

# RELEVAMIENTO PRELIMINAR SOBRE LAS CONDICIONES DE HIGIENE EN LAS CARNICERIAS DEL GSMT REALIZADO, POR LOS CURSANTES 2011 DE BIOESTADISTICA DE MV-FAZ-UNT.

Carando Silvia, Pascual Marta, Solbes Dolores y Manlla Alberto.

Cátedra de Matemática – Medicina Veterinaria - FAZ-UNT - Av. Roca 1900 - 0381-4364093  
gtmanlla@hotmail.com - s\_carando@hotmail.com

Eje temático: 2 a

Palabras clave: pedagogía, bioestadística, bromatología, carnicerías

## Resumen

Primordialmente se procuró enseñar los procedimientos de la Estadística Descriptiva, adecuados para analizar variables cualitativas, a través de una investigación que resulte de interés para los participantes y factible de ser desarrollada. Complementariamente se intentó generar una ocasión para reflexionar sobre la temática abordada y aportar una información que pueda servir para la planificación de trabajos más profundos al respecto.

En la salud pública la higiene es una herramienta clave para maximizar la inocuidad de la mercadería expandida, lo cual involucra una serie de prácticas esenciales que fueron normadas por las autoridades competentes, tales como la limpieza y desinfección de las superficies en contacto con los alimentos, la presencia y estado de salud del personal directamente involucrado en la manipulación de los mismos, etc. La información obtenida en el presente trabajo conduce a reflexionar sobre la inexistencia de un suficiente conocimiento al respecto y/o plena conciencia sobre la importancia que tienen ciertos factores de riesgos sobre las ETA (enfermedades transmitidas por alimentos). Sería importante planificar desde nuestra institución, como actividad de extensión, campañas de educación y capacitación sobre la problemática expuesta, al igual que profundizar trabajos de investigación en salud pública.

## Introducción

La *incidencia* del Síndrome Urémico Hemolítico (SUH) en nuestro país, enfermedad endémica, es la más alta del mundo (se registran entre 300 y 350 casos nuevos por año). Afecta principalmente a niños (es más frecuente entre los 5 y los 30 meses) y la causante principal es la infección con *Escherichia coli* (90% de los casos). Entre las fuentes de contagio de éste agente patógeno se destacan la carne vacuna incorrectamente manipulada e insuficientemente cocida, el agua contaminada, la leche no pasteurizada y los productos lácteos manufacturados con ella. Al respecto las autoridades competentes normaron sobre pautas que reduzcan al mínimo las posibilidades de difusión de esta enfermedad. En sintonía con lo expuesto se decidió realizar el presente relevamiento preliminar en los locales que expenden carne en el Gran San Miguel de Tucumán (GSTM), para cuantificar el grado de

acatamiento de las normas sobre las buenas prácticas de manipulación de la mercadería.

Una problemática a resolver en la enseñanza de la Bioestadística, en la carrera de Medicina Veterinaria de la Facultad de Agronomía y Zootecnia – Universidad Nacional de Tucumán, se relaciona con la adquisición de conceptos cuya asimilación resulta difícil para los estudiantes, pero la comprensión e interiorización de su contenido son ineludibles para el aprendizaje de otros que le suceden. Un requerimiento para el tratamiento didáctico efectivo de tales conceptos es la selección de una adecuada estrategia pedagógica que permita satisfacer las exigencias para la construcción de los mismos. El aporte de este trabajo es lograr que el alumno afiance los conocimientos y desarrolle habilidades mediante la búsqueda personal, orientada por el profesor, para que el aprendizaje resulte atrayente y motivador.

Esta propuesta pedagógica se fundamenta en el enfoque cognoscitivo constructivista, centrado en la persona y en sus experiencias previas. La cual considera que las nuevas construcciones mentales se producen cuando se interactúa con el objeto del conocimiento (Piaget) y se lo realiza en interacción con otros (Vigotsky), además de cuando es significativo (Ausubel).

El aprendizaje implica un proceso activo en donde el alumno construye, modifica, enriquece, diversifica sus esquemas de conocimiento con respecto a los contenidos, a partir del significado y sentido que pueda atribuirles.

### **Objetivos**

Primordialmente se procuró enseñar los procedimientos de la Estadística Descriptiva, adecuados para analizar variables cualitativas, desarrollando un trabajo de investigación referido a una problemática de interés para los participantes y factible de ser llevado a cabo en el tiempo y con los recursos disponibles. Complementariamente se intentó generar una ocasión para reflexionar sobre la temática abordada y aportar una información que pueda servir para la planificación de trabajos más profundos al respecto.

En general se pretende que el alumno logre: aprender a aprender - desarrollar un sentimiento de independencia, confianza en sí mismo y creatividad - adquirir responsabilidad en el proceso de aprender - establecer un estrecho vínculo entre los conocimientos teóricos y su aplicación práctica - y desarrollar el espíritu investigativo y la capacidad de autoaprendizaje.

### **Metodología**

Los datos que permitieron describir la población analizada (referidos a la ubicación y características del local comercial, a las herramientas de trabajo, a los recursos humanos y a la materia prima) fueron obtenidos mediante un relevamiento realizado por los alumnos

asistentes a la primera clase obligatoria del módulo Bioestadística del curso 2011. Para el análisis estadístico se utilizaron las tablas y gráficos de frecuencias adecuados para variables cualitativas, para lo cual los alumnos aprenderán a utilizar las facilidades que brindan las herramientas informáticas conocidas como planillas de cálculo. Finalmente en la transferencia de la información generada, la cual permitirá el debate conjunto de la problemática analizada, aprenderán a utilizar los software facilitadores de la comunicación.

## **Resultados**

En la muestra analizada, de tamaño 100 y proveniente de un procedimiento no probabilístico, predominaban las carnicerías ubicadas en la Capital (76%) y en Yerba Buena (10%).

Respecto al incumplimiento de las normativas vigentes se destaca: el 55% de las carnicerías expendía carne molida con anterioridad y expuesta en el mostrador sin grandes resguardos, sólo el 66% presentaba la documentación habilitante completa y visible, el 84% no presentaba tela mosquiteras en las aberturas, el 30% de los expendedores de carne también manejaba el dinero sin recaudos higiénicos y finalmente se observó que el 24% de los carniceros solamente vestía delantal y un 38% utilizaba toda la indumentaria exigida por las leyes.

## **Discusión y Conclusiones**

En la salud pública la higiene es una herramienta clave para maximizar la inocuidad de la mercadería expendida, lo cual involucra una serie de prácticas esenciales que fueron normadas por las autoridades competentes, tales como la limpieza y desinfección de las superficies en contacto con los alimentos, la presencia y estado de salud del personal directamente involucrado en la manipulación de los mismos, etc. La información obtenida en el presente trabajo conduce a reflexionar sobre la inexistencia de un suficiente conocimiento al respecto y/o plena conciencia sobre la importancia que tienen ciertos factores de riesgos sobre las ETA (enfermedades transmitidas por alimentos). Sería importante planificar desde nuestra institución, como actividad de extensión, campañas de educación y capacitación sobre la problemática expuesta, al igual que profundizar trabajos de investigación en salud pública.

## **Bibliografía**

- Díaz Bordenave y Martins Pereira. 1982. Estrategias de enseñanza-aprendizaje. Editorial IICA. San José, Costa Rica.
- Furlan, A.J. y Pasillas, M. 1988. El docente investigador de su propia práctica. Revista Argentina de Educación N° 12.
- Walpole, Roland y Myers Raymond H. 1992. Probabilidad y Estadística. 4ta. Edición. Mac Graw-Hill.

**Algunos Resultados Estadísticos:**

