* Identificar dentro de las 5 prácticas de cuidado que abordamos en la primera unidad, aquella que menos llevas a la acción, con el fin de establecer planes de mejora, a través de una historia.

En un municipio muy pequeño y alejado del Quindío, se manejaba el restaurante escolar de las instituciones educativas allí activas, pero aquí tanto los profesores y trabajadoras del restaurante tenían muy poca información frente a la “medidas de preparación, manipulación, conservación y consumo de alimentos”, es decir, no tenían en cuenta los peligros físicos y por ello en las comidas aparecían plásticos, tornillos y otros elementos no comestibles, asimismo, no se percataban de los peligros químicos y no tenían buen almacenamiento de los alimentos, y por ultimo se observaban los peligros biológicos que estaban en el ambiente, como cabello etc.

Un día, después de que todos los niños consumieran su almuerzo empezaron a tener cólicos y dolores en el estómago, lo que conllevo a que cada uno de ellos, junto con sus acudientes se dirigieran al hospital para saber que tenían, y era que había un mal manejo del restaurante, de este modo, algunos ingenieros de alimentos al revisar la situación despidieron a todos los trabajadores y comunidad que hacía parte del restaurante y contrataron nuevo personal que tenían diferentes capacitaciones sobre el tema y manejaban mejor los alimentos.

Días después, los trabajadores antiguos empezaron a estudiar y se dieron cuenta que si se hubiesen capacitado mas al respecto nada hubiese pasado y los niños no se hubiesen enfermado. FIN