una menor formación generada, en muchas ocasiones, por dificultades idiomáticas.

En este sentido, ha de quedar meridianamente claro que los servicios de prevención afectos a la empresa han de superar la barrera idiomática, proporcionando al personal extranjero una adecuada formación preventiva que le permita conocer los riesgos y los medios con los que se cuenta para protegerse de los mismos.

En este sentido, no hemos de olvidar que el artículo 19 de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales obliga al empresario a garantizar el que “cada trabajador reciba una formación teórica y práctica, suficiente y adecuada, en materia preventiva, tanto en el momento de su contratación, cualquiera que sea la modalidad o duración de ésta, como cuando se produzcan cambios en las funciones que desempeñe o se introduzcan nuevas

tecnologías o cambios en los equipos de trabajo”; pues bien, esta formación, impartida con medios propios o concertada, debe ser eficaz y, sobre todo real, constituyendo un claro riesgo adicional el ofrecerla de manera formal y sin garantizar el buen fin de la misma.

