

**“DINÁMICAS DE TEATRO FORO EN CURSOS DE
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS PARA
MANIPULADORES DE PRODUCTOS CÁRNICOS”**



UNCUYO
UNIVERSIDAD
NACIONAL DE CUYO



FACULTAD DE
**CIENCIAS
AGRARIAS**

Bromatólogo

Gonzalo Fernando Yanzón

TESIS DE GRADO

LICENCIATURA EN BROMATOLOGÍA

Facultad de Ciencias Agrarias Universidad Nacional de Cuyo

Almirante Brown 500, Chacras de Coria - Luján de Cuyo

CPA M5528AHB- Mendoza- Argentina

**“DINÁMICAS DE TEATRO FORO EN CURSOS DE MANIPULACIÓN
DE ALIMENTOS PARA MANIPULADORES DE PRODUCTOS
CÁRNICOS”**

Tesista

Bromatólogo Gonzalo Fernando Yanzón

Bº Collovatti 514, Chacras de Coria, Luján de Cuyo, Mendoza.

Código postal: 5505

e-mail: yanzongonzalo86@gmail.com

Teléfono: 261-3056920

Directora: Lic. Nutrición Gladys Dip

Codirectora: Lic. Arte Dramático Agustina Mercedes Somoza

Comité evaluador

Presidente: Prof. Ing. Qco. Armando Navarro

Vocal: Ing. Agr. Alejandro Gascón

Vocal: Lic. Brom. Alicia Stocco

Suplente: Lic. Mónica Mirábile

RESUMEN

El presente trabajo de investigación consiste en analizar el dictado de un curso de Manipulación de Alimentos a través de la utilización de la técnica de Teatro Foro. Este instrumento permite visibilizar problemas sociales, proponer y crear posibles soluciones para diferentes contextos conflictivos y sensibilizar sobre diferentes problemas que afrontan las personas y las comunidades. El objetivo que guía el trabajo consiste en dictar el curso de Manipulación de Alimentos mediante dinámicas de Teatro Foro en la Ciudad de Luján de Cuyo, para promocionar la salud y la inocuidad alimentaria. Para esto se partió de la hipótesis que sostiene que la utilización de este tipo de técnicas permite intercambiar de manera más eficaz, los conocimientos académicos a los conocimientos populares. Se arribó a las conclusiones que permite inferir que los participantes se encontraron muy satisfechos con la metodología del curso, y la incorporación de conocimientos, aunque se observa que este tipo de cursos más interactivos e integrales, requieren de más tiempo para su puesta en marcha a fin de lograr mejores resultados. La experiencia se constituye en un aporte alternativo a las formas que se dictan este tipo de cursos.

Palabras clave: experiencia piloto, curso manipulación de alimentos, promoción de la salud, teatro foro.

ABSTRACT

The present research work consists of analyzing the dictation of a Food Handling course through the use of the Forum Theater technique. This instrument makes it possible to make social problems visible, propose and create possible solutions for different conflictive contexts and raise awareness about different problems faced by people and communities. The objective that guides the work is to teach the Food Handling course through Forum Theater dynamics in the City of Luján de Cuyo, to promote health and food safety. For this, we started from the hypothesis that the use of this type of techniques allows a more efficient exchange of academic knowledge to popular knowledge. Conclusions were reached that allows us to infer that the participants were very satisfied with the methodology of the course, and the incorporation of knowledge, although it is observed that these types of more interactive and comprehensive courses require more time to start up. In order to achieve better results. The experience constitutes an alternative contribution to the forms that these types of courses are taught.

Keywords: pilot experience, food handling course, health promotion, forum theater.

AGRADECIMIENTOS

Este trabajo ha sido posible gracias a la mirada y aportes de muchos profesionales e investigadores de diferentes carreras de la Universidad Nacional de Cuyo

En primer lugar, quiero agradecer a mi madre que me apoyó en este largo camino desde el principio, a mis amigos y a mis hermanos que supieron entender mis tiempos.

A la Lic. Gladys Dip por ayudarme a darle forma al proyecto y guiarme en todo el proceso. A la Lic. Agustina Somoza por alentarme en todo momento y por su gran compromiso. A la Prof. Nora Martinengo por sus aportes estadísticos y por la predisposición que siempre tuvo. A la Prof. María José López por contribuir con sus aportes en el armado de los cuestionarios. También agradecer a cada docente de la Facultad de Ciencias Agrarias que ayudó a mi formación profesional

Por último, agradecer a la Cooperativa de Trabajo Tierra Campesina UST y la escuela Campesina de Agroecología que me abrieron las puertas, e invitaron a su espacio y me enseñan día a día, que el trabajo colectivo se puede llevar a cabo, es constante, permanente y necesario. También agradecerles por mostrarme que otra forma de comunicarse y de educar es posible, en la cual los saberes populares como académicos, se comparten mutuamente para construir nuevos aprendizajes y experiencias.

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN.....	6
1.1 Relevancia del Tema. Fundamentación	6
1.2 Justificación.....	6
1.3 OBJETIVOS	7
1.3.1 Objetivo general.....	7
1.3.2 Objetivos Particulares	7
1.4 Hipótesis	8
2. MARCO TEÓRICO	8
2.1. Promoción de la salud	8
2.1.1 Promoción de la salud en la educación alimentaria.....	9
2.2 Manipulación de alimentos	11
2.2.1. Manipulador de alimentos cárnicos.....	12
2.2.2. Capacitación destinada a manipuladores de alimentos.....	14
2.3. El aporte de las Inteligencias Múltiples	188
2.4. Augusto Boal, creador del Teatro Foro.....	19
2.4.1. Teatro foro	20
3. METODOLOGÍA.....	23
3.1 Población, característica y lugar de la muestra.....	24
3.1.1 Población.....	24
3.1.2 Muestra.....	24
3.2 Instrumentos de medición cuantitativos.....	24
3.3 Técnicas Cualitativas.....	25
3.3.1 Momentos estructurantes de la técnica de Teatro Foro.....	26
3.3.2 Categorías de Análisis	26
4. RESULTADOS	26
4.1 Resultados de la encuesta diagnóstico	26
4.2 Resultados encuesta de satisfacción.....	33
4.3 Resultados obtenidos de la encuesta sobre conceptos asimilados	40
4.4 Análisis Cualitativo	42
5. DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS	45
6. CONCLUSIONES	47
7. REFERENCIAS	51
7.1. Bibliografía Citada.....	51
7.2. Bibliografía Consultada	52
8. ANEXOS.....	54

1. INTRODUCCIÓN

1.1 Relevancia del Tema. Fundamentación

La capacitación en inocuidad de los alimentos es una acción indispensable para reducir el riesgo de ETA (Enfermedades Transmitidas por Alimentos). Es por ello que desde diversos organismos internacionales de salud se recomienda priorizar la capacitación del personal que manipula alimentos con un enfoque basado en la prevención (CONAL, 2019).

En este sentido, la transformación de hábitos en la manipulación de alimentos requiere del desarrollo de acciones que contribuyan a la reflexión sobre el impacto de las prácticas laborales en la inocuidad de los alimentos y a la identificación de la importancia del rol sanitario de los manipuladores en toda la cadena agroalimentaria.

Por otro lado, las metodologías de enseñanza destinadas a adultos y las formas de transmisión de los contenidos técnicos relacionados con la manipulación segura de los alimentos representan un aspecto clave en los procesos de enseñanza- aprendizaje de esta temática, dado que dichos saberes devienen de campos de las ciencias exactas o naturales que requieren de un entrenamiento específico en el ejercicio de la transposición didáctica para que tengan influencia en la transformación de las prácticas cotidianas de los participantes, y por ende, en la prevención de las ETA (CONAL, 2019).

1.2 Justificación

La Red Nacional de Protección de Alimentos (RENAPRA), recomienda promover prácticas educativas desde una mirada de la educación popular, fortaleciendo el rol del capacitador/tallerista y buscando generar espacios de diálogo, participación y construcción colectiva como forma de adquisición de buenas prácticas relacionadas a la manipulación de alimentos.

La educación popular es un proceso colectivo y permanente mediante el cual las personas toman conciencia de su propia realidad y de sus verdaderos intereses, asumiendo el papel de sujeto histórico de su propia liberación. Busca formas colectivas de aprendizaje e investigación, para promover la capacidad de análisis crítico de la realidad a fin de intervenir en ella (CONAL, 2020).

Como profesional de las ciencias bromatológicas considero que es muy importante desarrollar nuevas herramientas metodológicas para poder capacitar a toda aquella persona que manipula alimentos, ya sea en el ámbito público como en el privado.

En esta tesis se pretende mostrar cómo las técnicas de teatro foro aplicadas al desarrollo de un curso de manipulación de alimentos, pueden contribuir para mejorar el diálogo y el intercambio de conocimientos entre quien capacita y quien recibe los nuevos conocimientos, basándose en la articulación interdisciplinaria de teatro y bromatología. Para ello, se utilizan actividades de dramatización, que ponen en juego distintos modos de resolución de conflictos que pueden presentarse en las labores diarias. *“El Teatro Foro es un instrumento eficaz en la comprensión y búsqueda de alternativas para la transformación de conflictos, de problemas sociales e interpersonales (...) y para crear confianza y convivencia”* (Langohr & Gutiérrez, 2014).

Entiéndase que los conflictos, según Valoras (2008), son parte natural de la convivencia, lo cual no quiere decir que siempre los resolvamos de modo pacífico y constructivo. Poner los conflictos bajo análisis y reflexionar respecto a las distintas alternativas de solución, puede ser una buena forma de ir aprendiendo habilidades para abordar este tipo de situaciones que se presentan frecuentemente.

Una de las motivaciones de esta tesis es el hecho de considerar que la articulación entre teatro y bromatología puede generar herramientas concretas para que los manipuladores de alimentos capacitados, a través de las mismas, logren de una manera alternativa, captar e incorporar conceptos básicos, socializar conocimientos, ser críticos y reflexivos a la hora de encontrarse frente a posibles problemas con respecto a una mala manipulación, tomar acciones rápidas y concretas para su resolución.

1.3 OBJETIVOS

1.3.1 Objetivo general

Desarrollar el Curso de Manipulación de Alimentos mediante dinámicas de Teatro Foro para manipuladores de productos cárnicos en la Ciudad de Luján de Cuyo, provincia de Mendoza, con el fin de promocionar la salud y la inocuidad alimentaria.

1.3.2 Objetivos Particulares

1. Proponer el Curso de Manipulación de Alimentos aplicando estrategias de Teatro Foro permitiendo incorporar nuevas dinámicas de aprendizaje.

2. Identificar los conceptos bromatológicos básicos que poseen los participantes mediante una encuesta diagnóstica.
3. Explorar e interpretar en las escenas representadas por el grupo, los posibles conflictos, las opiniones y las reflexiones surgidas durante el desarrollo del curso.
4. Evaluar el grado de satisfacción y los conocimientos bromatológicos asimilados, por los participantes, durante el desarrollo del curso.

1.4 Hipótesis

Es posible, mediante la técnica de Teatro Foro, desarrollar el curso de manipulación de alimentos para integrar los conocimientos académicos a los conocimientos populares.

2. MARCO TEÓRICO

2.1. Promoción de la salud

“La salud tanto en su concepción individual como colectiva es producto de complejas interacciones entre procesos biológicos, ecológicos, culturales y económico-sociales que se dan en la sociedad. Por lo tanto está determinada por la estructura y dinámica de la sociedad, por el grado de desarrollo de sus fuerzas productivas, por el tipo de relaciones sociales que establece, por el modelo económico, por la organización del Estado y por las condiciones en que la sociedad se desarrolla” (OPS-OMS, 1999).

Este concepto de salud incluye aspectos contextuales e individuales, permitiendo así incorporar tanto la prevención, la asistencia, la rehabilitación, como también la promoción. Este último concepto remite a la idea de promover, en tanto difundir, impulsar, destacar, alguna cosa que se desee fomentar en otros.

La Primera Conferencia Internacional sobre Promoción de la Salud desarrollada en Ottawa (1986) define a la Promoción de la salud como: *“el proceso que confiere a la población los medios necesarios para mejorar la salud y ejercer un mayor control sobre la misma”*. De esta forma se constituye en una respuesta organizada, multisectorial y multidisciplinaria enfocada en mejorar la salud y el bienestar de la sociedad, mejorar el entorno global y las condiciones de vida de las poblaciones.

En 1986, al firmar la denominada Carta de Ottawa, se plasma en ella la propuesta de cinco funciones básicas destinadas a la promoción de la salud que se detallan a continuación:

1. Desarrollar aptitudes personales para la salud: La promoción de la salud proporciona la información y las herramientas necesarias para mejorar los conocimientos, habilidades y competencias necesarias para la vida. Al hacerlo genera opciones para que la población ejerza un mayor control sobre su propia salud y sobre el ambiente, y para que utilice adecuadamente los servicios de salud. Además, ayuda a que las personas se preparen para las diferentes etapas de la vida y afronten con más recursos las enfermedades, lesiones y sus posibles secuelas.

2. Desarrollar entornos favorables: La promoción de la salud impulsa que las personas se protejan entre sí y cuiden su ambiente. Para ello estimula la creación de condiciones de trabajo y de vida gratificante, higiénica, segura y estimulante. Además, procura que la protección y conservación de los recursos naturales sea prioridad de todos.

3. Reforzar la acción comunitaria: La promoción de la salud impulsa la participación de la comunidad en el establecimiento de prioridades, toma de decisiones, elaboración y ejecución de acciones para alcanzar un mejor nivel de salud. Asimismo, fomenta el desarrollo de sistemas versátiles que refuercen la participación pública.

4. Reorientar los servicios de salud: La promoción de la salud impulsa que los servicios del sector salud trasciendan su función curativa y ejecuten acciones de promoción, incluyendo las de prevención específica. También contribuye a que los servicios médicos sean sensibles a las necesidades interculturales de los individuos, y las respeten. Asimismo, impulsa que los programas de formación profesional en salud incluyan disciplinas de promoción y que presten mayor atención a la investigación sanitaria. Por último, aspira a lograr que la promoción de la salud sea una responsabilidad compartida entre los individuos, los grupos comunitarios y los servicios de salud.

5. Impulsar políticas públicas saludables: La promoción de la salud coloca a la salud en la agenda de los tomadores de decisiones de todos los órdenes de gobierno y de todos los sectores públicos y privados. Al hacerlo busca sensibilizarlos hacia las consecuencias que sobre la salud tienen sus decisiones. También aspira a propiciar que una decisión sea más fácil al tomar en cuenta que favorecerá a la salud. Asimismo promueve que todas las decisiones se inclinen por la creación de ambientes favorables y por formas de vida, estudio, trabajo y ocio que sean fuente de salud para la población (FESP, 2010).

Queda así plasmada la gran relevancia que estos conceptos tienen para el cuidado de la salud de las poblaciones. A los efectos de la presente tesis es necesario explicar la relevancia que la misma tiene en la educación de la manipulación de los alimentos.

2.1.1 Promoción de la salud en la educación alimentaria

La Organización Mundial de la salud ha establecido objetivos para el año 2030 entre los que se destacan el de garantizar una vida sana y promover el bienestar para

todas las personas; así como lograr la seguridad alimentaria y la mejora en la nutrición de la población. Sin lugar a dudas, constituye un desafío para los diferentes actores sociales, en ser parte activa en la toma de decisiones, como así también los diferentes líderes y en particular para las universidades involucradas en ciencias de la salud;

“encomendados todos, entre otras cosas, para velar por la armonía, desarrollo local y fomento de la salud, contribuyendo a la reducción de los costos y gastos al Sistema Nacional de Salud. Por tal razón, educar a la población constituye un elemento fundamental para contribuir a la adopción de estilos de vida saludables” (OMS, 2016).

En este marco, la importancia de realizar diversas capacitaciones destinadas a educar y reforzar conocimientos respecto a la manipulación de alimentos, se enfoca en la necesidad de apelar a formas creativas de organización de la educación, de manera que permitan la inclusión de todas y todos. Es por esto que algunas técnicas como la propuesta de Teatro Foro, resultan innovadoras.

Por su parte, la promoción de la salud busca acercar a las personas los medios necesarios para mejorar su salud y ejercer un mayor control sobre la misma (FESP, 2010). Abordar la capacitación desde esta perspectiva, implica la preocupación explícita por la salud y la responsabilidad sobre el impacto que todas las actividades, que en el sector de alimentación se llevan a cabo, pueden tener en la población. Es importante tener en cuenta que todos los contenidos que se vuelcan en capacitaciones destinadas ha dicho sector, deben estar dirigidas hacia la transformación de los entornos, facilitando la adopción de conductas saludables para todos.

Puesto que la responsabilidad de las personas que realizan acciones de producción, transporte, procesamiento, almacenamiento y manipulación de alimentos es importante para mantener la salud de los ciudadanos, las capacitaciones destinadas a este sector, siempre estarán encuadradas en el marco de la promoción de la salud. Por este motivo es interesante apelar a diversas estrategias que faciliten el interés en el aprendizaje y que posibiliten que el intercambio entre los conocimientos previos, más los adquiridos en el ámbito laboral, se fusionen con aquellos que provienen del conocimiento científico.

El Estado, en tanto constructor de políticas públicas que cuidan la salud de los ciudadanos, tiene la responsabilidad de generar planes, programas y proyectos enmarcados en el control de la producción y manipulación de los alimentos, incluyendo el saneamiento de sitios utilizados para la industria alimenticia a fin de evitar que se transmitan enfermedades (FESP, 2010). Es por esto que la manipulación de alimentos se convierte en uno de los objetivos que más deben ser observados por estas políticas públicas en las cuales se enmarcan las capacitaciones y la formación de quienes tienen a su cargo, la responsabilidad de producir alimentos.

2.2 Manipulación de alimentos

La manipulación de alimentos es inherente al ser humano, desde las personas que realizan su comida diaria, los profesionales de la gastronomía, hasta quienes se desempeñan como operarios en una planta. Dentro de estos últimos existen muchos trabajadores que contribuyen con su tarea cotidiana, para que los alimentos lleguen a las familias, procurando mantener la higiene de forma tal que permita evitar los peligros que provocan las Enfermedades de Transmisión Alimentaria (ETA).

Las Enfermedades de Transmisión Alimentaria afectan principalmente a las poblaciones más susceptibles de la sociedad como son los niños, ancianos, mujeres embarazadas y personas enfermas. Cerca de dos terceras partes de las epidemias por esta causa ocurren por consumo de alimentos contaminados en restaurantes, cafeterías, comedores escolares y en las mismas viviendas (OMS, 2015).

La mayor parte de la población ha sufrido en algún momento de la vida, enfermedades como diarrea u otros tipos daños gastrointestinales provocados por falta de higiene al preparar los alimentos. Las enfermedades diarreicas causan más de la mitad de la carga mundial de las enfermedades de transmisión alimentaria, con 550 millones de personas que enferman y 230.000 que mueren cada año. Los niños corren un riesgo especial de padecer enfermedades diarreicas transmitidas por los alimentos: 220 millones enferman y 96.000 mueren cada año (OMS, 2015). La diarrea suele deberse a la ingestión de carne y huevos crudos o mal cocidos, verduras y frutas mal lavadas, y productos lácteos, contaminados por *Norovirus*, *Campylobacter*, *Salmonella no tifoidea* y *Escherichia coli patógena*, entre otros.

Cada año las Enfermedades de Transmisión Alimentaria en el mundo, afectan a 1 de cada 10 personas provocando unas 420.000 muertes anuales, con el agravante que 1 de cada 3 muertes, corresponde a niños (OMS, 2018). Por otro lado, unas 600 millones de personas se enferman como resultado de la contaminación de los alimentos. *“Cada año 77 millones de personas enferman y más de 9.000 mueren en las Américas a causa de enfermedades de transmisión alimentaria. Las enfermedades diarreicas representan el 95% de las enfermedades de transmisión alimentaria en la región”* (OMS, 2015).

De acuerdo a estadísticas elaboradas por el Sistema de Vigilancia Epidemiológica de Enfermedades Transmitidas por Alimentos: *“en Argentina el 40% de los brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) reportados, ocurren en el hogar”* (Ministerio de Agricultura, 2020).

Entre las enfermedades más frecuentes se encuentran la fiebre tifoidea, la hepatitis A, la *Taenia solium*, la *Salmonella no Tifoidea*, entre otras que se convierten en un problema de salud pública a nivel mundial, las enfermedades causadas por *E. Coli* patógena, son mucho más comunes de lo que se espera, sobre todo en países de bajos ingresos (OMS, 2015).

De acuerdo a la OMS la inocuidad de los alimentos es una responsabilidad compartida (OMS, 2015). Por lo tanto, es necesario que los gobiernos, la industria alimentaria y la gente en general, realicen acciones destinadas a asegurar la inocuidad de los alimentos, de forma tal que se pueda prevenir la ocurrencia de enfermedades de transmisión alimentaria. Para esto es necesario educar y capacitar a los productores de alimentos, los proveedores, las personas que manipulan alimentos y el público en general, sobre la prevención de las ETA. Es importante entonces, que en materia de capacitaciones se incluyan conceptos que sean adecuados a las personas que, en su labor diaria, llevan adelante manipulación de alimentos, a fin de que se realicen en el marco de la promoción de la salud.

Entre esas conceptualizaciones se encuentran las cinco claves de la inocuidad de alimentos aprobadas por la OMS de mantener la limpieza; separar los alimentos crudos de los cocinados evitando la contaminación cruzada; cocinar completamente todo tipo de carnes y sus derivados; mantener los alimentos a temperaturas seguras, y; usar agua y materias primas que provengan de medios seguros (OMS, S/D).

2.2.1. Manipulador de alimentos cárnicos

Según la Organización Panamericana de la Salud (2016), un manipulador de alimentos es toda aquella persona que manipula directamente alimentos envasados o no envasados, equipo y utensilios utilizados para los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera, por tanto, que cumpla con los requerimientos de higiene de los mismos (OPS, 2016).

En referencia a los ámbitos donde se encuentran los manipuladores de alimentos cárnicos, se engloban de acuerdo a su actividad en: mataderos, salas de desposte, almacenes frigoríficos, fábrica de embutidos, elaboradores de diferentes productos cárnicos, distribuidores, carnicerías y sucursales que directa e indirectamente manipulan carne. Es una de las industrias agroalimentarias en las que los trabajadores deben recibir la mayor formación en higiene e inocuidad alimentaria, debido a su alto grado de contaminación microbiana que puedan presentar estos alimentos al ser muy perecederos.

Las principales bacterias que se presentan en la carne se encuentran dentro de la familia de la *Escherichia coli*, si bien la mayoría de ellas son inofensivas, algunos tipos pueden ocasionar enfermedades como la *E. coli*, productor de toxina Shiga (STEC). La principal fuente de STEC es la carne vacuna, especialmente la picada. Esta bacteria suele vivir en el intestino de los vacunos y pasa de allí, en la faena, a la superficie de las reses. Cuando se procede al picado de la carne, la bacteria, de existir, se distribuye en el interior del producto haciendo más difícil su eliminación durante la cocción (ANMAT, 2017).

Las STEC son causal de una diarrea sanguinolenta que, usualmente, se cura sola, pero que puede complicarse y desarrollar insuficiencia renal aguda en niños (Síndrome Urémico Hemolítico o SUH) y trastornos de coagulación en adultos (Púrpura Trombocitopénica Trombótica o PTT). La complicación de la enfermedad afecta particularmente a niños, ancianos y aquéllos que por padecer otras enfermedades tengan su sistema inmunológico deprimido.

Un gran porcentaje de los casos de infección por STEC está asociado al consumo de carne y/o productos cárnicos contaminados. Las carnicerías y todo aquel local que manipula carne, por lo tanto, tienen un papel importante en la prevención de esta infección. Dado que las carnes crudas pueden estar contaminadas, la bacteria podrá llegar hasta su local. Por ello deberá considerar que está presente y tomar las medidas de control necesarias para asegurar que la bacteria no se multiplique y no contamine a otros alimentos.

Los manipuladores de este tipo de alimentos, deben tener en cuenta un conjunto de recomendaciones a fin de asegurar el control de las STEC (*E. coli*, productor de toxina Shiga) en el establecimiento. Todas las personas que pueden entrar en contacto con un producto comestible, en este caso productos cárnicos, en cualquiera de sus etapas son manipuladores de alimentos. Estos deben estar capacitados, puesto que sobre ellos recae la responsabilidad de la aplicación y la vigilancia de las técnicas de manipulación de los alimentos en los establecimientos donde desarrollen su actividad. Comprende al personal que desempeña tareas desde la dirección hasta el último operario, aunque no todos se encuentren en contacto directo con los alimentos (OMS, 1989).

El personal debe tener en cuenta un conjunto de acciones que son claves como la planificación, en el momento en que llega la mercadería, el lavado de manos con agua caliente y jabón: antes de recepcionar la mercadería, después de ir al baño, antes de ingerir alimentos, luego de manipular dinero, y en todo momento que se requiera. Es importante también cuidar la manipulación de las carnes para evitar contaminación; controlar las condiciones del transporte de la mercadería, el tiempo de demora del mismo; evaluar si el producto se encuentra en buen estado por su olor y color; tomar la temperatura de las carnes; mantener las carnes en cámaras o heladeras; evitar la contaminación cruzada; entre otras.

En el establecimiento se debe garantizar el acceso al agua potable destinado a la limpieza del personal, como también la provisión de jabones adecuados, toallas descartables o aire caliente para realizar el secado, cestos para los diferentes desechos y todas las medidas higiénicas que correspondan (ANMAT, 2017).

Estas indicaciones deben ser tenidas en cuenta al momento de realizar capacitaciones, incorporando las recomendaciones del Código Alimentario Argentino en materia de los criterios microbiológicos, especialmente para la manipulación de la carne picada o triturada. Respecto a los establecimientos es relevante que todos puedan ser diseñados y organizados de manera que permitan la higiene de las operaciones desde la llegada de las materias primas hasta la exposición y despacho de los productos cárnicos.

Se deben aportar conocimientos en relación a las condiciones de higiene, mantenimiento y organización de los establecimientos, como así también las herramientas más adecuadas con las que se lleve a cabo la limpieza. El reforzamiento de la higiene debe dirigirse, además, al control de residuos y plagas, garantizando que los restos generados por los subproductos no destinados al consumo humano, sean retirados, tratados, almacenados y eliminados higiénicamente de forma que no constituyan una fuente de contaminación directa o indirecta para los productos alimenticios y el personal que los manipula.

2.2.2. Capacitación destinada a manipuladores de alimentos.

Las capacitaciones en manipulación de 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 (ANMAT, 2020).

Comunidad: Son fundamentales las actividades de promoción y prevención dirigidas a amas de casa, niños en edad escolar, público en general.

Dada la heterogeneidad del público que participa, es importante que los contenidos estén destinados a todo el público y que puedan ser comprendidos y aprehendidos por todos los participantes, sin olvidar que todos poseen conocimientos previos provenientes desde diferentes fuentes.

En referencia a los contenidos, es importante tener en cuenta lo siguiente

a) La terminología apropiada: Es importante que se introduzca a los participantes en la utilización de palabras técnicas, por lo que estas deben ser claras.

b) La forma particular de mantener la higiene de los alimentos: La mayoría de las personas entienden que la higiene es sinónimo de limpieza y, en consecuencia, si algo parece limpio debe ser también higiénico. Sin embargo en la manipulación de alimentos esto debe ser controlado en extremo. La verdadera desinfección de higiene alimentaria requiere de la destrucción al máximo de la carga microbiana

(bacterias, virus, hongos y levaduras) la protección del alimento frente a la contaminación, debe ser tenida muy en cuenta para prevenir diferentes patógenos que puedan producir un daño para la salud.

c) La forma particular de mantener la higiene personal: Este punto es fundamental para desarrollar en la transmisión de conocimientos respecto a la manipulación de alimentos, ya que un inadecuado procesamiento de los mismos, sumado a prácticas higiénicas inadecuadas, se constituye en una de las principales causas de transmisión de ETA.

d) Las acciones particulares que se deben llevar a cabo en cada etapa del proceso, las cuales requieren la adopción de un conjunto de conocimientos organizados que faciliten a los receptores de la información, el acceso a la misma.

e) Las bacterias virus, hongos y levaduras son microorganismos que se encuentran en todos lados, como ser: el agua, el aire, el suelo, maquinarias, equipos, sobre y dentro de las personas y los animales. La mayoría de ellas son inocuas y algunas se utilizan en la producción de alimentos. Sin embargo, hay algunos microorganismos que son perjudiciales y producen la alteración de los alimentos, y algunas son patógenas, es decir capaces de producir una enfermedad. (ANMAT, 2020).

Por último, toda capacitación debe incluir la prevención de las intoxicaciones alimentarias y dentro de esto la conservación de los alimentos, los procesos de contaminación cruzada, las fuentes de contaminación, el almacenamiento de los alimentos y la descongelación correcta de los mismos (ANMAT, 2020).

En Argentina, la capacitación del personal involucrado en la manipulación de alimentos está establecida desde el año 1997 en la Resolución GMC N° 80/96 (6.1. Enseñanza de higiene). Posteriormente, se incorpora a la misma, al artículo 21 del Código Alimentario Argentino, el requisito de asistencia y aprobación de un curso de capacitación sobre medidas higiénico-sanitarias básicas para la renovación de la libreta sanitaria, a través de las Resoluciones Conjuntas N° 29/2000 y N° 171/2000 firmadas por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación y por la Secretaría de Políticas y Regulación Sanitaria de los entonces Ministerios de Agroindustria y de Salud respectivamente.

En este camino, se hizo necesario continuar armonizando criterios y exigencias para que todos los manipuladores de alimentos dentro del país posean similares estándares de capacitación y puedan acreditar su condición de manipuladores a través de un instrumento que pueda ser reconocido en cualquier jurisdicción. Como resultado, durante el año 2018, se trabajó en el marco de la CONAL en una propuesta de modificación del artículo 21, que fue incorporada a través de la Resolución Conjunta N° 12/2019 y que crea la figura de Carnet Único de Manipuladores de Alimentos (CONAL, 2019).

En el año 2019 se publicó en el Boletín Oficial la Resolución Conjunta N° 25/2019 que rectifica la RC N°12, e incorpora el nuevo artículo 21 al Código Alimentario Argentino, el cual quedó redactado de la siguiente manera:

1. Toda persona que realice actividades por la cual esté o pudiera estar en contacto con alimentos, en establecimientos donde se elaboren, fraccionen, almacenen, transporten, comercialicen y/o enajenen alimentos, o sus materias primas, debe estar provista de un CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS, expedido por la autoridad sanitaria competente, con validez en todo el territorio nacional.
2. Cada jurisdicción implementará el sistema de otorgamiento del CARNET DE MANIPULADOR de conformidad con lo prescrito en el presente artículo.
3. Es responsabilidad del empleador garantizar las condiciones necesarias para que el manipulador de alimentos cumplimente en forma adecuada la obtención del carnet.

El único requisito para la obtención del carnet, será cursar y aprobar un Curso de Capacitación en Manipulación Segura de Alimentos, el cual tendrá las siguientes características:

Capacitadores: podrán pertenecer a instituciones públicas (de los niveles municipales, provinciales y nacionales) o al sector privado, y deberán contar con título terciario o universitario que acredite formación en manipulación de alimentos, o con experiencia comprobable en inocuidad alimentaria.

En todos los casos, deben ser reconocidos por la autoridad sanitaria jurisdiccional competente, quien podrá supervisar su actividad cuando lo considere necesario.

Modalidad: podrá cursarse de forma presencial o virtual.

Carga horaria: tendrá una duración mínima de 7 horas reloj.

Metodología y contenidos: serán implementados en forma teórico-práctica y deberán ajustarse a los contenidos mínimos incluidos en el Anexo I. Cada jurisdicción podrá adaptar/complementar los contenidos mínimos en función de la necesidad local y el público destinatario.

Evaluación: se realizará en forma presencial y a cargo de un capacitador.

Exención: toda persona con título terciario o universitario que acredite formación en manipulación de alimentos podrá ser eximida de realizar el curso de capacitación, debiendo aprobar la evaluación.

El carnet tendrá vigencia por el plazo de 3 años. Para su renovación será obligatorio rendir un examen de conocimientos, quedando a criterio de la autoridad sanitaria solicitar la realización de un curso de actualización de contenidos.

Si el examen no es aprobado en dos oportunidades consecutivas, la persona deberá realizar nuevamente el Curso de Capacitación en Manipulación Segura de Alimentos.

4. Las autoridades sanitarias llevarán en su jurisdicción el registro de capacitadores reconocidos y el registro de manipuladores de alimentos capacitados, que pondrán a disposición para su acceso público.

5. El carnet de Manipulador es personal e intransferible. El carnet deberá tenerse en depósito en la administración del establecimiento para su exhibición a las autoridades sanitarias, cuando éstas así lo soliciten, con excepción de los manipuladores que deberán llevarlas consigo en caso de que trabajen en más de un establecimiento y/o realicen tareas fuera de éste. En caso de robo, deterioro o pérdida del carnet, se deberá solicitar un duplicado.

6. El Carnet de Manipulador deberá contener los siguientes datos:

Lugar y fecha de emisión.

Datos filiatorios del titular: nombre, tipo y número de documento, domicilio actualizado.

Fotografía tamaño carnet actualizada.

Fecha de vencimiento.

Firma y sello de la autoridad que lo expida.

7. Las autoridades sanitarias provinciales podrán solicitar a los manipuladores de alimentos los análisis de salud que consideren necesarios (RC-25/2019).

La importancia de estas capacitaciones radica en que se puede aprovechar al máximo los canales más eficaces para llegar a incorporar los conocimientos como son la vista, el oído, el tacto, el gusto y el olfato; permite utilizar la combinación de los sentidos para el aprendizaje, y por último hacer las exposiciones lo más vívidas posibles. Estos principios deben ser tenidos en cuenta en el diseño de la capacitación destinada a manipuladores de productos cárnicos y de cualquier otro tipo de manipulador.

La visión moderna de las actividades de control de la inocuidad de los alimentos requiere apelar a nuevas formas e instrumentos de abordaje en salud pública, que generen capacidad en el nivel local a fin de alcanzar una mejor comprensión del rol y la responsabilidad que posee cada uno de los integrantes de la cadena agroalimentaria. Este desafío implica la realización de actividades de Información, Educación y Comunicación (IEC) tendientes a favorecer el empoderamiento de los participantes (ANMAT, 2020).

2.3 El aporte de las Inteligencias Múltiples

Es importante entender que todas las personas no piensan igual, no sienten igual, no actúan igual y que incluso, frente a un mismo evento las personas pueden no responder de la misma manera. Esta heterogeneidad que hace único a cada ser humano, también se refleja en la forma que se pueden incorporar los conocimientos. Al respecto Howard Gardner, en su teoría de las Inteligencias Múltiples, refuerza la idea de que hay diferentes maneras en que las personas aprenden, representan, procesan la información y comprenden el mundo que los rodea. Estas tendencias globales del individuo al momento de aprender, no son algo fijo e inmutable, sino que están en continua evolución y aprendizaje.

El autor sostiene que no existe un tipo de inteligencia predominante en un individuo, más bien existen diversos grados de inteligencia que permiten crear diferentes talentos o habilidades en las personas. Esta diversidad influirá en la forma en que cada individuo aprende y en la orientación vocacional para la cual está mejor equipado o capacitado. Es por esto que resulta importante incluir esta perspectiva en las capacitaciones, sin importar el nivel de complejidad que posea la misma.

La inteligencia no se limita, como tradicionalmente se pensaba, a la capacidad de razonamiento lógico o a la manipulación de palabras o números, sino que constituye la habilidad para resolver problemas y elaborar productos valiosos. Gardner establece que *"...la investigación cognitiva demuestra que los estudiantes poseen diferentes habilidades para aprender, recordar, actuar y comprender"* (Gardner, 1991, pág. 11). Hasta 1997 dichas habilidades se habían dividido en siete tipos.

Posteriormente Gardner profundiza su teoría y la amplía hacia nuevas conceptualizaciones al sostener que existen al menos, ocho inteligencias o capacidades, siendo la naturalista la última en agregarse a esta lista. Lo que le permite a Gardner aceptar que pueden todavía agregarse más, y que, aun cuando éstas están genéticamente determinadas, pueden desarrollarse y mejorarse a través de la práctica y el aprendizaje (Gardner, 2003).

El objetivo de la teoría de las inteligencias múltiples es *"...elaborar un enfoque del conocimiento que sirviese por igual para evaluar todas las actividades que han sido valoradas por diversas sociedades a lo largo de la historia de la humanidad"* (Gardner H. , 1991).

En las capacitaciones es válido entonces comprender que las personas que asisten a la misma demuestran su inteligencia de diferentes formas, cada una de éstas da la oportunidad de ofrecer algo personal al mundo. Los individuos no son una tabla rasa sin conocimientos previos, ya lo ha sostenido Freire en varias oportunidades. Gardner apoya esto en la inteligencia y como ésta es manifestada por los seres humanos. Lo importante a tener en cuenta en los 8 tipos de inteligencia múltiples, que se describen a continuación, para la planificación de propuestas de capacitación, le permite a quienes las organizan,

apelar a una amplia gama de recursos que faciliten no solo la comprensión, sino también la participación activa de las personas, enriqueciendo la experiencia para todos.

Los ocho tipos de inteligencia propuestos por Howard Gardner son:

1. **Cenestésica**, permite que la gente utilice su cuerpo y sus sistemas motores y perceptuales hábilmente como en el baile, en el deporte y en la manifestación de las emociones mediante expresiones faciales.
2. **Espacial**, permite a la gente percibir y manipular las imágenes en el cerebro y recrearlas a partir de la memoria, como en el diseño o labores artísticas o creativas.
3. **Interpersonal**, hace posible que los individuos reconozcan y distingan entre los sentimientos, motivos e intenciones de los otros, como sucede con la administración.
4. **Intrapersonal**, permite que la gente distinga entre sus propios sentimientos y adquiera conocimiento preciso de sí misma.
5. **Lingüística**, permite a las personas comunicarse por medio del lenguaje, e incluye el habla, la lectura y escritura.
6. **Lógico matemática**, permite a las personas conocer y apreciar las relaciones entre los objetos y la resolución de problemas, de manera analítica y racional, como en el caso de las matemáticas, estadísticas, economía e ingenierías.
7. **Musical**, otorga a los individuos la capacidad de crear y entender los significados de sonidos y silencios.
8. **Naturalista**, permite a los individuos que diferencien y clasifiquen diversas características del mundo físico (Gardner, 1991).

2.4. Augusto Boal, creador del Teatro Foro

El creador del Teatro Foro fue Augusto Boal (1931-2009 Río de Janeiro), dramaturgo, escritor y director de teatro brasileño, quien desarrolla la teoría y, con ella su metodología, del Teatro del Oprimido, el cual posibilitó una gran transformación social. Este dramaturgo brasileño estudió en la Universidad de Columbia, para luego regresar a Brasil donde asumió la dirección artística del Teatro de Arena donde llevó a cabo varios espectáculos. Escribió obras que buscaron poner de manifiesto las situaciones de abuso y explotación de las clases dominantes en el país, situación que lo llevó a ser encarcelado por el gobierno militar en el año 1971.

Posteriormente se exilia en Argentina donde continuó llevando a las tablas obras teatrales que denunciaban las situaciones de desigualdad social, dar conferencias y realizar las primeras investigaciones del Teatro del Oprimido. Posteriormente fue invitado a otros espacios educativos como la Sorbona donde dio clases sobre el Teatro del Oprimido en París, fundando el *Centre du Théâtre de l'Opprimé* (CTO-París) que funciona hasta la actualidad. Recién en el año 1986 regresa a Brasil para dirigir la Fábrica de Teatro Popular donde permitió que el lenguaje teatral fuera accesible a todos, como método pedagógico, forma de conocimiento y transformación de la realidad social. Pero este proyecto queda truncado con el cambio de gobierno. Surge, entonces, el CTO-Rio (Centro de Teatro do Oprimido do Rio de Janeiro) con el objetivo de realizar estudios teórico-prácticos del Teatro do Oprimido. La discusión sobre la ciudadanía, la cultura y sus varias formas de opresión son expresadas a través del lenguaje teatral (Boal, 2020).

Su vida continuó como político, cuando en el año 1992 fue elegido concejal en Rio de Janeiro, donde inicia el proyecto Teatro Legislativo gracias al cual 14 leyes fueron creadas y añadidas a la Constitución Brasileña. Sus libros, entre ellos Teatro do Oprimido, fueron traducidos a 25 lenguas, y su metodología aplicada a todas las ciencias. Augusto Boal fallece, víctima de leucemia, en Río de Janeiro el 2 de mayo de 2009, tras haber recibido múltiples reconocimientos, entre ellos la postulación a Premio Nobel de la Paz (Boal, 2020).

2.4.1. Teatro foro

Como se ha mencionado, la metodología del Teatro del Oprimido, o Teatro Foro, fueron concebidas por Augusto Boal, en el marco del movimiento de la Educación Popular propuesta por Paulo Freire. “*El Teatro Foro es un instrumento eficaz en la comprensión y búsqueda de alternativas para la transformación de conflictos, de problemas sociales e interpersonales (...) y para crear confianza y convivencia*” (Langohr & Gutierrez, 2014).

Esta técnica se considera adecuada para la realización de capacitaciones en diferentes ciencias, siendo las ciencias exactas las que pueden encontrar en esta metodología una forma de acercamiento entre el conocimiento popular y el científico. El propósito de estas técnicas es lograr que las personas que participan de la experiencia, reflexionen sobre sus problemas y encuentran soluciones adecuadas. Esto es posible ya que al poner en escena lo vivenciado en la tarea cotidiana, se pueden visualizar con mayor exactitud cómo se producen las acciones reales lo que permite encontrar nuevas soluciones dirigidas a cambiar la situación.

Se trata de una formulación teórica y un método estético basado en diferentes formas del arte, y no solamente en el teatro. Su desarrollo consiste en un conjunto de ejercicios, juegos y técnicas teatrales que pretenden “*la desmecanización física e intelectual de sus practicantes y la democratización del teatro*” (Boal A., 2018). En este punto el autor se plantea la posibilidad de que las emociones se manifiesten libremente a

través del cuerpo del actor a partir de utilizar determinados incentivos que le permitan a las personas expresarse. Los sentidos permiten registrar las sensaciones, seleccionadas y jerarquizarlas a fin de que estas puedan contribuir a organizar lo que se desea recordar e incorporar. Por ejemplo, escuchamos miles de sonidos y ruidos simultáneos, pero prestamos atención a unos pocos, despreciando los restantes. Este proceso lleva a la mecanización puesto que los sentidos seleccionarán siempre los mismos estímulos de la misma forma. Este proceso pasa con los pensamientos e ideas, con los prejuicios y los juicios.

Por el motivo mencionado, diremos que Boal consideraba necesario “*desmecanizar*” las formas de acción-pensamiento-emoción mecanizadas en las personas a fin de poder lograr, que se apropien de los conocimientos, promoviendo la identificación de aspectos científicos dentro del conocimiento popular. Esto permitiría, a quienes participan de una capacitación, incorporar conceptualizaciones y evitar realizar acciones mecánicas y repetitivas, razonando y reflexionando sobre su propia praxis.

Esta técnica nacida en la comunidad, permite conjugar aspectos de la ficción y la realidad, las personas, los personajes, el teatro y la pedagogía, el teatro y la acción social. Para llevar a cabo esta técnica Boal considera que todos pueden hacer teatro, que el mismo espectador puede ser protagonista para que de esta forma, pueda estudiar su presente y preparar su futuro. Lo que empieza de una forma minuciosa con el accionar de cada persona en particular, lleva a una transformación de la realidad social y política (Boal A., 2018).

El Teatro Foro puede llevarse a cabo en cualquier espacio en el cual las personas se integren y se sientan seguras, en la escuela, en el teatro, en una institución barrial, etc. Lo importante es que permita la participación de todos y que, en el marco de esa participación se pueda desarrollar una acción pedagógica.

La transmisión de conocimientos, en una capacitación de manipulación de alimentos, puede llevarse a cabo de una manera más eficaz, utilizando diferentes técnicas que incentiven y estimulen la atención permanente a quien recibe dicha capacitación, al compartir sus experiencias propias, como también mediante un desarrollo de contenidos y un sistema de preguntas y respuestas, a fin de evaluar el aprendizaje.

Es importante destacar que el aprendizaje más exitoso es aquel que le permite al otro, apropiarse de los conocimientos en una retroalimentación entre el educando y el educador. Por este motivo, para brindar estos cursos en los que se busca compartir conocimientos con los asistentes, la selección de diferentes técnicas proporcionará alcanzar los objetivos propuestos. Estas técnicas posibilitan intercambiar información a partir de los conocimientos previos, los que provienen de la propia experiencia y los nuevos conceptos que se transmiten o puedan construir. La técnica propuesta por Augusto Boal de Teatro Foro, es un instrumento útil para alcanzar este intercambio permitiendo a los participantes que compartan sus vivencias laborales con sus propias palabras, las opiniones de dichas vivencias, serán nutridas y reforzadas de los conceptos teóricos y técnicos científicos en algunos casos, aportado por los capacitadores.

Los participantes poseen el poder del conocimiento de su propia experiencia y la técnica del Teatro Foro permite que los participantes reflexionen sobre estas relaciones de poder, mediante la exploración y representación de historias personales en las que el público asiste y participa. Se construyen obras teatrales en equipo, a partir de hechos reales y de problemas que son comunes.

La dinámica que ofrece esta técnica permite a todos los participantes identificar en las experiencias propias y ajenas, errores y aciertos a partir de los conceptos que se vierten en el proceso de aprendizaje. La técnica permite la reflexión y con esta, el pensamiento crítico puede encontrar un espacio en el cual desarrollarse sin dificultades. Sin este pensamiento no es posible la comunicación.

Los conocimientos académicos proceden del saber científico, mientras que los conocimientos populares provienen de la cultura, la sociedad, la transmisión de la historia de una comunidad determinada, los medios de comunicación, la palabra de otros. Este conocimiento popular no carece de sentido ni debe ser considerado como un conocimiento inútil, ya que el mismo conocimiento científico parte de la experimentación, muchas veces social. El Teatro Foro permite a los participantes, como también a los capacitadores, intercambiar estos conocimientos enriqueciéndose de ambos y permitiendo la identificación científica de algunos procedimientos, en este caso en la manipulación de los alimentos, que se llevan a cabo en la experiencia laboral y que pueden, o no, tener un sustento científico.

Por su parte, Freire sostiene que el diálogo posee instrumentos constitutivos, las dimensiones de la acción y la reflexión *“No hay palabra verdadera que no sea una unión inquebrantable entre acción y reflexión, y por ende que no sea praxis. De ahí que decir la palabra verdadera sea transformar el mundo”* (Freire, 1968). La palabra sin la reflexión, es sólo un activismo, puesto que al minimizar la reflexión niega la praxis verdadera e imposibilita el diálogo.

A propósito de esto, epistemológicamente Freire realiza tres categorías para definir a los hombres: el hombre radical, el oprimido y el opresor. Para el autor un hombre radical es aquel que se encuentra *“comprometido con la liberación de los hombres, no se deja prender en ‘círculos de seguridad’ en los cuales aprisiona también la realidad. Por el contrario, es tanto más radical cuanto más se inserta en esta realidad para, a fin de conocerla mejor, transformarla mejor”* (Freire, 1968). En cuanto al hombre opresor se refiere a quienes *“explotan y violentan en razón de su poder”* (Freire, 1968), mientras que en referencia al oprimido los considera como seres que han sido deshumanizados por la violencia del opresor. La correspondencia contextual con los años en los que tanto Freire como Boal desarrollan sus conceptos teóricos, se caracterizaban por diversas situaciones de opresión en América Latina. Freire, al igual que Boal buscan movilizar estos sectores a fin de buscar, a través de la apropiación del conocimiento, liberarse a sí mismo del grupo opresor.

Quienes lleven a cabo acciones pedagógicas destinadas a diferentes grupos, entre ellos los denominados “oprimidos” por los autores, deben tener en cuenta que también se

beneficiarán de este proceso de aprendizaje. Para esto es necesario que se tome conciencia de la propia cultura, las formas de comunicación que se utilizan, las estructuras de poder a las cuales se encuentran sujetas, entre otras. Freire considera que es importante ser conscientes de las capacidades que tienen quienes transmiten conocimientos a partir de dialogar desde la empatía y desde la confianza.

La epistemología de Freire es de los oprimidos, y no para los oprimidos, puesto que se conforma a partir del conocimiento colectivo y los fenómenos que en las interacciones sociales, se crean, por lo tanto es fenomenológica. Significa un aporte relevante para la praxis pedagógica y en este sentido la metodología creada por Boal, es un instrumento que permite, no solo la expresión del oprimido, sino también la posibilidad de expresarse y liberarse en función del reconocimiento de las propias experiencias.

La utilización de esta novedosa técnica para desarrollar una capacitación a diversos participantes del Curso de Manipulación Cárnica, se sustenta en el interés de buscar nuevas herramientas que faciliten la incorporación de conocimientos. Esta técnica permite incorporarlos a partir de rescatar los saberes previos que poseen los participantes. Esta puesta en valor de los mismos, favorece, además el intercambio entre las personas y aprender de sus propias experiencias, las de sus compañeros y de quienes dictan el curso.

3. METODOLOGÍA

Para la realización de la presente tesis se recurrió a una metodología de tipo mixta compuesta por un estudio cuantitativo y cualitativo. El tipo de estudio es descriptivo ya que se realiza una descripción de la utilización de la técnica de Teatro Foro aplicada al desarrollo de un curso de manipulación de alimentos cárnica. Desde la metodología cualitativa se analizan la interacción de los participantes, como también su opinión respecto a la técnica utilizada buscando conocer la perspectiva desde los propios actores.

Se adoptó un posicionamiento epistemológico enmarcado en un enfoque descriptivo, que permita analizar la participación de los actores que concurrieron al taller, observando sus respuestas y su participación a través de la aplicación de la técnica del Teatro Foro. Esto permitió valorar aspectos cualitativos de la capacitación en manipulación de productos cárnica que recibió el grupo.

La metodología cuantitativa sirve para describir y analizar los aspectos cuantificables de los participantes en referencia a los conocimientos previos que poseían y a la cantidad de personas que asistieron, verificar los conocimientos que se brindaron, y por último evaluar el desarrollo del curso en su conjunto y también el desempeño de los capacitadores.

3.1 Población, característica y lugar de la muestra

3.1.1 Población

La población de estudio está integrada por los trabajadores que manipulan alimentos cárnicos en diferentes establecimientos alimenticios del Departamento de Luján de Cuyo, Mendoza. La convocatoria se desarrolló mediante la publicación en Redes Sociales, Radio FM de Luján y entrega de folletos en comercios del Departamento.

3.1.2 Muestra

Se trabajó sobre una muestra mixta no probabilística de casos, integrada por 17 trabajadores entre 16 a 76 años de edad que desempeñan sus actividades laborales en carnicerías, despensas y comercios afines del Departamento de Luján de Cuyo. Todos ellos asistieron de manera voluntaria.

3.2 Instrumentos de medición cuantitativos

Los aspectos metodológicos cuantitativos se midieron con la utilización de cuestionarios semiestructurados y estructurados compuestos por diferentes ítems en función de cada una de las variables de estudio a las que correspondiera su medición.

Los cuestionarios utilizados fueron elaborados en la Cátedra de Estadística de la Facultad de Ciencias Agrarias, y en base a la Guía de recomendaciones de la ANMAT (2018). Además, se utilizó la escala Likert que permite medir 11 ítems utilizados en las encuestas, los cuales se encuentran distribuidos en rangos comprendidos de la siguiente manera: totalmente en desacuerdo, parcialmente en desacuerdo, ni de acuerdo ni en desacuerdo, parcialmente de acuerdo, totalmente de acuerdo. Se utilizó también la misma escala de medición variando los indicadores cambiados por los siguientes: muy malo, regular, bueno, muy bueno y excelente.

Esta escala es una herramienta de medición que, a diferencia de las preguntas dicotómicas si/no, permite medir actitudes y conocer el grado de conformidad del encuestado con cualquier afirmación que se le proponga. Su utilidad radica en las situaciones en las que se busca un matiz mayor de las opiniones.

Por último, para los conocimientos bromatológicos asimilados durante el curso, se utilizó como instrumento de medición un cuestionario estructurado, compuesto por un total de 17 preguntas cerradas con 4 opciones de respuestas (A, B, C, D) cada una.

Se realizó la observación de la capacitación durante su desarrollo, la misma fue no participante, de forma que no se influyó en las acciones que se llevaron adelante en la capacitación.

3.3 Técnicas Cualitativas

La técnica utilizada para desarrollar los contenidos de la capacitación fue la de Teatro Foro, la cual como ya se ha mencionado, fue creada por Boal. La aplicación de la misma estuvo destinada a manipuladores de alimentos cárnicos. La finalidad de la selección de la técnica se sustentó en buscar una estrategia diferente a las que habitualmente se utilizan para brindar este tipo de capacitaciones. Teniendo en cuenta que la misma permite encontrar respuestas para resolver problemas en la práctica cotidiana del trabajo, basado en la puesta en escena de las propias experiencias y las de otros. A través de la utilización del diálogo y la participación activa, permite a los participantes integrar los conocimientos previos con los nuevos, los que provienen desde diferentes fuentes, entre ellos los responsables de transmitir el conocimiento científico.

El tiempo de duración del encuentro fue de tres horas, es por esto que se lo considera una experiencia piloto. Los recursos tecnológicos utilizados fueron como computadora, proyector, parlantes; físicos como la sala para las capacitaciones; otros recursos como envases, repasadores y otros instrumentos que fueron utilizados como utilería para facilitar las dramatizaciones.

El desarrollo de la capacitación fue mediante dinámicas de trabajo grupal fomentando el intercambio de experiencias personales, las cuales se ponen de manifiesto mediante representaciones que permiten reflexionar y analizar las propuestas. Esto permitió analizar las situaciones de tensión que expusieron los participantes y aprender a resolver problemas desde diferentes perspectivas.

Las dinámicas propuestas incluyeron el reconocimiento de los participantes entre sí, a partir de contar sus experiencias diarias, los aspectos positivos y/o negativos que han vivido en sus trabajos. El objetivo es lograr que los participantes se conozcan y se relajen en esta etapa del proceso.

Posteriormente se conformaron tres grupos para que trabajaran con la puesta en escena de una situación laboral conflictiva basada en tres grandes temas inducidos: la limpieza y desinfección; la compra y recepción de la mercadería; la conservación y almacenamiento de los alimentos. Posteriormente los participantes realizaron una representación de la situación laboral ficticia.

3.3.1 Momentos estructurantes de la técnica de Teatro Foro:

a. **Evocación de una experiencia laboral conflictiva** (en torno al tema inducido para cada grupo): se solicitó que cada persona evocara y relatara una experiencia laboral personal, dentro de su grupo. Luego de escuchar a cada integrante, debían seleccionar una experiencia en función de lo relevante, urgencia e importancia, de la problemática.

b. **Representación de las tres experiencias**, Cada una de estas escenas fue protagonizada por los grupos mostrando la capacidad de trabajo en equipo de los participantes. Las experiencias se denominaron: “Clásico en la panadería”, “Festín de bacterias” y “Dos por uno”.

c. **Selección de una de las representaciones de manera democrática**. Para realizar el foro propiamente dicho, se eligió la representación “Festín de bacterias “. La mayoría de los participantes votaron por esta representación, ya que consideraron que la misma era la que más se relacionaba con la manipulación de productos cárnicos.

Se realizaron mediciones sobre la evaluación de los participantes de la utilización de la técnica. Además, se tuvo en cuenta los registros, escritos y audiovisuales elaborados en el transcurso de la capacitación, respecto a las intervenciones de la coordinadora y el capacitador como también las diferentes acciones que llevaban adelante los participantes.

3.3.2 Categorías de análisis:

Para analizar y describir los procesos cualitativos durante la capacitación, se trabajó sobre las diferentes categorías que nombramos a continuación:

- **Descripción de las escenas desarrolladas en la capacitación.**
- **Identificación de las experiencias y conocimientos previos.**
- **Trabajo en equipo.**
- **Diálogo y participación activa.**
- **Resolución de problemas.**
- **Integración de conocimientos previos y adquiridos.**

4. RESULTADOS

4.1 Resultados de la encuesta diagnóstico

4.1.1. Participantes por sexo

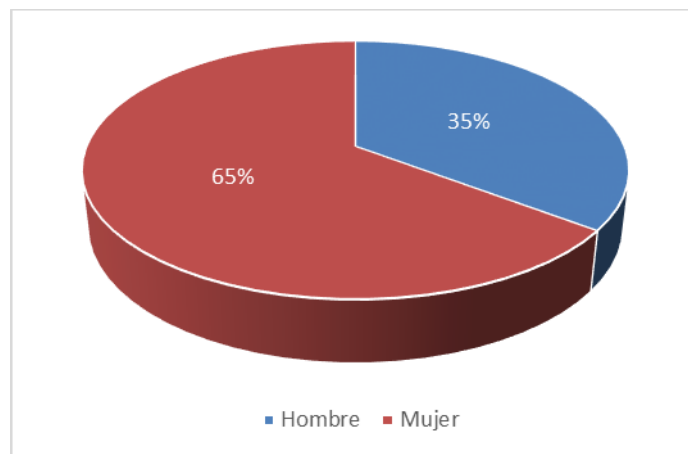


Gráfico 1

Se observa que el 65% de los asistentes al taller son mujeres, mientras que el 35% restante son hombres.

4.1.2 Participantes según sexo y rango de edad

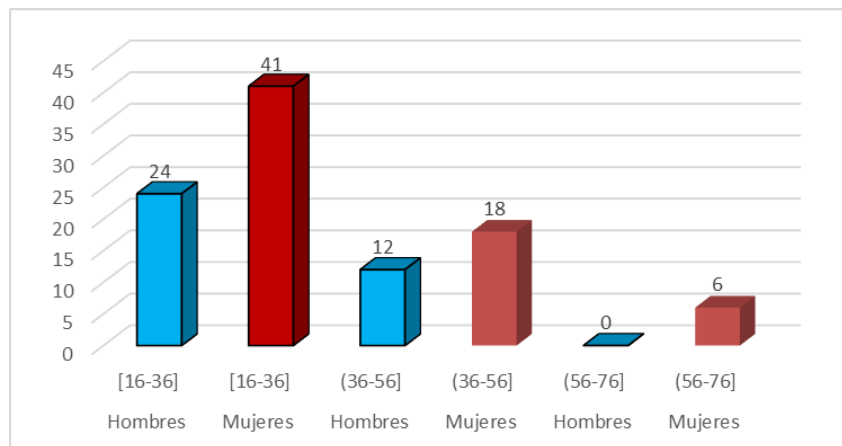


Gráfico 2

Se observa que los asistentes comprendidos entre 16 a 35 años componen el 65% de los participantes. Dentro de este grupo el 41% son mujeres.

4.1.3 Nivel educativo de los participantes

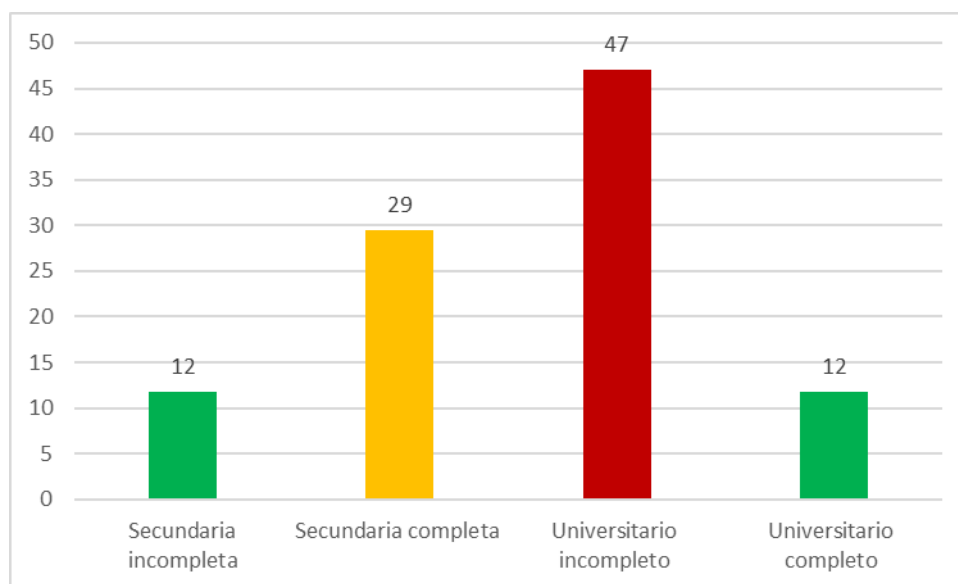


Gráfico 3

Se observa que el 12% de los participantes contaban con estudios universitarios completos y el 47% no terminó la universidad. Por otra parte, el 29% de los participantes han concluido sus estudios secundarios y el 12% no ha concluido los mismos.

4.1.4 Capacitación previa en manipulación de alimentos

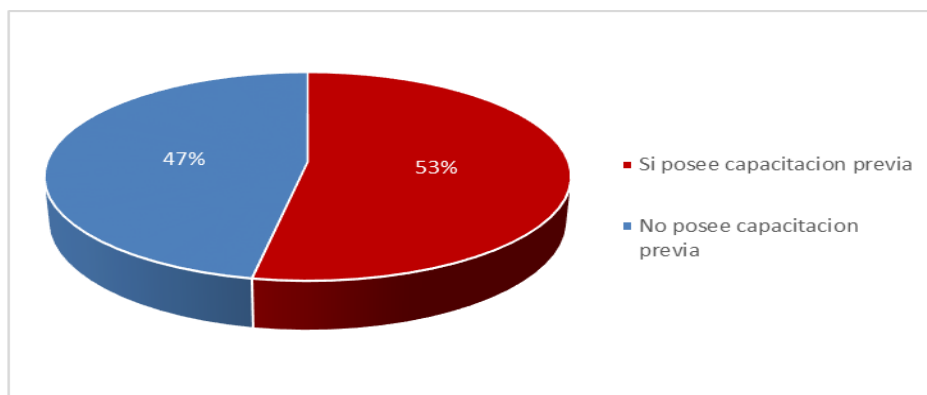


Gráfico 4

Se observa que los participantes que han recibido capacitación previa sobre manipulación de alimentos representan el 53% y quienes no han recibido capacitación corresponde al 47%.

4.1.5 Poseía libreta sanitaria

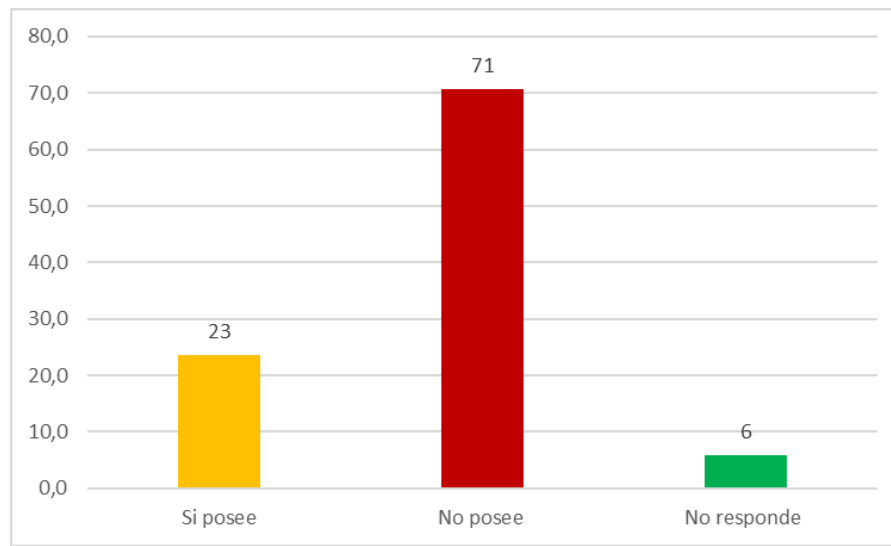


Gráfico 5

Se observa que el 71% de los participantes que asistieron al taller no poseía libreta sanitaria, 23% si poseía y solo un 6% no responde la pregunta.

4.1.6 Ha recibido auditoría o inspección bromatológica desde el Estado

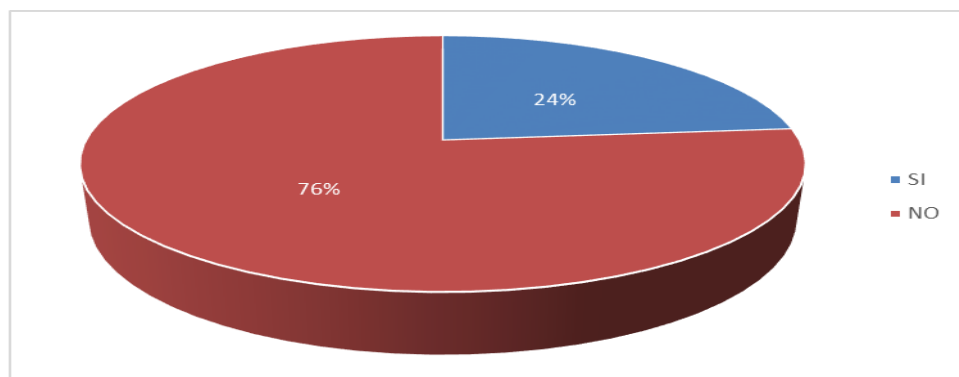


Gráfico 6

Se observa que el 76% de los participantes que asistieron al taller, manifiesta que nunca recibió una auditoría o inspección por parte del Estado, mientras que el 24% restante sí ha sido auditado por representantes del Estado.

4.1.7 Distribución de asistentes al Taller según tarea que desempeñan

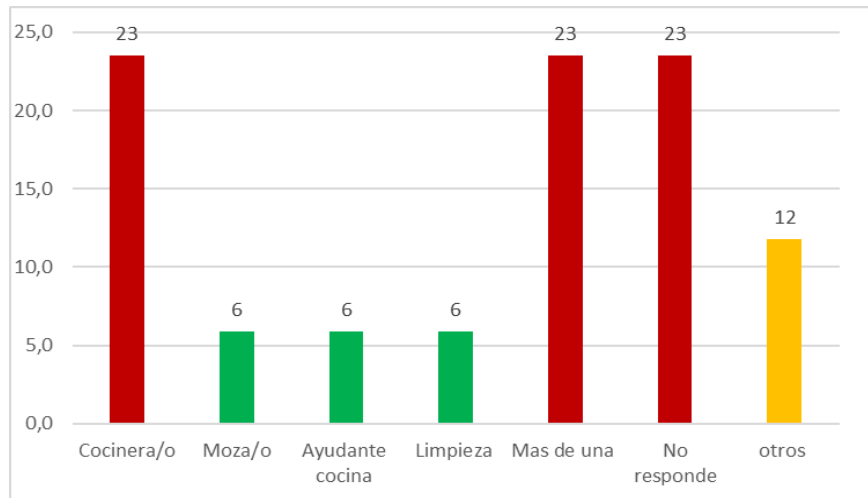


Gráfico 7

El gráfico indica que el 23% de los participantes que asistieron al taller ha trabajado de cocinero/a; otro 23% ha trabajado en más de un puesto dentro de la gastronomía; un 18% está dividido entre mozo, ayudante de cocina y limpieza; 23% no responde la pregunta y el 12% restante pertenece a otros. La categoría “Otros” incluye actividades relacionadas a la docencia, encargado de compras y administración

4.1.8 Conocimiento sobre Enfermedades de Transmisión Alimentaria

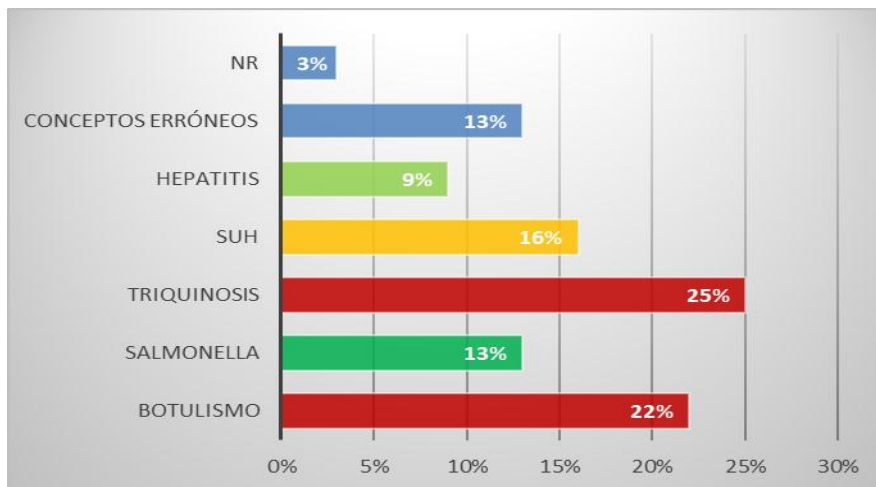


Gráfico 8

Se observa que triquinosis (25%) y botulismo (22%) son las enfermedades más conocidas. Posteriormente le sigue SUH (Síndrome Urémico Hemolítico) (16%) y salmonella (13%). Se destaca que la enfermedad menos conocida es hepatitis (9%), mientras que el 13% restante de los encuestados ha colocado un “concepto erróneo”, el

cual hace referencia a otro tipo de descripción como, por ejemplo: cólico biliar, gastroenteritis, mala cocción de la carne, etc.

4.1.9 Distribución de participantes de acuerdo a su conocimiento sobre ETA

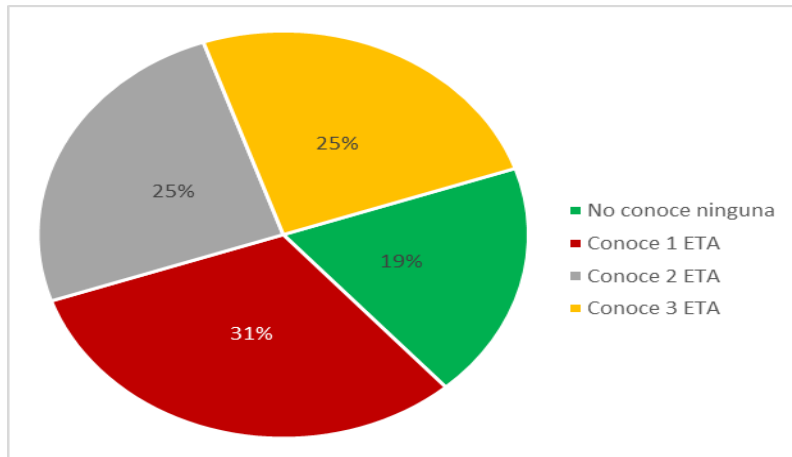


Gráfico 9: Porcentaje de participantes según la cantidad de ETA conocidas

Se observa que el 31% de los participantes conoce solo una ETA, mientras que hay un 50% que conoce dos o tres ETA y solo el 19% no conoce ninguna.

4.1.10 Promedio de ETA conocida en relación con los estudios alcanzados

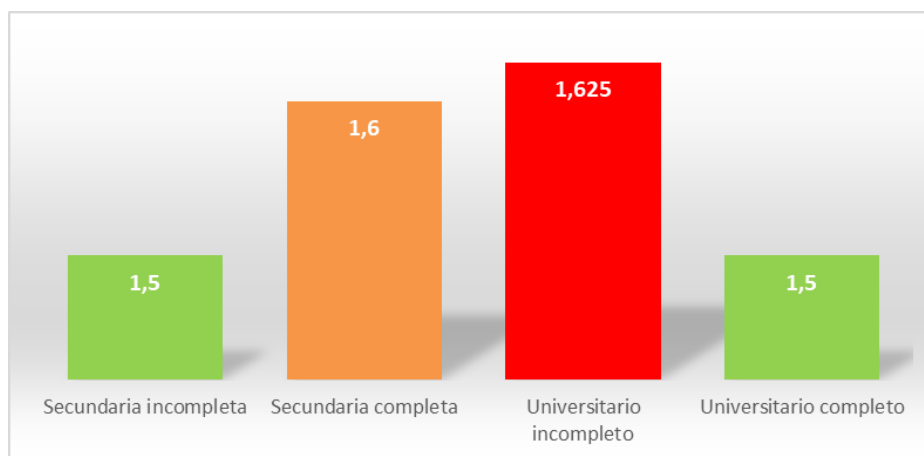


Gráfico 10

Se observa que en promedio quienes poseen estudios universitarios incompleto y secundaria completa poseen mayores conocimientos sobre las ETA.

4.1.11 Comprensión sobre el concepto de contaminación cruzada

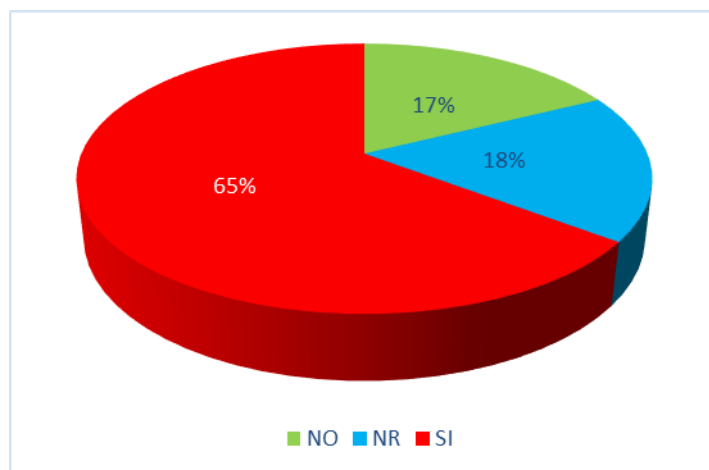


Gráfico 11

Se observa que el 65% de los participantes comprendía el concepto de contaminación cruzada, mientras que un 17% no lo comprendía y un 18% no responde.

4.1.12 Comprensión sobre los conceptos de limpieza

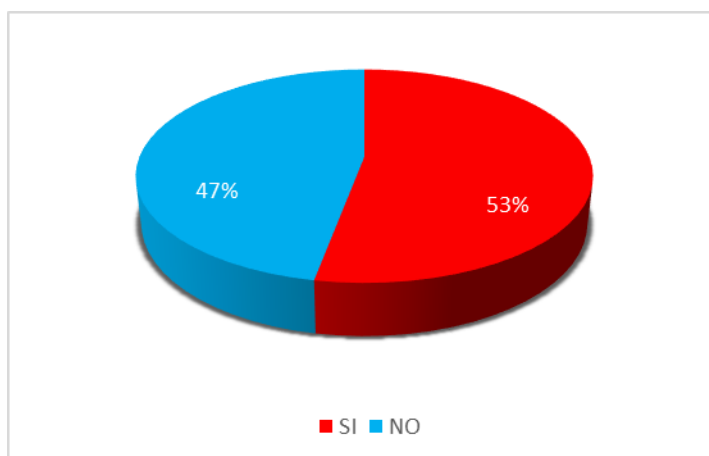


Gráfico 12

Se observa que el 53% de los participantes comprendía el concepto de limpieza, mientras que un 47% no lo comprendía.

4.1.13 Comprensión del concepto de desinfección

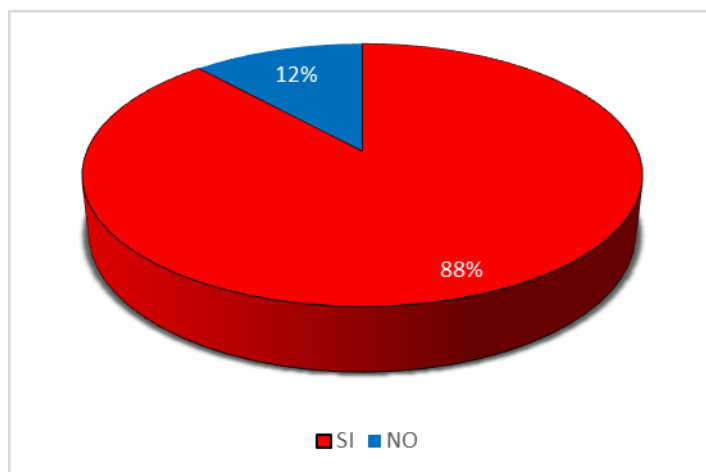


Gráfico 13

Se observa que el 88% de los participantes comprendía el concepto de desinfección y solo el 12% no lo comprendía.

4.2 Resultados de la encuesta de satisfacción

4.2.1 Relación de los temas respecto al trabajo cotidiano

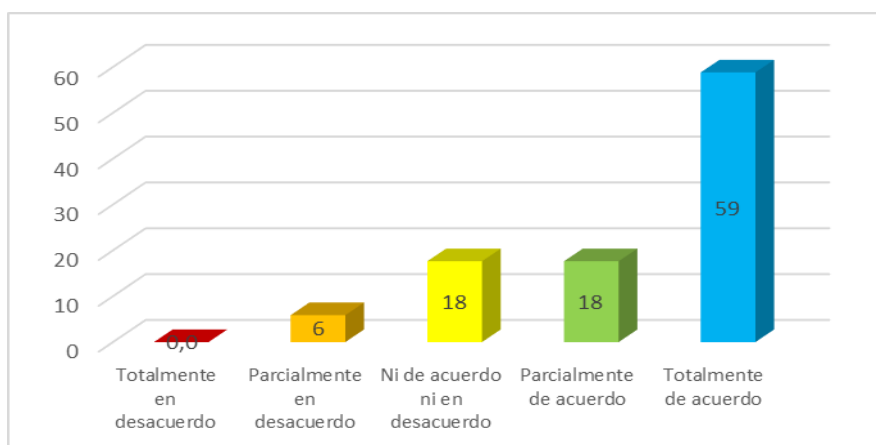


Gráfico 14

Se observa que el 77% de los participantes encuestados están de acuerdo respecto a considerar que los temas tratados fueron acordes al trabajo que realizan a diario frente a un 18% que no está de acuerdo ni en desacuerdo y solo un 6% está parcialmente en desacuerdo.

4.2.2 Consideración de los temas tratados respecto a los conocimientos que presentan

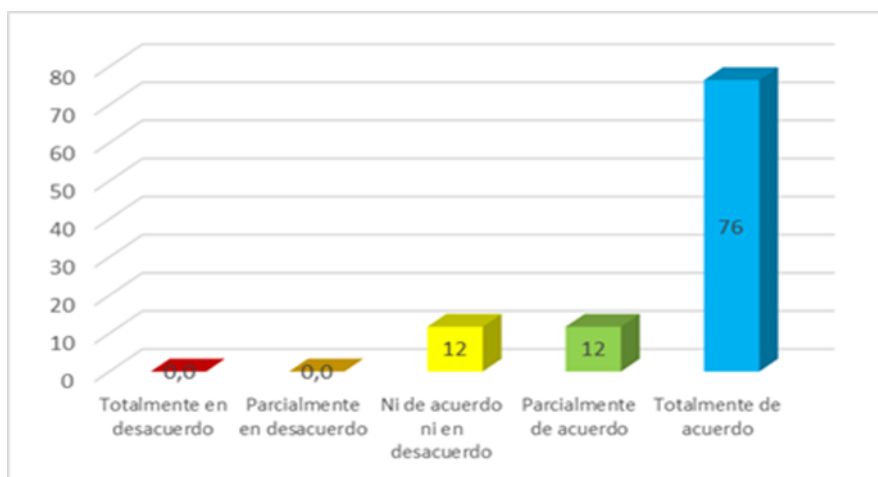


Gráfico 15

Se observa que el 88% de los participantes encuestados están de acuerdo que los temas tratados fueron de un nivel adecuado a sus conocimientos, frente a un 12% que no está de acuerdo ni en desacuerdo.

4.2.3 Claridad en la transmisión de los conocimientos

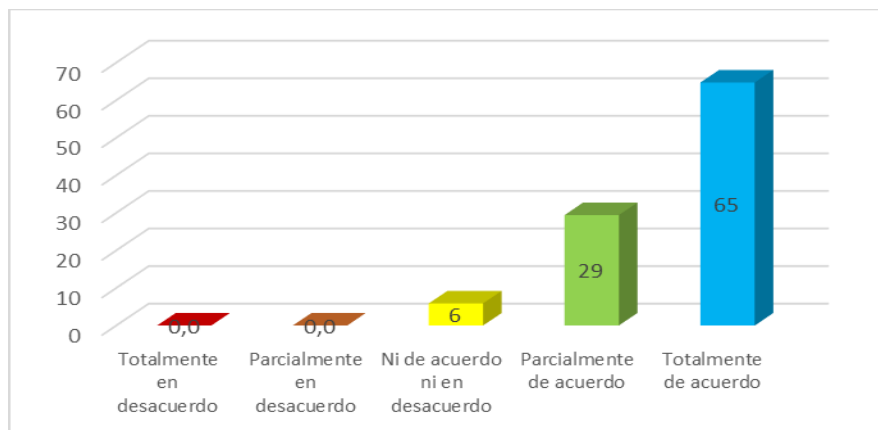


Gráfico 16

Se observa que el 94% de los participantes encuestados están de acuerdo que los temas tratados han sido transmitidos con claridad y sólo el 6% manifiesta no estar de acuerdo ni en desacuerdo.

4.2.4 Estimulación a participar durante el curso

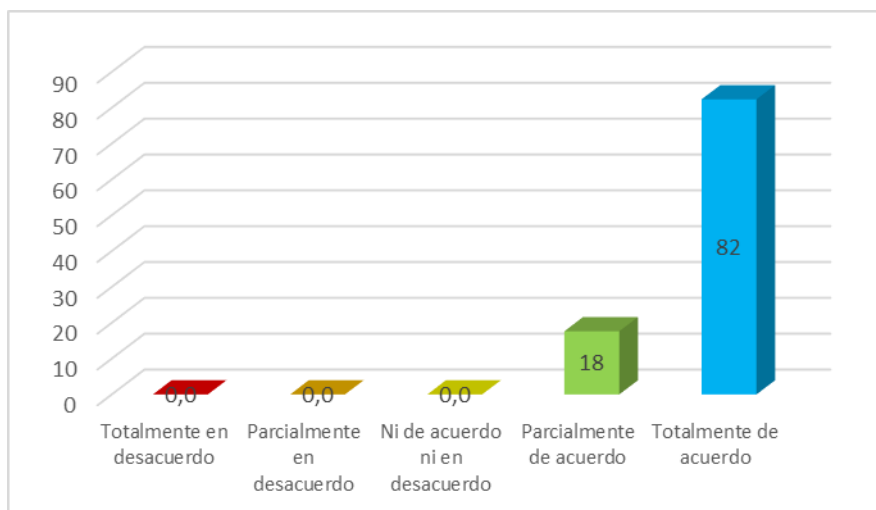


Gráfico 17

Se observa que el 100% de los participantes están de acuerdo que durante el curso se estimuló su participación.

4.2.5 Participación en equipo

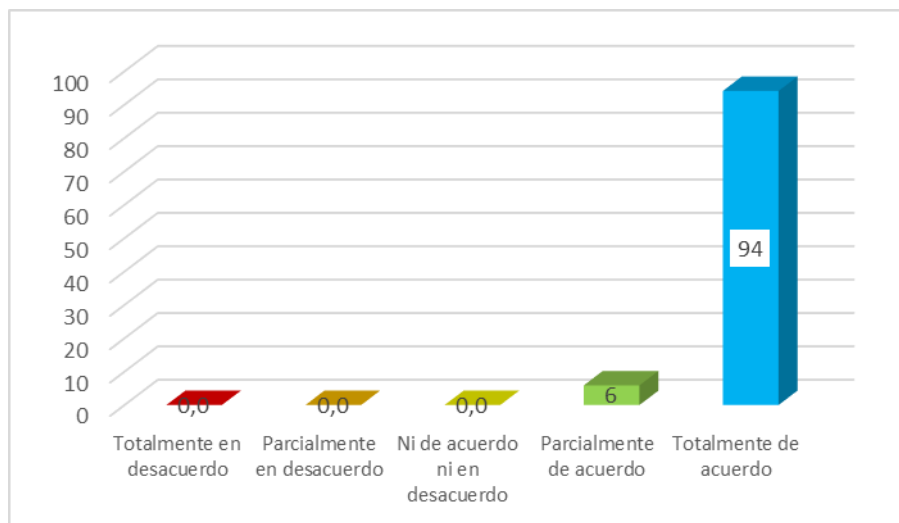


Gráfico 18

Se observa que el 100% de los participantes encuestados está de acuerdo que durante el curso se estimuló su participación en equipo.

4.2.6 Posibilidad de llevar a la práctica lo aprendido

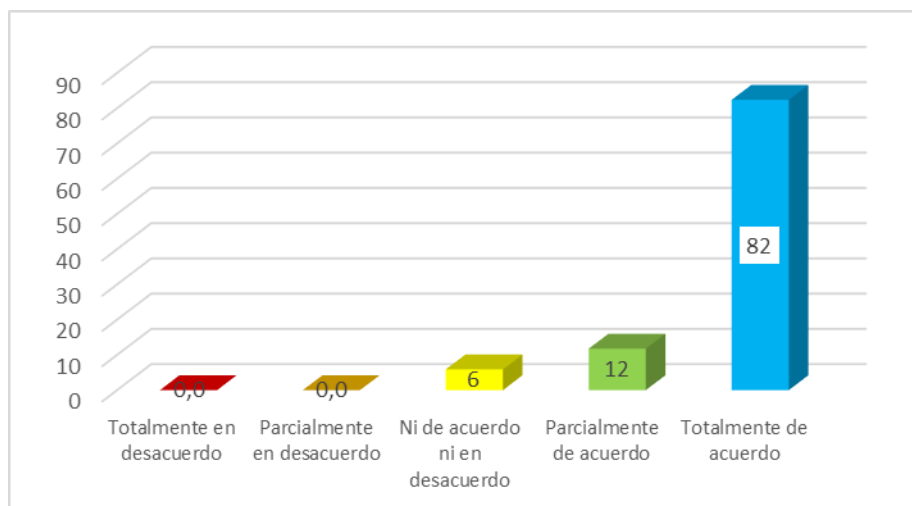


Gráfico 19

Se observa que el 94% de los participantes encuestados está de acuerdo en poder llevar a la práctica lo aprendido en el curso y solo un 6% manifiesta no estar de acuerdo ni en desacuerdo.

4.2.7 Tiempo suficiente de duración del curso

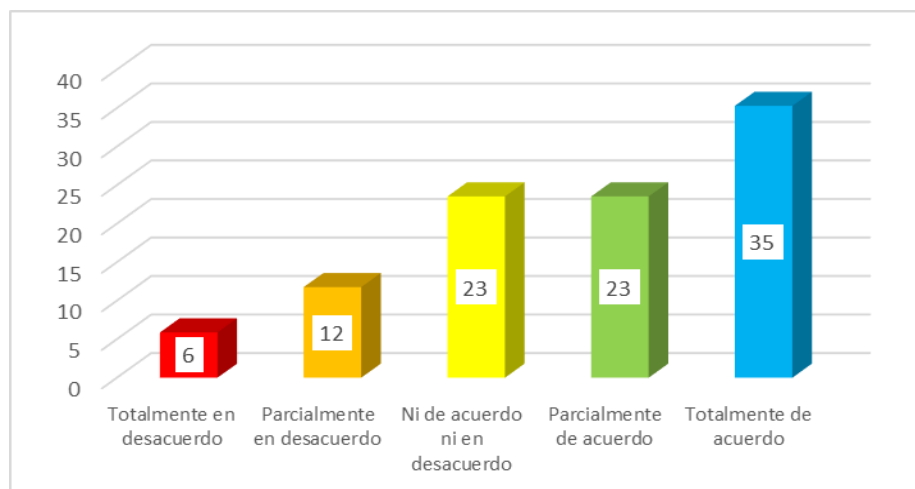


Gráfico 20

El gráfico precedente permite observar que las opiniones de los participantes se encuentran bastante repartidas. El 58% de los participantes considera que el tiempo de duración fue suficiente, frente a un 18% que está en desacuerdo. Existe un 23% que no está de acuerdo ni en desacuerdo. Dentro de las respuestas se permitió incorporar comentarios que se describen a continuación:

- La mayoría considera que faltó tiempo para que el profesional se exhibiera mejor en los temas.
- Dos participantes sugieren que se dedique menos tiempo a la introducción y que se acorten las explicaciones de temas más específicos.
- Un solo participante mencionó que el tiempo de duración del curso fue muy largo.

4.2.8 Percepción del curso como atractivo

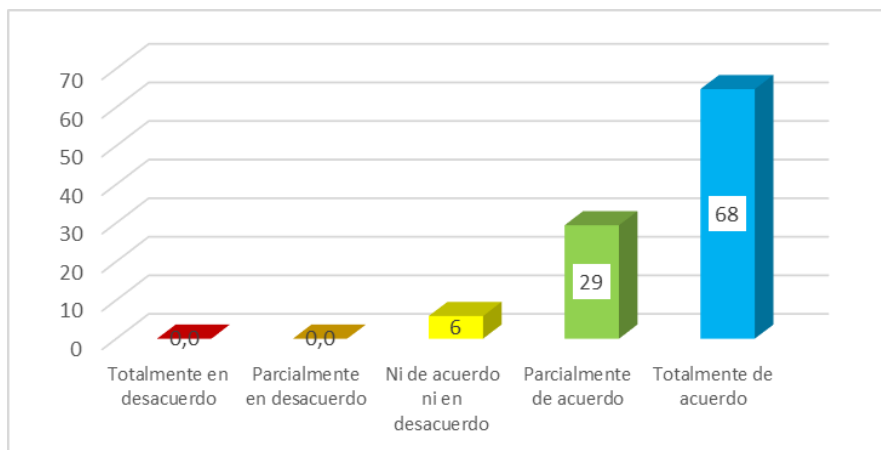


Gráfico 21

Se observa que el 94% de los participantes está de acuerdo en que el curso fue atractivo, mientras que sólo el 6% se manifiesta en desacuerdo.

4.2.9 Identificación con las situaciones representadas

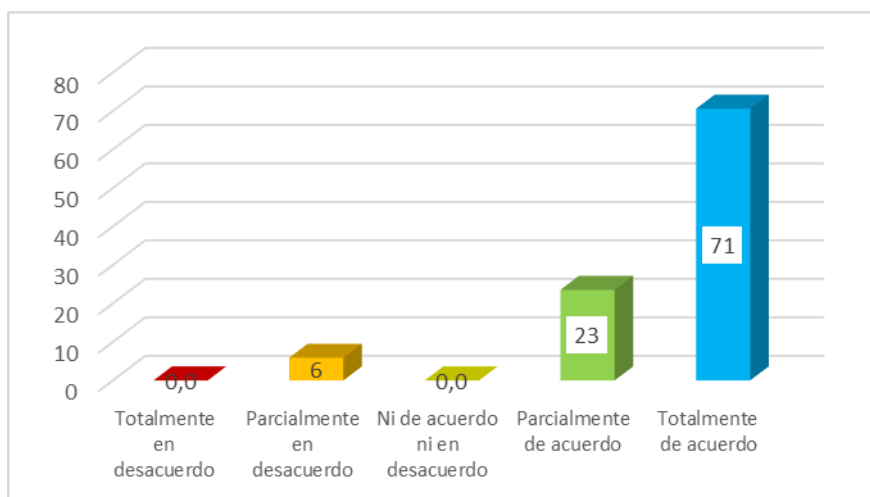


Gráfico 22

Se observa que el 94% de los participantes considera que se ha sentido identificado en las situaciones representadas durante el desarrollo del curso, mientras que un 6% está parcialmente en desacuerdo.

4.2.10 Puntuación total que fue valorado el curso

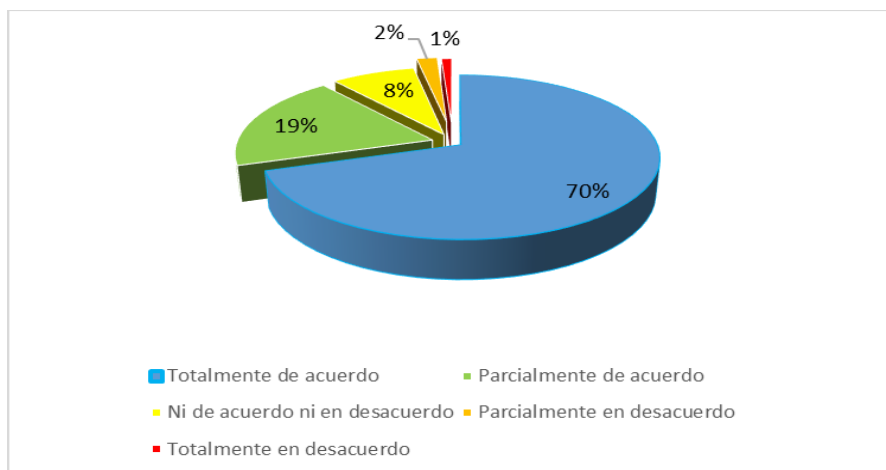


Gráfico 23

El gráfico permite inferir que el 70% de los participantes se manifiesta totalmente de acuerdo con el curso recibido.

4.2.11 Actitudes positivas-negativas de los participantes

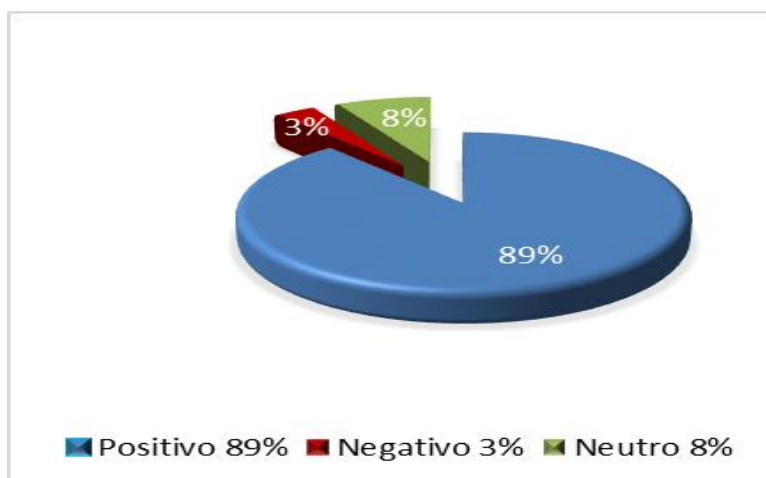


Gráfico 24

El gráfico permite observar que los participantes han presentado un 89% de actitudes positivas durante el curso.

4.2.12 Calificación asignada al profesional que dictó el curso

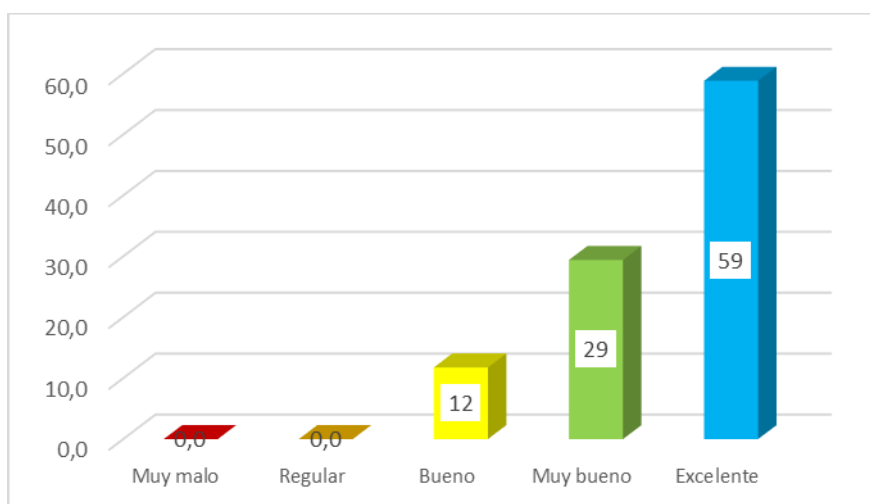


Gráfico 25

Se observa que el 59% de los participantes encuestados califica como excelente la nota final que se merece el profesional que dictó el curso; un 29% califica el desempeño del profesional como muy bueno y sólo el 12% considera como bueno el desempeño.

4.2.13 Calificación final asignada al curso

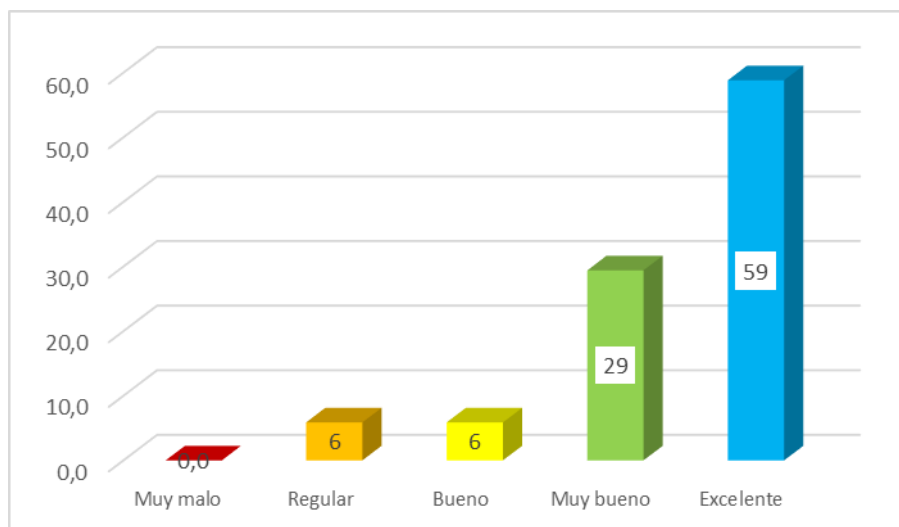


Gráfico 26

Se observa que el 59% de los participantes encuestados califica el curso como excelente; un 29% califica como muy bueno y hay 12% que califica el curso entre bueno y regular.

4.3 Resultados obtenidos de la encuesta sobre conceptos asimilados

4.3.1 Calificación de las respuestas¹

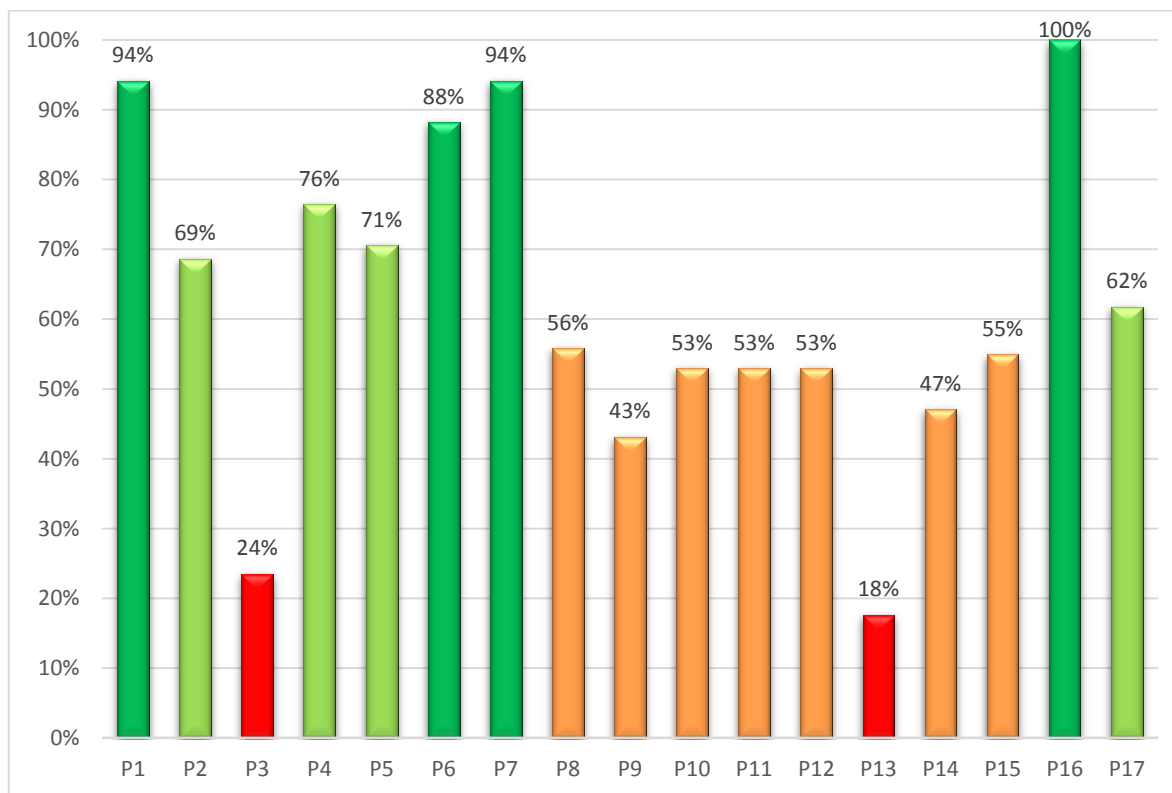


Gráfico 27

Se observa que sólo la pregunta N° 16 obtuvo la más alta calificación (100%) en virtud de las respuestas correctas; las preguntas N° 1 y N° 7, tuvieron una alta calificación (94%); la pregunta N°6 obtuvo una calificación del 88% de los participantes que han respondido correctamente.

Las preguntas N°2, N°4, N°5 y N°17 son las que obtuvieron una respuesta que oscila entre el 62% y el 76%.

Las preguntas N°3 y N° 13 son las que obtuvieron el porcentaje más bajo en la calificación y corresponden al conocimiento de la temperatura que deben tener las carnes dentro del camión de refrigeración y la frecuencia con la que se deben lavar correctamente la ropa de trabajo, respectivamente.

¹ Hay que aclarar que pasado los tres días que finalizo el curso, se les envió un archivo a los participantes con la justificación de las respuestas correctas.

4.3.1.1 Análisis de preguntas que obtuvieron los puntajes más bajos

De las preguntas que se realizaron sobre los conceptos analizados, se describen a continuación aquellas que presentaron el puntaje más bajo.

Pregunta N° 3 “¿Cuál es el rango de temperatura ideal que deberían de traer las carnes en el camión de refrigeración?”. Solo el (23%) respondió la respuesta correcta correspondiente a la opción “B”

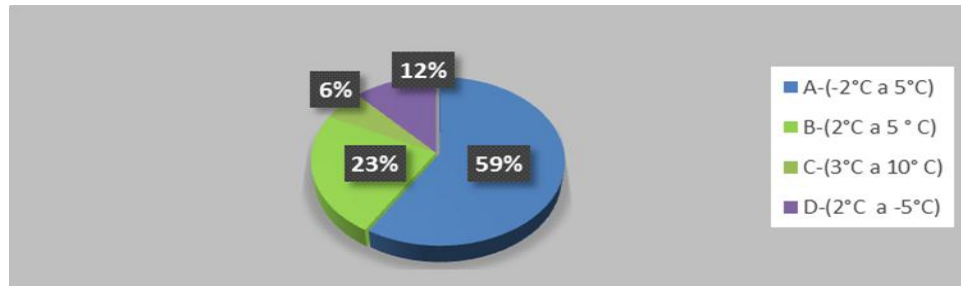


Gráfico 28

El análisis más profundo de la pregunta N°3 permite inferir que el (59%) de los participantes eligió la opción A como correcta, por lo cual se puede interpretar que no quedó del todo claro el rango que corresponde a las temperaturas de refrigeración o no se ha visualizado correctamente el signo negativo delante de la opción A (véase anexo IV)

Pregunta N° 13 “¿Con qué frecuencia es necesario lavar la ropa de trabajo?”. Solo el (27%) respondió la respuesta correcta correspondiente a la opción “C”

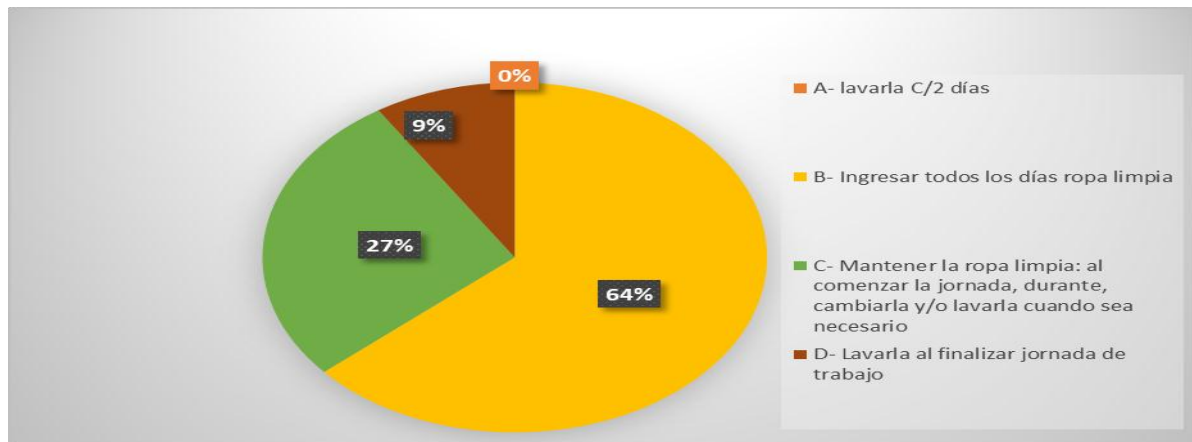


Gráfico 29

El gráfico precedente permite observar que el 64% de los participantes eligió la opción B como correcta, lo cual podríamos interpretar que está bien claro que se debe ingresar cada día con la ropa de trabajo limpia. Lo que pareciera que no está del todo claro es con qué frecuencia se debe lavar la ropa de trabajo, ya que solo un 27% marcó correctamente la opción C.

4.3.2 Porcentaje total de aprobados y desaprobados

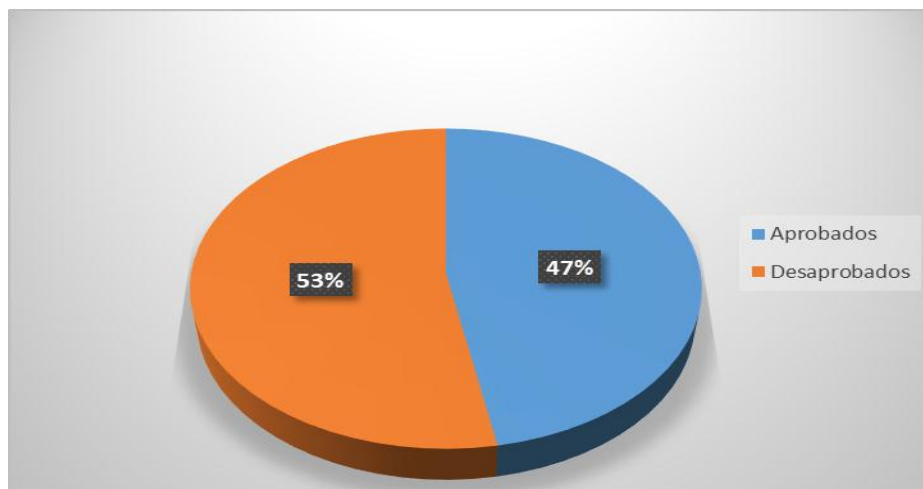


Gráfico 30

En el gráfico se observa que el 53% de los asistentes no aprobó el examen sobre los conceptos asimilados durante el desarrollo del curso, mientras que el 47% aprobó.

4.4 Análisis Cualitativo

4.4.1 Descripción de las escenas improvisadas en la capacitación.

1. Clásico en la Panadería: La escena se desarrolla en una panadería, donde dos clientas concurren a comprar facturas. La compra no se concreta por falta de stock. Esto se debe a que la harina, necesaria para la elaboración del producto, se encuentra contaminada con excremento de ratas. El jefe de la panadería decide tamizarla y utilizarla igual para la producción.

2. Festín de bacterias: Se representa una escena en la que un cliente encarga un perrito de cerdo que cuando es reservado por la empleada del local, ésta detecta que no se encuentra en buen estado y se lo comunica a la dueña para evitar vender ese producto. Sin embargo, la dueña del local exige que lo deje toda la noche en lavandina a fin de limpiarlo. Dentro de la escena aparece la visita de un inspector bromatológico quien pasa por alto dicha situación. El perrito es vendido con normalidad y algunos de los comensales sufren los efectos nocivos de consumir un producto en mal estado.

3. Dos por uno: La escena comienza con un pedido de dos pizzas a un servicio de delivery. Las pizzas enviadas corresponden al día anterior y son preparadas con un queso que se mantuvo fuera de refrigeración durante toda la noche. Las personas reclaman que una de las pizzas se encontraba dura, y ante esto la dueña del local le cobra solo una.

4.4.1.1 Elección de escena para el Foro

La escena que se seleccionó por votación de la mayoría para desarrollar el Foro fue “Festín de bacterias”, esta selección se debió a que la mayor parte de los participantes considera que esta escena fue la que representó el mayor peligro respecto a una mala manipulación y además consideraron que era la más acorde con la manipulación de alimentos cárnicos. Pese a que aún no se explicaba con detalles los tipos de ETA que se podrían generar en un producto cárnico, varios participantes tenían una idea previa del peligro que puede acarrear sino se manipula correctamente la carne y la mayoría consideró que la bacteria es la que ocasiona, la mayor cantidad de enfermedades y no puede observarse directamente, sobre todo porque no se puede distinguir cuando se hizo una milanesa, ni cuánto tiempo puede llevar en una heladera de refrigeración, por nombrar algunos comentarios.

Al finalizar el foro, además de generar una discusión sobre la escena representada, se realizó una explicación técnica y reflexión sobre las ETA más relevantes que se pueden generar en los productos cárnicos de diferentes orígenes, como ser: virus (hepatitis A y E); parásitos (toxoplasmosis, hidatidosis, teniasis, y por último triquinosis), en el caso de triquinosis se le dio más relevancia, debido a que es muy común esta ETA en Mendoza; bacterias (salmonelosis, intoxicación por estafilococo, síndrome urémico hemolítico y por último botulismo), aunque botulismo, no es una ETA exclusiva de productos cárnicos, también se le dio importancia debido a su gran incidencia en Mendoza, ya que además de producirse esta patología principalmente en conservas, existen casos de intoxicaciones por elaboración de algunos chacinados de forma artesanal. Cabe destacar que en cada caso se trabajó sobre las medidas preventivas para evitar el desarrollo.

También hay que remarcar que se puso mucho más hincapié en las ETA producidas por bacterias que son las más frecuentes que se presentan en las carnes, dialogando sobre sus características y factores que condicionan su desarrollo como ser: pH, actividad de agua, temperaturas de desarrollo, etc.

En la resolución de la selección de la escena, se seleccionaron también los roles que cada uno desempeñaría, lo cual significó la importancia que esto tiene frente a las vivencias personales y sus deseos de encontrar soluciones a los problemas presentados. La escena seleccionada “Festín de Bacterias” incluía entre sus representantes, a una de las participantes quien desempeñaba actividades de empleada de la panadería que vendió el pernil, y fue la que tuvo que “salvar” el producto para la venta, por lo tanto, es una de las víctimas.

Los participantes llegaron a la conclusión que, en la escena representada, la manipulación de alimentos fue deficiente poniendo en riesgo la salud de los clientes.

4.4.2 Identificación de las experiencias y conocimientos previos.

Los participantes logran identificar las experiencias y conocimientos previos en las escenas de las representaciones. Las que ponen de manifiesto prácticas no acordes con los parámetros de salud establecidos logrando identificar los errores.

4.4.3 Trabajo en equipo.

Se observó una organización importante por parte de los participantes. Todos lograron realizar un trabajo en equipo que facilitó la comprensión de las propuestas. Las conclusiones a las que arribaron, permitieron observar que no se dispersaron en respuestas sobre otras propuestas, sobre las que opinaron sin dejar de observar las situaciones que les parecieron inadecuadas.

4.4.4 Diálogo y participación activa.

Los participantes no se conocían entre sí antes de la capacitación, a través del diálogo pudieron crear la confianza que les permitió representar situaciones de su vida, las que provienen de la experiencia y los conocimientos previos, e instalarlas como tema de discusión y disparador para la incorporación de nuevos conocimientos.

4.4.5 Resolución de problemas.

Los participantes lograron resolver los problemas que se presentaron durante la puesta en escena, como también durante la selección de la escena a poner en práctica. Las discusiones sobre lo que se debe y no debe hacer, permitieron observar que los participantes identifican claramente, que es lo que está bien y que está equivocado.

Pudieron identificar los roles en cada situación y buscaron alternativas de solución de conflicto, integrando su propia praxis para buscar soluciones.

4.4.6 Integración de conocimientos previos y adquiridos.

La posibilidad de adquirir nuevos conocimientos se vio reflejada en las resoluciones que surgieron luego de la dramatización. Desde la técnica de Teatro Foro, se entiende que los participantes pudieron comprender y anticipar diferentes acciones que no corresponde llevar adelante en organizaciones que se dedican a la manipulación, elaboración y venta de alimentos.

En referencia a la adquisición de los conocimientos, el gráfico N°30 demuestra que el 53% de los participantes no aprobó el examen sobre los conceptos que se dieron en el curso. Esto puede deberse a razones que estarían vinculadas con la transmisión de los conocimientos, la adquisición de los mismos, el tiempo que dispusieron para incorporarlos y procesarlos, la formulación de las preguntas del curso, el poco tiempo que se les dio para responder, algunos participantes estaban apurados porque tenían que regresar a trabajar, entre otras variables. No se tiene el dato certero sobre las razones por las cuales más de la mitad de los participantes no aprobó el examen.

5. DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS

En este apartado se ha realizado el cruce de los datos cuantitativos y cualitativos a fin de integrarlos en su comprensión, lo cual se analizan a continuación:

La cantidad de participantes que asistieron a la capacitación permite inferir que las capacitaciones referidas al sector gastronómico, son siempre concurridas dado el interés que estas despiertan en quienes se encuentran trabajando en la actividad.

Los asistentes se encuentran comprendidos entre los 16 y 35 años en su mayoría, encontrándose dentro del grupo de Población Económicamente Activa dentro de la estructura social. El nivel educativo máximo alcanzado corresponde al Universitario Incompleto, mientras que los valores menores corresponden al secundario incompleto y al universitario completo, lo que muestra un grupo heterogéneo de participantes. Si a esto se suma que más de la mitad ha recibido capacitación anterior sobre la manipulación de alimentos, se puede inferir que el interés por formarse y mantenerse actualizados con los conocimientos, ha sido una continuidad en la mayoría de este grupo y más por tratarse de un curso específico para alimentos cárnicos.

Un dato importante a tener en cuenta es que toda persona que desarrolle actividades en la gastronomía debe poseer una Libreta Sanitaria de acuerdo a lo que solicitaba la legislación anterior. Sin embargo, los datos muestran que el 71% de los participantes no la poseen, por lo que se puede inferir que no todos se encontraban trabajando al momento de recibir la capacitación o al recibir poca auditoría por parte del estado (76%), no le daban relevancia tenerla. Dentro de este grupo, más de la mitad de quienes concurrieron a la capacitación, han trabajado o trabajan en actividades relacionadas con la gastronomía, lo que pone de manifiesto que probablemente no han tenido la libreta mientras trabajaban, o bien la respuesta de no tener libreta se vincula con que quizás no esté actualizada. Estos datos no se consultaron, pero surgen como relevantes al momento de la discusión de los mismos.

En la interpretación que se realiza sobre la situación que había vivenciado dentro de su trabajo, se puso de manifiesto una acción en la que se vende un producto a un cliente que ha sido alterado en su producción burlando, además, el control bromatológico. Esto permite inferir una concepción de los participantes de un mal funcionamiento del control estatal en las instalaciones que se refleja también, en que el 76% de los participantes nunca ha recibido una auditoría o inspección por parte del Estado. Por lo tanto, no podría ser generalizada dicha conceptualización sobre los controles bromatológicos, sino que esto se puede asignar más al conocimiento que otros tienen y la apropiación, por parte del resto del grupo, de este saber de la experiencia.

Es notable que de los conocimientos sobre las ETA sean identificados la triquinosis, el botulismo y la salmonella como las más destacables por parte de los participantes. Esto pone de manifiesto que la incorporación de saberes científicos, requieren de una mayor atención por parte de este grupo. Si bien, en las propuestas para escenificar, como en la

selección de la escena que se desarrolló en Foro, se identificaron los procedimientos inadecuados, no se refleja una identificación sobre todas ellas como importantes. Este conocimiento de las ETA conocidas está relacionado con el nivel educativo, el cual permite inferir que quienes poseen niveles universitarios completos se encuentran en el mismo lugar de conocimiento de ETA que quienes no han concluido sus estudios secundarios. Siendo los universitarios incompletos y secundarios completos, quienes mayores conocimientos poseían.

Aunque los participantes no identificaron tantas ETA con claridad, la mayoría tiene conocimiento sobre la contaminación cruzada que se puede producir con la manipulación de los alimentos, sobre los conceptos de limpieza y desinfección.

En referencia a la satisfacción que los participantes han tenido con la capacitación, el 88% de los participantes está de acuerdo con lo que se ha brindado en la misma, y un número similar considera que los temas tratados han tenido un nivel adecuado a sus conocimientos. Ese mismo grupo estima que los mismos se han transmitido con claridad.

El 100% de los participantes está de acuerdo en que se los estimuló a participar dentro de la capacitación, siendo este un objetivo de la técnica de Teatro Foro, la cual busca que las personas puedan identificar sus propios problemas para encontrar las soluciones que necesitan para afrontarlos

El diálogo y la participación activa han estimulado a las personas a ser protagonistas no sólo de los problemas que puedan enfrentar en su trabajo, sino también de la adquisición de nuevos conocimientos a partir del otro, de sus experiencias, sus opiniones y las conceptualizaciones brindadas por los capacitadores. El empoderamiento democrático de este aprendizaje posibilitó, en algunos casos, que pudieran revalorizar o descubrir la importancia de la participación (activa) para alcanzar sus propias metas.

Por otro lado, la resolución de los problemas, partiendo del compartir con otro que se encuentra en sus mismas condiciones, es un proceso de aprendizaje que suma a la adquisición de nuevos conocimientos, y que se traduce en un aprender aprendiendo.

A fin de reforzar estos resultados, se observa que también un 94% de los participantes considera que podrá aplicar estos conocimientos en su práctica. Aunque un porcentaje mucho menor y variado, manifiesta que el tiempo de duración en cual se desarrolló el curso, es medianamente adecuado, ya que necesitaban más tiempo de exposición del profesional en los temas.

La identificación con las situaciones representadas pone de manifiesto el interés que se ha logrado despertar con una dinámica actualizada y que favorece la participación de los sujetos. Esto también se puede observar en que más del 70% aprueba el curso que ha recibido mostrando actitudes positivas hacia el desarrollo del mismo.

Las calificaciones para el profesional demuestran que el 88% de los participantes calificaron al mismo entre muy bueno y excelente al igual que al curso en su conjunto.

Esto permite destacar que la técnica utilizada ha sido bien recibida y ha permitido, a todos los participantes, una participación activa en su aprendizaje.

En referencia a las calificaciones que se aplicaron a los participantes, la distribución de las respuestas es variable y depende de la pregunta. La mayoría de las preguntas fueron respondidas correctamente, sin embargo, se destacan dos preguntas que presentaron valores muy bajos en todos los participantes. Estas corresponden a la temperatura dentro del camión para la conservación de las carnes, y el correcto lavado de la ropa de trabajo. Ambas presentaron errores de descripción de la pregunta: la pregunta N°3 no describe claramente los rangos de temperatura, y tampoco se visualiza el signo negativo delante de la opción A; mientras que la pregunta N°13 no tiene una claridad en su explicación y las opciones que se seleccionaron presenta ciertas contradicciones que pudieron prestarse a la confusión.

6. CONCLUSIONES

El trabajo de análisis de una capacitación de bromatología utilizando la técnica de Teatro Foro se convirtió en un desafío para quienes llevamos adelante tareas vinculadas con las ciencias exactas. El desafío es doble en función de permitir una aplicación de un método flexible que permite a los participantes una colaboración con el capacitador, en una interacción permanente a partir de identificar sus propias experiencias y así poder asumir nuevos aprendizajes. En los grupos participantes se pudo observar una muy buena integración en el trabajo, con gran participación y compromiso con la actividad propuesta en la búsqueda de compartir las experiencias y los aprendizajes previos.

Es importante destacar la falta de conocimientos que el grupo presentó sobre las ETA en su conjunto, no pudiendo identificar las más comunes. Esto es un dato relevado de carácter importante para tener en cuenta en próximas capacitaciones, las cuales se considera que deberían estar más enfocadas en brindar información sobre este tipo de enfermedades. La experiencia de la utilización de una técnica cualitativa y participativa, sirve como experiencia para tener en cuenta que este tipo de interacciones permite a quienes reciben capacitaciones, poder compartir sus conocimientos con sus propias palabras según lo que ellos entienden.

El proceso de aplicación de esta técnica ha resultado de gran experiencia para los capacitadores, puesto que el desafío radicó en la transmisión de conocimientos científicos mediante la incorporación de los precedentes de cada participante, y la utilización de una representación que les permitiera la visualización de la escena de lo que han vivenciado. De esta forma se fueron, paulatinamente, volcando los conceptos científicos adecuados.

Como se ha mencionado anteriormente, la técnica del Teatro Foro ha permitido que las personas tomen conciencia de la importancia que significó la participación activa

para alcanzar sus propias metas. Esto les permitió alcanzar la resolución de problemas partiendo de compartir con otro que se encuentra en sus mismas condiciones, lo que es un proceso de aprendizaje que suma a la adquisición de nuevos conocimientos y que se traduce en un aprender aprendiendo.

Lo expuesto permite identificar algunas características del grupo y de la utilización de la técnica que se detallan a continuación:

a. La mayoría de los participantes estuvo muy satisfecho con la utilización de esta modalidad, lo que demuestra que la técnica es óptima para desarrollar capacitaciones, que muchas veces se presentan como tediosas y reiterativas.

b. La participación con técnicas que permitan la expresión de lo intrapersonal en contexto interpersonal, el contar en espacios adecuados lo que les pasa, lo que les preocupa y lo que les inquieta, facilita la adquisición de conocimientos, el intercambio de los mismos, revaloriza a los sujetos en sus saberes y en sus propias experiencias. Siendo esta una de las finalidades más importantes de la pedagogía en este curso.

c. La resolución de los problemas se torna más sencilla al ser compartidos con otros que han vivenciado lo mismo, ya que de esta forma cada uno puede, a partir de su propia experiencia, compartir resultados y buscar nuevas alternativas.

Para finalizar se considera importante que este tipo de experiencias sea repetido en otras capacitaciones ya que, además de la riqueza de la transmisión de conocimientos que se produce en toda capacitación, la utilización de técnicas participativas permite el intercambio de conocimientos para todos.

7. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

7.1 Bibliografía Citada

- ANMAT. (2017). *Recomendaciones para la correcta Manipulación de Alimentos en Carnicerías. Control de la contaminación con Escherichia Coli, producto de toxina Shiga*. Obtenido de Ministerio de Salud. Presidencia de la Nación: http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/carnicerias_WEB.pdf
- ANMAT. (2017) Guía para la implementación del Artículo 21 del Código Alimentario Argentino. Carnet de Manipulador de Alimentos
- ANMAT. (2018) El boletín del inspector bromatológico. Verificación de la capacitación y Competencia de los Manipuladores de Alimentos. Obtenido de: <http://www.anmat.go.ar/>
- ANMAT. (2020). *Programa de Formación de Capacitadores Calificados en Manipulación Segura de Alimentos*. Obtenido de Ministerio de Salud. Presidencia de la Nación : <https://www.argentina.gob.ar/anmat/regulados/alimentos/educadores/formacion>
- Boal. (21 de Agosto de 2020). *Augusto Boal*. Obtenido de <http://augustoboal.com.br/>
- Boal, A. (2018). *Teatro del oprimido*. La Habana: Fondo Editorial Casa de las Américas.
- CONAL (2020) Acta 129. 11 y 12 de junio de 2019. Ciudad Autónoma de Buenos Aires.
- FESP. (2010). *Manual de Promoción de la salud. Experiencias provinciales*. Obtenido de Ministerio de Salud. Presidencia de la Nación : http://www.msal.gob.ar/images/stories/bes/graficos/0000000227cnt-03-Promocion_Salud_muestra.pdf
- Freire, P. (1968). *Pedagogía del oprimido* . Versión PDF.
- Gardner, H. (1991). *La Teoría de las Inteligencias Múltiples*. México: Fondo de la Cultura.
- Gardner, H. (1994). *Estructuras de la mente. La teoría de las inteligencias múltiples*. México D. F.: Fondo de la Cultura Económica.
- Gardner, H. (2003). *La inteligencia reformulada. Las inteligencias múltiples en el siglo XXI*. Barcelona: Paidós.
- Langohr, H., & Gutierrez, V. (2014). *El Teatro para la Convivencia. Una adaptación del Teatro Foro en e maro de Cercapaz*. Bogotá: GIZ.
- Ministerio de Agricultura, G. y. (2020). *Seguridad Alimentaria. Nutrición y Educación Alimentaria*. Obtenido de

http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Nutricion/inocuidad_de_alimentos.php

- OMS. (1989). *Métodos de vigilancia sanitaria y de gestión para manipuladores de alimentos*.
- OMS. (3 de Diciembre de 2015). *Informe de la OMS señala que los niños menores de 5 años representan casi un tercio de las muertes por enfermedades de transmisión alimentaria*. Obtenido de Organización Mundial de la Salud:
<https://www.who.int/es/news-room/detail/03-12-2015-who-s-first-ever-global-estimates-of-foodborne-diseases-find-children-under-5-account-for-almost-one-third-of-deaths>
- OMS. (2016). *Objetivos de desarrollo sostenible*. Ginebra: OMS.
- OMS. (2018). *Datos y cifras sobre las enfermedades de transmisión alimentaria*. Obtenido de Organización Mundial de la Salud. Inocuidad de los alimentos:
https://www.who.int/foodsafety/areas_work/foodborne-diseases/ferg_infographics/es/
- OMS. (S/D). *Cinco claves para la inocuidad de los alimentos*. Obtenido de Organización Mundial de la Salud. Inocuidad de Alimentos:
https://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/en/5kys_Spanish.pdf?ua=1
- OPS. (17 de Septiembre de 2016). *Manual para Manipuladores de Alimentos*. ISBN: 978-92-75-31902-4 Obtenido de Organización Panamericana de la Salud:
<https://www.paho.org/es/documentos/manual-para-manipuladores-alimentos-instructor>
- OPS-OMS. (1999). *Planificación local participativa. Metodologías para la Promoción de la Salud en América Latina y el Caribe*. Canadá: Serie PALTEZ.
- Pons, V. (2013) *Las inteligencias múltiples en los manuales de ELE*. Memoria de Máster UIMP. Nº 6 Instituto Cervantes

7.2. Bibliografía Consultada

- Amadio, Claudia. (S/D) Módulo 2. Productos cárneos: carnes y pescados. Diplomado en Auditoría Bromatológica. Facultad de Ciencias Agrarias. Universidad Nacional de Cuyo. Documento de Cátedra.
- Aprendizaje Basado en Problemas. (2008). Guías rápidas sobre nuevas metodologías. Servicio de Innovación Educativa Universidad Politécnica de Madrid. Obtenido de: <http://148.202.167.116:8080/xmlui/handle/123456789/550>
- Becker, H. (2011). Manual de escritura para científicos sociales. Siglo Veintiuno Editores.
- Bottini, M., Murray, F. y López, G. (2018) Elaboración práctica de chacinados artesanales. Para autoconsumo y emprendimientos. ISSN 0327-425X/
- FAO. (2007) Producción y Sanidad Animal. Manual de Buenas Prácticas para la industria de la carne. ISSN: 1810-1143
- Millares, Susana. (S/D) Módulo 3. Aspectos bromatológicos a controlar en la elaboración de productos cárneos. Facultad de Ciencias Agrarias. Universidad Nacional de Cuyo. Documento de Cátedra.
- Guía para la implementación del Artículo 21 del Código Alimentario Argentino. Carnet de Manipulador de alimentos.
- Gobierno de Chile (2008) "Teatro foro: soluciones a Conflictos". Valores U. C. Centro Documentación. Obtenido de: www.valorasuc.cl –
- Hernández Sampieri; Fernández Collado, C. y Baptista, Lucio. (2014). Metodología de la investigación. México: Mc Graw Hill Education.
- Magaz González, A. (2014) Satisfacción y calidad percibida de los participantes en las actividades extraescolares y escuelas deportivas en la ciudad de Soria. Tesis de Grado. Universidad de Valladolid.
- OPS-OMS. (S/D) Metodología de enseñanza en los cursos de capacitación en BPM, HACCP y auditoría desarrollados por OPS-OMN
- Ortega, E., Linares, L. y Leotla, G. (S/D) Carnicerías Saludables. Instituto de Producción de la Carne Vacuna Argentina.
- Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. (2007) Manual Buenas prácticas para la industria de la carne. Producción y Sanidad animal.
- Ospina Rave, B., Sandoval J., Aristizábal Boero, C. y Ramírez Gómez, M. (2003) La escala de Likert en la valoración de los conocimientos y las actitudes de los profesionales de enfermería en el cuidado de la salud. *Investigación y Educación en Enfermería*. Medellín, Vol. XXIII N ° 1, (15-36).

Red Nacional de Protección de Alimentos (2017) Guía orientadora para la planificación de talleres sobre manipulación segura de alimentos. Una mirada desde la educación popular. RENAPRA

Resolución 12/2019. Secretaría de Regulación y gestión sanitaria y Secretaría de Alimentos y Bioeconomía.

8. ANEXOS

Anexo I

Encuesta diagnóstico

MARQUE CON UNA CRUZ LA OPCIÓN ELEGIDA O COMPLETE DONDE HAGA FALTA
<u>Edad</u>
<u>Sexo</u>
<u>Estudios alcanzados</u> Primaria Incompleta Primaria completa Secundaria Incompleta Secundaria completa Universitario Incompleto Universitario completo
¿Qué enfermedad o enfermedades conoce transmitidas por alimentos?
¿Recibió alguna Capacitación sobre manipulación de alimentos anteriormente? SI NO
En caso de haber marcado (SI). Podría Nombrar con 3 oraciones cortas lo que aprendió
¿Posee Libreta Sanitaria? SI NO
¿Recibió alguna vez una auditoria o inspección bromatológica por parte del estado? SI NO
En caso de haber marcado (SI). ¿Cómo actuó frente a la misma? No supe que hacer Llamé a mi superior No respondí Otras
¿Qué entiende por contaminación cruzada?

Limpiar es:

.....

Desinfectar es:

.....

¿Cuáles fueron los puestos que ha desempeñado dentro de la gastronomía?

Anexo II

Encuesta sobre el grado de satisfacción del curso

REFERENCIAS				
1	2	3	4	5
Totalmente en desacuerdo	Parcialmente en desacuerdo	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	Parcialmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo

Marque con una cruz la opción de la siguiente escala que mejor represente su opinión	Opción elegida				
	1	2	3	4	5
1- Los temas tratados fueron acordes al trabajo que realiza a diario					
2. Los temas tratados fueron de un nivel adecuado a mis conocimientos					
3. Los temas fueron transmitidos claramente					
4. Durante el curso se estimuló que yo participara					
5. Durante el curso se estimuló que participáramos en equipo					
6. Puedo llevar a la práctica mucho de lo que aprendí en el curso					
7. El tiempo de duración del curso fue suficiente					
8. El curso me pareció atractivo					
9. Me sentí identificado con las situaciones representadas					

REFERENCIAS				
1	2	3	4	5
Muy malo	Regular	Bueno	Muy bueno	Excelente
10. Qué nota final se merece el profesional que dictó el curso				
11. Qué nota final se merece el Curso				
12. Escriba con sus palabras 3 o más temas, que realmente cree poner en práctica				
.....				
.....				
.....				
.....				
13. ¿Qué aprendizajes me llevo de este curso? Nombre 3 o más aportes que le haya dejado este curso para ser aplicado en su trabajo diario				
.....				
.....				
.....				
.....				
14. Tiene algún comentario o sugerencia para mejorar la capacitación				
.....				
.....				
.....				
.....				

Anexo III

Cuestionario evaluativo de conceptos asimilados

- 1) **¿Qué documentación de sanidad/ debería recibir cuando llega la carne? Elija una opción**
 - Registro de habilitación y temperaturas
 - documento de recepción
 - Remito
 - Factura

- 2) **¿Cuáles de las siguientes características son fundamentales para rechazar la carne en el momento de recibirla? Elija todas las que considere importantes**
 - a) Olor desagradable
 - b) Chorra de sangre
 - c) Carne color oscura
 - d) Se encuentra como pegajosa

- 3) **¿Cuál es el rango de temperatura ideal que deberían traer las carnes en el camión de refrigeración? Elija una opción**
 - a) Entre (-2°C a 5°C)
 - b) Entre (2°C a 5°C)
 - c) Entre (3°C a 10 °C)
 - d) Entre (2°C a - 5°C)

- 4) **¿La correcta medición de temperatura de las carnes se debería hacer sobre? Elija una opción**
 - a) La superficie de la misma y con el termómetro limpio y desinfectado
 - b) Un extremo de la carne y con el termómetro limpio y desinfectado
 - c) En el camión de refrigeración y midiendo la temperatura sobre cualquier carne
 - d) En el centro de la carne y con el termómetro limpio, seco y desinfectado

- 5) **¿Al momento que recibo la carne donde la debo dejar? Elija una opción**
 - a) A temperatura ambiente y en la mesada de trabajo para evitar el choque térmico
 - b) En la heladera de refrigeración o cámara a temperatura por debajo o igual a 5°C
 - c) A temperatura ambiente hasta que descargue toda la mercadería
 - d) En la heladera de refrigeración o cámara cuya temperatura se encuentre entre (5°C y 10°C)

- 6) **¿Cuáles son las carnes que nunca debo mezclar en un mismo recipiente? Elija una opción**
 - a) Carne de vaca y pollo
 - b) Carne de cerdo y achuras
 - c) No debo mezclar ninguna
 - d) Carne de vaca, cerdo y sus achuras

- 7) **Si me quedó carne molida en la máquina del día anterior. ¿Qué debería hacer? Elija una o más opciones que considere apropiadas**

- a) Mezclarla con la carne que voy a moler para el día
 - b) Destinarla a hamburguesas u otros productos
 - c) Desecharla y después lavar y desinfectar la maquina
 - d) Vendérsela al cliente más barata
- 8) **Si todos los días vendo mucha cantidad de carne molida ¿Qué debería hacer para disminuir los riesgos de alteración? Elija una o más opciones que considere apropiadas**
- a) Moler muchos kilos de carne y tenerlos ya listos en una fuente para cuando venga el cliente
 - b) Tener fraccionado varios kilos en bolsitas de 2 a 5 kg
 - c) Moler lo justo y necesario que me solicita cada cliente
 - d) Tener molido muchos kilos fraccionados y guardados en el freezer
- 9) **La moledora de carne, otras maquinarias y los utensilios utilizados en la producción los debo lavar y desinfectar ¿Cuándo?**
- a) Al finalizar la jornada de trabajo
 - b) Cada vez que lo termino de utilizar
 - c) Al iniciar la jornada, durante la producción y al finalizar
 - d) Cuando lo considere necesario
- 10) **¿Para lavarme y secar bien las manos es recomendable usar? Elija una opción**
- a) Jabón blanco y toalla de papel
 - b) Jabón líquido perfumado y toalla de tela
 - c) Jabón neutro y toalla de papel
 - d) Jabón líquido neutro y toalla de papel
- 11) **¿Con qué frecuencia es recomendable lavarse las manos?**
- a) Cada vez que salgo del baño
 - b) Cada vez que salgo del baño, manipulo dinero y voy a tirar la basura
 - c) Si uso guantes. Las debo lavar cada media hora
 - d) Todas las veces que considere necesario
- 12) **Si presenta resfrío, diarrea o alguna enfermedad que pueda contaminar el alimento. ¿Cómo debería actuar? Elija una opción**
- a) Comunicar a mi superior y realizar alguna otra actividad que no sea manipular la carne
 - b) Usar cofia y barbijo y cambiarlo todas las veces que sea necesario
 - c) No asistir al trabajo y esperar a mejorarme
 - d) Realizar tareas de limpieza y mantenimiento
- 13) **¿Con qué frecuencia es necesario lavar la ropa de trabajo? Elija una opción**
- a) Lavarla cada 2 días
 - b) Todos los días debo ingresar con ropa de trabajo limpia
 - c) Debo mantenerla limpia al comenzar la jornada, durante la jornada y cambiarla y/o lavarla cuando lo considere necesario
 - d) Lavarla cuando finalice la jornada de trabajo

- 14) **¿Para limpiar y desinfectar el baño es recomendable? Elija una opción**
- a) Designar un responsable solo para esta tarea u otros trabajos de limpieza, excepto la zona de producción.
 - b) Usar detergente para limpiar y lavandina para desinfectar
 - c) Si no hay una persona designada para esta tarea. Lo debería hacer antes de comenzar la jornada y al finalizar
 - d) usar detergente y lavandina todo junto en un mismo balde a la dosis y temperatura recomendada
- 15) **Para que la limpieza y desinfección en general de cualquier: lugar, utensilio y maquinaria a utilizar, sea lo más eficiente posible es necesario seguir el siguiente orden. Elija una o más opción que se podrían llevar a cabo**
- a) Barrer la suciedad visible- Enjuagar – Desinfectar- Secar
 - b) Limpiar con detergente- Enjuagar- Desinfectar – Secar
 - c) Remover la suciedad visible – Utilizar detergente- Enjuagar- Desinfectar- Enjuagar – Secar
 - d) Limpiar con detergente – Enjuagar- Desinfectar- Enjuagar- Secar
- 16) **¿Cómo debería ser el Agua para consumo y para la limpieza en general? Elija una opción**
- a) Recolectada de lluvia
 - b) Envasada o de pozo
 - c) Siempre potable
 - d) Almacenadas en bidones o cisternas
- 17) **¿Antes de finalizar la jornada debo? Elija las opciones que considere importante**
- e) Dejar todo limpio y desinfectado
 - f) Recoger toda la basura en bolsas y sacarla a la calle. Luego lavar y desinfectar el tacho de basura
 - g) Dejar todo ordenado y guardado en su lugar
 - h) Controlar las temperaturas de refrigeración

Anexo IV
IMÁGENES DEL TALLER



Momento en el que se conocen



Trabajando en la selección de escenas



Votación de escena para representar en el Foro



Representación de escena "Festín de Bacterias"