

LOS CURSOS

Denominación. Educación de Servidores para la Dispensación Responsable de Alcohol.

Objetivo. Enseñar a los profesionales de la hostelería, tanto a los que están en activo como a los que se están formando, a prevenir los problemas de sus clientes con el alcohol. Entre las principales claves estaría el disuadir al que presenta síntomas de intoxicación eólica de seguir consumiendo e intentar evitar que quien esté intoxicado pueda conducir un vehículo.

Organizadores. Proyecto Hombre y Ayuntamiento de Pamplona. Esta última institución aportará 2.400 euros, aunque el total asciende a 6.719,62 euros.

El curso. Tendrá una duración aproximada de seis horas distribuidas en distintas sesiones y talleres. Con capacidad total para 40 personas, las inscripciones es probable que se realicen a través de las asociaciones de hostelería o de la escuela de hostelería. Los principales componentes del curso son: inculcar actitudes de responsabilidad; aportar información sobre legislación y efectos e informar sobre actitudes o habilidades para reconocer situaciones de peligrosidad.

Antecedentes. Cursos de similares características se impartieron en Barcelona durante 2001/2002 a cargo de la psiquiatra Alicia Rodríguez-Martos Dauer y con resultados satisfactorios.

Algunos datos. Según informó ayer el pedagogo Jesús Terradillos, en el 17 por ciento de los accidentes de tráfico que se producen en España el alcohol es responsable. Además, este tipo de programas se ha mostrado útil para reducir la accidentalidad, en especial en la franja de edad de 18 a 20 años y de madrugada. Según Terradillos, si se entrenase al 60% de dispensadores para que no sirviesen más alcohol a clientes intoxicados, se reducirían las muertes por accidentes de tráfico en un 23% y también se reducirían las agresiones en los locales de hostelería y en su entorno.

Proyecto Hombre enseñará a los camareros a dispensar alcohol de forma responsable

■ Se intenta que los clientes intoxicados no sigan consumiendo

A.O. PAMPLONA.

Enseñar a los camareros estrategias para prevenir los problemas de los clientes con el alcohol, para que detecten situaciones de riesgo o para que intenten disuadir al cliente de que siga bebiendo o de

que conduzca en ese estado. Ése es uno de los principales objetivos de los cursos que el Proyecto Hombre, en colaboración con el Ayuntamiento de Pamplona, va a impartir a los profesionales de hostelería de la capital navarra a partir del próximo mes.

«La hostelería va a tener oportunidad de aportar su cuota en este problema y ello repercutirá sin duda en una mayor calidad y fiabilidad de los establecimientos», señaló en la presentación de esta iniciativa la concejal de Servicios Sociales, Conchi Mateo.

Los cursos, de unas seis horas de duración repartidas en diferentes sesiones que incluyen clases teóricas y también talleres prácticos, tendrán un total de 40 plazas y estarán dirigidos a profesionales en ejercicio y a futuros profesionales. El presupuesto estimado es de 6.719,62 euros, de los que el consistorio aportará 2.400. Casi con toda probabilidad, las inscripciones se realizarán a través de las Asociaciones de Hostelería.

Junto a la concejal, estuvieron el pedagogo, terapeuta en el programa de prevención de drogas Aldatu y especialista en alcoholismo de Proyecto Hombre, Jesús Terradillos; y el psicólogo, educador social y técnico responsable de prevención de Proyecto Hombre, Alfonso Arteaga.

Dispensación responsable

El dato de que en España, en el 17 por ciento de los accidentes de tráfico, el responsable es el alcohol, es razón más que suficiente para que se tomen todas las medidas necesarias para reducir este porcentaje. La que ahora va a poner en práctica el Ayuntamiento de Pamplona con el Proyecto Hombre es similar a la que ya ha experimentado el consistorio de Barcelona con éxito, tanto



Desde la izquierda, Alfonso Arteaga, psicólogo y educador social; la concejal Conchi Mateo y Jesús Terradillos, pedagogo y especialista en alcoholismo.

El Ayuntamiento y Proyecto Hombre colaboran en el programa Dispensación responsable de bebidas alcohólicas

de aceptación como de resultados.

Bajo la denominación «Dispensación responsable de bebidas alcohólicas», el programa pretende reducir la relación que existe entre consumo de alcohol y lesiones. Jesús Terradillos explicaba ayer que el objetivo es incidir «en el aprendizaje de habilidades sociales para que, mediante información y actitudes, los camareros o los propietarios

de los establecimientos de hostelería rechacen servir más alcohol a los clientes que ya han bebido demasiado o le disuadan de coger el vehículo después de haber bebido, por ejemplo».

Terradillos asegura que, aunque son muchos los profesionales que ya adoptan esta postura ante situaciones concretas que se producen en los locales, los cursos van a servir para establecer actitudes de responsabilidad, para dar a conocer la legislación existente y enseñar habilidades para reconocer esas situaciones de peligrosidad.

«Lo que tenemos que conseguir es que los establecimientos se adhieran a estas iniciativas», dijo Conchi Mateo.

JESÚS RIPA, CAMARERO

«Cuando alguien está bebido no se le suele servir más»

A Jesús Ripa Erice, camarero del bar Otano, en la calle San Nicolás, desde hace 12 años, la idea de los cursillos para dispensar alcohol de una forma responsable no le parece nada mal y se muestra dispuesto a acudir a alguno. Sin embargo, asegura por su experiencia que los camareros ya tienen algo de psicólogos, «porque de antemano, muchas veces, sabemos qué tipo de cliente es el que entra en el bar. De todas formas, cuando vemos que alguien está bastante bebido, generalmente no se le sirve más, sobre todo si lo conoces. E incluso le recomiendo que no lo siga haciendo». Asegura también Jesús Ripa que, cuando se trata de gente problemática que organiza líos en el bar, «no se suelen tomar a bien que les recomiendes no beber más».



KOSME ARÉVALO, CAMARERO

«Si vienen muy pasados de alcohol no se lo toman a bien»

También Kosme Arévalo Vega opina que el curso que se anuncia desde el Ayuntamiento de Pamplona es positivo y que, si tiene tiempo, intentará acudir. Camarero en el bar Ulzama, en la calle San Nicolás, Kosme Arévalo tiene igualmente experiencias con clientes que llegan pasados de alcohol. «Si llegan algo contentos y les dices algo para que no sigan bebiendo, no se lo toman muy mal. El problema es cuando vienen bastante pasados. Luego, están los problemáticos, que te montan follón, pero por lo general, si alguien está animado esperas un rato a ver cómo reacciona, intentas no servirle enseguida o esperas a ver qué te pide.

La verdad es que, al final, muchas veces acabas conociendo al cliente sólo con verlo».

