

Proyecto Salas de Situación de Salud Local para la prevención del SUH - Módulo Alimentos

• ¿Cuál es la propuesta?

El Proyecto Piloto Salas de Situación de Salud para la Prevención del Síndrome Urémico Hemolítico se desarrolla en el marco de las actividades de la Red Nacional de Protección de Alimentos (RENAPRA) y tiene como objetivo general promover las acciones de vigilancia en salud desde las áreas bromatológicas con una perspectiva participativa y local para la prevención del SUH. En este sentido, **el proyecto piloto promueve la construcción de un Módulo de Alimentos para su integración a las Salas de situación de salud locales, o en caso de no existir, ser un primer paso para su construcción.**

En cuanto a su estrategia el proyecto comprende los siguientes aspectos:

- a) el abordaje integral de los determinantes de la salud relacionados con los alimentos en 8 (ocho) escenarios de riesgo para SUH,
- b) el desarrollo y fortalecimiento del trabajo intersectorial y
- c) el desarrollo de capacidades de los municipios para la gestión en el control de alimentos, especialmente para la vigilancia.

• ¿A quienes está dirigido?

Destinatarios

- Áreas de control de alimentos del nivel de gestión local (municipal)
- Mesas de trabajo intersectorial locales / Salas de Situación de Salud Local

• ¿Qué es la Sala de Situación de Salud?

Es un espacio físico y virtual donde el equipo de trabajo analiza la información recolectada y sistematizada para caracterizar el estado de situación de salud de una población. Tal información servirá de orientación para poder planificar acciones de prevención, a la vez, que nos permite continuar relevando información en el tiempo para poder evaluar el impacto de las políticas implementadas. Por tanto es una herramienta que nos sirve para la construcción de conocimiento, selección de problemas y planificación de acciones para la prevención del SUH y otras enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA).

• ¿Qué es el Módulo de Alimentos?

El Módulo Alimentos está conformado por las acciones de recolección y análisis de información primaria y secundaria sobre los escenarios y las prácticas de riesgo que condicionan la ocurrencia del SUH. Para ello propone articular las áreas de control de alimentos con diversos actores de la comunidad, representando un instrumento para la toma de decisiones en el diseño de políticas públicas. En este sentido, se promueve el trabajo intersectorial y participativo para problematizar y abordar temas relacionados con alimentos.

• ¿Qué información se releva?

Por las vías de transmisión implicadas y por las características de la enfermedad (SUH), se identificaron escenarios de riesgo pertenecientes a las distintas etapas de la cadena agroalimentaria para poder conocer qué sucede y qué determinantes condicionan las prácticas que allí ocurren. Así fueron definidos los ocho escenarios de riesgo que componen el Módulo Alimentos: Escenario mataderos, Escenario carnicerías, Escenario comercios de alimentos listos para consumo, Escenario comedores institucionales, Escenario jardines maternales, Escenario niños en edad escolar y docentes, Escenario hábitos en hogares y Escenario Agua (de riego/de consumo/recreacionales). Para cada escenario se elaboraron de forma colectiva junto a los municipios participantes del piloto **fichas de relevamiento**.

• ¿Cómo se desarrolla?

El desarrollo del Módulo Alimentos en la SSSL se organiza en cuatro **líneas de acción**:

1) Promoción del desarrollo de relaciones intersectoriales, manifestada por la integración de las áreas de control de alimentos a las mesas de trabajo intersectorial existentes ó, en caso de no existir, establecer vínculos para su creación

2) Recopilación y compilación de información primaria y secundaria, en la que se realiza una caracterización socioecológica de la comunidad, la selección y relevamiento de escenarios de riesgo y la georreferenciación de esta información

3) **Análisis de la situación de salud local (ASSL) en relación al SUH**, en la cual se procesa y presenta la información, se identifican y priorizan problemas y se presenta en forma de un Módulo Alimentos en la SSSL

4) Generación de **políticas basadas en el ASSL**.

• ¿Cuál es la dinámica de trabajo propuesta?

Respecto a la modalidad de trabajo, se realizan encuentros virtuales periódicos con todos los municipios participantes, para trabajar distintos aspectos según las necesidades y el momento del proyecto en cada lugar. A la vez, tenemos un espacio virtual asincrónico donde se comparten documentos en línea, bibliografía y consensos realizados. Se puede acceder ingresando al siguiente link:

<https://pilotosaladesituacion.wordpress.com/>



Acompañamiento y tutorías

Desde la coordinación del proyecto se realiza un acompañamiento individualizado a cada municipio mediante tutorías personalizadas y asesoramiento técnico.

Formación continua

Se realizan talleres temáticos para el acompañamiento en el desarrollo de cada etapa, sobre el uso de las herramientas propuestas, de intercambio de experiencias, algunos son teóricos y otros son talleres prácticos de trabajo en línea.

Algunos de los talleres que se realizan son:

- ¿Qué es una Sala de situación?
- Perfil Sociodemográfico y de Salud

