

## Buena Práctica de Formación e Información



Medidas Preventivas de conflicto entre profesionales

Noviembre 2019

### Descripción de la tarea

Se detecta una situación de conflictos entre profesionales, en su fase inicial, en el servicio de cocina. Los trabajadores/as manifiestan un disconfort generalizado por diversas cuestiones y discusiones que están influyendo en el buen desarrollo de las tareas encomendadas. En algunos casos aislados, ha llegado a desaparecer la comunicación entre algunos trabajadores, dando lugar a una situación insostenible para el buen funcionamiento del Servicio..

### Solución adoptada

La propuesta ha sido hacer reuniones periódicas y frecuentes con todo el personal de cocina, donde cada uno ha podido exponer su visión del conflicto. Las reuniones se han llevado a cabo en grupos muy reducidos, con un mediador (componente del Servicio de PRL) y una asesora Jurídica del Área. En dichas reuniones periódicas, se han recogido las propuestas de mejora aportadas y en una segunda vuelta, se ha informado de las medidas propuestas por el Servicio de Prevención una vez recabada toda la información.

Se han compuesto los grupos de trabajo y turnos, siguiendo un criterio de compatibilidad afectiva entre los trabajadores.

Estas reuniones informativas se seguirán haciendo de manera continuada para prever cualquier otro conflicto futuro en el servicio.

### Resultados o consecuencias de la implantación de la Buena Práctica

La relaciones personales entre los trabajadores ha mejorado considerablemente, mejorando con ello la realización de las tareas conjuntas del Servicio.

### Estado en el que se encuentra la Buena práctica

Implementada y con carácter permanente.

Autoría: Isabel Moya Martin  
Unidad PRL del AGSNH