

Manipulación de alimentos: identificación, valoración y respuesta frente a factores de riesgo

Ugnia, Laura¹; Castro, Macarena.²; Gómez, Cintia²; Liboá, Rosendo²; Segre, Ernesto³; Basualdo, Claudia²; Weyers, Alicia².

¹Autor corresponsal: MSc Laura Ugnia, Departamento Salud Pública. Facultad de Agronomía y Veterinaria, Universidad Nacional de Río Cuarto. Ruta Nacional 36, Km 601, X5804BYA Río Cuarto, Córdoba, Argentina. Tel: 54-358-4676416.

lugnia@ayv.unrc.edu.ar

²Departamento Salud Pública. Facultad de Agronomía y Veterinaria. Universidad Nacional de Río Cuarto. ³Organismo Intermunicipal de Bromatología y Control Ambiental. Río Cuarto.

(Trabajo Científico presentado en las XXXIII Jornadas de Actualización en Ciencias Veterinarias, Villa Giardino, Setiembre 2014)

INTRODUCCIÓN:

Como consecuencia de los cambios en los hábitos alimentarios, las enfermedades transmitidas por alimentos han surgido como una causa importante de morbimortalidad a nivel mundial. En esta problemática, es importante conocer los valores objetivos de riesgo y la percepción subjetiva de los diferentes estratos sociales. Si las personas no identifican (perciben) y valoran (interpretan) el riesgo tal y como ha sido definido por quienes lo han establecido y arbitrado las medidas de prevención, es probable que no logren ver el alcance y el sentido de dichas medidas y por consiguiente sus conductas pueden manifestarse contrarias a las mismas. El objetivo de este estudio fue analizar la presencia de factores de riesgo alimentario, la percepción y conducta frente a los mismos en individuos relacionados o no laboralmente a los alimentos.

MATERIALES Y MÉTODOS:

Durante 2013-2014, se realizó un estudio descriptivo transversal, a través de una encuesta, mediante entrevista personal a habitantes de diferentes poblaciones del sur de la provincia de Córdoba en la que se utilizó un cuestionario estructurado con preguntas cerradas y/o abiertas.

Se captó información para analizar atributos demográficos de la población como la edad de los individuos, sexo y ocupación. Tomando al individuo como actor en la gestión de los riesgos, se incluyeron preguntas que permitían seleccionar indicadores para medir percepción, actitudes y/o comportamientos en relación a distintos factores de riesgo como conocimientos sobre manipulación, conservación, peligros químicos y biológicos, relación entre características organolépticas, vida útil y peligrosidad de un alimento y procesos tecnológicos. Asimismo se indagó sobre la percepción ante diferentes situaciones que podían alterar su estado de salud y la respuesta frente a las mismas.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN:

Se encuestaron 274 personas, 30.7% vinculadas laboralmente al alimento. La edad promedio fue de 37 ± 13.35 años y el 63.5% de sexo femenino.

En más de la mitad de los encuestados se evidenció conocimiento en cuanto a la relación entre características organolépticas, vida útil y peligrosidad de los alimentos; peligros

químicos y biológicos; y sobre buenas prácticas de manipulación, salvo en el modo correcto de enfriar un alimento, tanto en las personas vinculadas a la elaboración y/o expendio de alimentos como en los consumidores en general.

El 95% manifestó temor a que su salud sea dañada por la contaminación del medio ambiente o los alimentos y no se evidenciaron diferencias de acuerdo al sexo. Las situaciones de mayor preocupación en ambos sexos y tanto en los consumidores como en los relacionados a la industria alimentaria fueron: calidad y frescura de los alimentos; presencia de bacterias como Salmonella o Listeria, nuevos virus en animales y residuos de pesticidas. Se encontró mayor preocupación por presencia de residuos de antibióticos u hormonas en la carne en el sexo femenino [$p < 0.05$; RPC: 2.12 (1.23-3.62)].

La mayoría de los entrevistados manifestó obtener sus alimentos de supermercados y en despensas o mercaditos del barrio, en tanto un 15% los obtenía también a partir de la producción propia. El 90.5% tenía como hábito consultar el etiquetado de los alimentos, principalmente la fecha de vencimiento y el 77.4% se informó sobre la manipulación higiénica de los mismos, eligiendo como medio la televisión, cursos e Internet. En general, las personas vinculadas laboralmente a los alimentos fueron quienes accedieron a dicha información [$p < 0.05$; RPC: 2.14 (1.07-4.28)].

Al vincular percepción con conducta, se obtuvo que, las personas que se preocupaban por la presencia de residuos de plaguicidas en frutas, vegetales y cereales, tenían como hábito consultar el etiquetado de los alimentos [$p < 0.05$; OR: 3.69 (1.62-8.43)] e informarse sobre la manipulación higiénica de los mismos [$p < 0.05$; OR: 5.25 (2.15-7.71)]. Asimismo, las personas que manifestaron mayor preocupación por la presencia de residuos de antibióticos u hormonas en la carne, contaminación por bacterias como Salmonella o Listeria y la aparición de nuevos virus como el de la gripe aviar consultaron con mayor frecuencia sobre la manipulación higiénica de los alimentos.

En cuanto a la conducta adoptada frente a la noticia sobre un alimento inseguro, el 47.1% evitó el alimento por un tiempo y el 36.1% cambió en forma permanente sus hábitos alimentarios. El temor por nuevos virus encontrados en animales como la gripe aviar y la contaminación de los alimentos con bacterias, los llevó a evitar el consumo del alimento solo durante un cierto tiempo [$p < 0.05$; OR=2.11 (1.11-4.02)].

CONCLUSIONES:

El sistema de encuestas realizado, permitió conocer la percepción y actitud de los individuos vinculados o no laboralmente a la manipulación de los alimentos en relación a los distintos factores de riesgo a los que estaban expuestos, y podría aportar elementos de juicio válidos en la gestión y comunicación de riesgos para lograr un manejo integral de las enfermedades transmitidas por alimentos.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

- 1.- Cáceres Nevot, J. y Espeitx, E. (2012). Exploración de las Percepciones Sociales sobre la seguridad alimentaria en Cataluña. En: http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir1312/dd16316/estudi_acsa.pdf. Revisado el 26 de junio 2013.
- 2.- European Commission. Eurobarómetro. Riesgos relacionados con los alimentos (2010). En <http://www.efsa.europa.eu/en/factsheet/docs/reporten.pdf>. Revisado el 23 noviembre 2012.

- 3.- Cáceres Nevot, J. y Cantarero Abad, L. (2008). Culturas alimentarias y sociedad: las prácticas de compra y la percepción de riesgo alimentario. Universidad de Zaragoza., *Revista de humanidades*; 14: 315-27.
- 4.- Mariné, A., y Vidal, M. C. Seguridad y riesgo de toxicidad de los alimentos (2001): un debate actual. *Arbor*; CLXVIII (661): 43-63.