

¿QUÉ PENSAMOS LOS DOMINICANOS SOBRE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA?

Estudio de las percepciones y conocimientos
sobre los riesgos en los alimentos

Dr. Paul Ebner, MSc. Silvia Tortosa, *Dr. Silvia J. R. Vargas*

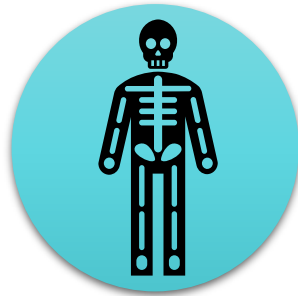


rodrigsj@purdue.edu

Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)

600,000,000 ETA al año

1 de cada 10 personas - nivel mundial



420,000 muertes por año

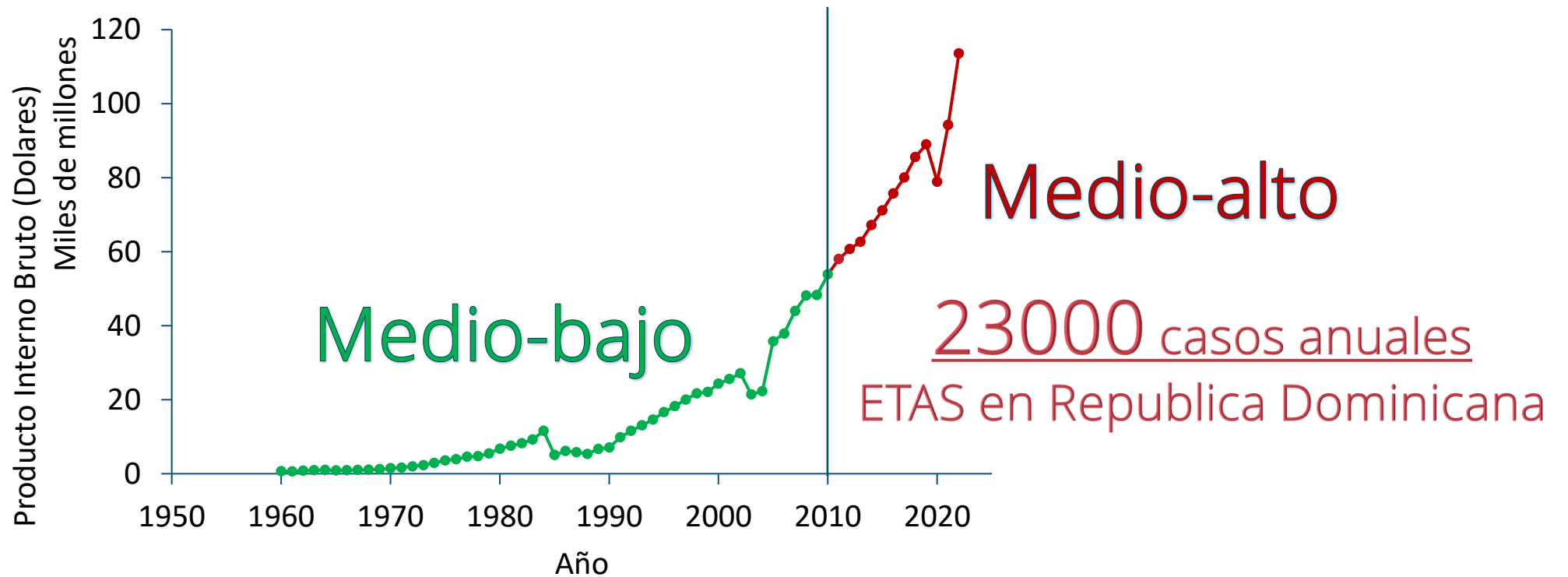
7,5% de todas las muertes al año

**120,000 muertes en niños
< 5 años**

30% de la muertes caudas por ETAS



Relación entre economía y ETA en República Dominicana



El estudio busca...

Establecer las razones (causas) por las cuales las prácticas de inocuidad alimentaria, no son implementadas en la República Dominicana



The diagram consists of a large teal bracket under the text above, pointing down to the title 'Teoría de la conducta'. Below the title is a large teal curved arrow pointing from left to right. Under the left side of the arrow is the text 'Adopción practicas de inocuidad' and under the right side is 'Cambio de comportamiento'.

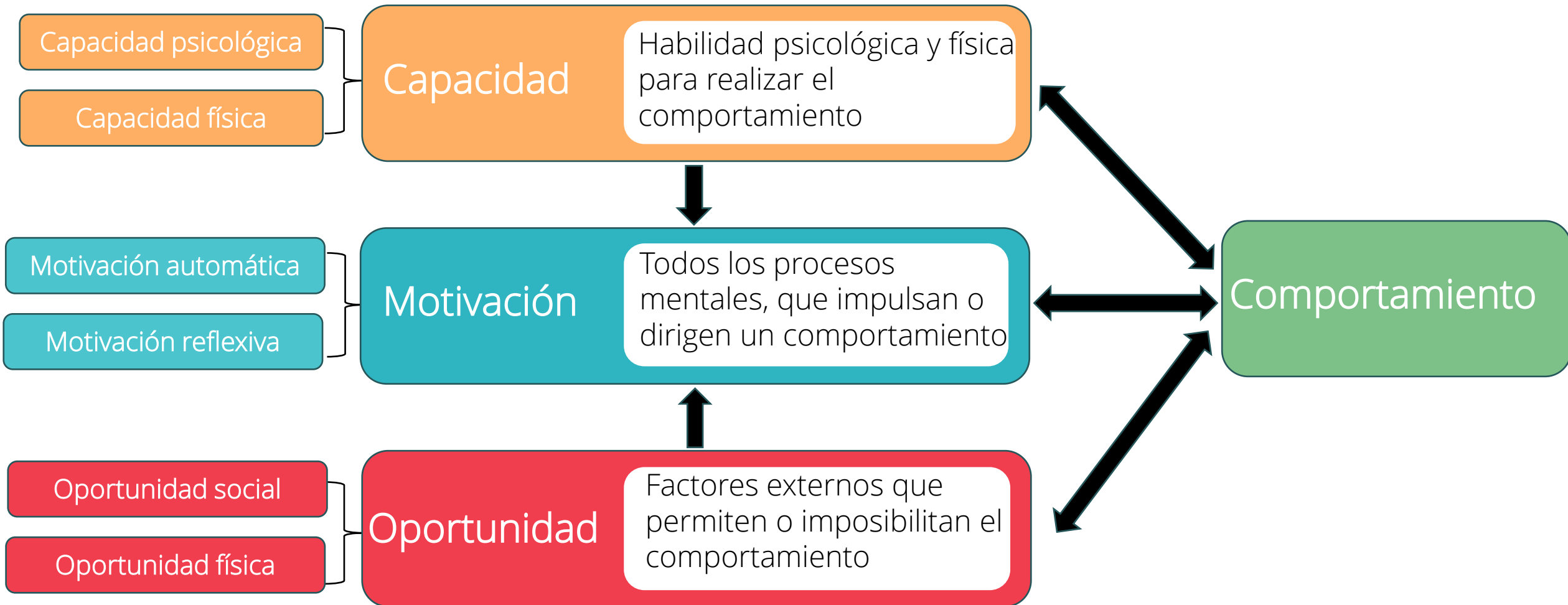
Teoría de la conducta

Adopción
practicas de inocuidad

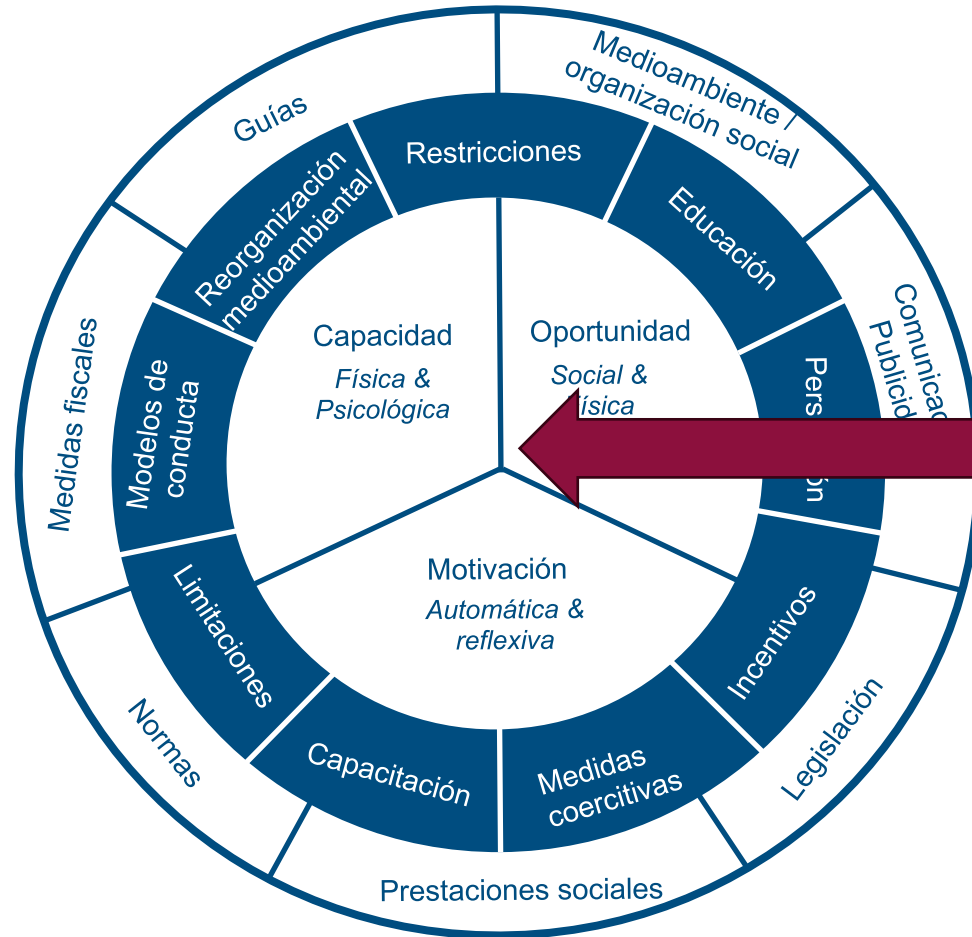
Cambio de
comportamiento

- Lavarse las manos antes y después de tocar los alimentos
- Evitar un alimentos conocido por ser de "alto riesgo"
- Implementar un sistema de gestión de calidad (HACCP, BPM, etc.)

Modelo COM-B

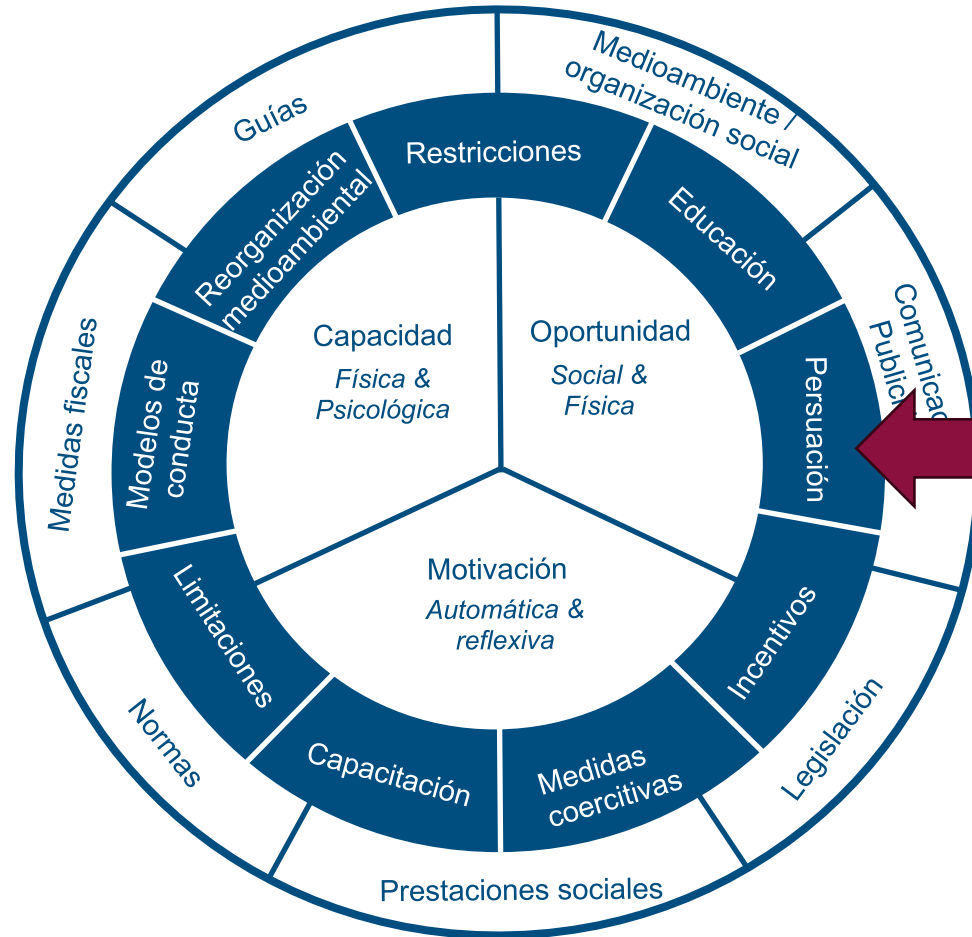


El estudio busca...



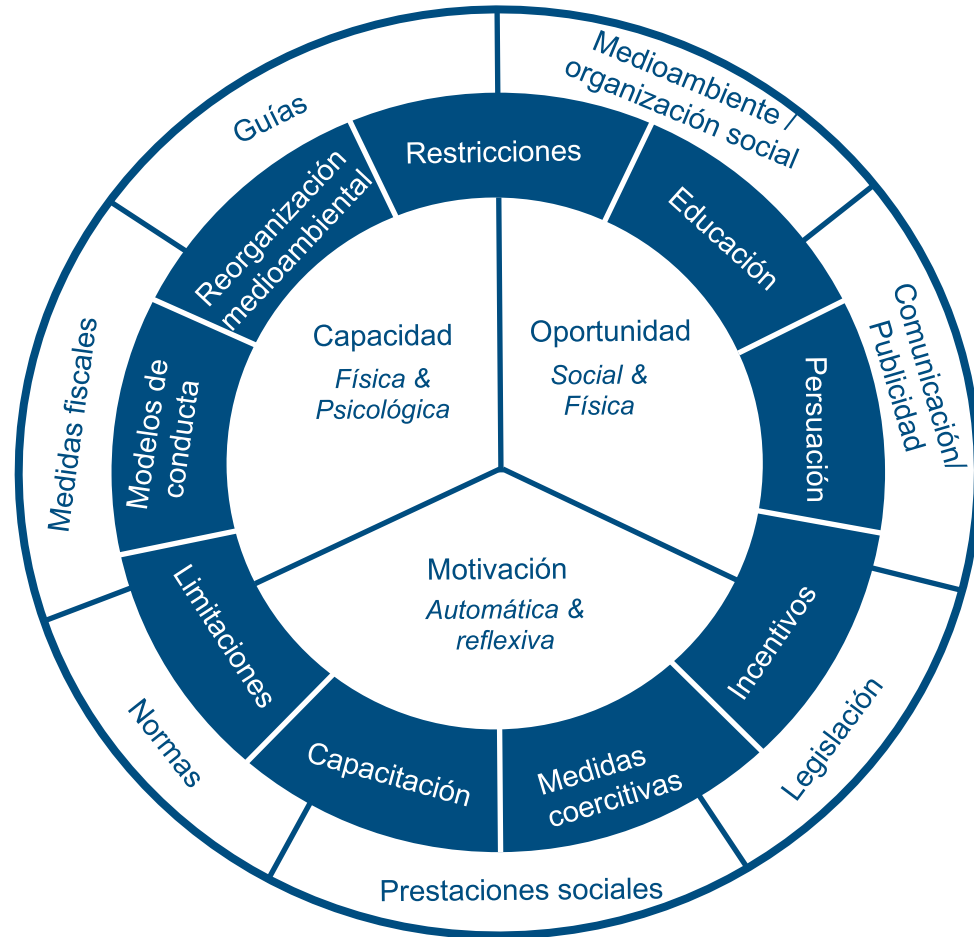
Fuentes de comportamiento

El estudio busca...



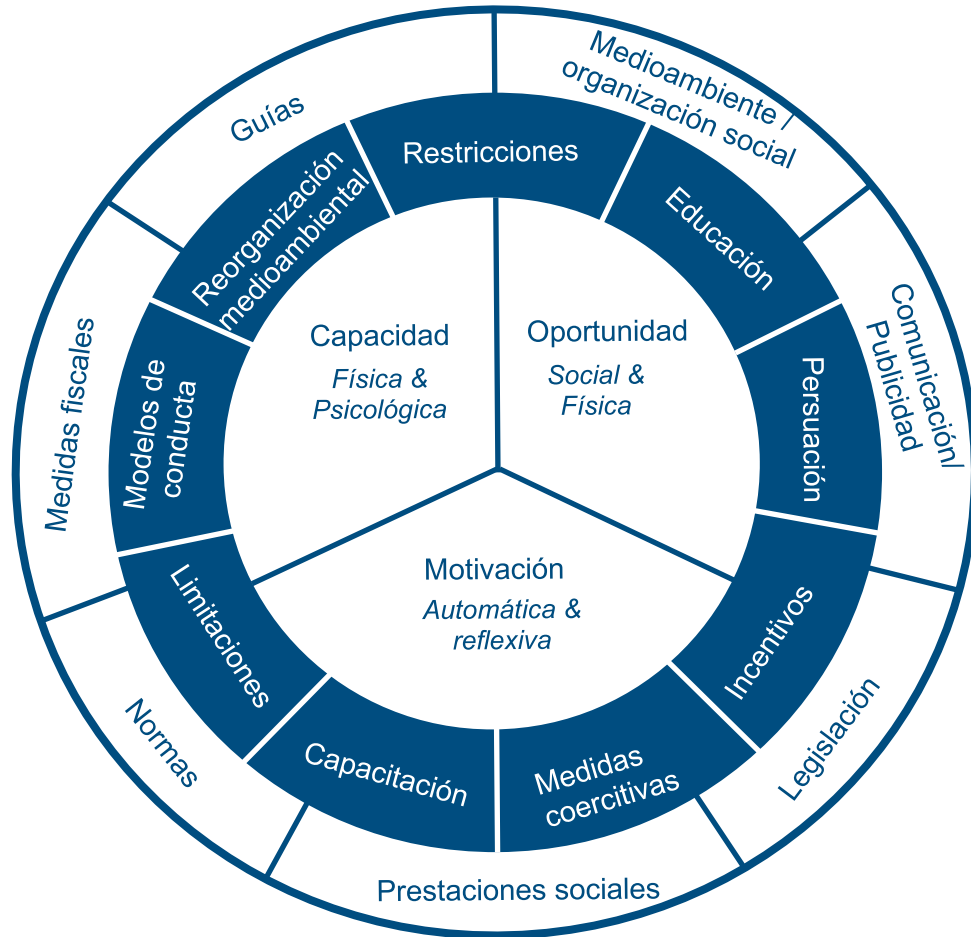
Intervenciones de cambio de comportamiento

El estudio busca...



Directivas / políticas para la intervención

El estudio busca...



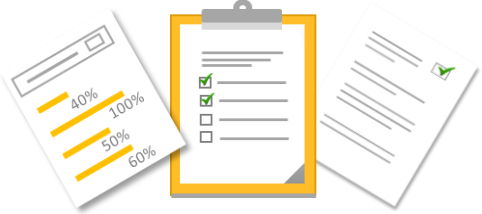
1

Comprender las barreras (la capacidad, la oportunidad y la motivación) de los consumidores y manipuladores de alimentos de RD para adoptar comportamientos de inocuidad alimentaria

2

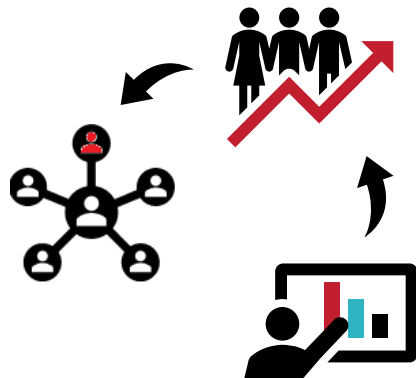
Discernir cuales intervenciones y políticas pueden/deben ser aplicadas para maximizar la adopción de practicas de inocuidad alimentaria

Metodología



Diseño de la encuesta

- 6 - Percepción general de inocuidad alimentaria
- 13 - Cultura de inocuidad alimentaria
- 1 - Participación en capacitación sobre inocuidad alimentaria
- 4 - Demográficas



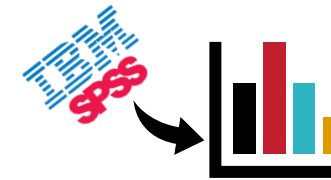
Selección de la muestra

- ✓ 10 Regiones
- ✓ Mercados y supermercados
- ✓ Consumidores y manipuladores de alimentos
- ✓ Mayores de 18 años
- ✓ Numero de respondientes representativo de tamaño de la población / región



Aplicación de la encuesta

- ✓ Colección de datos de manera presencial durante Diciembre 2023– Enero de 2024



Análisis de datos

- ✓ 532 encuestas
- ✓ Criterio de exclusión < 40% de la encuesta (521)
- ✓ Pruebas estadísticas; chi-cuadrado y análisis de varianza, prueba t de Student

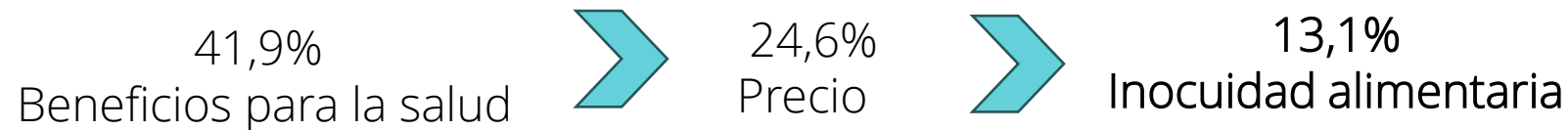
Interpretación de resultados

Datos demográficos

Características	Encuestados (no.)	Encuestados (n.º; %)
Consumidor vs. manipulador de alimentos	<u>521</u>	
Consumidores		311 (59.7)
Manipuladores de alimentos		210 (40.3)
Capacitación en inocuidad alimentaria a la que asistió anteriormente	518	
Sí		94 (18.1)
No		424 (81.9)
Género	519	
Femenino		233 (44.7)
Masculino		<u>286 (54.9)</u>
Ubicación de la encuesta	521	
Mercado		<u>346 (66.4)</u>
Supermercado		<u>175 (33.6)</u>
Edad (años)	521	
18-25		99 (19.0)
26-35		137 (26.3)
36-44		110 (21.1)
45-54		97 (18.6)
55-64		60 (11.5)
>64		18 (3.5)

Percepciones sobre la inocuidad

❖ Factores que influyen en la compra de alimentos



❖ Nivel de preocupación por la inocuidad de los alimentos



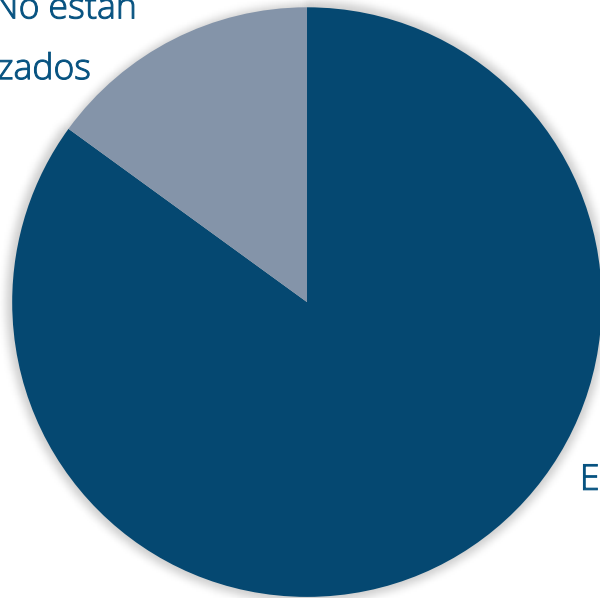
❖ Percepción sobre sus propios riesgos para la inocuidad alimentaria



Percepciones sobre la inocuidad

❖ Percepción sobre las enfermedades transmitidas por los alimentos

15% No están familiarizados



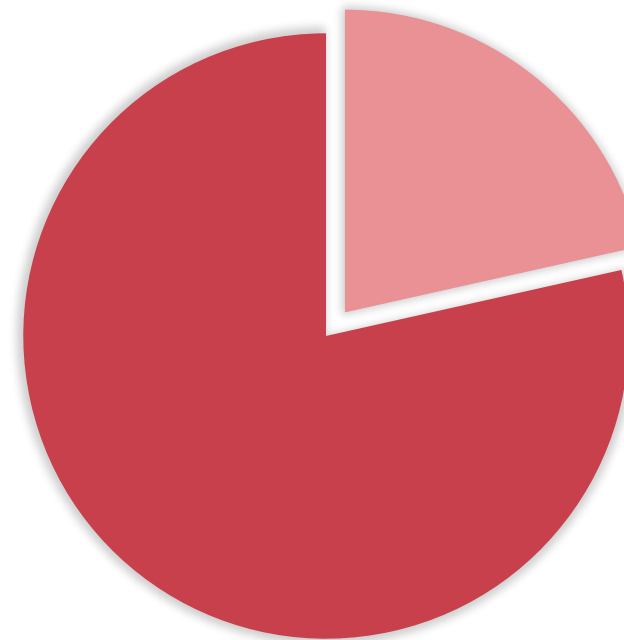
85%

Están familiarizados con las consecuencias de consumir alimentos contaminados



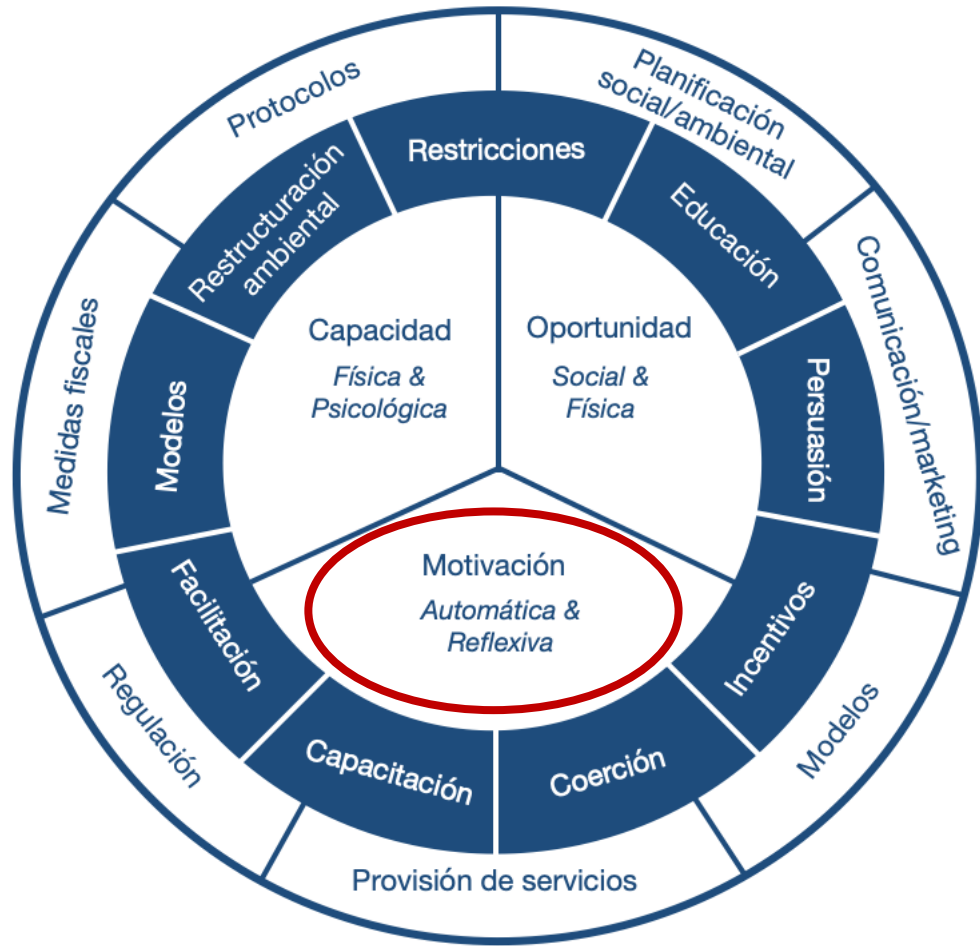
21,5%

Saben dos o más síntomas de ETAS



- ✓ Diarrea
- ✓ Vomito
- ✓ Muerte
- ✓ Etc.

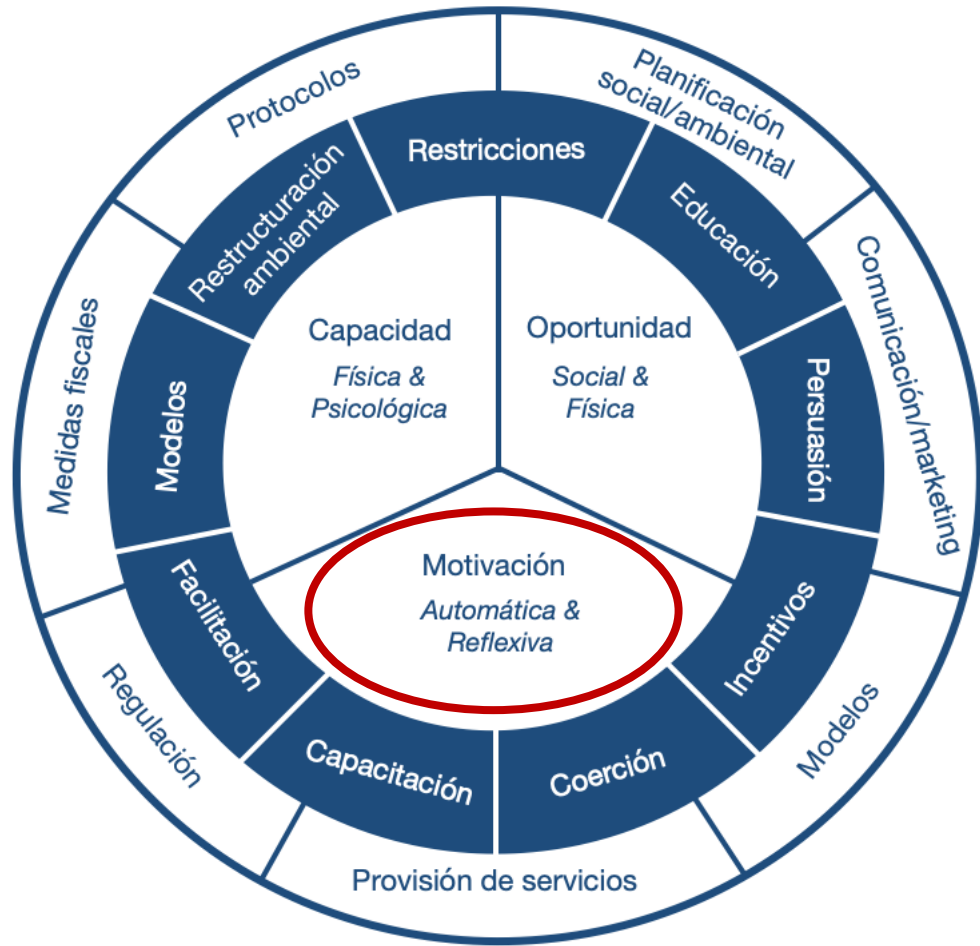
Síntesis - Percepciones sobre la inocuidad



Consumidores = Manipuladores

$P > 0,05$
❖ Consecuencias a la salud

Síntesis - Percepciones sobre la inocuidad



- ❖ Consecuencias a la salud
- ❖ Identidad profesional /social
- ❖ Modelo de comportamiento

Cultura de inocuidad alimentaria

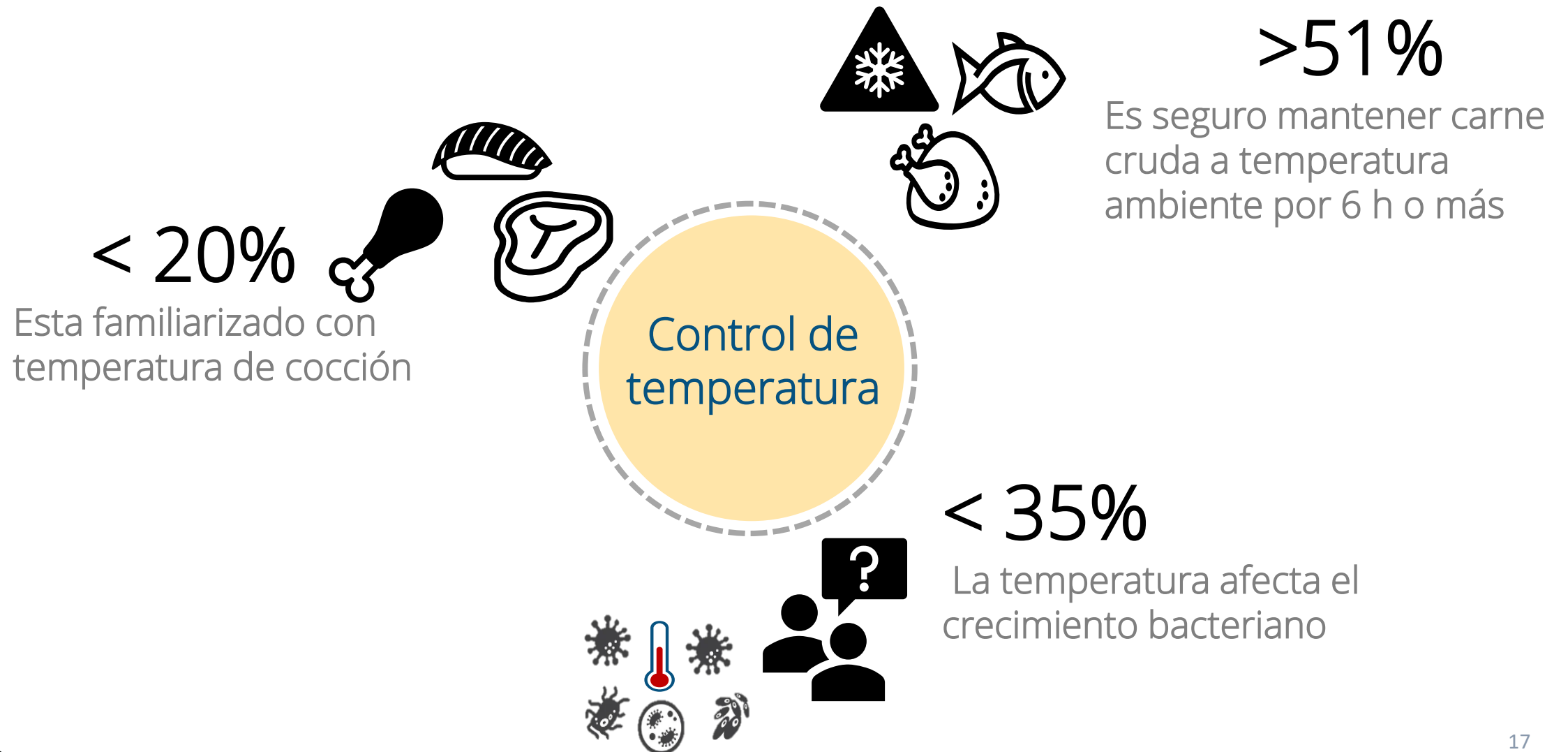
Colecciones de comportamientos o creencias de inocuidad de los alimentos en un grupos de personas

- ✓ Una comunidad
- ✓ Una empresa
- ✓ Una organización

Familiaridad

- 1) Control de temperatura
- 2) Contaminación cruzada
- 3) Limpieza y desinfección
- 4) Identificación de riesgos

Cultura de inocuidad alimentaria



Cultura de inocuidad alimentaria

> 80%

Lavado de manos con agua y jabón durante 30 segundos o más

>84%

Inapropiado/muy inapropiado preparar alimentos con un corte abierto en la mano

> 85%

Inapropiado/muy inapropiado preparar comida cuando se tienen diarrea



Contaminación
cruzada

> 54%

De acuerdo/totalmente de acuerdo desechar verduras salpicadas por gotas de agua de pollo crudo

Cultura de Inocuidad alimentaria

Limpieza y desinfección

Limpieza = Eliminación de materia visible u orgánica u otra materia de la superficie

Desinfección = Eliminación de organismos microbianos de la superficie

< 1 de cada 10

Respuestas describieron con precisión los dos conceptos

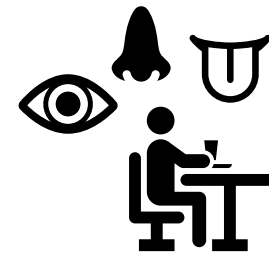
Cultura de Inocuidad alimentaria



<20%

Reconoce el pollo crudo como el producto con mayor riesgo de *Salmonella*

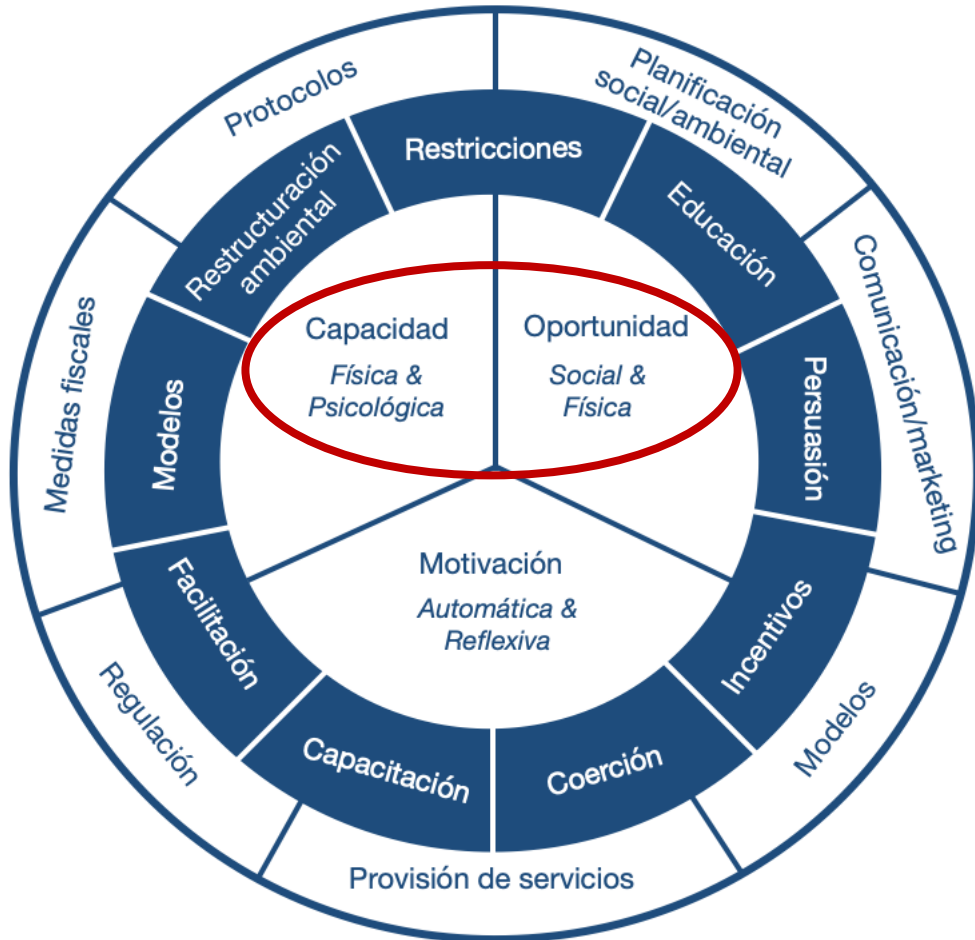
Evaluación de riesgos



> 81%

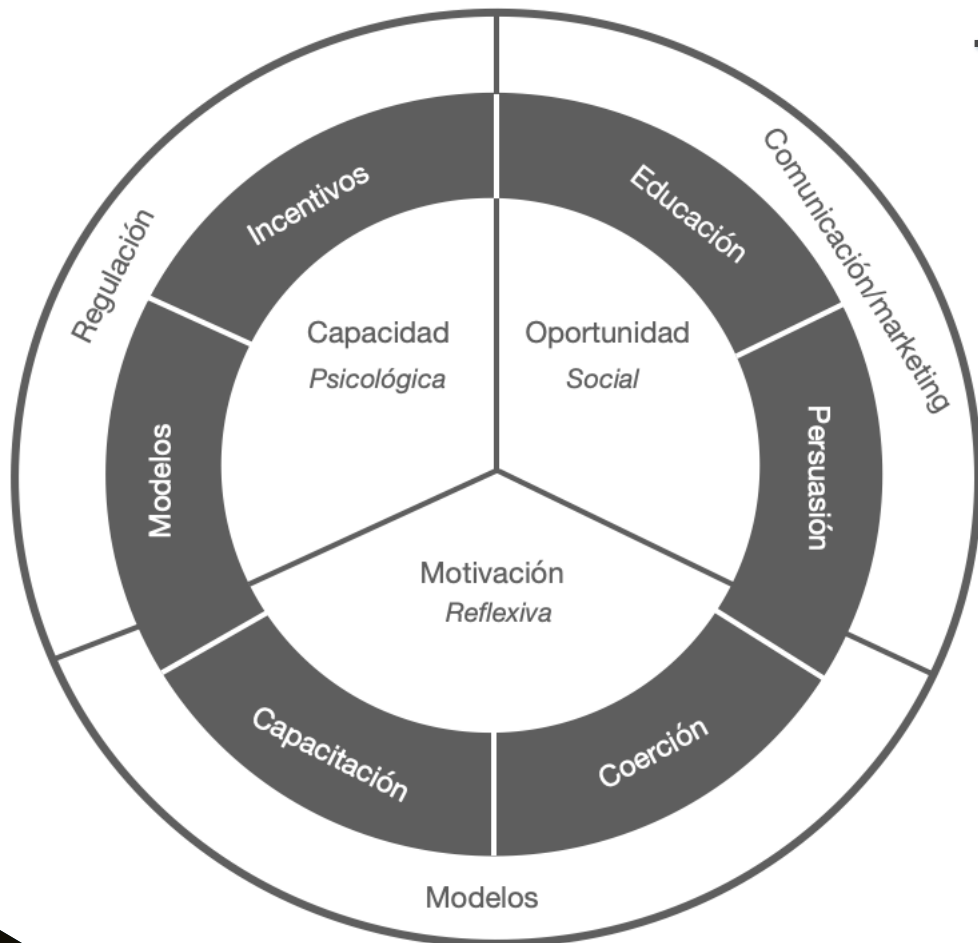
Se puede evaluar la contaminación en alimentos observándolo, oliéndolo o probándolo

Síntesis - Cultura de Inocuidad alimentaria



❖ Barreras para la adopción de prácticas de inocuidad alimentaria

Conclusiones



Intervención múltiple

1. Maximizar la comprensión de los consumidores y manipuladores de alimentos de las consecuencias sobre la salud.
2. Capacitar / educar a los consumidores y manipuladores de alimentos sobre practicas de inocuidad alimentaria
3. Incentivar la adopción de conductas de inocuidad alimentaria entre los manipuladores de alimentos
4. Ampliar la inspección de los mercados de alimentos para incluir requisitos de inocuidad de los alimentos
5. Amplificar los modelos identificables de otros individuos o grupos

Muchas gracias

Este estudio fue posible gracias al apoyo a IESC del Programa de Alimentos para el Progreso del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) (acuerdo: FCC- 517-2020/001-00).

Dr. Silvia J. R. Vargas



rodrigsj@purdue.edu