



**Organización  
Panamericana  
de la Salud**

Oficina Regional de la  
**Organización Mundial de la Salud**

## 5ª REUNIÓN DE LA COMISIÓN PANAMERICANA DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS (COPAIA 5)

Rio de Janeiro, Brasil, 10 de junio de 2008

Punto 8 del orden del día provisional

COPAIA5/8 (Esp.)  
28 Mayo, 2008  
ORIGINAL: ESPAÑOL

### Adaptación y validación del Manual 5 Claves de la OMS para la inocuidad de los alimentos en escuelas primarias de Guatemala

Dr. Ludwig Werner Ovalle Cabrera

Viceministro - Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social – MSPAS

#### 1. INTRODUCCIÓN

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 (ETAs) 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 y muchos más, sufren episodios frecuentes de diarrea con efectos de deterioro en su estado nutricional. Según la OMS, el 70% de los casos de diarreas se deben al consumo de alimentos contaminados, causando enfermedades y hasta la muerte.

En Latinoamérica, las enfermedades diarreicas se encuentran entre las cinco causas de muerte en todas las edades. 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.

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. Insuficiente grado de cocción de los alimentos que no permiten la destrucción total de los gérmenes.



## **2. PROPÓSITO**

El propósito del manual “Las 5 Claves para Mantener los Alimentos Seguros”, es servir como guía y material de consulta para la comunidad educativa (junta escolar, docentes y estudiantes de primaria) para que puedan enseñar, aprender y adoptar cinco reglas básicas para mantener los alimentos seguros y evitar la contaminación de los mismos.

Este manual ha sido adaptado para que los contenidos sean impartidos en las escuelas primarias del país, como parte de la iniciativa mundial de escuelas saludables promovida por la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización Panamericana de la Salud (OPS) y el Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá (INCAP), considerando a las escuelas no solamente como lugares de aprendizaje de la ciencia y la cultura, sino también como instancias promotoras del desarrollo saludable de niños y niñas, adolescentes, así como de padres de familia y personal docente.

A través de estos manuales se espera contribuir a la educación escolar en esta temática, para que tanto los niños y niñas como sus familias, adquieran y pongan en práctica éstas 5 claves para reducir la aparición de enfermedades de origen alimentario, y con ello ayudar a mejorar la nutrición y la salud de la familia.

## **3. OBJETIVO GENERAL**

La adaptación del manual sobre “Las 5 Claves para la Inocuidad de los Alimentos en el hogar” que promueve la OMS, para su uso en la comunidad educativa (docentes, estudiantes, padres de familia y personal encargado de la preparación de los alimentos).

## **4. OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

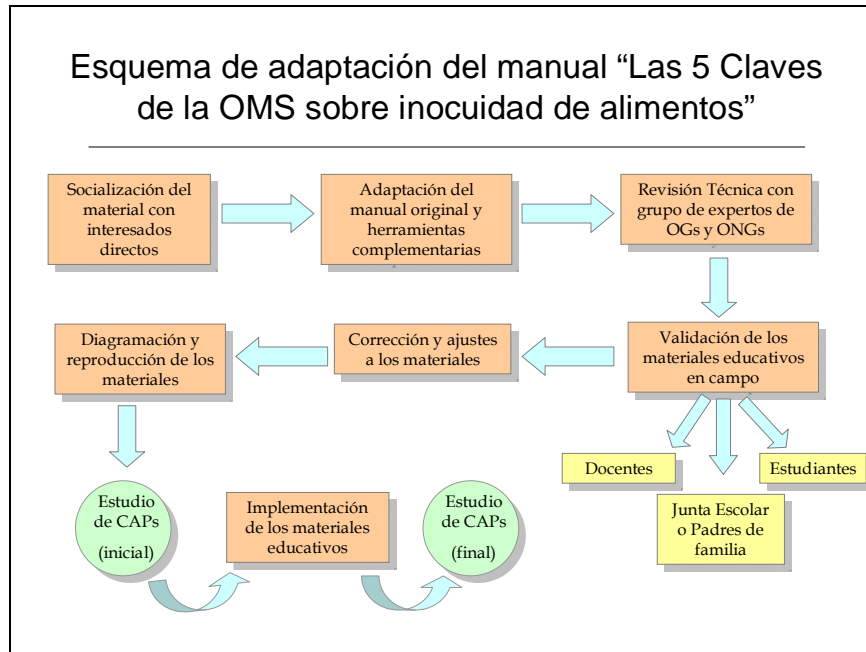
1. Adaptar el Manual de la OMS: Las 5 Claves para la Inocuidad de los Alimentos en el hogar, para su uso con la comunidad educativa de acuerdo a las necesidades del país y de la población beneficiaria.
2. Evaluar la utilidad del Manual 5 Claves para la Inocuidad de los Alimentos para mejorar los conocimientos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

## **5. POBLACIÓN META**

Los niños y niñas de nivel primario que asisten a escuelas tanto urbanas como rurales, así como docentes, padres de familia y encargados de la preparación de la merienda o almuerzo escolar.

## 6. METODOLOGÍA

El proyecto es coordinado por la Organización Panamericana de la Salud (OPS/OMS) y ejecutado por el Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP) para en Guatemala y Honduras. En el siguiente esquema se observa como ha sido el proceso de adaptación en Guatemala.



Etapa 1: Sociabilización del proyecto con interesados directos. Presentación del proyecto piloto y el manual original de OMS a diferentes instituciones gubernamentales y agencias de cooperación internacional para establecer compromiso de los interesados en la ejecución del proyecto en el país.

Etapa 2: Adaptación del manual original y elaboración de herramientas de apoyo. Ajuste de la información de acuerdo a las prácticas comunes de la población guatemalteca, a manera de asegurar que al final, se obtuviera un manual o guía que permitiera al grupo objetivo adoptar cambios de comportamiento factibles. Se incluyó información sobre tecnologías apropiadas de bajo costo que se han desarrollado y validado tanto en Guatemala como en otros países de Latinoamérica

Adicionalmente, se desarrollaron materiales complementarios:

- Manual de actividades para el maestro
- Manual para docentes y junta escolar
- Afiche promocional

Etapa 3: Revisión técnica del manual de contenidos y herramientas educativas complementarias. Se organizaron reuniones con representantes de gobierno así como diferentes ONGs que trabajan en escuelas para la revisión de los materiales y obtener comentarios, sugerencias e insumos para mejorar los mismos, previo a su validación.

Paralelamente a este proceso, se solicitó al Ministerio de Educación la revisión técnica y pedagógica de los materiales adaptados. Este proceso se avaló con el Dictamen Técnico No. 01-2006 de dicho Ministerio. Asimismo, se solicitó la designación de 10 escuelas rurales y urbanas para validar los materiales.

Etapa 4: Validación de los materiales en escuelas primarias urbanas y rurales de Guatemala. Se probó en campo con una audiencia similar a la que utilizará estos materiales educativos, para evaluar si los contenidos como las actividades desarrolladas llenan las necesidades de docentes y estudiantes; así como, para conocer los aspectos relacionados con suficiencia de los contenidos, calidad y facilidad de comprensión. Los materiales fueron validados en escuelas primarias urbanas y rurales de Guatemala.

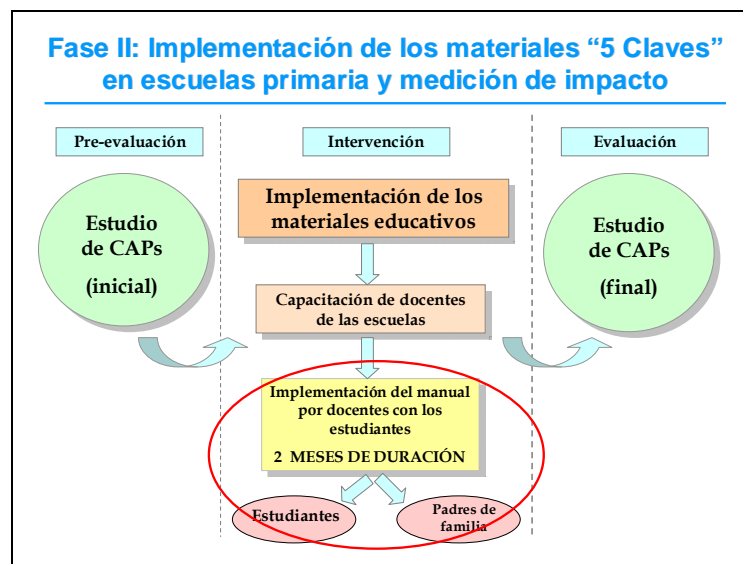


Etapa 5: Ajuste de los materiales. Se ajustaron los materiales de acuerdo a los resultados obtenidos en la validación, se diagramaron e imprimieron para su promoción e implementación en una muestra de escuelas.

Etapa 6: Implementación de los materiales en escuelas primarias urbanas y rurales de Guatemala. A finales del 2007, se inició la Fase II, la cual corresponde a la Etapa de Implementación de los materiales, donde se realizó una línea basal donde se evaluaron: Conocimientos, Actitudes y Prácticas (CAPs) respecto a higiene en la manipulación de alimentos tanto en estudiantes, padres de familia como docentes de 4 escuelas primaria del país; y se tomaron pruebas microbiológicas de las áreas de preparación, utensilios y alimentos preparados para la merienda escolar.

El propósito fue recoger información sobre CAPs de la comunidad educativa respecto a la higiene en la manipulación de alimentos previo a la etapa de intervención e implementación de los materiales, para determinar al final del proyecto, la utilidad de los mismos para la enseñanza de estos temas.

Para la etapa de INTERVENCIÓN de esta Fase II, se está realizando la Capacitación de los Docentes de estas cuatro escuelas en los contenidos y aplicación de los manuales 5 CLAVES, para que posteriormente, en un término de 8 semanas (2 meses), puedan replicarlos a los estudiantes, tal como se muestra en la siguiente gráfica.



## 7. PRINCIPALES RESULTADOS

- Aval Técnico del Ministerio de Educación (Dictamen Técnico No. 01-2006)
- Difusión de Herramientas pre-validadas y afiche, disponibles en la página web de OPS y en la página del INCAP o en el siguiente link:  
[http://www.sica.int/busqueda/busqueda\\_basica.aspx?idCat=3&idMod=2&IdEnt=29&Pag=5](http://www.sica.int/busqueda/busqueda_basica.aspx?idCat=3&idMod=2&IdEnt=29&Pag=5).
- Validación de los materiales 5 Claves en 12 escuelas urbanas y rurales de 4 departamentos de Guatemala, revisados por 127 docentes de nivel primario y probados con 1,389 alumnos y alumnas de 1° a 6° grado.
- Se han capacitado a 41 docentes de las cuatro escuelas seleccionadas en el uso de los materiales 5 Claves.
- Herramientas educativas adaptadas, validadas e impresas, así como en versión electrónica, para su difusión en la región Latinoamericana.

## 8. ACTIVIDADES FUTURAS

- Evaluación de impacto en una muestra de escuelas implementando una línea basal y final sobre CAPs relacionadas a inocuidad de alimentos.
- Traslado de los materiales y la metodología a otros países de la región.
- Edición en inglés y otros idiomas que han solicitado su aplicación.



## 9. IMPORTANCIA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA INICIATIVA

Dentro de las principales prioridades del Gobierno de Guatemala es la Seguridad Alimentaria; es así que los programas de Gobierno priorizan y protegen el derecho a la alimentación y propician los medios para obtener la seguridad alimentaria de las poblaciones más vulnerables. Los temas de la seguridad alimentaria y de la inocuidad de los alimentos están estrechamente vinculados: de acuerdo a la definición aprobada por la Cumbre Mundial sobre la Alimentación organizada por la FAO en junio del año 2002, existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias a fin de llevar una vida activa y sana. La seguridad alimentaria se ha conseguido cuando se garantiza la disponibilidad de alimentos, el suministro es estable e inocuo y todas las personas los tienen a su alcance.

Por otro lado, la diarrea constituye uno de los principales problemas de salud pública en la mayoría de los países en desarrollo y es causa importante de morbi-mortalidad durante la infancia, especialmente por su relación con la desnutrición. En Latinoamérica, las enfermedades diarreicas se encuentran entre las cinco primeras causas de muerte. La Organización Mundial de La Salud estima que cada año se presentan 1.300 millones de episodios de diarrea en niños menores de cinco años en países en desarrollo y 4 millones de muertes por diarrea aguda, relacionadas, en el 50-70% de los casos con

deshidratación, 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 Guatemala, la diarrea es una de las tres primeras causas de mortalidad en menores de 5 años, reportándose además, un promedio de 4 episodios de diarrea por año. Existen evidencias de que la contaminación alimentaria y una cultura sanitaria inadecuada están relacionadas con los aumentos de brotes de diarrea. En este contexto, uno de los estudios más exhaustivos fue desarrollado por el Centro para el Control y Prevención de las Enfermedades de Atlanta (CDC), en el cual las principales causas de contaminación alimentaria fueron: La mala higiene personal, el empleo de temperaturas de refrigeración y cocción inadecuadas, así como la contaminación de equipos vinculados a la preparación de alimentos.

El impacto socio-económico a largo plazo de problemas de calidad e inocuidad de alimentos es difícil de medir precisamente, pero lleva a la desnutrición crónica, un problema particularmente agudo en algunos de nuestros países. Consideración aparte debe darse a las consecuencias o a los “costos” que tiene la desnutrición, es evidente que un problema de tal magnitud que afecta a tantas personas tiene que tener consecuencias para el país y aquí exponemos algunas: desde el punto de vista de la salud sabemos que se incrementa la morbilidad y la mortalidad lo cual a su vez se refleja en el cada vez mayor gasto de “bolsillo” o gasto particular en salud y en la demanda creciente de servicios que se solicitan Salud Pública; también se deben considerar los daños neuronales que sufre el niño en los primeros dos años de vida. Sin embargo se debe destacar que igualmente notables son los costos en educación, ya que se ha encontrado mayor concentración de casos de repetencia escolar en los primeros grados de la primaria. Finalmente, también se destaca el efecto negativo en la capacidad productiva del país asociada directamente a la mayor prevalencia de mortalidad entre los menores de 5 años y el menor nivel educacional que alcanza la población desnutrida con lo cual también tiene menores oportunidades de un empleo mejor remunerado. En resumen, el costo para el país se ha calculado en 24 mil 853 millones de quetzales (3,128 millones de dólares), un 11.4 % del PIB del año 2004

Desde el diseño del proyecto, se eligió como estrategia de implementación de las 5 Claves utilizar el espacio de las escuelas, considerándolas además de lugares de aprendizaje general, como instancias promotoras del desarrollo saludable que promueve y fomenta hábitos de vida saludable, en los escolares y en la población en general, a corto y largo plazo.

## **10. RECOMENDACIONES PARA LA COOPERACIÓN Y COORDINACIÓN DE ACCIONES A NIVEL NACIONAL, SUBREGIONAL Y REGIONAL EN INOCUIDAD DE ALIMENTOS**

Nacional:

- Participación y coordinación de los Ministerios de Salud, Educación y Agricultura junto con la comunidad en el diseño y adaptación de los programas de estilos de vida saludable en general y en alimentación en particular.
- Inserción del tema en Iniciativas como Escuelas, Mercados y Municipios Saludables, Rostros, Voces y Lugares entre otras.

Sub-regional y Regional:

- Colocar el tema de inocuidad de los alimentos y de promoción de estilos de vida saludable en la agenda de los Foros subregionales como los son COMISCA, RESSCAD y regionales.
- Promover la cooperación horizontal entre países por medio de proyectos de cooperación técnica y realización de eventos técnico-científicos.