

# Prevención sobre ETA y síndrome urémico hemolítico en el ámbito escolar secundario desde la intervención educativa universitaria

Gatti EMM<sup>1</sup>, Rasile MA<sup>3</sup>, Gomez MF<sup>2</sup>, Linzitto OR<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Cátedra de Microbiología Especial, <sup>2</sup>Cátedra de Microbiología General. Facultad de Ciencias Veterinarias, UNLP. <sup>3</sup>Cátedra de Toxicología Facultad de Ciencias Exactas - UNLP. Argentina.

[mgatti@fcv.unlp.edu.ar](mailto:mgatti@fcv.unlp.edu.ar) [mariarasile@biol.unlp.edu.ar](mailto:mariarasile@biol.unlp.edu.ar) [linzay1953@yahoo.com](mailto:linzay1953@yahoo.com)

Las Enfermedad transmitida por alimentos (ETA) constituyen un problema mundial de salud pública, perpetuado en las últimas décadas por factores asociados a cambios globales. Entre estos cambios se pueden señalar: el crecimiento de la población, la pobreza, la urbanización en los países subdesarrollados, la aparición de nuevos agentes causales o nuevos mutantes con una mayor patogenicidad, por lo que es necesario mantener una vigilancia epidemiológica para aplicar medidas oportunas que permitan su control y prevención.

Las acciones de control, prevención y promoción de la salud involucran diferentes niveles de vigilancia. Es función del **estado** resguardar y garantizar la seguridad alimentaria, saneamiento del medio y calidad del agua apta para consumo humano. Las empresas y comercios deben cumplir las normas higiénico sanitarias y de regulación vigentes para la comercialización de productos seguros y de calidad. Las instituciones sanitarias, educativas y comunitarias deben brindar y generar difusión de las medidas de prevención relacionadas a la elaboración, conservación, manipulación y consumo de alimentos y así mismo orientar sobre la responsabilidad individual y comunitaria en las denuncias relacionadas a los alimentos en condiciones dudosas de consumo.

En el marco de los Proyectos de Extensión y Voluntariado en “Educación en las enfermedades infecciosas emergentes y reemergentes. Cambio global y desarrollo sustentable”, con la finalidad de instruir y generar conciencia de prevención en el nivel de Educación media y primaria, se aborda bajo la modalidad de taller la problemática del **Síndrome urémico hemolítico (SUH)**, entidad endémica de origen alimentario que afecta a menores de 5 años. La bacteria causante de la mayoría de los casos es *Echerichia coli* O157: H7 (u otras cepas menos frecuentes), productora de una toxina que absorbida a nivel intestinal puede desencadenar el síndrome. El mayor número de casos se detecta en primavera - verano y anualmente se registran alrededor de 400 a 500 enfermos.

En los encuentros presenciales con el alumnado de nivel secundario, antes de presentar la enfermedad y su agente, se trabaja con una encuesta inicial de carácter individual y anónima con el fin de conocer sus preconceptos sobre la comida como vehículo de enfermedad, SUH y ETA, significado de agente etiológico y ejemplos bacterianos. Luego mediante la exposición abierta al diálogo, presentación ppt, animaciones flash y videos se detalla, como fuente de contagio más importante, la ingesta de alimentos contaminados, como: la carne vacuna (u otros productos que han estado en contacto con carne cruda) insuficientemente cocida que pudo haberse contaminado durante la faena de las reses, la leche no pasteurizada, los productos lácteos manufacturados con leche no pasteurizada y el agua contaminada, el contagio “de persona a persona”, cuando quien prepara los alimentos no mantiene rigurosas normas de higiene como el lavado de las manos con agua y jabón después de ir al baño, pudiendo así contaminarlos. Por último se menciona la contaminación “cruzada” generada por el contacto de alimentos contaminados con otros alimentos no contaminados que se consumen crudos, como los vegetales.

Sobre las manifestaciones frecuentes del SUH en sus inicios se señalan: diarrea con sangre, palidez, vómitos, cambio de carácter, disminución de la eliminación de orina (oliguria o anuria) y

evolución durante su fase aguda cursando con anemia y plaquetopenia (disminución del número de plaquetas), insuficiencia renal (puede requerir diálisis) y alteraciones neurológicas (irritabilidad, somnolencia, convulsiones). Si bien se utiliza lenguaje médico apropiado, se dialoga sobre su significado y pertinencia buscando sinónimos y explicaciones acordes al nivel de comprensión del alumnado.

Como eje fundamental del taller se contextualizan las formas de prevenir el contagio:

Asegurar la correcta cocción de la carne en forma homogénea ya que la bacteria se destruye a los 70° C.; la cocción inadecuada de productos con carne picada (hamburguesas) puede favorecer la viabilidad de la bacteria en su interior, resultando la fuente principal de contaminación en los niños.

Extremar las normas de higiene personal y durante la preparación de los alimentos, manipulando alimentos con distintos utensilios de cocina, evitando el contacto de las carnes crudas con otros alimentos.

Consumir jugos de fruta, leche y derivados lácteos correctamente pasteurizados, conservando la cadena de frío en cada caso.

Lavar cuidadosamente las verduras y frutas que se consumen crudas. Antes de preparar, servir y consumir los alimentos, asegurar la correcta higiene de las manos (deben lavarse con agua y jabón). Lavar las manos con agua y jabón luego de ir al baño.

Concurrir a natatorios habilitados para tal fin con agua suficientemente clorada y respetar en cualquier época del año la prohibición de bañarse en aguas del Río de la Plata por estar contaminadas. Consumir agua potable o hervirla ante la duda.

Con el fin de propiciar la apropiación del conocimiento y de la experiencia en la temática, se introduce el trabajo cooperativo grupal. Durante el encuentro la primera parte del taller, dirigida por los docentes, brinda la información en forma atractiva e interesante. Motiva el diálogo y la participación, facilitando la asimilación de conceptos gracias a la elaboración personal realizada por los mismos alumnos y por el énfasis puesto en el proceso de enseñanza que consta de tres momentos



“acción -asimilación y reflexión - acción”. Se busca fomentar un cambio de actitud, en definitiva, educar con la finalidad de generar hábitos saludables.

En la segunda parte la actividad propuesta por los docentes es llevada a cabo por los alumnos en base a los conocimientos adquiridos, con el seguimiento de una consigna para la elaboración de un afiche ilustrativo, enfatizando acciones de la vida cotidiana para la prevención de la enfermedad, poniendo de manifiesto el logro de la transposición didáctica, también observable en la encuesta final. Cada grupo identifica su ponencia que, previo a ser explicada por sus integrantes al resto de los participantes del taller con eficiente disposición, pasan a mostrar su desarrollo y las conclusiones a las que arribaron en forma plenaria a la clase y dirigidas por el profesor. De esta manera se ayuda a formular y consolidar las estructuras conceptuales que hayan surgido en cada grupo. Se generan muy buenas intervenciones desde la motivación demostrada por los estudiantes con gran destreza y poder de síntesis en sus exposiciones, conceptos ausentes al inicio del taller. El afiche resultante de cada grupo se coloca visible para su difusión en el ámbito de la comunidad educativa.

Reconociendo el potencial del alumnado como agentes multiplicadores de la información y con el fin brindar la posibilidad de transferencia de los conceptos de la jornada en el ámbito de la vida cotidiana y de la comunidad se finaliza el encuentro presencial con la entrega a los participantes de un tríptico con los aspectos más relevantes de la prevención.

El concepto actual de Una Salud no sólo considera el bienestar humano, sino que también engloba la salud animal y la de los ecosistemas.

Reafirmar estos conceptos como estrategias de abordaje en la población nos asegura un avance en la comunidad, enseñando hábitos de consumo saludables en el manejo de los alimentos.