



Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá –INCAP/OPS-



Proyecto Piloto

“Adaptación del Manual 5 Claves de la OMS para la Inocuidad de los Alimentos en Escuelas Primarias de Guatemala”

Julio 2005 – Julio 2006

En muchos países de la región de las Américas, las enfermedades relacionadas con la falta de adecuadas medidas de protección de alimentos y de saneamiento ambiental constituyen un serio problema. Las *enfermedades transmitidas por los alimentos* son causadas por consumir un alimento o una bebida contaminado por microorganismos y/o químicos tóxicos que pueden llegar a causar hasta la muerte.

Este tipo de enfermedades representan una grave amenaza para la salud, afectando principalmente a los niños, las mujeres embarazadas y las personas de la tercera edad. Cada año millones de niños mueren por enfermedades diarreicas, en tanto que otros cientos, sufren episodios frecuentes de diarrea afectando de gran forma su estado nutricional. Según la OMS, el 70% de los casos de diarreas se deben al consumo de alimentos contaminados.

En Latinoamérica, las enfermedades diarreicas se encuentran entre las cinco causas de muerte en todas las edades en 17 países de la región, constituyendo la primera causa de muerte en cinco países y la segunda en cuatro de ellos.

En países en desarrollo, como Guatemala, y en particular, en las áreas rurales, un número considerable de agentes etiológicos provocan diarrea u otras formas de enfermedades transmitidas por alimentos. Agentes infecciosos tales como bacterias, parásitos y virus, además de los no infecciosos como las toxinas no bacterianas, productos químicos, hongos venenosos y metales pesados pueden estar presentes en los alimentos, afectando no solamente la utilización biológica de los alimentos sino además causando enfermedades y hasta la muerte.

Según el informe La Salud en las Américas 2002, la contaminación bacteriana de los alimentos por malas prácticas de manipulación representa el factor de riesgo más importante asociado a la aparición de brotes en América Latina y el Caribe. La mayor parte de las enfermedades de origen alimentario, pueden atribuirse al mal manejo de los alimentos durante la preparación y puede deberse a:

- 1) Mala salud o hábitos de higiene deficientes de los manipuladores de alimentos
- 2) Contaminación de alimentos cocidos con alimentos crudos o superficies contaminadas
- 3) Mal cocción de los alimentos que no permiten la destrucción total de los gérmenes

Guatemala:

La información epidemiológica sobre la mortalidad infantil según causas, señala que en 1999, las enfermedades diarreicas agudas constituían un 12% de las muertes de niños menores de 1 año. En el año 2000, se observó un incremento de las enfermedades transmitidas por alimentos, en relación a los casos notificados de intoxicaciones alimentarias entre 1999 y 2000.¹

Los datos relacionados con la salud ambiental demuestran que, a pesar de los avances significativos en el aumento del acceso de la población a infraestructura de saneamiento básico y agua potable para la lucha contra enfermedades, durante el período 1980-2000, se detectaron importantes desequilibrios territoriales, por la disparidad de cobertura de servicios entre zonas urbanas y rurales. En el 2000, el porcentaje de población urbana con acceso a agua era casi 1.5 veces mayor que el de la población rural, mientras que la proporción de residentes urbanos con acceso a saneamiento básico era 1.2 veces mayor que la de residentes rurales.¹

Existe también en el país una alta prevalencia de parasitismo intestinal en la población infantil, la cual está vinculada a la contaminación de suelos, hacinamiento en el hogar e inadecuadas prácticas de higiene personal. En estudios realizados en Sacatepéquez, Sololá y Quetzaltenango se encontró que 50% de los estudiantes de pre-primaria y primaria, de edades entre 5 y 15 años, de escuelas públicas de estos departamentos estaban con parásitos.¹

Proyecto “Adaptación del Manual 5 Claves de la OMS en escuelas primarias” en Guatemala y Honduras:

El proyecto “Evaluación del Manual Cinco claves para la inocuidad de los alimentos en las escuelas primarias de Guatemala y Honduras” es un proyecto coordinado por la Organización Panamericana de la Salud (OPS/OMS) que en el primer trimestre del año 2005 solicitó el apoyo del Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP) para la adaptación y validación del material en Guatemala y Honduras.

Propósito:

La Adaptación del Manual sobre **“Las 5 Claves para la Inocuidad de los Alimentos en el hogar”** que promueve la Organización Mundial de la Salud (OMS) tiene como propósito servir de guía para capacitar a estudiantes, personal que está relacionado con la preparación de los alimentos en las escuelas, principalmente los encargados de elaborar la merienda escolar así como padres de familia, sobre la importancia de la inocuidad de los alimentos, a través de cinco reglas básicas de higiene que deben ponerse en práctica para evitar la contaminación de alimentos; y por tanto, disminuir la incidencia de enfermedades transmitidas por éstos.

¹ Datos tomados de: *Situación de la Seguridad Alimentaria y Nutricional de Guatemala*. Sistema de Naciones Unidas. 2003.

Objetivos:

1. Adaptar el Manual 5 Claves para la Inocuidad de los Alimentos en el hogar de la OMS a un manual dirigido a la comunidad educativa de acuerdo a las necesidades del país y de la población beneficiaria.
2. Evaluar la utilidad del Manual 5 Claves para la Inocuidad de los Alimentos para mejorar los conocimientos y aptitudes sobre inocuidad de los alimentos de alumnos, maestros y manipuladores de alimentos.
3. Elaborar material didáctico que puede ser utilizado a nivel nacional como guía sobre la inocuidad de los alimentos.

Grupo objetivo:

Los grupo objetivo del proyecto serán los niños y niñas que asisten a escuelas tanto urbanas como rurales, así como maestros y maestras y encargados de la preparación de la merienda o almuerzo escolar, proyecto que forma parte de los beneficios que provee el Ministerio de Educación a las escuelas que cuentan con una Junta Escolar conformada por autoridades escolares y padres de familia.

Avances:

En mayo del mismo año el Dr. Genaro García, coordinador del proyecto por OPS, solicito al INCAP organizar una reunión en Guatemala en la que participaron funcionarios del Ministerio de Educación (MINEDUC) y del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social (MSPAS) así como de funcionarios del Programa Mundial de Alimentos (PMA) y de la ONG INTERVIDA.

El propósito de la reunión fue presentar el proyecto y el Manual 5 claves para la Inocuidad de los alimentos a los participantes, así como establecer el compromiso de los actores en la ejecución del mismo, determinar los criterios para la selección de la población objetivo del proyecto y de las escuelas.

El resultado final de la reunión fue la elaboración del Plan de acción para llevar a cabo la adaptación y validación del manual durante Julio 2005 a Julio 2006 con el apoyo de estas entidades.

En esta reunión se estableció que el manual sería validado tanto en escuelas urbanas como rurales que contarán con juntas escolares así como en aquellas donde estas instituciones coordinan sus acciones de trabajo para un mayor aprovechamiento del recurso humano.

También se coordinó una visita a diferentes escuelas urbanas, semi-urbanas y rurales cercanas a la ciudad de Guatemala con el representante de OPS/OMS y funcionarios del Ministerio de Educación e INCAP para tener una idea de las condiciones en que se encuentran las escuelas en el país para tener un mayor contexto de la realidad y de las necesidades, así como de las limitaciones.

El proyecto piloto de *Adaptación del Manual 5 Claves de la OMS en escuelas primarias* se esta llevando a cabo en Guatemala y el equipo está conformado por diferentes instituciones y agencias de cooperación internacional. El proyecto está a cargo del Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá INCAP/OPS y cuenta con el apoyo para las etapas de validación e intervención para la capacitación de maestros/as, alumnos y manipuladores de alimentos, de:

- Ministerio de Educación –MINEDUC-
- Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social –MSPAS-
- Programa Mundial de Alimentos –PMA-
- INTERVIDA
- Secretaria de Obras Sociales de la Esposa del Presidente –SOSEP-
- CONAES;
- VISAN

El proyecto actualmente se encuentra en la etapa de adaptación del Manual de las 5 Claves para la inocuidad de alimentos. Para llevarlo a cabo se ha contado con la participación en reuniones de trabajo de diferentes expertos para la inclusión de información adecuada, apropiada y aplicable a nivel comunitario de acuerdo a las necesidades y limitaciones de la población. A continuación se presenta un análisis de los cambios que se han realizado con cada clave y razones por las que se realizaron las modificaciones.

1ª clave: Mantenga la limpieza

En muchas regiones del interior del país no se cuenta con acceso a agua entubada para el lavado de manos dificultando esta práctica o cuando se acarrea agua de una fuente, muchas veces se utiliza un recipiente con agua para el lavado de manos de los integrantes de una familia o escuela para no desperdiciar el recurso.

Por esta razón, se consideró pertinente incluir dentro del manual tecnologías apropiadas como el uso del grifo casero *Tippy Tap*, el cual permite que se racione la cantidad de agua utilizada para el lavado de manos disminuyendo su consumo así como permite un mayor acceso al poder colocarse el grifo en lugares estratégicos dentro del hogar o la escuela; además, es fabricado con materiales de fácil disponibilidad en comunidades, es fácil de elaborar y su costo es muy económico.

También se eliminó de la información, el uso de agua tibia para el lavado de manos, ya que esta indicación es muy poco factible que se lleve a cabo, mucho menos en un contexto con limitaciones de agua y electricidad para calentarla.

2ª clave: Separe los alimentos crudos y cocinados

La información sobre esta clave se va a probar su aplicabilidad dentro del contexto.

3ª clave: Cocine completamente

Se consideró eliminar de esta sección el uso del termómetro así como del microondas, ya que la mayoría de escuelas y hogares no cuentan con este equipo para la preparación de alimentos. Se enfatizó en puntualizar que los alimentos deben cocinarse completamente

Llevando los alimentos a hervor (para líquidos como sopas, recados o atoles) y asegurándose que los jugos de carnes estén claros para identificar cuando ya está completamente cocido.

4ª clave: *Mantenga los alimentos a temperaturas seguras*

Al analizar esta clave, se consideró modificar el nombre a: *Mantener los alimentos tapados para protegerlos contra insectos, roedores y suciedad*, debido a que el uso de termómetros no es una práctica común de la población y manejar rangos de temperatura para zona peligrosa o segura son términos difíciles de manejar para la población. Se enfatizó en puntualizar que los alimentos deben servirse “muy calientes” o “muy fríos” para que sean seguros, y que se deben de proteger contra insectos, roedores y suciedad con mantas y colocarse sobre mesas para evitar que se contaminen.

También se incluyó una sección con consejos prácticos sobre el almacenamiento de alimentos cuando no se tiene acceso a un refrigerador, donde se incluyeron ideas sobre como pueden construirse recipientes refrigerantes con paños húmedos con agua y recipiente de barro o cestas, y sobre que tipo de alimentos son los más indicados para utilizar este tipo de tecnologías.

5ª clave: *Use agua y materias primas seguras*

En esta clave se evaluó incluir métodos apropiados para el tratamiento de agua, ya que como se mencionó anteriormente, una parte de la población, especialmente la rural, no cuenta agua entubada, mucho menos con servicios básicos de saneamiento por lo que es fundamental, capacitar sobre las diferentes tecnologías que existen para la purificación del agua. Se evaluó incluir el *Método SODIS*, el cual es un tratamiento sencillo para eliminar microorganismos patógenos utilizando la radiación solar e incremento de la temperatura generado por el sol.

En general, las barreras encontradas a lo largo del proceso de adaptación se ha observado la necesidad de ajustar las 5 claves a las prácticas comunes de la población, a manera de asegurar que al final, el manual sea una guía que permita que el grupo objetivo puede adoptar cambios de comportamiento factibles, por lo que es necesario ubicar el manual dentro del contexto social y cultural del país. Para esto, es necesario incluir tecnologías apropiadas (como por ejemplo, Método SODIS para la purificación del agua, Tippy Tap para el lavado de manos, etc.) que se han desarrollado y validado tanto en Guatemala como en otros países, para determinar su factibilidad, relevancia y costo para ver la posibilidad que sean incluidas dentro del manual.

Referencias:

1. OPS. 2002. *La Salud en las Américas: Volumen 1*. Publicación Científica y Técnica No. 587, Washington, D.C.
2. Sistema de Naciones Unidas. 2003. Grupo de Seguridad Alimentaria y Nutricional. *Situación de la Seguridad Alimentaria y Nutricional de Guatemala*. Guatemala.
3. MINEDUC. 2005. *Memoria de Labores del Ministerio de Educación: avances de metas 2004*. Ministerio de Educación, Unidad de Planificación Educativa, Guatemala.