

Nota de campo

Mejorando el control del riesgo por alergias e intolerancias alimentarias en los comedores escolares: aportaciones cualitativas de los grupos focales

Teresa Londoño^a, Verónica Trabado^b, Alejo García-Rodríguez^b, Pere Balfagón^b y Joan R. Villalbí^{b,c,d,e,*}^a Barcelona Activa SAU SPM, Barcelona, España^b Agència de Salut Pública de Barcelona, Barcelona, España^c CIBER de Epidemiología y Salud Pública (CIBERESP), España^d Institut d'Investigacions Biomèdiques Sant Pau, Barcelona, España^e Departament de Ciències Experimentals i de la Salut, Universitat Pompeu Fabra, Barcelona, España

INFORMACIÓN DEL ARTÍCULO

Historia del artículo:

Recibido el 4 de octubre de 2017

Aceptado el 9 de enero de 2018

On-line el xxx

Palabras clave:

Evaluación cualitativa

Evaluación de programas

Grupos focales

Alergia alimentaria

Práctica de la salud pública

R E S U M E N

Este trabajo describe la aplicación de la técnica de grupos focales a la evaluación de los programas de control de riesgos por alergias e intolerancias alimentarias (AIA) en los comedores escolares de Barcelona. Tras impulsar su implantación, y como un componente cualitativo de su evaluación, los servicios de salud pública realizaron dos grupos focales, uno con personas procedentes de escuelas que gestionan su propia cocina y otro con personas de empresas externas que gestionan este servicio. Participaron 28 personas de un 46% de los centros invitados. Todas las escuelas parecen haber implantado un programa de autocontrol de AIA. Aunque las empresas gestoras externas solían contar ya con él, la mayoría de las escuelas que gestionan su propia cocina no lo tenía y adoptó el programa propuesto por los servicios de salud pública. El número de escolares con alguna AIA notificada disminuyó tras el programa, al exigir este un mayor rigor en su documentación.

© 2018 SESPAS. Publicado por Elsevier España, S.L.U. Este es un artículo Open Access bajo la licencia CC BY-NC-ND (<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>).

Improving the control of food allergy and intolerance risks in school settings: qualitative inputs from focus groups

A B S T R A C T

This paper describes the use of focus groups as part of the evaluation of programmes to control food allergy and intolerance (FAI) in school settings in the city of Barcelona (Spain). After fostering their adoption and as a qualitative component of their evaluation, the public health services ran two focus groups, one with people from schools that manage their own kitchen, and another from companies that outsource this service. There were 28 participants from 46% of the centres invited. All the schools seem to have implemented a self-control programme on FAI. Although outsourcing companies already had a programme, the schools that managed their own service mostly adopted the programme promoted by the public health services. The number of schoolchildren with reported FAI reduced after the programme, as it required more rigorous documentation from families.

© 2018 SESPAS. Published by Elsevier España, S.L.U. This is an open access article under the CC BY-NC-ND license (<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>).

Introducción

Muchos servicios realizan encuestas de satisfacción de sus clientes o usuarios. Para quienes ejercen funciones de vigilancia y control alimentario, encuestar a personas que reciben inspecciones tiene un rendimiento limitado: la naturaleza especial de este cliente (no voluntario, y que puede sentirse intimidado) lleva a posibles sesgos en las encuestas de satisfacción. Por esto se plantearon formas

alternativas de obtener información para valorar su opinión, como los grupos focales, utilizados también en el contexto de los servicios sanitarios¹. En la Agència de Salut Pública de Barcelona se han desarrollado experiencias de grupos focales con representantes de diversos sectores alimentarios, y de ellas se extrajeron mejoras. A la vista de los resultados, esta técnica se incorporó al seguimiento de la opinión de clientes y personas usuarias como parte del sistema de gestión de calidad². Evaluaciones externas la destacaron favorablemente, y su descripción se ha incorporado al banco de buenas prácticas de gestión³. Presentamos su aplicación al programa de control de los riesgos que las alergias e intolerancias alimentarias (AIA) plantean en los comedores escolares de Barcelona (proyecto VAIAME)⁴. Nuestro objetivo es documentar cómo se realiza y

* Autor para correspondencia.

Correo electrónico: jrvillal@aspb.cat (J.R. Villalbí).

<https://doi.org/10.1016/j.gaceta.2018.01.003>

0213-9111/© 2018 SESPAS. Publicado por Elsevier España, S.L.U. Este es un artículo Open Access bajo la licencia CC BY-NC-ND (<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>).

aportar datos de la acogida recibida, esperando que sea una referencia de utilidad en este campo.

Las alergias e intolerancias alimentarias en la escuela

La gestión de las AIA en la escuela exige estrategias para reducir los riesgos^{5,6}. La normativa sanitaria alimentaria configura el marco legal para su gestión en los comedores⁷; así, la Ley 17/2011 de seguridad alimentaria y nutrición se refiere expresamente a los comedores escolares y a las AIA. Quienes son responsables primarios de garantizar la seguridad son las personas operadoras que elaboran y sirven alimentos, que deben integrarla en los autocontroles basados en el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) o en guías de buenas prácticas, pero la Administración sanitaria está implicada⁸.

Los resultados de una encuesta preliminar realizada en 2012⁹ indicaron la necesidad de que los servicios de inspección supervisarán la implantación de planes de control de alérgenos e intolerancias alimentarias en los comedores escolares. Así se preparó el programa VAIAME, se difundieron las recomendaciones¹⁰ y en las visitas de inspección a las escuelas se reforzó su implantación efectiva. Posteriormente se está evaluando con un estudio observacional, y con esta evaluación cualitativa mediante grupos focales con las personas gestoras de cocinas y comedores, que además permite detectar opciones de mejora.

El proceso

Un equipo de profesionales de control alimentario y del área de calidad definió los temas a desarrollar, con preguntas para una discusión de 2 horas. Los debates se hicieron en dos grupos: uno de centros que gestionan su propia cocina y otro de empresas que gestionan servicios de comedor en centros que lo externalizan. Su homogeneidad relativa facilita el debate.

Se seleccionaron 25 centros escolares con cocina propia y 27 empresas gestoras de cocinas escolares. Se invitó a participar voluntariamente a la persona que habitualmente atendía a la inspección, explicando los objetivos y la metodología del proyecto. Participaron 17 personas de 13 centros con cocina propia (52% de los convocados) y 11 de las empresas gestoras de cocinas escolares (41%). Las sesiones, conducidas por dos miembros del equipo, se realizaron por la mañana. Se iniciaban con la bienvenida y la clarificación de los objetivos, seguidas de las presentaciones de los/las asistentes. Se formulaban las preguntas abiertas y se pedía la opinión de los/las asistentes. Los temas cubiertos por las preguntas y su enunciado se presentan en la [tabla 1](#). Las sesiones se grabaron y se tomaron notas para extraer las opiniones aportadas. Al final se ofreció un desayuno agradeciendo la participación.

El resultado

Se revisaron la documentación y las grabaciones, y se extrajeron las aportaciones. Todos los centros tenían un programa de gestión de AIA. Las empresas que gestionaban cocinas disponían de un

sistema propio de control previo al programa VAIAME, muy similar. Contrariamente, la mayoría de los centros con gestión propia ha adoptado el programa VAIAME, y para muchos esto comportó cambios relevantes y de infraestructura. Las empresas ya garantizaban la formación específica de su personal en este ámbito (y el programa lo reforzó), mientras que en la mayoría de los centros con gestión propia sirvió para sensibilizar a la dirección sobre la importancia de formar al personal de cocina y los/las monitores/as. El programa ha aumentado el rigor en la obtención de certificados médicos, y esto ha reducido el número de declaraciones de escolares con AIA.

Con las aportaciones recibidas se identificaron elementos de mejora, que se recogen en la [tabla 2](#). Respecto al programa VAIAME, destaca la validez de los certificados médicos de alergia e intolerancia. La literatura muestra que hay familias que alegan alergias poco fundadas para evitar alimentos por preferencias no médicas; así, criterios más estrictos sobre este tema reducen el número de dietas especiales y simplifican la gestión. El uso creciente de tarteras en el comedor suscita inseguridades sobre la responsabilidad del centro, probablemente poco relevantes. En las reuniones se expresaron otros aspectos de mejora de la actividad inspectora, como separar las inspecciones instrumentales de las documentales o informatizar las actas (lo que permitiría mejoras de registro y para los centros inspeccionados).

Algunas reflexiones

Las sesiones fueron muy bien acogidas, y la participación (del orden del 50%) de las organizaciones invitadas fue mayor que en actividades previas de esta naturaleza. Las personas procedentes de centros con gestión propia de comedor agradecieron especialmente la oportunidad de contactar con pares en el grupo, tal vez porque trabajan de manera más aislada que las personas vinculadas a empresas de cocina, que suelen ser de mayores dimensiones. La percepción del equipo del proyecto fue que las personas participantes expresaron muy abiertamente sus opiniones, favorecidas por el contexto de la reunión.

Creemos que este trabajo participativo comporta aportaciones positivas, que complementan la evaluación observacional de los cambios introducidos por el programa VAIAME en las escuelas de la ciudad. Destaca la satisfacción de las personas participantes por sentirse escuchadas por unos servicios de salud pública que van más allá de su tarea de vigilancia y buscan la mejora continua. Los grupos focales se confirman como una buena herramienta que permite obtener información cualitativa para mejorar los servicios públicos, que puede ser utilizada en su evaluación y en la gestión de la calidad.

Contribuciones de autoría

T. Londoño, V. Trabado, P. Balfagón y A. García-Rodríguez definieron los contenidos y la composición de los grupos focales. T. Londoño y V. Trabado gestionaron el desarrollo de los grupos. T. Londoño extrajo la información y sintetizó las aportaciones de

Tabla 1
Preguntas formuladas a los grupos focales de profesionales de cocinas y comedores escolares, según tema. Barcelona, 2016

| | |
|---|--|
| Sistema de control de alergias e intolerancias alimentarias y programa VAIAME | A partir de la presentación del programa VAIAME por el inspector, ¿habéis podido implantarlo y mantenerlo en vuestra escuela? (Solo para centros con gestión propia de cocina y comedor) En vuestra empresa, ¿utilizáis el modelo VAIAME, lo conocéis, o usáis un sistema propio de gestión de alergias e intolerancias alimentarias? (Solo para empresas que gestionan servicios de cocina y comedor externalizados) |
| Sensibilización y formación de personal de cocina y monitores | ¿Creéis que los cocineros y monitores tienen más conciencia de los riesgos de los niños con AIA? ¿Han recibido formación específica? |
| Certificados médicos de AIA | Desde que solicitáis un certificado médico, ¿se declaran más o menos AIA? |
| Dificultades que impiden la implantación del programa | Si no habéis implantado un programa de control de AIA, ¿a qué dificultades lo atribuíis? |
| Aspectos que deben mejorarse en el programa | ¿Qué aspectos del programa consideráis que podrían mejorarse? |
| Otros aspectos (abierto) | ¿Hay algún comentario a añadir a lo hablado o sobre cualquier otra cuestión? |

AIA: alergias e intolerancias alimentarias.

Tabla 2

Ideas de mejora extraídas de las reuniones de los grupos focales de profesionales de cocinas y comedores escolares, según aspecto y ámbito. Barcelona, 2016

| Aspecto | Ámbito | Ideas de mejora |
|---|-----------------------|--|
| Sobre el programa de alergias e intolerancias alimentarias en comedores escolares | Información/formación | Más información sobre recetarios en las escuelas que gestionan su propio comedor Petición de formación y charlas informativas |
| | Criterios | Validez y duración de los certificados médicos de alergia o intolerancia Preocupación por el uso creciente de fiambreras o tarteras en las escuelas y la delimitación de las responsabilidades del centro/comedor |
| Sobre la actividad general de inspección alimentaria en cocinas y comedores escolares | Documentación | Mejorar la claridad y la legibilidad de las actas libradas por el personal inspector, explorando opciones de informatización |
| | Criterios | Buscar una mayor homogeneidad de criterios entre personas inspectoras y entre administraciones |
| | Inspecciones | Separar las inspecciones instrumentales de las documentales (estas sería mejor que fueran concertadas con cita previa, para así poder atenderlas mejor) |
| | Comunicación | Fomentar encuentros participativos y de formación de los servicios de salud pública con el sector |

los participantes en las reuniones. T. Londoño, V. Trabado y A. García-Rodríguez redactaron los informes y extrajeron ideas de mejora generadas por los grupos. J.R. Villalbí concibió el esquema del artículo y redactó el primer borrador. Todos los autores revisaron el manuscrito, aportando comentarios y otros elementos para su mejora.

Agradecimientos

Los autores expresan su agradecimiento a las personas que participaron en los grupos focales y que aportaron amablemente su tiempo y su criterio para la mejora de los servicios. También quieren expresar su reconocimiento a Assun Bolao, Laura Caballé, Ester García, Santi Rodellar y el resto de profesionales de la Direcció de Seguretat Alimentària de la Agència de Salut Pública de Barcelona, por su dedicación cotidiana y esfuerzo constante para la mejora del control de las alergias e intolerancias alimentarias en las escuelas de la ciudad.

Financiación

Este trabajo se benefició de la financiación parcial de Barcelona Activa SAU SPM, sociedad del Ayuntamiento de Barcelona, que cubrió el salario de T. Londoño para el proyecto.

Conflicto de intereses

Ninguno.

Bibliografía

1. Ferreiro-Losada MT, Díaz-Sanisidro E, Martínez-Romero MD, et al. Evaluación mediante grupos focales de las expectativas y percepciones de las mujeres durante el proceso de parto. *Rev Calid Asist.* 2013;28:291–9.
2. Villalbí JR, Ballestín M, Casas C, et al. Gestión de calidad en una organización de salud pública. *Gac Sanit.* 2012;26:379–82.
3. Agència de Salut Pública de Barcelona. Grupos focales como herramienta de evaluación de la satisfacción de los clientes. Madrid: Club de Excelencia en Gestión; 2017. 9 p. (Consultado el 20/12/2017.) Disponible en: http://www.agoraceg.org/system/files/bbpp_002-16_focus_group_aspb.v2.1.pdf
4. Direcció de Seguretat Alimentària. Vigilància de les al·lèrgies i intoleràncies alimentàries en els menjadors escolars. Barcelona: Agència de Salut Pública de Barcelona; 2015. 4 p. (Consultado el 20/12/2017.) Disponible en: https://www.aspb.cat/wp-content/uploads/2016/07/alergies_alimentaries_int_menjadors_escolars.pdf
5. Sicherer SH, Mahr T. American Academy of Pediatrics Section on Allergy and Immunology. Management of food allergy in the school setting. *Pediatrics.* 2010;126:1232–9.
6. Aranceta Bartrina J, Pérez Rodrigo C, Dalmau Serra J, et al. El comedor escolar: situación actual y guía de recomendaciones. *An Pediatr.* 2008;69:72–88.
7. Villalba P. Control d'al·lèrgens en els menjadors escolars. *Viure en Salut.* 2017:8–9.
8. Lawlis T, Bakonyi S, Williams LT. Food allergy in schools: the importance of government involvement. *Nutr Diet.* 2017;74:82–7.
9. Caballé-Gavaldà L, García-Cid E, Fontcuberta-Famadas M, et al. Gestión del riesgo asociado a los alérgenos en los comedores escolares de la ciudad de Barcelona. *Gac Sanit.* 2014;28:450–5.
10. Agència Catalana de Seguretat Alimentària; Agència de Protecció de la Salut de Catalunya; Agència de Salut Pública de Barcelona. Los alérgenos alimentarios en la restauración colectiva. Manual de buenas prácticas de elaboración. Barcelona: Departament de Salut; 2009. 10 p. (Consultado el 20/12/2017.) Disponible en: http://www.restauracioncolectiva.com/ana1/acsa_alergenos.pdf