ADIESTRAMIENTO EN PROTECCION DE ALIMENTOS EN AMERICA LATINA Y EL CARIBE[1]

Introducción

Para llevar a cabo con éxito un programa de protección de alimentos es de suma importancia contar con administradores, profesionales y técnicos bien capacitados, debidamente motivados y con los elementos indispensables para el desarrollo de sus funciones. Puede afirmarse lo mismo en relación con los esfuerzos de garantía o control de calidad que efectúa la industria de procesamiento o de servicio de alimentos.

Del mismo modo, las actividades de prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos no alcanzarán su propósito si los manipuladores de alimentos, cocineros, amas de casa y consumidores en general no están motivados ni correctamente informados sobre los principios de la higiene de los alimentos. Es obvio, pues, que se necesita realizar una labor de adiestramiento muy intensa en este campo de la salud pública.

Adiestramiento de profesionales y técnicos

En términos generales, se puede afirmar que las instituciones de formación profesional no capacitan de una manera integral en protección de alimentos e incluso, en muchas de ellas, la enseñanza de las materias específicas vinculadas al control de alimentos no se brinda en forma actualizada y profunda. Algunas universidades y centros científicos organizan con cierta periodicidad cursos más avanzados de especialización en determinados aspectos de la protección de alimentos. Son cursos regulares que abarcan todo un año académico o intensivos, de pocas semanas de duración. Varias organizaciones internacionales tales como la FAO y la OPS, frecuentemente auspician cursos intensivos dedicados a profesionales de los diversos países. También se ofrecen otros cursos intensivos organizados y dictados mediante la cooperación de países más desarrollados industrialmente, del hemisferio occidental o de otras partes del mundo.

Sin una adecuada coordinación entre tan diversos organizadores surgen problemas que hacen necesario un estudio atento de la situación para evitar que sigan empleándose esfuerzos y recursos financieros sin obtener todos los beneficios que debieran alcanzarse. Entre los problemas que se pueden apreciar con más frecuencia se encuentran, por ejemplo, los que surgen a causa de los enfoques diferentes y, a veces contra-

[1] Basado en el documento Problemas y necesidades en adiestramiento y educación en protección de alimentos para América Latina y el Caribe, preparado por Fernando Quevedo, Programa de Salud Pública Veterinaria, OPS.

puestos, de las materias que se enseñan. Por supuesto, puede tratarse de respetables criterios científicos distintos, pero particularmente en lo relativo a metodologías analíticas y aspectos legislativos, esta divergencia genera confusiones y dificulta la estandarización y normalización de técnicas y especificaciones en todos los países de la Región.

Por otra parte, el tema central de los cursos no siempre obedece a necesidades prioritarias del país o a una programación previamente establecida. Muchas veces los cursos sobre determinados temas se organizan y dictan más por el entusiasmo, actividad o influencia de una persona o grupo, que por necesidades reales del país.

La selección de participantes presenta otra dificultad. Con frecuencia asisten a los cursos personas que trabajan habitualmente en actividades totalmente ajenas al tema de la capacitación, ocupando vacantes que debieran estar destinadas a quienes trabajan en la especialidad. Otras veces acontece que, por falta de difusión adecuada, no se llenan las plazas disponibles en un curso, de modo que se desperdician los esfuerzos y recursos en un número menor de participantes que el programado originalmente.

Otro aspecto que merece considerarse es la falta de apoyo que encuentran los asistentes a esos cursos al regresar a sus lugares de trabajo habitual. En numerosas oportunidades, una vez terminado el curso, los participantes son asignados a tareas totalmente diferentes de aquellas para las que se capacitaron, o no reciben el mínimo de elementos, materiales y equipos que precisan para aplicar los conocimientos adquiridos.

Algunos centros científicos, laboratorios nacionales centrales y universidades brindan capacitación individual en programas variables. A veces el programa consiste en adiestramiento en servicio, o incorporación a un trabajo de investigación en marcha, o bien se prepara un plan de estudios especial de acuerdo con las necesidades futuras del participante y con sus antecedentes y formación profesional previa. Los problemas son los mismos que se han señalado sobre el adiestramiento colectivo. Sin embargo, un problema particular que se presenta con frecuencia en el adiestramiento individual es el tiempo excesivamente corto que se asigna a algunos becarios, los cuales tienen que regresar a sus sitios de origen cuando recién empiezan a conocer la modalidad de trabajo del lugar.

Necesidades de capacitación técnica. Tras el balance de la situación actual de la protección de alimentos en América Latina y el Caribe, se pueden establecer varias categorías o especialidades en las que se precisa adiestrar a profesionales y técnicos.

En primer lugar cabe mencionar los campos de la planificación y administración en programas de protección de alimentos, así como los de la legislación alimentaria y los sistemas de información en protección de alimentos, los cuales exigen la capacitación de especialistas en alimentos, planificadores, administradores y abogados, entre otros profesionales. En la inspección de mataderos y plantas procesadoras de carnes y aves, así como en la inspección de establecimientos de expendio y servicio de alimentos, tales como mercados, tiendas, restaurantes y cocinas colectivas, se requiere la formación de veterinarios y de otros inspectores profesionales y auxiliares.

Para el análisis microbiológico, fisicoquímico y parasitológico de los alimentos, al igual que para análisis especiales sobre plaguicidas, micotoxinas, metales pesados, anabólicos, medicamentos para animales, antibióticos y aditivos, es esencial formar profesionales y técnicos especializados.

También exigen la capacitación de recursos humanos los campos de la epidemiología, investigación, control y prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos, sin olvidar la disciplina de tecnología educacional en higiene de alimentos y el aspecto específico de la protección de alimentos ante situaciones de desastre.

Se puede afirmar que prácticamente en todos los países de América Latina y el Caribe se necesita brindar este tipo de capacitación a numerosos profesionales. En los informes presentados por un consultor de la OPS en 1981, se estimaba que en los siguientes 10 años habría que adiestrar un mínimo de 3 000 profesionales y 200 000 manipuladores de alimentos. Se calculaba que de 1982 a 1984, se necesitarían 23 000 inspectores profesionales y no profesionales. Actualmente, habiendo rebasado aquella fecha, aún se dista mucho de satisfacer esa demanda, que por otro lado se ha incrementado dada la necesidad de actualización de numerosos profesionales, incluso de los adiestrados previamente, debido a los constantes avances científicos.

El Programa Regional de Salud Pública Veterinaria de la OPS, al cual corresponde la coordinación de las actividades de protección e inocuidad de los alimentos, ha iniciado la actualización de los datos pertinentes, con la participación de las Representaciones de la Organización en los países y de las respectivas autoridades nacionales. Una vez recogida toda la información, se tabulará y distribuirá a los países. Además servirá de base para el adiestramiento en protección de alimentos programado por la OPS para el período 1986–1991.

Necesidades de educación en prácticas higiénicas. En reuniones nacionales e internacionales se ha reconocido la importancia fundamental de la manipulación higiénica de los alimentos para prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos y evitar la rápida descomposición de los productos alimentarios. Se ha puesto de manifiesto además la urgente necesidad de establecer programas permanentes de educación en higiene de los alimentos para manipuladores y la población en general. Sin embargo, en los países de América Latina y el Caribe todavía no se ha podido cumplir con dichas re-

comendaciones. Se han hecho esfuerzos aislados en algunos países, como por ejemplo campañas de corta duración, impresión de un número limitado de cartillas educativas u otro material audiovisual o dictado de algunos cursillos, pero ello no es suficiente para alcanzar el fin perseguido. No se ha realizado un esfuerzo profundo, continuo y de cobertura nacional en ninguno de los países.

En los países donde se han efectuado actividades de educación sanitaria se han detectado problemas que es necesario conocer y tener en cuenta para evitar su repetición en el futuro. Así, en algunos proyectos de saneamiento del medio dirigidos a lograr una mayor participación de la comunidad en los que ha intervenido la OPS, se han podido observar restricciones intrainstitucionales y extrainstitucionales, que dificultan alcanzar el éxito. Entre las primeras, destacan la marginalización de los usuarios en la programación; información sociocultural insuficiente; falta de coordinación institucional y entre servicios; poca capacitación y escasa permanencia en las comunidades de los agentes de cambio; actividades de promoción esporádicas y, finalmente, material didáctico inadecuado. Respecto a las limitaciones de orden extrainstitucional, cabe señalar la dispersión de la población, el alto índice de analfabetismo y los problemas derivados de la barrera del idioma.

Es difícil de estimar el número de personas que debieran recibir educación en el terreno de la manipulación higiénica de alimentos, ya que salvo un pequeñísimo sector de la población que conoce y practica las precauciones indispensables en dicha manipulación, toda la comunidad requiere con urgencia tomar parte activa en los programas o campañas de educación.

No obstante, se pueden indicar algunos de los grupos humanos para los que debieran organizarse cursos o actividades especiales de educación e higiene de alimentos. Por un lado se hallan los manipuladores, que llevan a cabo su trabajo en cocinas colectivas y hospitalarias, establecimientos procesadores, mataderos, frigoríficos, expendios y vendedores callejeros, y por el otro se encuentran las amas de casa, los profesores de la escuela primaria y los escolares, estudiantes de secundaria y universitarios.

Recomendaciones

Merece la pena destacar algunas de las recomendaciones propuestas a la Conferencia Interamericana de Protección de Alimentos, realizada en Washington, DC, en agosto de 1985, que incumben tanto a las organizaciones internacionales como a las autoridades de salud de los países y los docentes.

☐ En primer lugar se aconseja que la FAO y la OPS coordinen sus esfuerzos para que, en forma periódica y regular, recolecten y difundan oportunamente a los países información sobre actividades de adiestramiento y educación, y que cooperen con las entidades que organicen dichas actividades para que haya una coordinación oportuna y se evite la duplicación de esfuerzos.

☐ Por otro lado, las autoridades respectivas de cada país deberían seleccionar adecuadamente a los participantes en las actividades de adiestramiento, otorgando la preferencia al personal que trabaja en protección de alimentos, y una vez recibido dicho adiestramiento, deberían destinarlos a actividades específicas y procurar brindarles los recursos materiales y auxiliares que requieran para la aplicación de los conocimientos adquiridos.

☐ Los organizadores de los cursos tendrían que preparar temarios aplicables a la solución de problemas actuales, o que puedan surgir en el futuro inmediato en los países de los participantes, y enseñar la metodología analítica y las disposiciones legales recomendadas o exigidas por las asociaciones internacionales de normalización o las agencias más autorizadas, por ejemplo la Comisión del Codex Alimentarius, Organización Internacional de Estandarización (ISO), Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas de Alimentos (ICMSF) y otras.

☐ Asimismo, la Conferencia Interamericana de Protección de Alimentos debiera recomendar que las actividades de educación en manipulación higiénica de alimentos se organicen con la participación de educadores sanitarios, antropólogos y especialistas en educación comunitaria y otras materias afines, mientras que las que se destinan a la población en general se efectúen mediante materiales preparados especialmente en el idioma de los destinatarios, con situaciones, ilustraciones y ejemplos propios del lugar o país.

☐ También es de suma importancia que todos los países incluyan en sus planes oficiales de educación primaria la enseñanza de la higiene de los alimentos en el nivel que corresponda, y se aconseja que los países soliciten al Banco Interamericano de Desarrollo (BID), al Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo y a otras agencias internacionales de financiamiento el apoyo económico necesario para desarrollar un Programa Regional de Adiestramiento en Protección de Alimentos.

Por último, cabe señalar que la ICMFS también ha acordado recomendar una serie de requisitos de información, habilidades y actitudes que deben ser adquiridas por los diversos grupos relacionados con la protección de alimentos por medio de la educación o el adiestramiento. Dichos requisitos afectan a los higienistas de alimentos, administradores de salud, microbiólogos de alimentos, personal médico, inspectores y personal de campo, granjeros y personal de crianza de animales destinados al abasto, agricultores, horticultores y operarios en mataderos y en la industria de carne.