

Pero el problema no es solo externo. También importa qué tipo de formación y qué tipo de comunidad pedagógica ofrecemos a quienes quieren ser profesores. Formar docentes no es transmitir técnicas ni producir “recursos”, sino iniciar en una profesión ética, donde se aprende a mirar, escuchar, interpretar, sostener relaciones y construir mundo común. La formación requiere exigencia, sí, pero también hospitalidad, práctica real, tiempo y reflexión compartida. Aquí emerge una pregunta decisiva: ¿estamos realmente cuidando la profesión docente desde sus cimientos?

Carmen Gloria Garrido/ Unab

Altas temperaturas: ¿cómo prevenir enfermedades alimentarias?

Señora Directora:

El aumento de las temperaturas, sumado a los viajes y paseos propios del verano, que muchas veces implican el consumo de alimentos en entornos que no resguardan adecuadamente la seguridad alimentaria, puede aumentar el riesgo de contraer una enfermedad de transmisión alimentaria (ETA). Estas condiciones favorecen la rápida

proliferación de microorganismos patógenos, los cuales encuentran un ambiente óptimo de crecimiento en rangos de temperatura entre los 5 °C y 60 °C, conocida como la “zona de peligro”.

Durante períodos de mucho calor se intensifican prácticas de riesgo como la ruptura de la cadena de frío, la exposición prolongada de alimentos a temperatura ambiente y una higiene deficiente en la manipulación y el entorno. Alimentos de mayor vulnerabilidad incluyen carnes, pescados, mariscos, huevos, lácteos y preparaciones listas para el consumo.

Es fundamental mantener y transportar los alimentos en equipos que permitan conservar temperaturas iguales o inferiores a 5 °C, así como asegurar una cocción completa, alcanzando al menos 70 °C en el centro del alimento. Además, se debe evitar la contaminación cruzada mediante la adecuada separación de alimentos crudos y cocidos durante el transporte, reforzar el lavado de manos con agua y jabón, mantener la higiene previa de las superficies y proteger los alimentos de vectores, polvo y animales, procurando también el consumo oportuno de los productos perecibles.

Maria Pía Mardones/Udla