



Mantenga la calma, manipule la comida de manera segura:

Implicaciones del COVID-19 en la inocuidad alimentaria para educadores de extensión

Yaohua Feng

*Profesora asistente,
Departamento de Ciencia
Alimentaria,
Universidad de Purdue*

Traducido por Lía Rosa

*Estudiante de pregrado,
Departamento de
Agroindustria Alimentaria,
Escuela Agrícola
Panamericana, Zamorano.*

Introducción

Con más de 150,000 casos confirmados a nivel mundial, la Organización Mundial de la Salud (OMS) declaró el COVID-19 como una pandemia. Al momento en que se escribió este artículo, ha habido más de 3,000 casos confirmados y más de 50 muertes en los EE. UU. A medida que la pandemia de COVID-19 continúa evolucionando, las universidades y las empresas están enseñando y haciendo negocios en línea cada vez más. Las organizaciones comunitarias han cancelado eventos y reuniones en medio de titulares que informan que las tiendas "se están quedando sin desinfectantes para manos y papel higiénico." Mientras que algunos dicen que las personas están exagerando, otros dicen que estas medidas de precaución deberían haberse tomado antes. En un relativo vacío de conocimiento sobre el virus,

es comprensible cómo la paranoia y el miedo pueden extenderse a través de las comunidades.

Sin embargo, se pueden dar pequeños pasos en áreas particulares de la salud pública. Las acciones higiénicas que reducen el riesgo de enfermedades transmitadas por los alimentos también pueden reducir el riesgo de otros virus. En particular, ¿qué deben hacer los consumidores para mantener sus alimentos seguros durante esta pandemia? El objetivo de este artículo es

1. Examinar las mejores prácticas de inocuidad alimentaria para consumidores en diferentes escenarios
 - Escenario 1: Comprar en un supermercado;
 - Escenario 2: Ser una persona con mayor riesgo;
 - Escenario 3: Estar en cuarentena

2. Explorar las estrategias de comunicación de inocuidad alimentaria del consumidor durante estos momentos estresantes.

COVID-19 y su comida. Actualmente, no existe literatura revisada por pares que examine la capacidad del COVID-19 de mantenerse infeccioso en los alimentos. El manejo adecuado es especialmente importante si las gotas en el aire que transportan el virus aterrizan en alimentos listos para el consumo. Con prácticas adecuadas de manipulación segura de los alimentos, los consumidores pueden ganar confianza.

La inocuidad alimentaria es importante siempre, ya sea que haya un brote o no. Los consumidores han expresado su preocupación por las implicaciones en la inocuidad alimentaria de la pandemia. La inocuidad alimentaria es vital, independientemente si hay una pandemia o no. Las prácticas simples y cotidianas que protegen contra las enfermedades transmitidas por los alimentos también son importantes para proteger contra el COVID-19. Esas prácticas incluyen

- Lavado de manos adecuado,
- Limpieza y desinfección de superficies de contacto,

Un publicación reciente de Extensión, por [Feng \(2020\)](#), describió en detalle las prácticas mencionadas arriba.

1. Examinar las mejores prácticas de inocuidad alimentaria para consumidores en diferentes escenarios.

Escenario 1: Comprar en un supermercado. Cuando planifique un viaje al supermercado, prepárese para evitar la contaminación cruzada. Aquí hay algunos puntos a seguir:



- Desinfecte el carro de compra y los mangos de la canasta antes y después de su uso. Muchas tiendas de comestibles tienen toallitas desinfectantes cerca de la entrada. Si lleva a un niño pequeño a la tienda, limpie y desinfecte el asiento con solapa para niños y otras áreas que el niño pueda tocar.
- Use una bolsa de plástico de un solo uso para los paquetes de carne. Aunque no es específico para la prevención del COVID-19, la investigación ha demostrado que reduce el riesgo de contaminación cruzada por patógenos transmitidos por los alimentos.
- Limpie y desinfecte los paquetes de alimentos con vida de anaquel estable y alimentos listos para consumir, incluidos alimentos enlatados, bebidas y artículos empacados como papas fritas y galletas saladas. Esto puede ayudar a evitar la posible contaminación cruzada de cliente a cliente a través del contacto del empaque.
- Lave y desinfecte las bolsas de supermercado reutilizables con frecuencia. Como precaución general, use bolsas separadas para la carne cruda y los alimentos listos para comer.
- Use toallitas desinfectantes en superficies de alta frecuencia de contacto por las manos, como manijas de puertas, pinzas para barra de ensaladas y mostradores de caja.
- Lavarse y desinfectarse las manos después de comprar comestibles, ya sea conduciendo un automóvil personal o usando el transporte público.



Escenario 2: Ser una persona con mayor riesgo. Las personas con mayor riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos, o un cuidador de tales individuos, deben tener más cuidado con las enfermedades transmitidas por alimentos. Los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de EE. UU., *CDC*, **enumeran la población con mayor riesgo**

para el COVID-19 como adultos mayores e individuos con enfermedades crónicas, como enfermedades pulmonares, enfermedades cardíacas y diabetes (Centros para el Control y Prevención de Enfermedades, 2020c).

Las personas que corren un alto riesgo de contraer una enfermedad transmitida por los alimentos incluyen mujeres embarazadas, niños de 5 años o menos, adultos de 55 años o más, personas con sistemas inmunológicos debilitados (aquellas que reciben quimioterapia, están infectados por el VIH o son pacientes de trasplante de órganos) y personas con diabetes. Si una persona se enferma, puede ser más susceptible a las enfermedades transmitidas por los alimentos tradicionales, por lo que se debe prestar especial atención a la cocción y el enfriamiento adecuados, así como a la higiene.

Las mejores prácticas para individuos con mayor riesgo. Evite comer alimentos crudos. Puede ser desafiante pedirles a las personas que no coman los alimentos que aman. La elección de alimentos está influenciada por muchos factores sociales, culturales y ambientales. La leche cruda y el queso blando hechos con leche cruda se asociaron con varios brotes transmitidos por alimentos (Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades, 2019; Administración de Alimentos y Medicamentos de EE. UU., 2018). También se descubrió que los brotes crudos, los hongos, las frutas y las verduras son fuentes de patógenos transmitidos por los alimentos que enferman a las personas (Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades, 2020b, 2020c; Administración de Alimentos y Medicamentos de los EE. UU., 2020a, 2020b). Para mantener una dieta nutritiva y segura, elija alimentos que pueda cocinar o que sean procesados para reducir posibles patógenos. Los ejemplos incluyen vegetales enlatados y fruta enlatada en jugo 100% de fruta.

- Elija leche pasteurizada y jugo. Muchas tecnologías de procesamiento de alimentos que pueden matar a los patógenos, incluido el tratamiento térmico ultra alto, los procesos de alta presión y la irradiación (Arnold, Yang, Boyer y Saunders, 2019). Esas tecnologías pueden mejorar la seguridad alimentaria y retener el valor nutricional.

Escenario 3: Estar en cuarentena. La cuarentena es una estrategia preventiva para separar y restringir el movimiento de las personas que estuvieron expuestas a patógenos para ver si están infectadas (Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades, 2020a). Evitar la contaminación cruzada es esencial durante la cuarentena. Si los individuos están en cuarentena,

- Manténgase en un cuarto específico y use un baño separado, si vive con otros.

- No prepare comida para otros.
- Separe utensilios, tazas y platos de otros miembros de la casa.
- Limpie y desinfecte utensilios, tazas y platos usados.

2. Estrategias de comunicación de inocuidad alimentaria para educadores de extensión. La pandemia del COVID-19 ha planteado problemas de salud entre los consumidores. La siguiente figura muestra una creciente necesidad de educación sobre inocuidad alimentaria, especialmente para las personas de alto riesgo y sus familiares / cuidadores. Comprender el comportamiento y el cambio de comportamiento puede ayudar a los educadores de extensión a desarrollar estrategias de comunicación efectivas para su audiencia.

Para conocer las mejores prácticas de desinfección, consulte la publicación reciente del USDA.

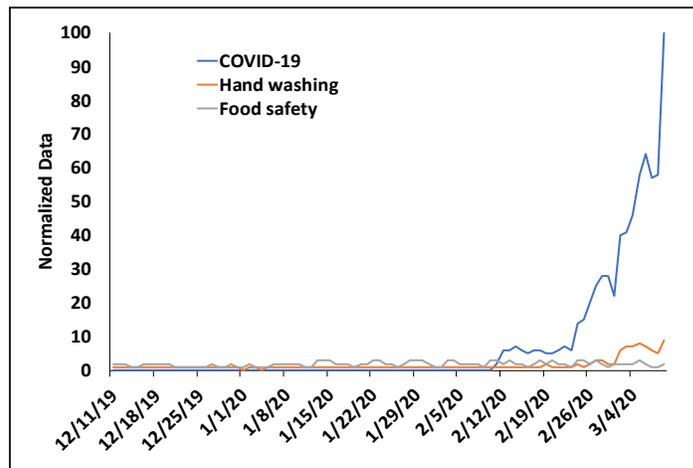


Figura 1. Datos normalizados semanales de interacciones de búsquedas en la web relacionadas con "COVID-19", "Lavado de manos" y "Seguridad alimentaria" recuperados de Google Trends del 11 de diciembre de 2019 al 11 de marzo de 2020 en los Estados Unidos. El 11 de marzo de 2020, el autor realizó una búsqueda en Google Trends (Google Inc, Menlo Park, CA, EE. UU.), que es un sistema gratuito basado en la web que rastrea el volumen de búsqueda en la web en términos de búsqueda. El eje Y es el volumen de búsqueda relativo, que se calcula como el porcentaje de consultas relacionadas con un término particular para una ubicación y un período de tiempo determinados. La cifra se normaliza como el mayor porcentaje de consultas de ese término en las series de tiempo y se presenta en una escala de 0 a 100.

La línea azul representa el volumen de búsqueda por "COVID-19"; la línea naranja representa el volumen de búsqueda por "lavado de manos"; la línea gris representa el volumen de búsqueda por "inocuidad alimentaria".

Los anuncios en las noticias pueden influir en las búsquedas de Internet de los consumidores. El autor realizó una búsqueda en Google News para interpretar los posibles factores que afectan algunos cambios significativos que se muestran en la figura anterior.

- 12/02/20: La OMS nombra al nuevo coronavirus COVID-19. Hubo un incremento significativo en el volumen de la búsqueda de "COVID-19".
- 25/02/20: Los CDC informan que "Los estadounidenses deberían de prepararse para la propagación del coronavirus en las comunidades en todo el país" Hubo otro incremento significativo en el volumen de búsqueda de "COVID-19".
- Después del 25/02/2020: a medida el número de casos incrementa, el volumen de búsqueda de "COVID-19" surgió.

Sin embargo, solo hubo un **ligero incremento** en el volumen de búsqueda por "lavado de manos" en el 4 de marzo de 2020, y **ningún cambio** en el volumen de búsqueda de los consumidores por "inocuidad alimentaria".

Iniciar con lo básico. La comunicación del consumidor en relación al lavado de manos y la inocuidad alimentaria no es un tema nuevo. Durante la pandemia del COVID-19, la comunicación con los consumidores aún debe comenzar con lo básico. El conocimiento no siempre se traduce en comportamiento. Los consumidores piensan que saben cómo y cuándo lavarse las manos, pero cuando se observa, solo el 35% se lavaron las manos antes de la preparación de la comida (Bruhn, 2014) y no se lavaron las manos adecuadamente el 97% del tiempo (USDA, 2018). Del mismo modo, muchos sabían que los alimentos deberían cocinarse a cierta temperatura, pero cuando se observaron, menos del 5% usaron termómetros de alimentos (Feng y Bruhn, 2019). La información sobre el lavado de manos y la manipulación segura de alimentos puede mejorar la higiene personal del consumidor y puede entregarse junto con la información y las prácticas de prevención del COVID-19.

Sesgo de optimismo. La educación y comunicación sobre inocuidad alimentaria puede ser un desafío cuando el público no está motivado. Identificar y centrarse en los momentos de enseñanza para los consumidores es un componente clave para un programa eficaz. Muchos consumidores perciben que su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos es mucho menor en comparación con otros. Esto podría deberse al sesgo de optimismo de los consumidores, que es la diferencia entre las expectativas y la probabilidad real de una situación. Cuando las expectativas son más favorables que el resultado real, el sesgo es "optimista" (Sharot, 2011). Al desarrollar materiales de comunicación, considere el sesgo de optimismo. Las estrategias incluyen el refuerzo de la tasa de infección y el uso de formatos de entrega de historias para ayudar a los consumidores a relacionar los casos de infección con ellos mismos.

Practicar y repetir. Los consumidores obtienen información de varias fuentes, y la inocuidad alimentaria puede no ser percibida como un problema de salud. El desafío del educador es cambiar el comportamiento del consumidor y retener esos cambios de comportamiento. Hay estrategias que pueden abordar esos desafíos. La integración de modelos de cambio de comportamiento al desarrollar y evaluar programas puede ayudar a mejorar y rastrear los cambios de comportamiento. Una de las teorías de cambio de comportamiento comúnmente utilizadas, La Teoría del Comportamiento Planificado, plantea la hipótesis de que la intención de comportamiento de un individuo está influenciada por las actitudes de la persona sobre el comportamiento, el control del comportamiento percibido y las normas subjetivas (Ajzen, 1991). El "control de comportamiento percibido" se refiere a la dificultad de realizar un comportamiento debido a la falta de autoeficacia de un individuo para realizar el comportamiento. *Por lo tanto, la primera estrategia es integrar la "práctica" en la comunicación con el consumidor.* Las prácticas, como las tareas para llevar a casa, pueden ayudar a aumentar el control del comportamiento percibido del individuo. La segunda estrategia es "repetir" y enseñar en sesiones de "tamaño de bocado". La revisión periódica de la información en lugar de una sesión de estudio prolongada e intensa puede mejorar la retención del conocimiento.

Conclusión

La pandemia del COVID-19 ha agregado más presión tanto a los consumidores como a los educadores de salud. Es necesario que los educadores de extensión desarrollen programas para abordar las implicaciones en la inocuidad alimentaria de este brote no transmitido por alimentos. Las acciones higiénicas que reducen el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos también reducen el riesgo del virus. Este artículo proporciona las mejores prácticas de seguridad alimentaria para los consumidores en diferentes escenarios y explora las estrategias de comunicación de inocuidad alimentaria de los consumidores durante la pandemia del COVID-19.

Agradecimientos

Quiero expresar mi sincero agradecimiento a los revisores y editores. Este proyecto fue parcialmente apoyado en parte por la Iniciativa de Investigación Agrícola y Alimentaria (AFRI) Subvención Competitiva 2017-67012-29159 y el Proyecto Hatch 1016049 del Instituto Nacional de Alimentos y Agricultura del USDA.

Referencias

- Ajzen, I. (1991). The theory of planned behavior. *Organizational behavior and human decision processes*, 50(2), 179-211.
- Arnold, N., Yang, L., Boyer, R., & Saunders, T. (2019). How is pasteurization used to process food? *Virginia Cooperative Extension*.
- Bruhn, C. M. (2014). Chicken preparation in the home: an observational study. *Food Protection Trends*, 34(5), 318-330.
- Centers for Disease Control and Prevention. (2019). CDC food safety alert: *Brucellosis* exposures from raw milk. Retrieved from <https://www.cdc.gov/media/releases/2019/s0211-brucellosis-raw-milk.html#:~:text=>
- Centers for Disease Control and Prevention. (2020a). About Quarantine and Isolation. Retrieved from <https://www.cdc.gov/quarantine/quarantineisolation.html>
- Centers for Disease Control and Prevention. (2020b). Outbreak of E. coli infections linked to romaine lettuce. Retrieved from <https://www.cdc.gov/ecoli/2019/o157h7-11-19/index.html>
- Centers for Disease Control and Prevention. (2020c). People at Risk for Serious Illness from COVID-19. Retrieved from <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/specific-groups/high-risk-complications.html>
- Deering, A., Chang, J. W., Galagarza, O. A., & Monroe, S. (2019). Home food safety: Use of readily available sanitizers on cantaloupes. *Purdue Extension*.
- Feng, Y. (2020). Coronavirus prevention and food safety implications. *Purdue Extension*.
- Feng, Y., & Bruhn, C. M. (2019). Motivators and barriers to cooking and refrigerator thermometer use among consumers and food workers: A review. *Journal of Food Protection*, 82(1), 128-150.
- Sharot, T. (2011). The optimism bias. *Current biology*, 21(23), R941-R945.
- U.S. Department of Agriculture. (2018) Food Safety Consumer Research Project: Meal Preparation Experiment Related to Thermometer Use. Retrieved from <https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/1fe5960e-c1d5-4bea-bccc-20b07fbfde50/Observational-Study-Addendum.pdf?MOD=AJPERES>
- U.S. Food & Drug Administration. (2018). Global Garlic Inc. recalls Queso Fresco/ whole milk cheese because of possible health risk. Retrieved from <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/global-garlic-inc-recalls-queso-fresco-whole-milk-cheese-because-possible-health-risk>
- U.S. Food & Drug Administration. (2020a). Outbreak investigation of E. coli 0103: Clover sprouts. Retrieved from https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-e-coli-o103-clover-sprouts-february-2020?_ga=2.228450525.1304498000.1584026851-1854895132.1580486290
- U.S. Food & Drug Administration. (2020b). Outbreak investigation of Hepatitis A: Fresh conventional blackberries Retrieved from https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-hepatitis-fresh-conventional-blackberries-december-2019?_ga=2.166136062.1304498000.1584026851-1854895132.1580486290