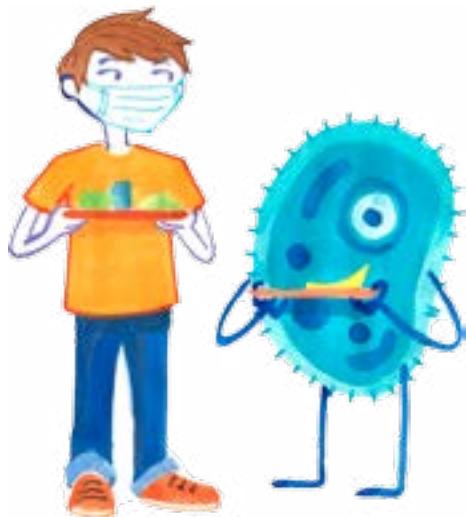


LAS ETA, ¿NI SIQUIERA CUANDO COMEMOS ESTAMOS SEGUROS?

Por: Juan Sebastián Sánchez Ocampo. Estudiante del grado décimo del Colegio de la UPB.

Dos jóvenes del grado 11 del Colegio de la UPB vienen desarrollando, desde el año anterior, un proyecto que se gesta desde las Cátedras de Investigación. Su esfuerzo y dedicación los ha llevado a grandes logros, a pesar del poco tiempo que llevan haciendo este proyecto.

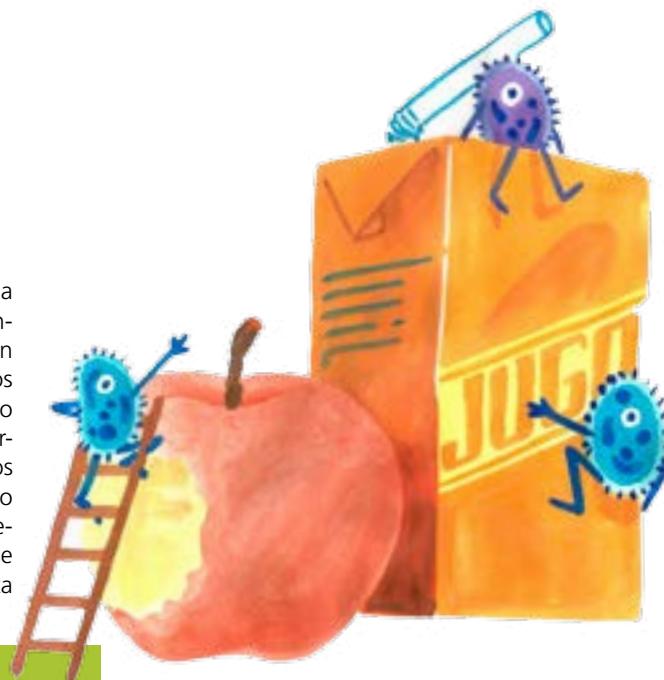


Hacia el mes de julio de 2016, Juan Camilo Botero Arcila y Tomás López González, que en ese entonces cursaban el grado décimo, comenzaron a gestar un proyecto de investigación que, con motivación y decisión propia, fue saliendo a flote y produjo inquietudes sobre las llamadas ETA.

Muchos se preguntarán ¿qué significan estas letras? Pues bien, estas son la representación de “Enfermedades de Transmisión por Alimentos”; de las cuales nadie está exento, ni siquiera en un ambiente que creemos que es tan sano como el Colegio.

“Hay muchos factores de riesgo, ninguno más importante que otro, todos pueden generar los mismos tipos de contaminación en los alimentos”, asegura Juan Camilo Botero Arcila, integrante del equipo de investigación.

Ambos estudiantes comenzaron en una etapa previa a investigar, no sobre las ETA, sino sobre los hongos, consignaron múltiple y variada información, pero ningún problema en específico para resolver. De esta manera, los estudiantes, encaminados por la sugerencia que les hizo el docente de la Cátedra de Investigación, Óscar Atehortúa Ríos, sobre investigar acerca del tratamiento de los alimentos, vieron que en las tiendas hay un mal manejo de productos, dineros, esterilización, aseo, etc. Y se dieron cuenta de que existe un protocolo para esto, pero se requieren más medidas de seguridad y protección. De esta situación real surgió la pregunta problematizadora.



Algunas de las bacterias que causan las enfermedades de transmisión por alimentos son: *Escherichia coli*, *Salmonella*, *Estafilococo aspergillus* y algunos hongos.

Ilustraciones: Juan Camilo Bermúdez Molina

A pesar de que este proyecto, tan arduamente trabajado, se encuentra aún en fase de construcción, ya han hecho parte de la I Feria de investigación en el Colegio de la UPB, en la que fueron ganadores y en el Encuentro de Semilleros de Investigación –Redecci– de la UPB, en el que ganaron con una calificación meritoria y tienen el aval para, próximamente, participar en la Red Colombiana de Semilleros de Investigación –Redcolsi– en el contexto departamental.

Aunque el proyecto es joven y queda camino para recorrer con él, los estudiantes y el docente ven esta investigación con demasiados deseos de progresar, y quieren generar, como producto final, un protocolo para el manejo de los alimentos, así como de utensilios, dinero y, como tal, la venta en los colegios. La idea es que pueda ser presentado ante la administración de la UPB o, quizá, llegar a implementarlo en los ámbitos municipal o regional, siempre con ganas de crecer.

FICHA TÉCNICA

Nombre del proyecto que da origen al artículo:

ETA en los alimentos de las tiendas del Colegio UPB

Palabras clave: ETA; Bacterias; Investigación; Alimentos; Protocolo

Grupo o semillero de investigación:

Cátedra de Investigación del Colegio de la UPB

Líder del proyecto:

Óscar Atehortúa Ríos

Correo electrónico:

oscar.atehortua@upb.edu.co