

## ORIGINAL BREVE

Recibido: 12 de junio de 2021  
Aceptado: 22 de septiembre de 2021  
Publicado: 28 de enero de 2022

## EVALUACIÓN DE LOS RESULTADOS DE UN PROGRAMA DE SERVICIO RESPONSABLE DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS APLICADO EN CICLOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN(\*)

Jesús M<sup>o</sup> Terradillos Hernández (1), José Javier López-Goñi (2,3) y Alfonso Arteaga Olleta (2,3)

(1) Centro Integrado Burlada FP. Gobierno de Navarra. Pamplona. España.

(2) Departamento de Ciencias de la Salud. Universidad Pública de Navarra. Pamplona. España.

(3) IdISNA - Instituto de Investigación Sanitaria de Navarra. Pamplona. España.

Los autores declaran que no existe ningún conflicto de intereses.

(\*) **Financiación:** Este trabajo ha sido financiado, en parte, con un proyecto de innovación aprobado por el Departamento de Educación del Gobierno de Navarra, Sección de Formación, en la convocatoria de Proyectos de Innovación Educativa del Plan de Formación permanente del profesorado del curso 2020/2021.

### RESUMEN

**Fundamentos:** El consumo abusivo de alcohol es uno de los principales problemas de salud. La formación en un Servicio Responsable de Alcohol (SRA) al personal de hostelería es una forma de minimizar el consumo abusivo en contextos de ocio. Hasta la fecha no se han publicado estudios sobre la efectividad de esta formación en futuros profesionales de la hostelería. En este artículo se presenta la valoración de la efectividad de una intervención de formación en SRA realizada en los Ciclos de Servicios de Restauración de un Centro Integrado de Navarra con estudiantes de Formación Profesional.

**Métodos:** Se formó en SRA a 81 estudiantes, mediante una acción formativa de 4 horas. Para evaluar la efectividad de la intervención se valoraron los conocimientos sobre el alcohol antes y después de la actividad. También se evaluó la actitud, la perspectiva de autoeficacia y las expectativas hacia el SRA. Finalmente, se valoró la satisfacción con la actividad. Para ello se realizó una comparación de medias a partir de un diseño de medidas repetidas test-retest mediante la prueba no paramétrica de Wilcoxon de los rangos con signo. Además, se realizó un análisis individual de la evolución de cada participante.

**Resultados:** Desde una perspectiva grupal, el conocimiento sobre los efectos del alcohol ( $W=2,91$ ;  $p=0,04$ ), las actitudes ( $W=3,52$ ;  $p<0,001$ ) y las expectativas ( $W=2,97$ ;  $p=0,003$ ) hacia el SRA mejoraron. La satisfacción con los diferentes aspectos de la formación osciló entre 3,52 y 4,08 puntos sobre 5.

**Conclusiones:** La formación en SRA con alumnado de Formación Profesional favorece la responsabilización en el servicio de bebidas alcohólicas e incrementa las expectativas hacia el SRA. Asimismo, se recomienda realizar adaptaciones específicas de esta formación para el alumnado de Formación Profesional.

**Palabras clave:** Alcohol, Formación profesional, Reducción de riesgos, Prevención de riesgos, Servicio responsable de bebidas alcohólicas, Evaluación, Formación, Acción comunitaria.

### ABSTRACT

#### Evaluation of the results of a program of Responsible Service of Alcoholic Beverages applied in Professional Training Cycles of Hospitality and Catering

**Background:** The abusive consumption of alcohol is a relevant health problem. Training hospitality professionals in Responsible Alcohol Service (RAS) is a way to minimize abusive consumption in leisure contexts. To date, no studies have been published on the effectiveness of this training in future hospitality professionals. This study presents the evaluation of the effectiveness of a training intervention carried out with Vocational Training students.

**Methods:** Eighty-one students were trained in RAS through a 4-hour course. To evaluate the effectiveness of the intervention, knowledge about alcohol was assessed before and after the activity. Attitude, self-efficacy perspective and expectations towards RAS were also evaluated. Finally, satisfaction with the activity was assessed. To do this, a comparison of means was carried out from a test-retest repeated measures design using Wilcoxon's nonparametric test of signed ranks. An individual analysis of the evolution of each participant was also carried out.

**Results:** From a group perspective, knowledge about the effects of alcohol ( $W=2.91$ ;  $p=0.04$ ), attitudes ( $W=3.52$ ;  $p<0.001$ ) and expectations ( $W=2.97$ ;  $p=0.003$ ) towards RAS improved after the intervention. Satisfaction with different aspects of the training ranged between 3.52 and 4.08 points out of 5.

**Conclusions:** RAS training with Vocational Training students favors accountability in the service of alcoholic beverages and increases expectations towards RAS. Likewise, to make specific adaptations for Vocational Training students is recommended.

**Key words:** Alcohol, Vocational training, Risk reduction, Risk prevention, Responsible alcohol service, Formation, Evaluation, Community action.

Correspondencia:

José Javier López-Goñi  
Departamento de Ciencias de la Salud  
Universidad Pública de Navarra  
Campus de Arosadía, s/n  
31006 Pamplona (Navarra), España  
josejavier.lopez@unavarra.es

Cita sugerida: Terradillos Hernández JM, López-Goñi JJ, Arteaga Olleta A. Evaluación de los resultados de un programa de servicio responsable de bebidas alcohólicas aplicado en ciclos de formación profesional de hostelería y restauración. Rev Esp Salud Pública. 2022; 96: 28 de enero e202201009.

## INTRODUCCIÓN

El alcohol es la droga más consumida en España. Su elevado consumo, además de relacionarse con problemas sociales y laborales, es un factor de riesgo para muchos problemas de salud. Así, en España, el 19,4% de las personas de entre 15 y 64 años se emborracharon al menos una vez en los últimos 12 meses en el año 2019, cifra que aumentó hasta el 25,7% en el caso de los varones en ese tramo de edad<sup>(1)</sup>. El abuso de alcohol ocupa el cuarto lugar entre los diez principales factores de riesgo causantes de años de vida perdidos debido a enfermedad, discapacidad o muerte prematura<sup>(2)</sup>.

Existen diferentes problemas provocados por el consumo de alcohol<sup>(3)</sup>. En todos ellos, se ha encontrado una relación directa entre la cantidad de alcohol ingerido y el daño causado<sup>(4)</sup>. Algunas consecuencias negativas del abuso de alcohol son la violencia relacionada con el ocio nocturno<sup>(5)</sup> y la siniestralidad derivada de la conducción de vehículos bajo sus efectos<sup>(4)</sup>. De los 597 conductores fallecidos en accidentes de tráfico y sometidos a autopsia en 2020 en España, el 31,2% (186) presentaron una concentración de alcohol en sangre igual o superior a 0,3 g/l. El 6,7% (40) arrojó una tasa entre 0,5 g/l y 1,19 g/l y el 24,5% de los conductores (146) arrojó una tasa de alcoholemia igual o superior a 1,20 g/l<sup>(6)</sup>.

Cada vez se presta más atención a las políticas que puedan contribuir a una disminución de los efectos perjudiciales que provoca el abuso de alcohol. La percepción de la población general indica la necesidad de llevar a cabo intervenciones para conseguir dicha mejora; así, el 73,7% de la población española de entre 15 y 64 años opina que los poderes públicos deben proteger y prevenir el consumo abusivo de alcohol, y el 89,3% que la educación y la información son las acciones más importantes<sup>(1)</sup>. En España, se han llevado a cabo distintos esfuerzos

para describir e implementar estrategias preventivas<sup>(7)</sup>. Los programas preventivos más efectivos en relación con el abuso de alcohol en establecimientos de hostelería son los que incluyen una mezcla de formación, cooperación de la dirección y el personal de los establecimientos y aplicación de la ley<sup>(8)</sup>.

Aproximadamente la mitad de las personas ebrias detenidas han consumido las bebidas alcohólicas en un establecimiento autorizado para servir alcohol<sup>(4)</sup>. Desde esta perspectiva, las ventas o el servicio de alcohol a clientes intoxicados contribuyen a aumentar los daños a la salud pública y constituyen una práctica irresponsable por parte de bares y restaurantes<sup>(9)</sup>. El personal y la dirección de bares y restaurantes son, por lo tanto, actores clave para prevenir las intoxicaciones en los clientes<sup>(10)</sup>. Capacitar a los gerentes de bares y restaurantes en el desarrollo y la promoción de políticas responsables sobre el alcohol y entrenar a los camareros en su dispensación de un modo responsable puede ayudar a prevenir estas consecuencias peligrosas<sup>(4,9)</sup>. Tanto la dirección como el personal de bares y restaurantes manifiestan que el hecho de recibir programas de entrenamiento en Servicio Responsable de bebidas Alcohólicas (SRA) aumenta en ellos la conciencia del problema y les proporciona herramientas para evitar la dispensación excesiva de alcohol<sup>(10)</sup>. El hecho de recibir formación en SRA tiene como resultado, además, la implementación de políticas y prácticas en los establecimientos que reducen los daños relacionados con el consumo de alcohol<sup>(9)</sup>.

Existen evidencias de que la intervención en SRA provoca mejoras en los problemas relacionados con el abuso de alcohol<sup>(3)</sup>, pero no en todos los casos<sup>(4)</sup>. Por ejemplo, el *Programa Stockholm prevents Alcohol and Drug problems* (STAD), llevado a cabo en Estocolmo (Suecia), mostró una disminución de la violencia relacionada con el consumo de alcohol en el

contexto de ocio nocturno<sup>(5)</sup>. Sin embargo, un programa similar y basado en el anterior, denominado SALUTT (*Juntos hacemos la vida nocturna más segura*) fue aplicado en Oslo (Noruega) y no consiguió los mismos efectos: sus resultados no replicaron el éxito del STAD. No se conoce bien todavía en qué condiciones funcionan las intervenciones de este tipo<sup>(11)</sup>; por ese motivo, se necesita seguir incidiendo en evaluar estos programas, conocer qué elementos de los mismos son eficaces y cuáles no<sup>(8,12)</sup>.

En los últimos años se han evaluado distintas intervenciones llevadas a cabo en formato online que han mostrado su eficacia. La mezcla de componentes presenciales y *online*<sup>(9)</sup> o la implantación de programas basados en la web, como el *WayToServe*, llevado a cabo en Nuevo México<sup>(12)</sup>, han mostrado ser coste-efectivos. El hecho de que puedan alcanzar a una mayor cantidad de profesionales, aporten un formato más flexible en un sector en el que el horario del personal a veces dificulta la asistencia y faciliten el contacto en tiempos en los que la epidemia de la COVID-19 ha dificultado ciertos encuentros y acciones formativas, hace que sean experiencias que quizás sirvan como referencia de cara al futuro.

En España existen dos experiencias publicadas con evaluaciones de la formación en SRA, llevadas a cabo en Barcelona<sup>(13)</sup> y Navarra<sup>(14)</sup>. En el estudio llevado a cabo en 2004 en Barcelona con camareros experimentados<sup>(13)</sup> no se dieron mejoras significativas en los conocimientos, las actitudes o la autoeficacia percibida tras la intervención, aunque sí se produjeron cambios en la conducta de los participantes en el sentido de reducir el repertorio y la frecuencia de conductas inadecuadas (como servir más alcohol a clientes intoxicados). En el estudio de Terradillos *et al*<sup>(14)</sup>, llevado a cabo con profesionales de la hostelería menos experimentados, existió una mejora significativa en los conocimientos,

las actitudes y las expectativas de los participantes respecto al SRA.

Existen, además de las anteriores, diversas experiencias de formación en SRA en España. Una de ellas, el programa de prevención Servicio Responsable<sup>(15)</sup>, es una iniciativa de la Delegación del Gobierno para el *Plan Nacional sobre Drogas* que cuenta con la participación e implicación del colectivo profesional y empresarial del sector hostelero. Otras acciones se dirigen a estudiantes de hostelería, como la llevada a cabo por la Escuela Superior de Hostelería de Barcelona<sup>(16)</sup>. Sin embargo, no existen estudios que muestren el efecto específico de este tipo de programas en estudiantes de hostelería que todavía no ejercen esta actividad profesional.

Por ello, este estudio tuvo como objetivo valorar la efectividad de una intervención de formación en SRA realizada con estudiantes de una escuela de hostelería de Navarra. En concreto, se trató de valorar si, tras recibir dicha formación, se logra en el alumnado: 1) una mejoría en los conocimientos sobre el alcohol; 2) una mejoría en la actitud ante el servicio responsable de alcohol; 3) una mayor percepción de autoeficacia en el servicio responsable; y 4) unas expectativas más favorables hacia el servicio responsable.

## SUJETOS Y MÉTODOS

**Participantes:** La muestra de este estudio estuvo compuesta por 81 estudiantes de Formación Profesional del Centro Integrado (CI) de Formación Profesional (FP) de Burlada (Navarra). Dichos estudiantes se encontraban cursando el Grado Medio de Técnico en Servicios de Restauración o el Grado Superior de Dirección de Servicios de Restauración. Este centro participó en el Proyecto de innovación educativa *Aprendiendo a servir bebidas alcohólicas responsablemente: un programa*

preventivo, financiado por la Sección de Formación del Departamento de Educación del Gobierno de Navarra, en la convocatoria de Proyectos de Innovación Educativa del plan de Formación permanente del profesorado del curso 2020/2021.

La edad media de las personas participantes fue de 21,6 años (D.T.=6,6). De ellas, 50 fueron mujeres (62%), con una edad media de 22,1 años (D.T.=6,5), frente a los 20,8 años de media (D.T.=6,8) de los hombres (38%). El 61,7% (n=50) no había tenido ninguna experiencia laboral en el sector de hostelería y restauración.

Dado el carácter formativo y preventivo del programa, los criterios de inclusión en el estudio fueron estar cursando un Ciclo de Grado Medio o Grado Superior de Formación Profesional de la Familia de Hostelería en el CI Burlada FP, o bien ser profesorado de los mismos. No se planteó ningún criterio de exclusión. Todos ellos (n=81) finalizaron la formación y cumplieron los instrumentos de evaluación.

**Instrumentos de evaluación:** *El Cuestionario de Conocimientos, Actitudes, Autoeficacia Percibida y Expectativas de la formación en el Servicio Responsable de Bebidas alcohólicas (SRA)*<sup>(13)</sup> consta de 20 ítems de respuesta cerrada verdadero-falso, y está diseñado para valorar la evolución de cada participante en cada una de las áreas señaladas entre antes y después de la intervención. En concreto, hay 7 ítems que valoran los conocimientos de los participantes. El rango de puntuaciones varía entre 0 (ninguna respuesta correcta) y 7 (todas las respuestas correctas). Hay 5 ítems que evalúan las actitudes de los sujetos, con lo que el rango de puntuaciones varía entre 0 (nula actitud hacia la SRA) y 5 (actitud positiva hacia la SRA). La percepción de autoeficacia en la SRA es valorada por 4 preguntas. El rango de puntuaciones oscila entre 0 (ninguna sensación de autoeficacia) y 4

(percepción completa de autoeficacia). Por último, las expectativas en la formación del SRA están valoradas por 4 ítems, con un rango que oscila entre 0 (nula expectativa) y 4 (alta expectativa en la eficacia del SRA).

*El Cuestionario de Conocimientos sobre el Alcohol* de Terradillos y Arteaga<sup>(17)</sup> es un instrumento realizado *ad hoc* compuesto por 25 ítems de respuesta dicotómica (verdadero-falso) que valora los conocimientos sobre el alcohol. Más concretamente valora una serie de creencias irracionales sobre los efectos del alcohol. El rango de puntuaciones obtenidas varía entre 0 (ninguna respuesta correcta) y 25 (todas las respuestas correctas). Se emplea como medida de resultados de los conocimientos adquiridos específicamente en la formación en SRA.

*El Cuestionario de Valoración de la Actividad* es un cuestionario creado *ad hoc*, que consta de 24 ítems de tipo Likert (de 5 alternativas de respuesta, con valores entre 1 y 5). Valora la satisfacción de los participantes en 7 apartados relacionados con el curso: información previa a la actividad, contenidos del curso, metodología seguida, calidad de la documentación entregada, calidad del profesorado, organización de los tiempos y resultados de la actividad. Con el objetivo de disminuir el efecto de la deseabilidad sobre las respuestas, este cuestionario se respondió de forma anónima.

**Procedimiento:** La acción formativa, cuya evaluación se presenta, formó parte de un proyecto de innovación aprobado por el Departamento de Educación del Gobierno de Navarra, Sección de Formación en la convocatoria de Proyectos de Innovación Educativa del plan de Formación permanente del profesorado del curso 2020/2021. Tras obtener los permisos oportunos, se editó una guía para el profesorado<sup>(18)</sup> que incluye los contenidos adaptados a la población educativa a la que va dirigida, teniendo en cuenta las características propias del alumnado

de Formación Profesional, así como la legislación foral navarra. También cuenta con una guía para el alumnado<sup>(19)</sup>.

El programa aplicado fue un programa de prevención adaptado por el coordinador del proyecto de innovación del CI Burlada FP a partir del *Programa de Dispensación Responsable* de la Agencia de Salud Pública de Barcelona diseñado por Rodríguez-Martos *et al*<sup>(13)</sup>. El programa se presentaba en un curso de 4 horas de duración, y los contenidos que se incluían están recogidos en la guía del profesorado<sup>(18)</sup> editada para este fin y que fueron los siguientes:

- i) Aspectos legales de la dispensación de alcohol.
- ii) Información sobre las bebidas alcohólicas y sus efectos (información del nivel de intoxicación del cliente, estimación aproximada del tiempo de eliminación de las cantidades de alcohol consumidas).
- iii) Estrategias de manejo de situaciones (no servir alcohol a menores o a clientes ebrios y ofrecer alternativas a la conducción).
- iv) Habilidades de comunicación y de resolución de conflictos para la prevención de conductas violentas.

El programa aplicado en la acción formativa constó de formación teórica y práctica. La formación teórica presencial se desarrolló como un taller con una exposición (apoyada en material audiovisual), seguida del diálogo y la participación a partir de las experiencias personales y profesionales. La formación práctica incluyó el visionado de vídeos como modelado, así como la puesta en práctica de situaciones mediante juego de roles que son grabados para su posterior discusión y mejora. Las personas actuaban como espectadores en el juego de roles realizaron un registro de conductas de sus compañeros mediante el *Cuestionario de*

*evaluación de habilidades sociales para un servicio responsable*<sup>(18)</sup>.

La formación tuvo lugar durante el curso académico 2020/2021, entre los meses de octubre y diciembre de 2020. Se realizó una primera formación para el grupo de profesorado, con un grupo de 7 personas en dos sesiones de dos horas de duración. Posteriormente, se realizó la formación en SRA con cuatro grupos de alumnado (dos grupos de 1º y 2º de Grado Medio de Técnico en Servicios de Restauración y dos grupos de 1º y 2º de Grado Superior de Dirección de Servicios de Restauración), durante dos sesiones de dos horas para cada grupo. La participación del profesorado fue voluntaria, y en el caso del alumnado se realizó la formación en horas lectivas del centro educativo.

Al comienzo del curso se aplicaron el *Cuestionario de Conocimientos, Actitudes, Autoeficacia Percibida y Expectativas de la formación en SRA* y el *Cuestionario de Conocimientos sobre el Alcohol* de Terradillos y Arteaga. Posteriormente, tras realizar las 4 horas de formación se volvieron a pasar los dos cuestionarios anteriores junto con el *Cuestionario de Valoración de la Actividad*. Por último, se proporcionaron a los participantes las respuestas correctas del *Cuestionario de Conocimientos*, junto con las explicaciones correspondientes.

**Análisis estadístico:** En primer lugar, se realizaron análisis descriptivos para todas las variables. En segundo lugar, se valoró la ejecución pretest-postest desde una perspectiva grupal. Para ello se realizó una comparación de medias a partir de un diseño de medidas repetidas test-retest mediante la prueba no paramétrica de Wilcoxon de los rangos con signo. En tercer lugar, se realizó un análisis individual de la evolución de cada asistente. Para ello se valoró la ejecución de cada participante en cada uno de los ítems tanto en el pretest como en el postest.

Desde esta perspectiva, y dado que cada ítem tenía una única respuesta “correcta” o “adecuada”, las posibilidades de corrección eran:

- i) El participante mejora (mala respuesta pre-test y buena respuesta post-test).
- ii) Empeora (buena respuesta pre-test y mala respuesta post-test).
- iii) Sigue equivocado (mala respuesta pretest y postest).
- iv) Sigue acertado (buena respuesta pretest y postest).

Para cada uno de los subapartados se hizo un recuento de cada una de las posibilidades, permitiendo una valoración global de los ítems. En este caso también se empleó como contraste de hipótesis la prueba no paramétrica de Wilcoxon. Todos los análisis de datos se realizaron mediante el programa estadístico SPSS vs. 22.0.

## RESULTADOS

### Resultados globales de la actividad formativa en Servicio Responsable de bebidas Alcohólicas:

En la **tabla 1** se presenta la diferencia de medias entre los momentos previo y posterior a la intervención.

Desde una perspectiva grupal se observó que, tanto en los conocimientos valorados con el cuestionario de Terradillos y Arteaga<sup>(17)</sup>, como en los conocimientos, las actitudes y las expectativas de los participantes evaluados con el cuestionario de Rodríguez-Martos *et al* se produjo una mejoría estadísticamente significativa tras la intervención en SRA.

**Conocimientos sobre el alcohol:** En la **tabla 2** se presenta la evolución en las creencias erróneas sobre el alcohol. El 48,1% de los participantes (n=39) obtuvo una mejor puntuación en el post. Un 16% (n=13) obtuvo la misma y un 35,8% (n=29) empeoró.

**Tabla 1**  
**Diferencia de medias entre el post y el pre-curso en las diferentes pruebas.**

Cuestionario		(N=81)					
		Pretest		Postest		Wilcoxon	p
		Media	D.T.	Media	D.T.		
Terradillos-Arteaga, 2006	Conocimiento	17,25	2,57	17,88	2,83	2,21	0,027
Rodríguez-Martos <i>et al</i> , 2004	Conocimiento	5,02	1,13	5,42	0,99	2,91	0,004
	Actitud	4,03	1,01	4,44	0,65	3,52	<0,001
	Autoeficacia	2,15	1,05	2,25	1,08	0,94	0,345
	Expectativas	2,46	1,45	2,96	1,32	2,97	0,003

**Tabla 2**  
**Resultados de modificación de ideas erróneas sobre el alcohol (Terradillos-Arteaga, 2006).**

Ítem	Errores pre			Errores post			Diferencia pre-post	
	n	%	n	%	n	%	n	%
	15	39	48,1	13	16,0	-26	32,1	
9	20	24,7	8	9,9	-12	14,8		
5	21	25,9	12	14,8	-9	11,1		
19	54	66,7	47	58,0	-7	8,7		
18	8	9,9	2	2,5	-6	7,4		
20	22	27,2	17	21,0	-5	6,2		
23	47	58,0	42	51,9	-5	6,1		
7	22	27,2	18	22,2	-4	5,0		
21	11	13,6	7	8,6	-4	5,0		
11	31	38,3	28	34,6	-3	3,7		
2	22	27,2	20	24,7	-2	2,5		
1	16	19,8	15	18,5	-1	1,3		
6	7	8,6	6	7,4	-1	1,2		
8	21	25,9	20	24,7	-1	1,2		
10	5	6,2	4	4,9	-1	1,3		
24	26	32,1	25	30,9	-1	1,2		
12	12	14,8	12	14,8	0	0,0		
17	23	28,4	23	28,4	0	0,0		
14	13	16,0	14	17,3	1	-1,3		
16	35	43,2	36	44,4	1	-1,2		
4	46	56,8	49	60,5	3	-3,7		
25	23	28,4	26	32,1	3	-3,7		
3	56	69,1	64	79,0	8	-9,9		
13	13	16,0	22	27,2	9	-11,2		
22	35	43,2	46	56,80	11	-13,6		

Antes de comenzar el programa, el 69,1% de la muestra consideraba que el consumo moderado de alcohol mejora la presión arterial de quien la tiene baja y el 66,7% creía que el alcohol cura los sentimientos de inferioridad, timidez o vergüenza. El 58% creía que el alcohol es un estimulante y el 56,8% que el cava se sube más a la cabeza que el vino. Las creencias erróneas que más disminuyeron tras la intervención son las relacionadas con el efecto diferencial del alcohol sobre hombres y mujeres, el efecto sobre la sobrestimación de las facultades al conducir y el contenido en alcohol de las cervezas sin alcohol. En 7 ítems el porcentaje de respuestas erróneas fue superior en el postest.

**Resultados individuales en el cuestionario de Conocimientos, Actitudes, Autoeficacia y Expectativa:** Desde una perspectiva individual, el 63% (n=51) de los asistentes mejoraron la puntuación en el postest respecto al pretest, el 22,2% (n=18) empeoraron y el 14,8% (n=12) mantuvieron su puntuación. En concreto, y por apartados, en conocimientos 18 (22,2%) personas empeoraron su puntuación, 29 (35,8%) obtuvieron la misma y 34 (42,1%) mejoraron. En actitudes 10 (12,3%) empeoraron, 41 (50,6%) la mantuvieron y 30 (37,1%) la mejoraron. En autoeficacia 25 (30,9%) empeoraron, 32 (39,5%) la mantuvieron y 24 (29,6%) la mejoraron. En expectativas 14 (17,3%) la empeoraron, 36 (44,4%) la mantuvieron y 31 (38,3%) la mejoraron. En la **tabla 3** se presentan los resultados de la evolución en los diferentes ítems de los participantes en el curso.

En cuanto a conocimientos, en el ítem 5, referido a la duración del efecto de 2 cubatas el alumnado empeoró en un porcentaje estadísticamente significativo. Sin embargo, en el ítem

6 sobre conocimiento del límite legal en prueba de alcoholemia para conductores se mejoró significativamente.

En lo concerniente a las actitudes, tras el paso por el curso el 92,6% de los participantes creían que el personal de los bares puede animar a sus clientes a beber con moderación, y el 98,8% que deberían pedir el DNI a clientes jóvenes antes de servirles alcohol. En ambos ítems hubo una mejoría estadísticamente significativa.

No se encontraron cambios estadísticamente significativos en la percepción de autoeficacia entre los participantes.

En lo referente a las expectativas, se apreciaron cambios estadísticamente significativos en 3 de los 4 ítems valorados. En concreto, al finalizar los participantes consideraban en una mayor proporción que la SRA ayudaría a reducir el número de menores que beben alcohol, el número de personas que beben y conducen y que disminuiría las conductas violentas y los accidentes de tráfico relacionados con el alcohol.

**Satisfacción con la actividad formativa en Servicio Responsable de bebidas Alcohólicas:** Las respuestas al cuestionario de valoración de la actividad mostraron que el aspecto menos valorado es el referido a la información previa facilitada a los participantes, con una puntuación media de 3,52 (DT=0,99) sobre 5. Las puntuaciones más altas correspondieron al profesorado 4,08 (DT=1,01), la organización 3,92 (DT=1,01), el contenido de la actividad formativa 3,92 (DT=0,96), la metodología utilizada 3,90 (DT=1,04) y los resultados 3,84 (DT=0,97).



**Tabla 3**  
**Evolución de los participantes en el curso en cada ítem de Conocimientos, Actitudes, Autoeficacia y Expectativas (Rodríguez-Martos et al., 2004).**

Ítem	Empeora	Segue equivocado	Segue acertado	Mejora	Wilcoxon	p	
Conocimientos	1. ¿Una copa de coñac tiene el mismo contenido de alcohol que una cerveza mediana?	7 (8,6%)	5 (6,2%)	60 (74,1%)	9 (11,1%)	0,50	0,617
	2. ¿Una taza de café cargado ayuda a eliminar los efectos del alcohol que se ha bebido?	7 (8,6%)	5 (6,2%)	53 (65,4%)	16 (19,8%)	1,88	0,061
	3. ¿Es el alcohol la principal droga de abuso en España? (en cuanto a número de consumidores)	4 (4,9%)	3 (3,7%)	64 (79,0%)	10 (12,3%)	1,60	0,109
	4. ¿Es legal servir alcohol a menores de 18 años (en Navarra)?	1 (1,2%)	1 (1,2%)	77 (95,1%)	2 (2,5%)	0,58	0,564
	5. ¿Para eliminar los efectos de 2 “cubatas” es necesario que pasen 2 horas?	20 (24,7%)	14 (17,3%)	40 (49,4%)	7 (8,6%)	2,50	0,012
	6. ¿Sabes si 2 vasos de vino son suficientes para que un adulto de peso medio dé positivo (0,5g/l) en un control de alcoholemia?	7 (8,6%)	8 (9,9%)	41 (50,6%)	25 (30,9%)	3,18	0,001
	7. ¿El límite legal de alcoholemia para los conductores profesionales es de 0,3g/l?	7 (8,6%)	39 (48,1%)	19 (23,5%)	16 (19,8%)	1,88	0,061
Actitudes	1. ¿Crees que el personal de un bar puede ayudar a reducir las consecuencias negativas relacionadas con el consumo de alcohol?	4 (4,9%)	7 (8,6%)	59 (72,8%)	11 (13,6%)	1,81	0,071
	2. ¿Crees que el personal de un bar puede animar a los clientes a que beban con moderación?	2 (2,5%)	4 (4,9%)	63 (77,8%)	12 (14,8%)	2,67	0,008
	3. ¿Crees que el personal de un bar debería comprobar la edad de los clientes jóvenes pidiendo el DNI antes de servirles alcohol?	0	1 (1,2%)	76 (93,8%)	4 (4,9%)	2,00	0,046
	4. ¿Crees que el personal de un bar no debe entrometerse en la decisión del cliente sobre su consumo de alcohol?	11 (13,6%)	15 (18,5%)	34 (42,0%)	21 (25,9%)	1,77	0,077
5. ¿Crees que el personal de un bar debería apoyar el mensaje de “si bebes no conduzcas” intentando influir sobre sus clientes al respecto?	1 (1,2%)	0	77 (95,1%)	3 (3,7%)	1,00	0,317	
Autoeficacia	1. ¿Te resulta difícil saber cuándo una persona está intoxicada (borracha)?	5 (6,2%)	4 (4,9%)	62 (76,5%)	10 (12,3%)	1,29	0,197
	2. ¿Te resulta difícil negarte a servir a una persona ebria?	10 (12,3%)	19 (23,5%)	44 (54,3%)	8 (9,9%)	0,47	0,637
	3. ¿Te resulta difícil detectar si un DNI es falso (edad codificada)?	7 (8,6%)	47 (58,0%)	15 (18,5%)	12 (14,8%)	1,15	0,251
	4. ¿Te resulta difícil hacer que un cliente no conduzca tras haber bebido?	15 (18,5%)	35 (43,2%)	16 (19,8%)	15 (18,5%)	0	1,0
Expectativas	1. ¿Crees que la SRA ayudará a reducir el número de clientes que se embriagan?	10 (12,3%)	13 (16,0%)	41 (50,6%)	17 (21,0%)	1,35	0,178
	2. ¿Crees que la SRA ayudará a reducir el número de menores que beben alcohol?	10 (12,3%)	13 (16,0%)	36 (44,4%)	22 (27,2%)	2,12	0,034
	3. ¿Crees que la SRA disminuirá el número de personas que beben y conducen un vehículo?	6 (7,4%)	9 (11,1%)	51 (63,0%)	15 (18,5%)	1,97	0,049
	4. ¿Crees que la SRA disminuirá las conductas violentas y los accidentes de tráfico relacionados con el alcohol?	8 (9,9%)	15 (18,5%)	37 (45,7%)	21 (25,9%)	2,41	0,016

## DISCUSIÓN

En este artículo se constata la elevada presencia de creencias erróneas sobre el alcohol entre el alumnado en formación en un Grado de FP en Hostelería y Restauración. Asimismo, se encuentra que una intervención en SRA favorece una actitud más responsable de los futuros camareros hacia el servicio de este. No se ha encontrado una mejoría en cuanto a la percepción de autoeficacia en el SRA y sí una mejoría en las expectativas favorables hacia el servicio responsable. Además, el alumnado se muestra satisfecho con la inclusión del SRA en su currículo formativo. Finalmente, esta investigación avala, de forma novedosa, el efecto beneficioso de la aplicación de la formación en SRA, no sólo entre profesionales en ejercicio, sino también en el alumnado de FP.

En cuanto a los conocimientos sobre el alcohol, aunque en términos generales se encuentra una mejora tras recibir formación en SRA, en términos individuales existe un importante número de conocimientos que apenas se logra mejorar. En este sentido, por un lado, en los conocimientos sobre el alcohol existen una serie de mitos muy arraigados en la sociedad. Las creencias irracionales sobre el alcohol facilitan su consumo abusivo<sup>(20)</sup> y también podrían estar en la base de un comportamiento inadecuado de los camareros con sus clientes, por lo que parece que sería necesario realizar una intervención más intensa en el ámbito de los conocimientos para conseguir mejores resultados. También, se ha detectado que no se ha mejorado la comprensión del concepto de Unidad de Bebida Estándar (UBE). La UBE es una simplificación de la cantidad real de alcohol consumida que facilita las explicaciones sobre la ingesta de alcohol. Pero tal y como se ha advertido anteriormente<sup>(21)</sup>, el concepto de Unidad de Bebida Estándar (UBE) es de difícil comprensión para los sujetos entrevistados y requiere de entrevistadores bien entrenados. Además, sus cálculos son difíciles

de asimilar entre los profesionales de la hostelería y debería dedicársele una atención mayor en el desarrollo de la formación<sup>(14)</sup>. En cualquier caso, es preocupante que entre quienes van a tener la responsabilidad de servir alcohol exista una alta cantidad de creencias erróneas sobre sus efectos.

En lo relativo a las actitudes, hay que destacar que la mayoría del alumnado cree, tras recibir la formación en SRA, que el personal de un bar puede actuar responsablemente en el servicio de bebidas alcohólicas. Este es un dato prometedor, puesto que justifica la realización de acciones de SRA entre las personas responsables de servir bebidas alcohólicas. Además, este tipo de intervenciones favorece la responsabilidad de los hosteleros con su propio negocio<sup>(22)</sup>.

Sin embargo, en el área de la percepción de autoeficacia es donde se aprecia un menor impacto de la formación. Aunque la mayoría del alumnado sabe apreciar cuándo una persona está embriagada o sería capaz de negarse a servir a una persona ebria, también la mayoría no sabría detectar un DNI falso o evitar que un cliente conduzca bebido. Además, en ninguno de estos ítems se obtienen diferencias estadísticamente significativas tras la intervención. Una posible explicación podría residir en la nula experiencia laboral de la mayoría (61,7%) del alumnado. En estudios anteriores con programas de SRA en este ámbito se apreciaban mejorías en este sentido, pero los participantes eran principalmente profesionales con experiencia laboral<sup>(13,14)</sup>. El uso de juego de roles se ha mostrado eficaz cuando la SRA se ha dirigido a personas con experiencia laboral<sup>(14)</sup>. Dados los resultados de este estudio y con el propósito de mejorar los resultados en el ámbito de las expectativas personales quizá se deberían programar más sesiones de esta técnica en la formación dirigida a personas sin experiencia ya que se ha mostrado eficaz en la formación universitaria<sup>(23)</sup>.

El área en el que se consiguen mayores mejoras es la referida a las expectativas sobre el SRA. La formación realizada logra mejorar las expectativas sobre el desempeño activo que puede tomar el alumnado para evitar servir alcohol a personas embriagadas o evitar comportamientos inseguros entre sus clientes. En este sentido, que el futuro personal se vea empoderado y vea sus posibilidades de intervención proactiva es un gran logro de esta formación. Además, la satisfacción con la formación es alta, por lo que probablemente la predisposición de las siguientes promociones de alumnado hacia esta actividad formativa puede ser muy positiva.

El presente estudio presenta algunas limitaciones, por lo que hay que ser cautos en la generalización de los resultados obtenidos. La principal limitación es que, aunque se trata de un estudio con medidas pre-post, no se conoce cómo evolucionará el alumnado respecto al SRA cuando lleve a cabo su desempeño profesional. Esta es una limitación que también se ha encontrado en estudios anteriores<sup>(14)</sup> por lo que son necesarios estudios de seguimiento que valoren los efectos de la formación a largo plazo. Por otro lado, en esta investigación no se han podido presentar los resultados obtenidos desagregados por sexo. La posible relación entre el sexo de las personas participantes y las creencias, actitudes, percepción de autoeficacia y expectativas es una línea de investigación muy prometedora en la que también hay que continuar investigando. A pesar de estas limitaciones, los resultados de este estudio avalan los efectos beneficiosos que puede tener la inclusión de programas de SRA entre el alumnado de FP.

## AGRADECIMIENTOS

Los autores agradecen a la dirección y profesorado del Centro Integrado Burlada de Formación Profesional, a la Agencia de Salud Pública de Barcelona y a la Asociación Promoción y Desarrollo Social (PDS), concretamente a Antoni Duran Vinyeta, Concha

García Fuentes, Jaume Larriba Montull y Lluc Acero Martínez, por su disponibilidad y colaboración para la realización de este proyecto. También agradecen la confianza, apoyo y seguimiento realizado por el Negociado de Centros de Apoyo al Profesorado y Proyectos de Innovación del Departamento de Educación del Gobierno de Navarra.

## BIBLIOGRAFÍA

1. Observatorio Español de las Drogas y las Adicciones. Encuesta sobre alcohol y otras drogas en España, EDADES 2019/2020. Ministerio de Sanidad. Delegación del Gobierno para el Plan Nacional sobre Drogas; 2021. Disponible en: [https://pnsd.sanidad.gob.es/profesionales/sistemasInformacion/sistemaInformacion/pdf/2019-20\\_Informe\\_EDADES.pdf](https://pnsd.sanidad.gob.es/profesionales/sistemasInformacion/sistemaInformacion/pdf/2019-20_Informe_EDADES.pdf)
2. Soriano JB, Rojas-Rueda D, Alonso J *et al.* The burden of disease in Spain: Results from the Global Burden of Disease 2016. *Medicina Clínica*. Aug 2018;151(5):171-190. doi: 10.1016/j.medcli.2018.05.011
3. Ker K, Chinnock P. Interventions in the alcohol server setting for preventing injuries. *Cochrane Database of Systematic Reviews*. 2008;(3)Cd005244. doi: 10.1002/14651858.CD005244.pub3
4. Fell JC, Fisher DA, Yao J, McKnight AS. Evaluation of a responsible beverage service and enforcement program: Effects on bar patron intoxication and potential impaired driving by young adults. *Traffic Injury Prevention*. 2017;18(6):557-565. doi: 10.1080/15389588.2017.1285401
5. Wallin E, Gripenberg J, Andreasson S. Overserving at licensed premises in Stockholm: Effects of a community action program. *Journal of Studies on Alcohol*. Nov 2005;66(6):806-814. doi: 10.15288/jsa.2005.66.806
6. Instituto Nacional de Toxicología y Ciencias Forenses. Hallazgos toxicológicos en víctimas mortales de accidentes de tráfico. Memoria 2020. Ministerio de Justicia; 2020. Disponible en: <https://www.mjusticia.gob.es/es/AreaTematica/DocumentacionPublicaciones/InstListDownload/MemoriaTrafico2020.pdf>

7. Rodríguez-Martos A. ¿Por qué es tan difícil legislar sobre alcohol en España? *Adicciones*. 2007;19(4):325-332. doi: 10.20882/adicciones.292
8. Calafat A, Adrover D, Juan M, Blay NT. Relación del consumo de alcohol y drogas de los jóvenes españoles con la siniestralidad vial durante la vida recreativa nocturna en tres comunidades autónomas en 2007. *Revista Española de Salud Pública*. 2008;82(3):323-331.
9. Lenk KM, Erickson DJ, Nelson TF *et al*. Changes in alcohol policies and practices in bars and restaurants after completion of manager-focused responsible service training. *Drug and Alcohol Review*. Mar 2018;37(3):356-364. doi: 10.1111/dar.12629
10. Ecklund AM, Nederhoff DM, Hunt SL *et al*. Attitudes and Practices Regarding Responsible Beverage Service: Focus Group Discussions With Bar and Restaurant Management and Staff. *Journal of Drug Education*. Sep-Dec 2017;47(3-4):87-107. doi: 10.1177/0047237918790550
11. Skardhamar T, Fekjaer SB, Pedersen W. If it works there, will it work here? The effect of a multi-component responsible beverage service (RBS) programme on violence in Oslo. *Drug and Alcohol Dependence*. Dec 2016;169:128-133. doi: 10.1016/j.drugalcdep.2016.10.019
12. Woodall WG, Starling R, Saltz RE, Buller DB, Stanghetta P. Results of a Randomized Trial of Web-Based Retail Onsite Responsible Beverage Service Training: WayToServe. *Journal of Studies on Alcohol and Drugs*. Sep 2018;79(5):672-679. doi: 10.15288/jsad.2018.79.672
13. Rodríguez-Martos Dauer A, García Fuentes C, Durán Vinyeta A. Evaluación de un programa piloto de formación en dispensación responsable de bebidas alcohólicas. *Trastornos Adictivos*. 2004;6(4):240-247.
14. Terradillos J, López-Goñi JJ, Arteaga A. Evaluación de los resultados de un programa de Dispensación Responsable de Bebidas Alcohólicas. *Anales del Sistema Sanitario de Navarra*. 2011;34(3):383-393.
15. Delegación del Plan Nacional sobre Drogas. Programa de prevención Servicio Responsable. Consultado: 18/05/2021, <https://www.servicioresponsable.org/>
16. Escola Superior d'Hostaleria de Barcelona. Formación para el servicio responsable de alcohol. Accessed 18/05/2021, <https://www.eshob.com/formacion-para-el-servicio-responsable-de-bebidas-alcoholicas/>
17. Terradillos J, Arteaga A. Cuestionario de Conocimientos sobre el Alcohol. Pamplona: Fundación Proyecto Hombre de Navarra; 2006.
18. Terradillos J, Arteaga A, López-Goñi JJ. Aprendiendo a servir bebidas alcohólicas responsablemente: un programa preventivo. Guía para el profesorado. Torres Editores; 2020.
19. Terradillos J, Arteaga A, López-Goñi JJ. Aprendiendo a servir bebidas alcohólicas responsablemente: un programa preventivo. Guía para el alumnado. Torres Editores; 2020.
20. Mora-Ríos J, Natera G, Juárez F. Expectativas relacionadas con el alcohol en la predicción del abuso en el consumo en jóvenes. *Salud Mental*. 2005;28(2).
21. Valencia Martín JL, González MJ, Galán I. Aspectos metodológicos en la medición del consumo de alcohol: la importancia de los patrones de consumo. *Revista Española de Salud Pública*. 2014;88:433-446.
22. Vidal A, Tomás S, Aguilar R, Samper T, Zarza MJ, Aguilar J. Las cenas navideñas de empresa. ¿Un modelo de consumo recreativo de alcohol y otras drogas? *Adicciones*. 2009;21(2):133-142.
23. Ruiz-Muñoz MJ, Ruiz-Mora I. La recreación del universo profesional en el aula a través de técnicas de aprendizaje colaborativo: el Método de Caso y el Juego de Rol. *Historia Y Comunicación Social*. 2014;(19):223-234.