

**Universidad Central de Venezuela.
Facultad de Ciencias.
Escuela de Biología
Servicio Comunitario**

Título del Proyecto:

Siguiendo las “Cinco claves para la Inocuidad de los Alimentos” de la Organización Mundial de Salud (OMS), y educando en cuanto a las enfermedades transmitidas por alimentos, tomamos acción para prevenir y detectar la aparición de enfermedades infecciosas de origen alimentario.

Tipo de Proyecto:

El proyecto se enmarca en el área de salud, y tiene como finalidad divulgar la información contenida en el Manual “**Cinco Claves para la Inocuidad de los Alimentos**” (OMS, 2007), entre grupos de personas que interactúan en comunidades piloto específicas (seleccionadas a partir del listado de comunidades inscritas en el Servicio Comunitario de la Facultad de Ciencias); con la finalidad de orientarles en relación a los hábitos a seguir para garantizar la inocuidad de los alimentos, y concientizar en relación a la existencia de una responsabilidad personal en la prevención de enfermedades infecciosas de origen alimentario. Desde el punto de vista social, el presente Proyecto permitirá la interacción de los estudiantes de la U.C.V. con grupos de la población de diferentes edades, con la finalidad de intervenir desde el conocimiento científico en la modificación de hábitos no saludables; lo que redundará en beneficios a nivel personal y tendrá un efecto multiplicador dentro de las comunidades.

DESCRIPCION DEL PROYECTO.

PROBLEMA.

Las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs) constituyen uno de los problemas más importantes de salud pública a nivel mundial, tanto en países desarrollados como en vías de desarrollo, generando un estimado anual de millones de personas enfermas y miles muertas, debido al consumo de alimentos contaminados (WHO, 2012, FAO, 2013). Dentro de los principales síntomas vinculados a las ETAs, se ha señalado que la mayor parte de las diarreas

estarían asociadas a la ingestión de alimentos contaminados con microorganismos y/o sus toxinas, y en relación a este tema, destaca lo señalado por la OMS (2013) en cuanto a que las enfermedades diarreicas, corresponderían a la segunda mayor causa de muerte en niños menores de cinco años (con una mortalidad de 760 000 millones de niños cada año), situación que evidencia de manera clara, la gravedad del problema asociado a las ETAs.

Tomando en cuenta el origen de las ETAs, se precisa entonces abordar el problema desde el punto de vista de la inocuidad alimentaria, siendo de particular interés en el caso de las ETAs infecciosas, el aspecto asociado a la manipulación de alimentos, ya que generalmente, serán los manipuladores quienes representen el vehículo para la transmisión de los microorganismos (Molina y col, 2010, Valdivieso y col, 2006, Torres, 2008, WHO,2014). La afirmación precedente, encuentra respaldo en las investigaciones realizadas por diversos autores (Redmon y Griffith, 2004, Valdivieso y col, 2006, Mc. Carthy y col, 2007, Alerte y col, 2011, Meysenburg y col, 2014, WHO, 2014) quienes coinciden al señalar que las decisiones tomadas por el público en aspectos correspondientes a: consumo, almacenamiento y preparación de alimentos, distan mucho del comportamiento ideal, lo que ha facilitado la aparición de brotes con un importante un impacto, tanto en hogares como en establecimientos de servicio público.

Al evaluar las razones por las cuales los consumidores tienden a alejarse del comportamiento ideal, y en lo referente específicamente a ETAs infecciosas, se precisa considerar la actitud e interés de los consumidores frente al riesgo asociado a los alimentos contaminados por microorganismos, y dentro de este contexto, resulta interesante mencionar lo señalado por Shaw y col (2004), en cuanto a que factores tales como: tradición, hábitos, placer o restricciones financieras, tendrían mayor relevancia para los consumidores a la hora de tomar decisiones, que el riesgo asociado a los alimentos que consumen. Así, lo señalado por Shaw y col (2004), permite ilustrar de manera clara, las dificultades a enfrentar dentro de todo proceso dirigido a modificar los hábitos alimentarios.

En relación a lo antes expuesto y al considerar los factores que condicionan la resistencia a la modificación de los hábitos alimentarios, algunos autores Redmon & Griffith (2004) y Meysenburg y col (2014) han investigado en relación a: “la percepción del riesgo durante la preparación de los alimentos”; y al respecto, coinciden al señalar que existe una parcialidad de juicio optimista por parte de los consumidores, vinculada a una ilusión de control en el aspecto concerniente a la preparación de los alimentos. De esta forma, los consumidores actuarían obedeciendo a un falso sentido de confianza, que estaría asociado a la continua práctica de

comportamientos inseguros, introduciendo así el riesgo microbiológico durante la preparación de sus alimentos. Por esta razón, Meysenburg y col (2014) señalan la necesidad de incorporar programas de educación enfocados en los cambios que deben seguir los manipuladores de alimentos, y a optimizar el conocimiento en aspectos referentes a seguridad alimentaria, siendo esta una recomendación que se encuentra en total concordancia con lo señalado por la WHO (2012) y la FAO (2013), al resaltar el rol de la educación en el proceso de concientización de los consumidores, respecto a los problemas asociados a la inocuidad de los alimentos.

Lo anteriormente expuesto, evidencia la necesidad de unir esfuerzos a fin de atender el llamado realizado la OMS (2013) a los Estados Miembros, en cuanto a seguir desarrollando medidas preventivas sostenibles que incluyan programas educativos sobre inocuidad de alimentos, con la finalidad de despertar el interés de los ciudadanos en cuanto a los riesgos asociado a una incorrecta manipulación de los alimentos, y para brindar al consumidor las herramientas necesarias que le permitan identificar si está siendo víctima de un episodio de ETA. En esta dirección, ya son muchos los programas internacionales dirigidos a educar sobre los principios de manipulación segura de los alimentos, y actualmente, la WHO (2014b) y la OPS (2012) han señalado la necesidad de priorizar la transmisión de información hacia grupos de la población clasificados como vulnerables, dentro de los que estarían incluidos: mujeres embarazadas, mujeres encargadas del cuidado de niños de corta edad y niños en edad escolar entre otros.

INICIATIVAS SIMILARES O AFINES QUE PRECEDEN AL DESARROLLO DEL PROYECTO.

Dentro de las iniciativas dirigidas a transmitir los consejos básicos para mantener la inocuidad de los alimentos de manera sencilla (especialmente a los grupos prioritarios), encontramos como referencias y herramientas útiles para el trabajo a desarrollar en el presente Proyecto:

- La Campaña “Come Sano” promocionada por el Equipo Inocuidad y Calidad de los Alimentos de la Oficina Regional para América Latina y el Caribe de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). que contempla una serie de historietas tituladas “Pepita y Papa te enseñan a comer sano”. (FAO,2013 b)
- El programa “Fightbac” de la Alianza para la Educación sobre la Seguridad Alimentaria (Partnership for Foodsafety Education, 2010).

- Los programas del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (U.S.D.A.) dirigidos a padres y niños, tales como: “Déjame contarte como papá se enfermó”, el libro para colorear de la unidad móvil del U.S.D.A. (USDA, 2013, USDA, 2004), y el juego interactivo “The Food Safety Mobile is about to take a ride through Safe Food Park”
- La página web “Pregúntele a Karen” del Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria del U.S.D.A., que corresponde a una guía de conocimiento sobre manipulación y almacenamiento seguro de alimentos.
- Serie “La Lonchera” (Folleto C), que forma parte de una serie de folletos informativos elaborados en la Universidad de California; y dirigida a padres del Condado San Luis Obispo, quienes empaacan almuerzos para sus niños de edad pre escolar.

JUSTIFICACION DEL PROYECTO

Las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs), tienen efectos tanto directos como indirectos en las economías anuales de los países de las Américas, debido a que sobrecargan los sistemas de salud pública, causan enormes costos médicos y generan una pérdida importante de la productividad (FAO, 2014). En atención a esta situación, la WHO (2012) ha señalado que la causa de esta problemática, radicaría en una falta de conciencia dentro de la población en relación al efecto causado por el manejo inadecuado de los alimentos (manipulación, preparación y almacenamiento), y en consecuencia, dentro de las prioridades estratégicas señaladas por la FAO (2002, 2013) y WHO (2012) en el contexto alimentario, figurarían aspectos tales como: mejorar la capacidad para comunicar eficazmente los riesgos, y promover la educación al consumidor en aspectos referentes a inocuidad.

En lo que a la educación al consumidor refiere, la WHO (2014b) y la OPS (2012) han señalado la necesidad de priorizar la transmisión de información hacia los grupos de la población clasificados como vulnerables, los cuales estarían conformados por: mujeres embarazadas, mujeres encargadas del cuidado de niños de corta edad, niños en edad escolar, personal encargado de personas mayores y enfermos crónicos; y asimismo, dentro de este contexto, la OPS (2012) también ha señalado la necesidad de incluir los principios de manipulación segura de los alimentos en el currículo escolar; siendo este último punto un aspecto importante a destacar dentro del marco del presente Proyecto, ya que el mismo ha sido diseñado para su ejecución dentro de un ambiente estudiantil.

Dentro del proceso que contempla concienciar a los manipuladores en relación a la responsabilidad que tienen en el aspecto concerniente a la inocuidad alimentaria, destaca el trabajo realizado por la OMS desde los años 90, en la búsqueda de mecanismos que permitan brindar información al consumidor de manera clara y sencilla. De esta forma, como parte del trabajo realizado, surge el concepto de las cinco claves contenido en el Manual de la OMS (2007) titulado: “Cinco claves para la inocuidad de los alimentos”, en el que se exponen de manera clara, los principios básicos que toda persona deben conocer para prevenir la aparición de las ETAs. El Manual “Cinco claves para la inocuidad de los alimentos” de la OMS, ha sido traducido a 85 lenguas y empleado en los programas de educación de aproximadamente 100 países, lo que ha generado que miles de personas comprendan la importancia de adoptar medidas seguras durante la manipulación de alimentos, a fin de prevenir la aparición de enfermedades (WHO,2012).

Lo anteriormente expuesto, evidencia la importancia de participar de manera activa en el proceso que implica la transmisión de información asociada a inocuidad alimentaria, y en este sentido, atendiendo al exhorto realizado por WHO (2012) y OPS(2012) en cuanto a transmitir el conocimiento contenido en el Manual “Cinco Claves para la Inocuidad de los Alimentos” (OMS,2007) hacia los grupos prioritarios de la población, surge el presente Proyecto que contempla prestar el servicio comunitario en una Institución en la que funcionan una cantina-comedor (con personas encargadas de manipular alimentos para niños y jóvenes) y espacios académicos (con niños en edad pre escolar, jóvenes adolescentes y docentes), siendo de particular importancia dentro de los grupos de trabajo, el conformado por los jóvenes adolescentes, debido a que los mismos se encuentran en un periodo crítico para la adquisición de hábitos alimentarios, y para la configuración de un estilo de vida saludable.

El presente Proyecto se enmarca entonces dentro de varias de las acciones planteadas por la OPS (2012), al contemplar:

- La difusión a nivel escolar del Manual “Cinco Claves para la inocuidad de los alimentos” de la OMS.
- La transmisión de la información referente a aspectos de inocuidad de alimentos, hacia personas que clasifican dentro de los denominados grupos prioritarios (mujeres encargadas del cuidado de niños de corta edad, niños en edad escolar, etcétera).
- El entrenamiento de personas (prestadores del Servicio Comunitario) para transmitir el conocimiento a los grupos prioritarios.

En Venezuela, el Instituto Nacional de Higiene Rafael Rangel (INHRR), además de apoyar a la Dirección de Higiene de los Alimentos y a la Dirección de Epidemiología y Análisis Estratégico del Ministerio del Poder Popular para la Salud, en el análisis de muestras procedentes de todo el país, también trabaja en el aspecto educativo de manera conjunta con: el Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria, la Industria Alimentaria, las universidades nacionales, el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) y otros organismos del Estado, estructurando cursos dentro de los que destaca: El Diplomado de Vigilancia Sanitaria de los Alimentos, el cual tiene como propósito formar profesionales capaces de actuar dentro del sistema de información epidemiológica nacional (página web del INHRR, s/f), y en el aspecto divulgativo, el Boletín Epidemiológico Nacional del Ministerio del Poder Popular para la Salud, incluye información resumida en varios de sus números en relación a las ETAs y a aspectos de inocuidad, encontrándose dentro de este contexto, información referente a: Las cinco claves de la OMS para la preparación de alimentos (MPPS, 2013).

La ejecución del presente Proyecto en la Comunidad seleccionada, constituirá parte del aporte que se brinde desde la Universidad, al trabajo dirigido a crear conciencia dentro de la población, en relación a la importancia de practicar hábitos saludables que conlleven a garantizar la inocuidad de los alimentos preparados en el hogar y las escuelas, lo que tendrá repercusiones positivas para cada uno de los involucrados en aspectos tales como: salud, economía y productividad, y en el ámbito colectivo, tendrá una repercusión positiva para el sistema de salud pública y dentro del entorno laboral.

UBICACION.

Dentro de las comunidades pilotos que has sido seleccionadas, se encuentran: El Hospital San Juan de Dios, ubicado en la urbanización Valle Arriba, y el Colegio CEAPUCV, ubicado en Colinas de Bello Monte.

DURACION.

1 año

OBJETIVOS.**Objetivo principal:**

Contribuir a la difusión del mensaje de salud pública contenido en las cinco claves para la inocuidad de los alimentos, y brindar información en relación a las intoxicación alimentarias, a fin de prevenir por esta vía la aparición de enfermedades de transmisión alimentaria de origen infeccioso, y fomentar la práctica de los correctos hábitos de manipulación de alimentos en el hogar y las escuelas.

OBJETIVOS ESPECIFICOS.

- Diseñar y aplicar un componente de evaluación que permita medir el conocimiento inicial de los participantes, en relación a hábitos alimentarios y percepción del riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
- Formar capacitadores para transmitir el conocimiento a grupos de niños y jóvenes adolescentes.
- Asegurar la comunicación de riesgos y la promoción de hábitos alimenticios, mediante actividades adaptadas a grupos de personas de diferentes edades.
- Diseñar y aplicar un componente de evaluación, a fin de medir el impacto de las actividades educativas empleadas en el presente Proyecto.

ACTIVIDADES GENERALES A DESARROLLAR DURANTE LA EJECUCION DEL PROYECTO.

El profesor responsable del Proyecto visitará las instalaciones de las instituciones, realizará una entrevista inicial, y brindará información sobre objetivos y alcances del proyecto.

- El profesor responsable del Proyecto, acompañado por los estudiantes (prestadores del servicio comunitario), dictará una charla a los adultos de la Institución (donde se incluyen los encargados del comedor), a fin de transmitir el conocimiento asociado a las cinco claves para la inocuidad de los alimentos, y brindará información en relación a aspectos asociados al tema de las intoxicaciones alimentarias: Principales características y síntomas asociados a las enfermedades transmitidas por alimentos.
- El responsable del proyecto brindará a los estudiantes de la U.C.V. (prestadores del servicio comunitario) el material bibliográfico, así como la guía y supervisión necesaria para la elaboración de sus charlas, microproyecto y para el diseño de las actividades a realizar con los niños y adolescentes.
- Los estudiantes de la U.C.V. (prestadores del servicio comunitario) aplicarán una encuesta inicial a los adolescentes, a fin de evaluar sus hábitos alimentarios, y medir su percepción del riesgo a contraer intoxicaciones alimentarias.
- Los estudiantes elaborarán presentaciones dirigidas a informar a los jóvenes adolescentes, en relación a:
 - a) El mundo de los microorganismos, ubicuidad de los mismos y factores que facilitan o detienen su multiplicación.
 - b) Información contenida en el Manual titulado “Cinco Claves para la Inocuidad de los Alimentos”, de la Organización Mundial de la Salud.
- Los estudiantes de la U.C.V. (prestadores del servicio comunitario) estructurarán diferentes actividades (cuenta cuentos, juegos, obras de teatros o de títeres,

etcétera), dirigidas a transmitir a los niños del Pre escolar en forma clara y sencilla, la información concerniente al mundo microbiano, y a las 5 claves para la inocuidad de los alimentos.

- Los estudiantes de la U.C.V. (prestadores del servicio comunitario) diseñarán diferentes actividades (competencias, elaboración de trípticos, afiches, cuentos, calendarios, elaboración de calcomanías, etcétera), con el objetivo de interactuar con los niños, jóvenes adolescentes y docentes, a través de actividades creativas y recreativas que les permitan reforzar los conocimientos adquiridos durante las charlas y actividades educativas.
- Los estudiantes (prestadores del servicio comunitario) examinarán a los niños y adolescentes al finalizar las actividades contempladas dentro del servicio comunitario, y dejarán registro de los resultados obtenidos, para medir los conocimientos adquiridos y la efectividad de la inducción realizada.
- Los estudiantes prestadores del servicio comunitario elaborarán el informe final.

PARTICIPACION DE LOS PRESTADORES DEL SERVICIO COMUNITARIO.

Estudiantes de las escuelas de Biología de la Facultad de Ciencias de la U.C.V., y estudiantes de las otras facultades de la U.C.V. vinculadas al área de salud. También se contempla invitar a los estudiantes de la Escuela de Computación que deseen participar (desde la modalidad de pasantías), a apoyar en el diseño de juegos de computación que permitan afianzar el conocimiento contenido en las cinco claves para la inocuidad de los alimentos.

APRENDIZAJE DE LOS ESTUDIANTES.

Al participar en este Proyecto, los estudiantes de la U.C.V. prestadores del Servicio Comunitario, fortalecerán varias de las competencias requeridas durante su carrera, puesto que deberán:

Revisar material bibliográfico en el área de microbiología, específicamente en aspectos referentes a manipulación de alimentos y enfermedades de origen alimentario, con la finalidad de adquirir las herramientas necesarias para el debido diseño de: charlas, juegos y otras actividades contempladas en el presente Proyecto. Asimismo, para el diseño de tales actividades, los estudiantes deberán poner en práctica toda su capacidad creativa, a fin de garantizar que las mismas resulten atractivas para las comunidades (jóvenes y niños) hacia quienes están dirigidas.

Como parte del proceso que contempla el análisis de los resultados obtenidos en las encuestas aplicadas, los estudiantes estarán: recopilando información e identificando necesidades, con la finalidad de construir una visión inicial, que permita detectar las principales debilidades y puntos sobre los cuales se deberá trabajar con más énfasis durante el proceso enseñanza-aprendizaje. Asimismo, tomando en consideración que el Proyecto persigue la modificación de hábitos no saludables, los prestadores del servicio comunitario también deberán poner en práctica sus competencias persuasivas, a fin de lograr el impacto deseado, y que estaría enfocado en generar una real conciencia del problema dentro de las comunidades impactadas, a fin de garantizar por esta vía, la puesta en práctica de los hábitos correctos de manipulación de alimentos en sus actividades cotidianas.

Para finalizar, el prestador del servicio comunitario deberá interpretar los resultados y emitir juicios en cuanto a los alcances y logros obtenidos a partir de las actividades realizadas con las comunidades de trabajo, fortaleciendo de esta manera sus competencias intelectuales.

PARTICIPACION Y APRENDIZAJE DE LA COMUNIDAD.

Las comunidades aprenderán a identificar los riesgos asociados a una incorrecta manipulación de los alimentos, así como las consecuencias y repercusiones de los malos hábitos higiénicos sobre la salud personal y colectiva.

Dado que el proceso enseñanza – aprendizaje, se llevará a cabo a través de actividades que garanticen la participación activa de las comunidades, entonces, durante este proceso, se estará incentivando a los miembros de las comunidades a asumir un rol protagónico, que les preparará para actuar como agentes multiplicadores de la información en sus entornos inmediatos. De esta forma, los miembros participantes de las comunidades no sólo adquirirán conocimientos que los dirijan a asumir un estilo de vida saludable, en lo que a manipulación de alimentos refiere, sino que también, al reconocer su papel como agentes multiplicadores de una información particularmente importante en el área de salud, estarán desarrollando un sentimiento de satisfacción personal directamente vinculado al conocimiento adquirido.

RECURSOS REQUERIDOS PARA LA EJECUCION DEL PROYECTO.

- Alimentos o ingredientes alimentarios para hacer demostraciones sencillas (por ejemplo: frutas, canela, aceite, etcétera).
- Cartulinas, colores, marcadores, pinta dedos y telas (para elaborar juegos, títeres, calcomanías, etcétera).
- Disponibilidad de fotocopias para reproducir material de trabajo.

ORGANIZACIONES QUE FINANCIAN EL PROYECTO.

Se solicitará el apoyo a la Facultad de Ciencias U.C.V., en cuanto a los recursos requeridos para la ejecución del Proyecto, y que fueron descritos en el punto previo.

Responsable del Proyecto:

Profesora Luisa Elena Mejía Agüero.
Laboratorio de Procesos Fermentativos.
Instituto de Biología Experimental (IBE).Facultad de Ciencias.
Universidad Central de Venezuela.

Bibliografía.

- Alerte, V., Cortes, S., Diaz, J., Vollaire, J., Espinoza, M.E., Solari, V., Cerda, J., Torres, M (2011) “Brotos de enfermedades transmitidas por alimentos y agua en la Region Metropolitana, Chile (2005-2010)”. Rev. Chil Infect 29 (1):26-31.
- Azevedo I., Albano, H., Silva, J., Teixeira, P (2013) “Food Safety in the domestic environment” Food Control 37:272-276.
- **Bloomfield, S., Exner, M., Signorelli, C., Nath, K., Scott, E. (2012) “The Chain of infection transmission in the home and everyday life setting, and the role of hygiene in reducing the risk of infection. Disponible en: <http://www.ifh-homehygiene.org/recent-publications-infection-transmission?OpenForm=>**
- FAO (2002) Codex Alimentarius. Joint FAO/WHO Food Standards Programme. (Libro en línea) ISSN 1020-2579. Disponible: <http://www.fao.org/docrep/005/y1579s/y1579s02.htm#TopOfPage>
- FAO (2013) “Inocuidad de los alimentos” En Temas (página web en línea). Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Disponible en: <http://www.rlc.fao.org/es/temas/inocuidad>
- FAO (2013 b) Campana de Comunicación Come Sano (página web en línea). Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe. Santiago de Chile. Disponible en: <http://www.rlc.fao.org/es/temas/inocuidad/come-sano/>
- FAO (2014) “A partir de un programa de tutorías se elaboran nuevas directrices para luchar contra las enfermedades transmitidas por alimentos” En En acción (página web en línea) Disponible: <http://www.fao.org/in-action/mentoring-programme-leads-to-new-guidelines/es/>
- INHRR (s/f) Diplomado de Vigilancia Sanitaria de los Alimentos En Docencia e Investigación (página web en línea) Ministerio del Poder Popular para la Salud. Gobierno Bolivariano de Venezuela. Disponible: http://www.inhrr.gob.ve/diplomados_id.php (consulta: 20, Enero 2014)

- Mc Carthy, M., Brennan, M. Kelly, A.L., Ritson, C., de Boer, M. Thompson, N (2007) "Consumer awareness and perception to food safety: A consumer analysis" Food Quality and Preferences 18: 205-217.
- Meysenburg, R., Albrecht, J., Litchfield, R., Ritter-Gooder, P. (2014) "Food safety knowledge, practices and beliefs of primary food preparers in families with Young children. A mixed methods study" Appetite 73:121-131.
- MPPS (2013) "Boletín Epidemiológico". En Editorial. Semana Epidemiológica Nro.08. 17 al 23 de febrero del 2013. Año de Edición LXII. Ministerio del Poder Popular para la Salud. Gobierno Bolivariano de Venezuela.
- Molins, R (2007) "El costo invisible de las enfermedades transmitidas por alimentos" (Documento en línea) Comunica Edición Nro 1, II Etapa, Enero-Abril. Dirección de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad de Alimentos - IICA. Disponible: <http://infoagro.net/programas/Sanidad/pages/temasActualidad/temas/CostoEnfermedades.pdf>
- Molina, N, Millán, B, Araque, M (2010) "Indicadores de calidad sanitaria y fenotipificación de Salmonella entérica aislada de pollo crudo comercializado en el área urbana de Venezuela" Infectio 14(3):174-185.
- OMS (2007) "Manual sobre las Cinco Claves para la Inocuidad de los Alimentos" (Libro en línea). ISBN 978 92 4 359463 7. Organización Mundial de la Salud Francia. Disponible en: http://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/manual_keys_es.pdf (consulta: 2014, Enero 01)

- OMS (Abril, 2013). “Enfermedades diarreicas”. Nota Descriptiva Nro. 330 En Centro de Prensa (Documento en línea) Organización Mundial de la Salud. Disponible: <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs330/es/>
- OPS (2012) “Plan Regional de Cooperación Técnica en Inocuidad de Alimentos de la OPS. *Estrategia regional de inocuidad de alimentos y prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos para las Américas (2013-2017)*” (Documento en línea). 6ª Reunión de la Comisión Panamericana de Inocuidad de Alimentos (COPAIA 6). Item 5 de la Agenda Provisional. Organización Panamericana de la Salud Santiago de Chile. Disponible: en: [http://ww2.panaftosa.org.br/copaia6/dmdocuments/COPAIA6\(5\)%20esp.pdf](http://ww2.panaftosa.org.br/copaia6/dmdocuments/COPAIA6(5)%20esp.pdf)
- Pacheco, A (2003) “Mascotas en los hogares: enfermedades de los niños adquiridas por convivencia con animales” *Enfermedades Infecciosas y Microbiología* 23(4):137-148.
- Partnership for Foodsafety Education (2010) “Fight back for kids” En For Kids. (página web en línea). Disponible: <http://www.fightbac.org/kids>
- Redmon, E. y Griffith, C. (2004) “Consumer perceptions of foods safety risk, control and responsibility”. *Appetite* 43:309-313.
- Shaw, A. (2004). “Discourses of Food Risk in lay accounts of microbiological safety and BSE: a qualitative interview study”. *Health Risk and Society* 6(2),151-171

- Torres, M (2008) “Evaluación microbiológica y detección de enterotoxinas estafilocóccicas en ensaladas de moluscos y vegetales”. FCV-LUZ XVIII (6):739-744.
- United State Departament of Agriculture (USDA) (2004) “Libro para colorear” (Libro en línea) Unidad Móvil de la USDA. Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos. Departamento de Agricultura de los Estados Unidos. Disponible:http://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/db9dbc94-62c3-4df3-baa5-d1db02385749/Mobil_Coloring_Book_SP.pdf?MOD=AJPERES
- United State Departament of Agriculture (USDA) (29 Julio, 2013) “¡Déjame Contarte como papa se enfermó!” (Documento en línea) Departamento de Agricultura de los Estados Unidos. Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos Disponible: <http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/informational/enespanol/hojasinformativas/manejo-adeecuado-de-alimentos/dejame-contarte-como-papa-se-enfermo/dejame-contarte-como-papa-se-enfermo>
- United State Departament of Agriculture (U.S.D.A.), Food Safety and Inspection Service “ Preguntele a Karen” Disponible en: <http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/informational/en-espanol/preguntele-a-karen>
- United State Department of Agriculture (U.S.D.A.) “The Food Safety Mobile is about to take a ride through SAFE FOOD PARK” Disponible en: <http://www.fsis.usda.gov/Oa/foodsafetymobile/mobilegame.swf?redirecthttp=true>
- Universidad de California, División de Agricultura y Recursos Naturales (2004) “Serie La Lonchera” Folleto C, Publicación 8109-S. Disponible en: <http://anrcatalog.ucdavis.edu/>
- Valdivieso, N., Villalobos, N., Martínez, R. (2006) Evaluación microbiológica en manipuladores de alimentos de tres comedores públicos en Cumana- Venezuela. Revista de la Sociedad Venezolana de Microbiología 26:95-100.
- WHO (2012, Octubre 23) “Prevention of food borne diseases: Five keys to safer food. En Food Safety Programmes” (página web en línea) World Health Organization. Disponible: <http://www.who.int/foodsafety/consumer/5keys/en/>

- WHO (2014) “Consumer education”. En Food Safety Programmes (página web en línea). World Health Organization Disponible: <http://www.who.int/foodsafety/consumer/en/>
- WHO (2014b) “Foodborne disease” En Food Safety Programmes (página web en línea) World Health Organization. Disponible: http://www.who.int/foodsafety/foodborne_disease/en/
- Witt, V. & Reiff, F. (1996) La desinfección del agua a nivel casero en zonas urbanas, marginales y rurales. Publicaciones CEPIS. Organización Panamericana de la Salud. Washington D.C.