



**Organização
Pan-Americana
da Saúde**

Escritório Regional da
Organização Mundial da Saúde

5ª REUNIÃO DA COMISSÃO PAN-AMERICANA DE INOCUIDADE DOS ALIMENTOS (COPAIA 5)

Rio de Janeiro, Brasil, 10 de junho de 2008

Tema 8 da agenda provisória

COPAIA5/8 (Port.)
09 junho 2008
ORIGINAL: ESPANHOL

Adaptação e validação do Manual 5 Chaves da OMS para a inocuidade dos alimentos em escolas primárias da Guatemala

Dr. Ludwig Werner Ovalle Cabrera

Vice-Ministro - Ministério de Saúde Pública e Assistência Social – MSPAS

1. INTRODUÇÃO

Em muitos países da região das Américas, as doenças relacionadas com a falta de adequadas medidas de proteção dos alimentos e saneamento ambiental constituem um sério problema. As doenças transmitidas pelos alimentos (DTA) são causadas pelo consumo de um alimento ou uma bebida contaminada por microorganismos e/ou produtos químicos tóxicos que podem chegar a causar até a morte.

Essas doenças representam uma grave ameaça para a saúde, afetando principalmente as crianças, as mulheres grávidas e as pessoas da terceira idade. A cada ano milhões de crianças morrem por doenças diarréicas e muitos mais sofrem episódios frequentes de diarreia com efeitos de deterioração de seu estado nutricional. Segundo a OMS, 70% dos casos de diarreias se devem ao consumo de alimentos contaminados, causando doenças e até a morte.

Na América Latina, as doenças diarréicas se encontram entre as cinco causas de morte em todas as idades. Nos países em desenvolvimento, como a Guatemala, em particular nas áreas rurais, um número considerável de agentes etiológicos provocam diarreia ou outras doenças transmitidas por alimentos.

A maior parte das doenças de origem alimentar pode ser atribuída ao manejo inadequado dos alimentos durante a preparação e pode ser devida a:

1. Saúde precária ou hábitos de higiene deficientes dos manipuladores de alimentos,
2. Contaminação de alimentos cozidos com alimentos crus ou superfícies contaminadas;
3. Insuficiente grau de cocção dos alimentos que não permite a destruição total dos germes.



2. PROPÓSITO

O propósito do manual “As 5 Chaves para Manter os Alimentos Seguros” é servir como guia e material de consulta para a comunidade educativa (conselho escolar, docentes e estudantes primários) para que possam ensinar, aprender e adaptar cinco regras básicas para manter os alimentos seguros e evitar a contaminação dos mesmos.

Este manual foi adaptado para que o conteúdo seja ministrado nas escolas primárias do país, como parte da iniciativa mundial de escolas saudáveis promovida pela Organização Mundial da Saúde (OMS), Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS) e Instituto de Nutrição da América Central e Panamá (INCAP), considerando as escolas não somente como lugares de aprendizagem da ciência e cultura, mas também como instâncias promotoras do desenvolvimento saudável de crianças, adolescentes, pais de família e docentes.

Através deste manual se espera contribuir para a educação escolar nesta temática, para que tanto as crianças como suas famílias adquiram e ponham em prática estas 5 chaves para reduzir as doenças de origem alimentar, e com isso ajudar a melhorar a nutrição e a saúde da família.

3. OBJETIVO GERAL

Adaptação do manual “As 5 Chaves para a Inocuidade dos Alimentos no Lar” que a OMS promove, para seu uso na comunidade educativa (docentes, estudantes, pais de família e pessoal encarregado da preparação dos alimentos).

4. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

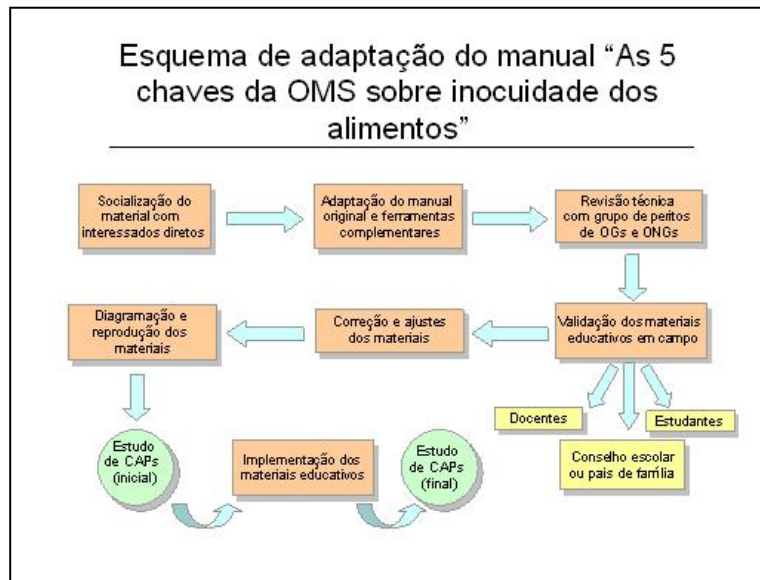
1. Adaptar o manual “As 5 Chaves para a Inocuidade dos Alimentos no Lar” da OMS para seu uso com a comunidade educativa de acordo com as necessidades do país e da população beneficiária.
2. Avaliar a utilidade do manual “5 Chaves para a Inocuidade dos Alimentos” para melhorar os conhecimentos e atitudes de alunos, professores e manipuladores de alimentos sobre inocuidade dos alimentos. Elaborar material didático complementar que possa ser utilizado no âmbito nacional como guia sobre a inocuidade dos alimentos

5. POPULAÇÃO ALVO

Crianças de nível primário que freqüentam escolas urbanas e rurais, assim como docentes, pais de família e encarregados da preparação da merenda ou almoço escolar.

6. METODOLOGIA

O projeto é coordenado pela Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS/OMS) e executado pelo Instituto de Nutrição da América Central e Panamá (INCAP) na Guatemala e Honduras. No seguinte esquema se observa como foi o processo de adaptação na Guatemala.



Etapa 1: Sociabilização do projeto com interessados diretos. Apresentação do projeto piloto e do manual original da OMS a diferentes instituições governamentais e agências de cooperação internacional para estabelecer compromisso dos interessados na execução do projeto no país.

Etapa 2: Adaptação do manual original e elaboração de ferramentas de apoio. Ajuste da informação de acordo com as práticas comuns da população da Guatemala, de maneira a assegurar que no final se obtenha um manual ou guia que permita ao grupo visado adotar mudanças de comportamento factíveis. Incluiu-se informação sobre tecnologias apropriadas de baixo custo desenvolvidas e validadas tanto na Guatemala como em outros países da América Latina.

Adicionalmente, foram elaborados materiais complementares:

- Manual de atividades para o professor
- Manual para docentes e conselho escolar
- Cartaz promocional

Etapa 3: Revisão técnica do manual, conteúdos e ferramentas educativas complementares. Foram organizadas reuniões com representantes do governo e com ONGs que trabalham em escolas para a revisão dos materiais e obter comentários, sugestões e insumos para melhorar os mesmos, antes da validação.

Paralelamente a este processo, solicitou-se ao Ministério da Educação a revisão técnica e pedagógica dos materiais adaptados. Este processo foi efetivado com o Parecer Técnico No. 01-2006 desse Ministério. Também se solicitou a designação de 10 escolas rurais e urbanas para validar os materiais.

Etapa 4: Validação dos materiais em escolas primárias urbanas e rurais da Guatemala. O material foi testado com um público similar ao que utilizará estes materiais educativos, para avaliar se os conteúdos e as atividades desenvolvidas atendem as necessidades de docentes e estudantes, assim como para conhecer os aspectos relacionados com suficiência dos conteúdos, qualidade e facilidade de compreensão. Os materiais foram validados em escolas primárias urbanas e rurais da Guatemala.



Etapa 5: Ajuste dos materiais. Os materiais foram ajustados de acordo com os resultados obtidos na validação, diagramados e impressos para promoção e implementação numa amostra de escolas.

Etapa 6: Implementação dos materiais em escolas primárias urbanas e rurais da Guatemala. No fim de 2007, iniciou-se a Fase II, que corresponde à Etapa de Implementação dos materiais, na qual se efetuou uma linha basal para avaliar conhecimentos, atitudes e práticas (CAP) a respeito da higiene na manipulação de alimentos em estudantes, pais de família e docentes de 4 escolas primárias do país e foram realizados testes microbiológicos das áreas de preparação, utensílios e alimentos preparados para a merenda escolar.

O propósito foi recolher informação sobre CAP da comunidade educativa a respeito da higiene na manipulação de alimentos antes da etapa de intervenção e implementação dos materiais, para determinar no final do projeto a utilidade dos mesmos para o ensino destes temas.

Para a etapa de INTERVENÇÃO desta Fase II, está sendo realizada a capacitação dos docentes destas quatro escolas nos conteúdos e aplicação dos manuais 5 CHAVES para que posteriormente, num prazo de 8 semanas (2 meses), possam ser aplicados aos estudantes, tal como se mostra no seguinte gráfico.



7. PRINCIPAIS RESULTADOS

- Aval Técnico do Ministério da Educação (Parecer Técnico No. 01-2006)
- Difusão de ferramentas pré-validadas e cartaz, disponível no site da OPAS e na página do INCAP ou no seguinte link:
http://www.sica.int/busqueda/busqueda_basica.aspx?idCat=3&idMod=2&IdEnt=29&Pag=5.
- Validação dos materiais 5 Chaves em 12 escolas urbanas e rurais de 4 departamentos da Guatemala, revisados por 127 docentes de nível primário e testados com 1.389 alunos e alunas de 1º a 6º grau.
- Foram capacitados 41 docentes das quatro escolas selecionadas no uso dos materiais 5 Chaves.
- Ferramentas educativas adaptadas, validadas e impressas, assim como em versão eletrônica, para sua difusão na região latino-americana.

8. ATIVIDADES FUTURAS

- Avaliação de impacto em uma amostra de escolas implementando uma linha basal e final sobre CAP relacionadas a inocuidade de alimentos.
- Transferência dos materiais e metodologia a outros países da região.
- Edição em inglês e outros idiomas que solicitaram sua aplicação.



9. IMPORTÂNCIA DA IMPLEMENTAÇÃO DA INICIATIVA

Uma das principais prioridades do Governo da Guatemala é a segurança alimentar; assim, os programas do Governo priorizam e protegem o direito à alimentação e propiciam os meios para obter a segurança alimentar das populações mais vulneráveis. Os temas da segurança alimentar e da inocuidade dos alimentos estão estreitamente vinculados: de acordo com a definição aprovada pela Cúpula Mundial sobre a Alimentação organizada pela FAO em junho de 2002, existe segurança alimentar quando todas as pessoas têm a todo momento acesso físico e econômico a suficientes alimentos inócuos e nutritivos para satisfazer suas necessidades alimentícias e suas preferências a fim de levar uma vida ativa e sadia. A segurança alimentar é obtida quando se garante a disponibilidade de alimentos, o fornecimento é estável e inócuo e todas as pessoas os têm ao seu alcance.

Por outro lado, a diarreia constitui um dos principais problemas de saúde pública na maioria dos países em desenvolvimento e é causa importante de morbimortalidade durante a infância, especialmente por sua relação com a desnutrição. Na América Latina, as doenças diarréicas se encontram entre as cinco primeiras causas de morte. A Organização Mundial da Saúde estima que a cada ano ocorrem 1,3 bilhões de episódios de diarreia em crianças menores de cinco anos nos países em desenvolvimento e 4 milhões de mortes por diarreia aguda, relacionadas em 50-70% dos casos com desidratação, enquanto outras centenas sofrem episódios freqüentes de diarreia que afetam fortemente seu estado nutricional. Segundo a OMS, 70% dos casos de diarreias se devem ao consumo de alimentos contaminados.

Na Guatemala, a diarreia é uma das três primeiras causas de mortalidade em menores de 5 anos, notificando-se uma média de 4 episódios de diarreia por ano. Existem evidências de que a contaminação alimentar e uma cultura sanitária inadequada estão relacionadas com os aumentos de surtos de diarreia. Neste contexto, um dos estudos mais exaustivos foi desenvolvido pelo Centro para o Controle e Prevenção das Doenças (CDC) de Atlanta, no qual as principais causas de contaminação alimentar foram: má higiene pessoal, emprego de temperaturas de refrigeração e cocção inadequadas e contaminação de equipamentos vinculados à preparação de alimentos.

O impacto socioeconômico no longo prazo de problemas de qualidade e inocuidade de alimentos é difícil de medir precisamente, mas leva à desnutrição crônica, um problema particularmente agudo em alguns de nossos países. Merecem consideração à parte as conseqüências ou “custos” da desnutrição; é evidente que um problema de tal magnitude, que afeta tantas pessoas, tem conseqüências para o país e aqui expomos algumas: do ponto de vista da saúde, sabemos que aumenta a morbidade e a mortalidade, o que por sua vez se reflete no gasto particular em saúde cada vez maior e na demanda crescente de serviços solicitados à Saúde Pública; também devemos considerar os danos neurológicos que a criança sofre nos primeiros dois anos de vida. Todavia, devemos destacar que igualmente notáveis são os custos em educação, já que se encontrou maior concentração de casos de repetência escolar nas primeiras séries da escola primária. Finalmente, também se destaca o efeito negativo na capacidade produtiva do país associada diretamente à maior prevalência de mortalidade entre os menores de 5 anos e o menor nível educacional que alcança a população desnutrida, com o que também tem menores oportunidades de um emprego mais bem remunerado. Em resumo, o custo para o país foi calculado em 24.853 milhões de quetzales (3.128 milhões de dólares), 11,4 % do PIB de 2004.

Desde a elaboração do projeto, escolheu-se como estratégia de implementação das 5 Chaves utilizar o espaço das escolas, considerando-as, além de lugares de aprendizado geral, como instâncias promotoras do desenvolvimento saudável que promove e fomenta hábitos de vida saudável, nos estudantes e na população em geral, no curto e longo prazo.

10. RECOMENDAÇÕES PARA A COOPERAÇÃO E COORDENAÇÃO DE AÇÕES NO NÍVEL NACIONAL, SUB-REGIONAL E REGIONAL EM INOCUIDADE DE ALIMENTOS

Nacional:

- Participação e coordenação dos Ministérios da Saúde, Educação e Agricultura junto com a comunidade na elaboração e adaptação dos programas de estilos de vida saudável em geral e alimentação em particular
- Inserção do tema em iniciativas como Escolas, Mercados e Municípios Saudáveis, Rostos, Vozes e Lugares, entre outras.

Sub-Regional e Regional:

- Colocar o tema da inocuidade dos alimentos e promoção de estilos de vida saudáveis na agenda dos fóruns sub-regionais como COMISCA e RESSCAD e regionais.
- Promover a cooperação horizontal entre países por meio de projetos de cooperação técnica e realização de eventos técnico-científicos.