

Cocinar a 50 grados, levantar peso a

BERTA CHULVI

Estas indicaciones podrían parecer instrucciones de una receta donde el alimento pasa por un estrés térmico que le da una textura diferente, pero no lo son. Quien se asa de calor y se congela de frío es un ser humano: un trabajador o una trabajadora en una cocina cualquiera del territorio español.

En Andalucía, con 45 grados de temperatura ambiente en el exterior, hay cocinas del sector de hostelería y de colectividades donde se trabaja a más de 55 grados. En los túneles de lavado, a la temperatura hay que añadir la humedad. Ventilación cruzada, adecuados sistemas de extracción y climatización son las medidas por las que pelean los delegados y las delegadas de prevención. Este problema también se produce en Madrid, por ejemplo, en la estación de Atocha. Se trata de un problema que afecta a todo el territorio, aunque sea más grave en el centro y sur de España. Además, las altas temperaturas provocan ansiedad, falta de concentración y un incremento de los accidentes.

Sheila Encinas, responsable de Hostelería de la Federación de Servicios de CCOO de Madrid, relata cómo se sienten las trabajadoras: "Tú estás con ese agobio, estás deseando salir del trabajo porque es insoportable el calor y vienen los despistes, los cortes y los accidentes".

La incorporación de nuevas tecnologías de cocina está agravando la situación: "Ahora están muy de moda unos hornos-grill que funcionan con carbón y que emiten una cantidad de humos bárbara, que necesitan una extracción potentísima y, a pesar de ello, los cocineros aspiran una importante cantidad de humos tóxicos. Ahora mismo, en una franquicia del aeropuerto de Barajas estamos teniendo problemas muy serios en este sentido, con varios cocineros que han sufrido problemas respiratorios severos, que se han ido a casa tosiendo sangre. Estamos esperando los informes médicos de estas personas".

Sobresfuerzos a -19 grados

De temperaturas que rondan los 50 grados, se pasa a -19 grados al entrar en una cámara frigorífica. Esos contrastes aumentan la frecuencia de los daños musculoesqueléticos. Ramón tiene 52 años, trabaja en una cocina de un hotel de la provincia de Sevilla desde 1992, tiene dos hernias discales provocadas por el levantamiento de peso, pero la mutua le niega el origen laboral de esta dolencia. Está a la espera de que lo operen por la Seguridad Social, pero le falta una prueba previa a la cirugía y lleva seis meses esperando: "Yo me quedé enganchado en la cámara frigorífica mientras levantaba una caja de verduras, pero la mutua dice que mi lesión no tiene nada que ver con el trabajo".

La situación que describe Ramón es un ejemplo de cómo los riesgos ergonómicos de estos trabajadores se ignoran por completo: "Entramos en la cámara a hacer inventario y nadie nos dice cuál es el tiempo máximo que podemos estar allí y,

por supuesto, tampoco se nos informa del tiempo que hemos de descansar a la salida. Estamos a -19 grados y a nadie le importa. A veces entramos solos. Un fregador tuvo un accidente en la cámara, se torció una rodilla y, como iba solo, estuvo un rato allí tirado en el suelo. No se murió congelado de milagro. A este fregador lo han tenido que operar por la Seguridad Social porque la mutua dice que no es laboral, a pesar de que el accidente ocurrió en el puesto de trabajo, sino que el origen del mismo es una lesión anterior".

Este trabajador, que ha sido delegado de prevención diez años y que ahora es delegado sindical, afirma que lo de las mutuas no tiene nombre: "Es increíble que estén negando accidentes de trabajo que han ocurrido en la misma cocina y que te digan que te vayas a tu médico a hacerte las pruebas porque eso que tienes no es laboral. En mi caso, me dicen que si estuviera de baja me harían las pruebas, pero que si estoy trabajando no me las pueden hacer. Yo lo que creo es que la empresa lo que está buscando es un despido por ineptitud sobreenvenida, porque cuando vuelvo de una baja de ocho meses, sin plantearse la más mínima adaptación del puesto, lo que hacen es derivarme a la mutua para que me valoren".

Julia lleva 10 años trabajando en una cocina central, que suministra a comedores escolares, con 18 trabajadoras más. El mismo tiempo que lleva de delegada de prevención en la empresa. Tendinitis y lumbalgias están a la orden del día y el no reconocimiento de la mutua también es lo habitual. Nos cuenta el caso de una trabajadora que ha desarrollado una tendinitis en el codo: "María se pasa el día con un cazo rellenando barquetas, las bandejas de comidas que llegarán a los colegios. Lo normal es que ese cazo pese medio kilo vacío y, si lo llenas, puedes llegar a kilo y medio. Y la mutua considera que su problema en el codo no tiene nada que ver con eso". Rosa ha conseguido encontrar unos cazos más ligeros, de unos 200 gramos, y ha convencido a la empresa para que los compre: "Ya te ahorras 300 gramos y eso se nota". Julia también ha conseguido que la altura de las mesas se regule en cada puesto atendiendo a las características de las trabajadoras: "Las patas vienen regulables, pero has de conseguir que te las regulen". Respecto a los equipamientos individuales hay muchísimo que mejorar, los guantes de corte son todos del mismo tamaño, las chaquetas protectoras contra el frío de las cámaras también. A Azucena, lo que más le hace sufrir es el calzado: "Por fin hemos conseguido unos que no resbalan, pero la puntera de acero provoca una sudoración increíble, yo tengo un papiloma y he de llevar una férula. La verdad es que no se entiende que no se dedique más investigación a este tema y se diseñen calzados que nos protejan y no nos causen más daños".

-19 grados



Causa de la muerte: el sistema antiincendios

Sheila Encinas, responsable de Hostelería de la Federación de Servicios de CCOO de Madrid, relata el caso de un conserje de un colegio de Callao que falleció por ahogamiento en la cocina. La causa de la muerte, un sistema antiincendios que utiliza anhídrido carbónico (CO₂) para apagar el fuego, reduciendo la cantidad de oxígeno hasta niveles en los que no se sostiene la combustión. La cocina de este colegio está instalada en un sótano, con unos pasillos de acceso muy estrechos. El conserje, que fue quien accionó el sistema contra incendios, o no pudo salir a tiempo o desconocía que el gas era peligroso para su vida y falleció por ahogamiento. Sheila señala que no había incendio, que saltó el detector de humo y que este tipo de sistemas están instalados en las cocinas. Encinas y la Federación de Servicios de CCOO de Madrid están tratando de averiguar en cuántos colegios está instalado este sistema antiincendios que utiliza anhídrido carbónico y que no está recomendado en lugares ocupados por personas, como son las cocinas. Sheila señala que en el sector de colectividades las cocinas se "heredan" en las adjudicaciones y puede que muchas empresas no sean conscientes de la peligrosidad de los sistemas instalados, sistemas que deberían ser de protección pero, sin embargo, lo que provocan son accidentes. ■

Mantas ignífugas: ni están ni se les espera

Mario Morales, miembro de la comisión paritaria de salud laboral del Convenio de Restauración Colectiva, denuncia la precarización del sector: "Quienes trabajamos en las cocinas de colectividades somos personas subrogables. Las empresas se presentan a los concursos con ofertas temerarias y esa bajada de precios sale de las costillas de quienes trabajamos allí. Hay muchísimas enfermedades profesionales enmascaradas como enfermedades comunes y la prevención de riesgos es sencillamente inexistente". Las cocinas están en situaciones lamentables, especialmente en los hospitales, señala Mario, donde los utensilios están rotos y se trabaja 365 días al año. Para explicar las carencias, Mario nos pone el ejemplo de las mantas ignífugas: "En las cocinas están los fuegos, las planchas, etc., a una alta temperatura. Cuando acaban de usarse, a veces las mismas cocineras o las limpiadoras se suben encima de los fuegos para fregar las campanas y deberían hacerlo con unas mantas ignífugas para evitar quemaduras, pero cuando llegamos a las cocinas, esas mantas nunca están. Y como van tan justas de tiempo, ni se esperan a que se enfríen. Por supuesto, no tienen escaleras homologadas tampoco. La gente está tragando con todo. Te dicen: ¿qué quieres que haga? Si estos 700 euros son el único ingreso que tengo". ■