

1. Guatemala:

En seguimiento a la Fase II del proyecto, en los meses de abril y mayo se realizaron los talleres de capacitación a los docentes de las cuatro escuelas en los contenidos desarrollados del “Manual Las 5 Claves para Mantener los Alimentos Seguros” y uso de las herramientas complementarias. Asimismo, se les entregaron los materiales a cada docente y una propuesta para la implementación de los mismos con los estudiantes durante los próximos 2 meses a partir de la capacitación. En el cuadro No.1 se resumen los docentes que fueron capacitados del proyecto en Guatemala.

Cuadro No. 1

ESCUELA	DOCENTES CAPACITADOS
E.O.R.M. Los Encuentros, Chiquimula	8
E.O.R.M. El Bongo, El Estor, Izabal	8
E.O.R.M. El Rosario, San Juan, Sacatepeques	11
E.O.R.M. República de Colombia, Guatemala	15



En los meses de septiembre y octubre se visitaron nuevamente las escuelas para realizar las pruebas de CAPs finales respecto a higiene en la manipulación de alimentos a estudiantes y docentes, para poder medir el impacto en cambios de comportamiento respecto al tema. Durante estas visitas, los docentes convocaron a los padres de familia para darles una charla de los contenidos aprendidos de las 5 Claves, y por tanto, informar a los padres para que ellos también puedan en casa reforzar lo que los estudiantes aprendieron en el aula.

Actualmente se está levantando los datos de las pruebas CAPs para su análisis y finalización del Estudio, así como reporte final de la experiencia piloto en Guatemala.

2. Honduras:



En el primer semestre del 2007, se presentó el Proyecto 5 Claves a las autoridades del Programa de Escuelas Saludables (PES) de la Secretaría de Estado del Despacho de la Primera Dama de Honduras, quienes en ese momento acordaron participar en el proceso de validación de las herramientas en centros escolares que el programa apoya. En seguimiento a lo acordado, en el presente año se recibió comunicaciones oficiales de Honduras confirmando el interés y solicitando el apoyo técnico para iniciar el proceso de transferencia

de la experiencia.

En agosto se realizó un taller donde como resultados del mismo se logró: *a)* conformar un equipo 5 Claves interinstitucional con funcionarios del PES, Secretaría de Educación, Secretaría de Salud, Programa Mundial de Alimentos, el INCAP y OPS, quienes socializarán el proyecto a lo interno de sus instituciones así como monitorearán el proceso en los centros escolares; y *b)* se elaboró el plan de trabajo para iniciar el proceso de implementación de la iniciativa, el cual ya está en ejecución.

El proyecto fue socializado con la Secretaría de Educación y la de Salud, quienes han revisado las herramientas y han dado su aval para adaptarlo al país. Actualmente, se está realizando la adaptación de las herramientas 5 Claves conforme a la metodología y enfoque presentando por el Diseño Curricular Nacional de Educación Básica de la Secretaría de Educación para su implementación en las escuelas atendidas por el PES, siendo éstas un total de aproximadamente 16,000 en todo el país.

Adicionalmente, la iniciativa se ha llevado al sector salud utilizando los materiales para capacitar a mujeres en comedores del municipio de Marcala, personal de turismo y de salud de la región metropolitana de Tegucigalpa.

3. El Salvador:

Se coordinó junto con el *Programa Regional de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Centroamérica –PRESANCA-* iniciar la implementación de la iniciativa en los centros escolares que cuentan con un programa de alimentación escolar en los municipios de San Fernando y Arambala en el departamento de Morazán, El Salvador. Para este fin, el PRESANCA financió la impresión de 500 ejemplares de los materiales y la realización de los talleres de capacitación de las herramientas educativas.

Se elaboró el plan de trabajo para coordinar las acciones de la implementación de la iniciativa y en julio se realizaron los talleres de capacitación en los contenidos del Manual “Las 5 Claves para mantener los alimentos seguros” y herramientas complementarias para los docentes de los centros escolares de los municipios antes mencionados, así como al Equipo de Seguimiento a la Calidad y personal del Ministerio de Salud.

Durante los talleres se capacitaron a 50 docentes de los centros escolares, 28 asesores pedagógicos del equipo de Seguimiento a la Calidad del Ministerio de Educación y a personal del Ministerio de Salud del departamento de Morazán.

Dentro de las actividades del plan de trabajo está realizar un estudio de CAPS en los centros escolares de ambos municipios, para lo que se están validación de los formularios CAPS para iniciar el próximo año el estudio.



4. Presentación de la experiencia 5 Claves en Guatemala en la V Reunión de la Comisión Panamericana de Inocuidad de Alimentos (COPAIA) en el marco de la XV Reunión Interamericana a Nivel Ministerial en Salud y Agricultura (RIMSIA):

En la reunión de la COPAIA celebrada el 10 junio en Río de Janeiro, el Dr. Ludwig Werner Ovalle Cabrera, Viceministro de Salud de Guatemala, presentó la experiencia del proyecto piloto y algunas recomendaciones para la cooperación y coordinación de acciones a nivel nacional, subregional y regional en inocuidad de alimentos para implementar esta iniciativa. Para este propósito, se brindó cooperación técnica para la elaboración del resumen de la experiencia y presentación de la misma.

5. Edición en idioma Inglés de los materiales y brochure del proyecto piloto en Guatemala:

Se finalizó la edición y diagramación de las herramientas 5 Claves en su versión en inglés para su uso en los países angloparlantes de la región; así como, se imprimieron 1000 ejemplares de los afiches y el manual para la Junta Escolar.

Para la transferencia de la experiencia a otros países de Centroamérica y la región latinoamericana se hizo un brochure español/inglés que resume la metodología, logros y avances de la experiencia en Guatemala para socializarla con otros países que pueden estar interesados en iniciar a implementar esta iniciativa, así como un CD con los documentos en versión digital.



6. Belice:



Se ha apoyado a Belice con el envío de 200 afiches 5 Claves, así como con brochures-resumen de la experiencia, para iniciar en el 2009 la transferencia de la misma al país.

Del 24 al 26 de febrero, el INCAP asistió al taller “Train the Trainer Programme on the Five Keys to Safer Food” organizado por la OMS y la Representación de OPS en el país, que se realizó en la Ciudad de Belice con la participación de 32 representantes del Departamento de Salud Pública, educadores de salud del Ministerio de Salud, Inspectores de salud del Ministerio de Agricultura y oficiales de turismo del país.

El INCAP presentó en este foro la experiencia que ha desarrollado en Guatemala y Honduras para la adaptación de esta iniciativa en escuelas de nivel primario, así como los materiales obtenidos como producto de esta experiencia. Se le entregó a cada participante una copia digital con las herramientas en ambos idiomas así como el resumen de la misma.