



Capacitación en inocuidad de alimentos

La capacitación en inocuidad de los alimentos es una acción indispensable para reducir el riesgo de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA). Las actividades de capacitación en esta temática desarrolladas desde los servicios de control de la inocuidad de los alimentos son diversas e incluyen a diferentes públicos objetivo:

- **Manipuladores de alimentos:** resulta clave en el marco de las tareas de promoción de la salud desarrollar experiencias educativas que tengan el objetivo de formar y concientizar a los manipuladores sobre los cuidados necesarios en la preparación y manipulación de los alimentos para prevenir las ETA.
- **Agentes oficiales de control de los alimentos:** Es necesario mantener un programa de capacitación permanente dirigido al personal oficial de control de los alimentos. De esta forma, se logra una mejora en la calidad de los servicios, el fortalecimiento del proceso de trabajo en equipo y el aumento del grado de compromiso con la tarea y consecuentemente con la salud de la población.
- **Comunidad:** Son fundamentales las actividades de promoción y prevención dirigidas a amas de casa, niños en edad escolar, público en general.

En este capítulo delinearemos algunas recomendaciones para llevar adelante un proceso de capacitación en inocuidad de los alimentos, teniendo en cuenta estos públicos, los temas que son importantes abordar, las metodologías más utilizadas y las actividades operativas necesarias para lograr resultados exitosos.

■ Aproximaciones al concepto

La **promoción de la salud** consiste en proporcionar a los pueblos los medios necesarios para mejorar su salud y ejercer un mayor control sobre la misma (Carta de Ottawa -OMS, 1986-). Para los que trabajamos en servicios oficiales de control de los alimentos- tanto de nivel nacional, provincial como municipal- abordar nuestra tarea desde una perspectiva de promoción de la salud, implica la preocupación explícita por la salud y la responsabilidad sobre el impacto que nuestras actividades pueden tener en la salud de la población. La promoción de la salud, en este marco, consiste en las actividades dirigidas a la transformación de los entornos –para que estos se vuelvan facilitadores de las conductas saludables- y de los comportamientos de los individuos apuntando hacia sus estilos de vida y localizándolos en el seno de las familias y, por encima de todo, en el ambiente de la “cultura” de la comunidad en la que se encuentran. En este caso, los programas o actividades de promoción de la salud tienden a concentrarse en políticas públicas y en componentes educativos. Éstos últimos primordialmente relacionados con riesgos de comportamientos modificables, que se encontrarían, al menos en parte, bajo control de los propios individuos. Por ejemplo, cocinar completamente los alimentos, lavado de manos, etc. En síntesis, reforzar las capacidades de los individuos y de las comunidades a las que pertenecen (empoderamiento).

Las tareas de control de la inocuidad de los alimentos (IA)-en el marco de la promoción de la salud- involucran la visión de cadena “del campo a la mesa” asociada al enfoque para el trabajo preventivo minimizando/controlando/eliminando peligros y riesgos en todos sus eslabones. Está bien demostrado que las decisiones sobre temas de inocuidad de los alimentos se vuelven más eficientes y de mejor calidad cuando se fundamentan en las buenas prácticas y las mejores evidencias traídas por la investigación, el conocimiento científico actualizado y aplicable a contextos específicos y las mejores prácticas/ lecciones aprendidas por pares. El conocimiento empodera a todos los integrantes de la cadena agroalimentaria para la mejora de la inocuidad y calidad de los alimentos para ellos mismos o para quienes consumen los productos que ellos generan y/o comercializan.

La visión moderna de las actividades de control de la inocuidad de los alimentos requiere de nuevas formas e instrumentos de abordaje en salud pública que permitan generar capacidad en el nivel local para una mejor comprensión del rol y la responsabilidad que cada uno de los integrantes de la cadena posee, la definición de los mecanismos para favorecer el empoderamiento de cada eslabón en la temática y el desarrollo de estrategias locales para alcanzar estos objetivos. Este es el desafío que hoy tenemos por delante todos los que componemos la cadena agroalimentaria y para lograrlo las actividades de Información, Educación y Comunicación (IEC) se tornan fundamentales.

■ Sugerencias y propuestas para la acción

Existen varias formas de llevar adelante una capacitación sobre control de la inocuidad de los alimentos de acuerdo a los temas que se deseen desarrollar. Sin embargo, hay ciertos pasos básicos que es importante tener en cuenta para lograr un proceso de enseñanza- aprendizaje coherente y eficaz.

Conocer a los destinatarios

La construcción para promover la salud y controlar sus determinantes debe ser un proceso permanente. En los últimos quince- veinte años, las tecnologías y el conocimiento en lo que a producción de alimentos, su control y su manipulación se refiere han sufrido cambios y esto impone mecanismos ágiles y accesibles de formación y de educación permanente de recursos humanos en todos los sectores de la cadena para acompañar este desarrollo.

Un punto clave a tener en cuenta antes de comenzar una capacitación es conocer a los destinatarios que formarán parte de la misma. La organización de los contenidos dependerá del grado de conocimiento que éstos posean en relación a la temática del curso y de la experiencia que puedan aportar. La propuesta educativa que el capacitador realice podrá ser reformulada en la medida que se avance en la presentación de contenidos y no se obtengan resultados adecuados.

Cabe destacar la importancia de indagar sobre los conocimientos previos que poseen los participantes ya que la relación que se establezca entre éstos y los conocimientos nuevos que reciban los mismos es la base de un aprendizaje significativo. En este sentido, y a los efectos de lograr mejores resultados en el proceso de aprendizaje propuesto el capacitador deberá analizar el contenido a enseñar y la forma de integrarlo en una propuesta orientada a ofrecer alternativas viables para todo el grupo según sus conocimientos. El capacitador debe entonces acompañar el proceso de aprendizaje, en el que también aprende, investiga y produce conocimiento.

En este marco, la necesidad de capacitar a los recursos humanos del sector oficial de control de alimentos se torna imperiosa. Se busca entonces:

- Perfeccionar la calidad de los recursos técnicos de los servicios oficiales de control de alimentos a través de un ejercicio educativo permanente, comprometido con la práctica de trabajo y que busque

una capacitación técnica inseparablemente unida a la reflexión crítica, tanto de los fundamentos teóricos que sustentan tales técnicas como de los procesos sociales que regulan los comportamientos de la población en materia de salud.

- Mejorar la capacidad de respuesta frente a las cuestiones que el servicio plantea, estimulando en forma permanente la actitud reflexiva, la autonomía de pensamiento y la creatividad en la acción, de manera que los trabajadores se conviertan en protagonistas centrales de su formación.
- Fortalecer el proceso de trabajo desde la óptica del equipo de inocuidad de los alimentos, a través de un accionar que privilegie el avance colectivo-grupal antes que la competencia individual.
- Aumentar el grado de compromiso con la tarea y consecuentemente con la salud de la población, a través de un movimiento pedagógico profundo que trabajando en forma integrada los procesos cognitivos y socio-afectivos, produzca efectos en la transformación de las actitudes.

Definir los ejes de la capacitación

El primer paso en este proceso es planificar los objetivos, el contenido y las actividades a desarrollar en la capacitación. Esto nos permitirá tener en claro hacia dónde vamos y qué esperamos como resultado de la capacitación. Asimismo, delimitar las temáticas que integrarán la misma nos ayudará a definir el enfoque, el tiempo que necesitamos para llevarla a cabo y los recursos a utilizar.

En el caso de una capacitación a manipuladores de alimentos, los contenidos deben estar orientados a que éstos comprendan la importancia del manejo higiénico de los alimentos para la salud de la población. Para ello, se deben desarrollar algunos conceptos básicos sobre salud, contaminación de los alimentos y ETA. Fundamentalmente, se les debe dar herramientas para que puedan tomar conciencia de su papel y responsabilidad en el control de la inocuidad de los alimentos y la prevención de estas enfermedades, en el ámbito de su competencia. Un tema importante para abordar son las 5 recomendaciones claves para la inocuidad de los alimentos de la Organización Mundial de la Salud (OMS). En la República Argentina, tomando esta base de OMS, existe la Campaña de Educación y Prevención de las ETA "Cuidar tus Alimentos es cuidar tu salud" que contiene varios recursos que pueden ser utilizados.



Establecer una estrategia metodológica

Es recomendable que toda capacitación con contenidos técnicos vaya acompañada de una reflexión crítica sobre los mismos. Los objetivos que se buscan son estimular en forma permanente la actitud reflexiva, la autonomía de pensamiento y la creatividad en la acción, de manera que los participantes de la capacitación se conviertan en protagonistas centrales de su formación.

El proceso de enseñanza-aprendizaje genera una situación donde se generan vínculos entre quienes participan (facilitador-asistente), problematizando y transformando la práctica educativa. En este proceso, la formación de pensamiento crítico, el intercambio de experiencias y el incentivo de la creatividad de los asistentes contribuye al desarrollo de los procesos de afectividad y socialización de los mismos.

El sentido de pertenencia a un grupo es otro punto fundamental a tener en cuenta. Un grupo debe identificarse y percibirse como una unidad, debe tener la posibilidad de confrontar y compartir diferen-

tes puntos de vista, evitar que se estereotipen roles, reconocer al grupo como fuente de experiencias para generar cambios de conductas, etc. Se trata de “aprender-haciendo”, por lo que es esencial buscar los mecanismos que faciliten la activa participación de todos en cada una de las actividades programadas. Es lo que llamamos “aprendizaje vivencial”, aprender por medio del hacer. Es un proceso a través del cual los individuos construyen su propio conocimiento, adquieren habilidades y realzan sus valores, directamente desde la experiencia.

En este camino, el rol del capacitador/facilitador es fundamental. Su función consiste en ayudar a abrir canales de comunicación entre los participantes de la capacitación, en conducir el desarrollo de habilidades para utilizar la experiencia de otras personas como recursos de aprendizaje y, sobre todo, en involucrar a todos en los principales aspectos del proceso.

Gran parte de la eficacia del capacitador al transmitir un mensaje se medirá por su habilidad para hablar con claridad y convicción. Para lograr buenos resultados como comunicador es importante que: se utilice eficazmente la voz, se conozca bien el tema a desarrollar, se tengan claros los objetivos a los que se quiere llegar, se prepare cuidadosamente la exposición o mensaje, y se organicen en forma lógica los puntos a desarrollar. Todo esto debe estar acompañado por una actitud que demuestre interés y entusiasmo y que suene convincente y sincera.

Existen diversas metodologías y dinámicas de grupo que se pueden utilizar en una capacitación, pero su uso eficaz dependerá de la situación particular de ese proceso, el contexto en que nos encontremos y los destinatarios. El Aprendizaje Basado en Problemas (ABP) es uno de los métodos de enseñanza-aprendizaje que ha tomado más arraigo en las instituciones de educación. El camino que toma el proceso de aprendizaje convencional se invierte al trabajar en el ABP: mientras tradicionalmente primero se expone la información y posteriormente se busca su aplicación en la resolución de un problema, en el caso del ABP primero se presenta el problema, se identifican las necesidades de aprendizaje, se busca la información necesaria y finalmente se regresa al problema. En el recorrido que viven los alumnos desde el planteamiento original del problema hasta su solución, trabajan de manera colaborativa en pequeños grupos, compartiendo en esa experiencia de aprendizaje la posibilidad de practicar y desarrollar habilidades, de observar y reflexionar sobre actitudes y valores que en el método convencional expositivo difícilmente podrían ponerse en acción.

Se recomienda en la mayoría de los casos organizar un primer momento expositivo en el cual se platen los objetivos de la capacitación y los contenidos que se desplegarán. De esta forma nos aseguramos que todos los participantes conozcan hacia dónde queremos ir y qué esperamos de ellos durante el desarrollo del curso.

En este sentido, es importante que el capacitador o facilitador realice una actividad inicial para evaluar las expectativas de los participantes y/o para generar un ambiente propicio en el cual los participantes se sientan motivados a participar activamente. Algunas técnicas para “romper el hielo” sirven para que los participantes se distiendan y se sientan incluidos en todo el proceso.

El trabajo en grupos es otra de las estrategias que se pueden utilizar. Se deberá considerar el contenido técnico que está siendo trabajado, el momento y el clima del grupo. Es conveniente que los grupos sean pequeños con el fin de que todos tengan la oportunidad de participar.

Otro punto fundamental a tener en cuenta cuando se planifica una capacitación es el uso de materiales de apoyo. La utilización de diapositivas, material audiovisual, fotografías, pósters, etc., para complementar las exposiciones, ahorra tiempo, aumenta el interés, ayuda a los participantes en su aprendizaje y facilita la tarea del capacitador. Es importante que se utilicen estos materiales como apoyo de la explicación verbal en lugar de reemplazarla total o parcialmente. La proyección de diapositivas que resuman el contenido del tema a tratar es una de las herramientas más útiles para capacitar, ya que puede reemplazar la necesidad de pizarras, cuadros y gráficos y puede utilizarse para hacer una exposición a un grupo de cualquier tamaño.

Evaluar los conocimientos aprendidos

El cierre y la evaluación forman parte de la etapa final de una capacitación. El objetivo aquí es verificar el nivel de comprensión y asimilación de los temas y elementos desarrollados durante la misma. Se puede comenzar con la realización de un breve resumen, que puede ser utilizado por el facilitador para resaltar los aspectos más relevantes tratados en cada tema, y finalizar con una dinámica de evaluación de los contenidos presentados.

Logística

No se debe dejar de lado las cuestiones operativas de una capacitación. ¿En qué lugar físico se realizará la misma? ¿Quién o quiénes participarán como capacitadores? ¿Cuántas personas vamos a convocar? ¿Qué recursos materiales necesitamos? ¿Qué tiempos y espacios de descansos disponemos? ¿Quién se encargará del catering del evento?, etc. Estos son algunos de los asuntos que surgen ante la organización de cualquier tipo de capacitación y que es inevitable abordar para que ésta se desarrolle exitosamente.

La capacitación en inocuidad de los alimentos es fundamental para prevenir la ocurrencia de las ETA. Pero la misma no puede darse en forma aislada y sólo una vez, sino que la capacitación debe ser constante. Es necesario un trabajo de coordinación y planificación de las capacitaciones que se desean desarrollar, que establezca plazos, responsabilidades, actualización de contenidos, y que aborde estrategias de formación de formadores para que se puedan replicar los conocimientos aprendidos en la mayor cantidad de lugares posibles.

■ Itinerarios de lectura

Para acceder a mayor información sobre los conceptos desarrollados en este capítulo le sugerimos la lectura del siguiente Manual de Capacitación:

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Sistemas de calidad e inocuidad de los alimentos: Manual de capacitación sobre higiene de los alimentos y sobre el sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (APPCC) [en línea]. Roma: FAO, 2002 <http://www.fao.org/ag/agn/fv/files/1170_SISTEMASSPANISH.PDF> [Consulta: 02 de nov. 2011].

Si su interés es profundizar sobre técnicas y metodología de enseñanza acceda a los siguientes documentos:

Organización Panamericana de la Salud. HACCP, Herramienta esencial para la inocuidad de los alimentos [en línea]. Buenos Aires: OPS, 2006. "Metodología de Enseñanza de los cursos de capacitación en BPM, HACCP Y Auditoría". <http://publicaciones.ops.org.ar/publicaciones/publicaciones%20virtuales/haccp_cd/tecnicas/Fas5.pdf> [Consulta: 02 de nov. 2011].

Servicio de Innovación Educativa de la Universidad Politécnica de Madrid. Aprendizaje basado en problemas: Guías rápidas sobre nuevas tecnologías. [en línea]. Madrid: 2008. <http://innovacioneducativa.upm.es/guias/Aprendizaje_basado_en_problemas.pdf> [Consulta: 24 de nov. 2011].

Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica. "Promoción de la salud e inocuidad de los alimentos: Información, Educación y Comunicación como componente clave de un programa de gestión de higiene de los alimentos" en El Boletín del Inspector Bromatológico N° 14. [en línea]. Diciembre de 2008 <http://www.anmat.gov.ar/webanmat/Publicaciones_inspectorBromatologico.asp> [Consulta: 24 de nov. 2011].

Si desea ampliar información sobre capacitación a manipuladores de alimentos, acceda a los siguientes documentos:

Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica. "Verificación de la capacitación y competencia de manipuladores de alimentos" en El Boletín del Inspector Bromatológico N° 12. [en línea]. Septiembre de 2008 < http://www.anmat.gov.ar/webanmat/BoletinesBromatologicos/Boletin_del_Inspector_12.pdf> [Consulta: 24 de nov. 2011].

Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires, Subsecretaría de Control de Sanitario, Oficina de Alimentos. Manual Curso Taller en Manipulación de Alimentos. La Plata: Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires, 2011.
<<http://www.ms.gba.gov.ar/EducacionSalud/alimentos/manipulacion-alimentos.pdf>> [Consulta: 24 de nov. 2011].

Organización Mundial de la Salud. Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos. [en línea]. OMS, 2007.
<http://whqlibdoc.who.int/publications/2006/9789243594637_spa.pdf> [Consulta: 24 de nov. 2011].

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Buenas prácticas de higiene en la preparación y venta de los alimentos en la vía pública en América Latina y el Caribe. Herramientas para la capacitación. [en línea]. FAO, 2009.
<http://www.rlc.fao.org/uploads/media/higiene_03.pdf> [Consulta: 24 de nov. 2011].

Si su interés es conocer recursos especialmente diseñados para la Capacitación en Inocuidad Alimentaria le sugerimos ingresar a los siguientes sitios web:

Campaña "Cuidar tus alimentos es cuidar tu salud". Ministerio de Salud de la Nación- ANMAT/INAL
http://www.anmat.gov.ar/Cuida_Tus_Alimentos/index.htm

Campaña "Come Sano". Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.
<http://www.rlc.fao.org/areas-tecnicas/inocuidad-alimentos/come-sano/>

Las 5 claves para mantener los alimentos seguros (Manual de contenido). Organización Panamericana de la Salud. <http://www.paho.org/Spanish/AD/DPC/VP/fos-5-claves-manual.htm>

Si su interés es interiorizarse en técnicas y estrategias de promoción de la salud, le recomendamos la lectura de los siguientes documentos:

Sociedad de Enfermería de Atención Primaria de la Región de Murcia (SEAPREMUR). "Promoción de la Salud en la escuela. Un reto para la enfermería" [en línea]. Revista Cuidar y Educar. Nov. 2005.
<http://www.seapremur.com/Revista_Nov_2005/revista_Nov_2005.htm> [Consulta: 24 de nov. 2011].

FAO- Ministerio de Educación de la Nación. Educación Alimentaria y nutricional. Libro para el docente. Serie Ciencia, Salud y Ciudadanía. Proyecto de Alfabetización Científica. [en línea]. FAO/Ministerio de Educación de la Nación, 2009
<<http://aprenderencasa.educ.ar/aprender-en-casa/EAN%20Libro%20docente%20nivel%202-1.pdf>> [Consulta: 24 de nov. 2011].

Ministerio de Educación de la Provincia de Córdoba, Programa de Educación a Distancia. [en línea].
http://aprenderencasa.educ.ar/aprender-en-casa/alumnos/propuestas-de-aprendizaje-virt/polimodalsecundaria/la_industria_de_la_alimentacio.php [Consulta: 24 de nov. 2011].

Referencias Bibliográficas

Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica. "Promoción de la salud e inocuidad de los alimentos: Información, Educación y Comunicación como componente clave de un programa de gestión de higiene de los alimentos" en El Boletín del Inspector Bromatológico N° 14. [en línea]. Diciembre de 2008. <http://www.anmat.gov.ar/webanmat/Publicaciones_inspectorBromatologico.asp> [Consulta: 24 de nov. 2011].

Servicio de Innovación Educativa de la Universidad Politécnica de Madrid. Aprendizaje basado en problemas: Guías rápidas sobre nuevas tecnologías. [en línea]. Madrid: 2008. <http://innovacioneducativa.upm.es/guias/Aprendizaje_basado_en_problemas.pdf> [Consulta: 24 de nov. 2011].