



UCI

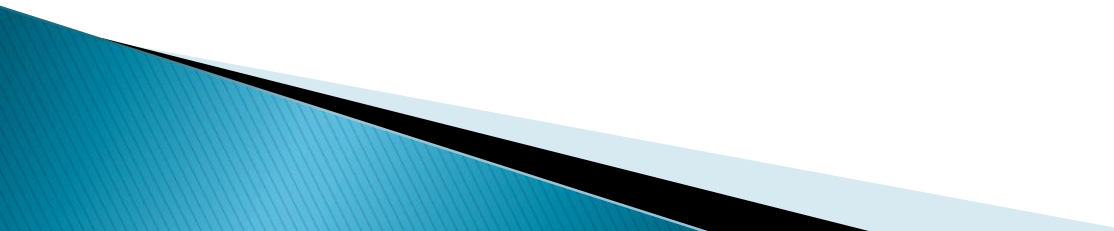
Universidad para la
Cooperación Internacional

Las redes sociales y nuevas herramientas en la gestión de la inocuidad de alimentos

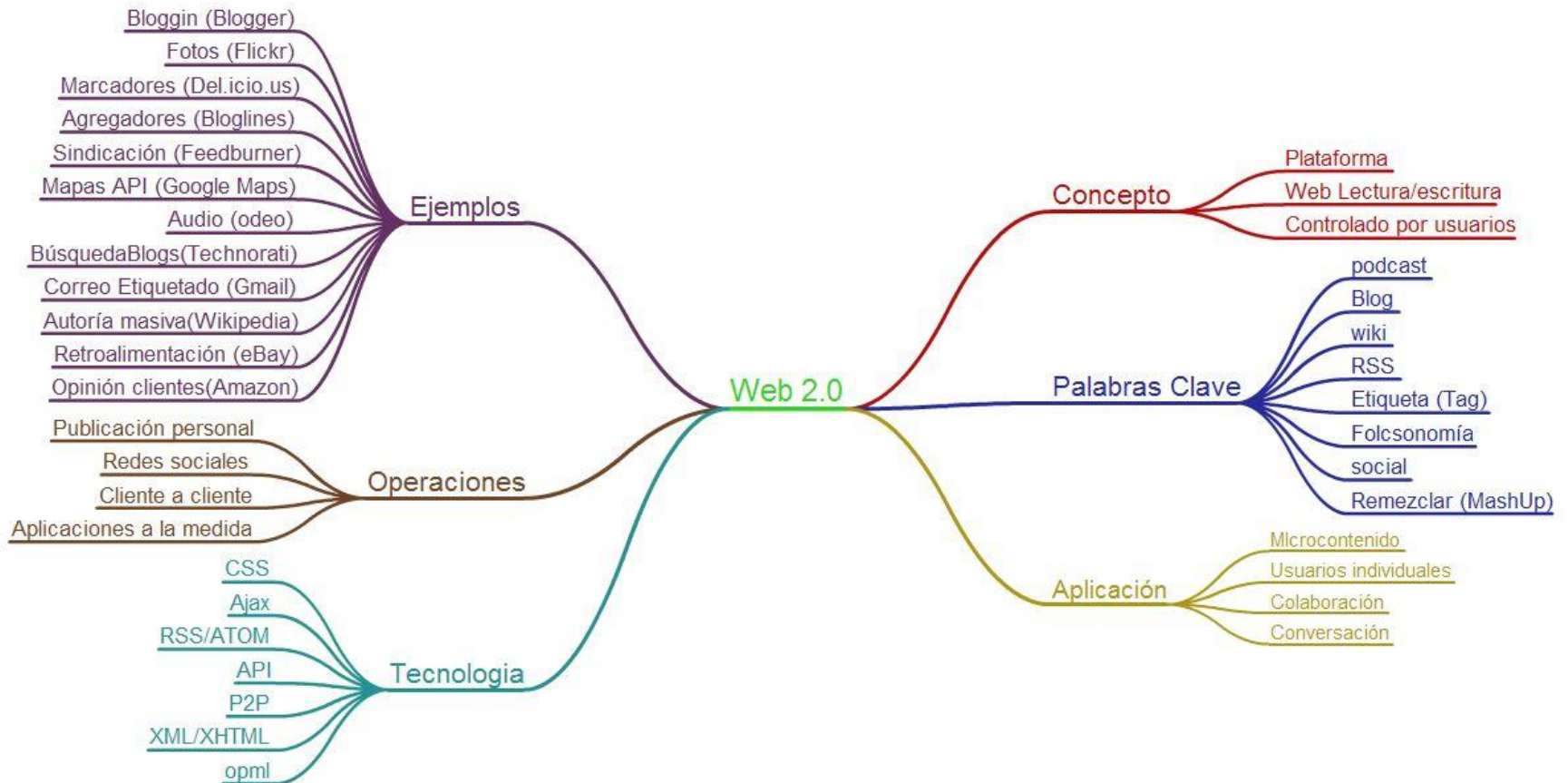
Javier Berterreche , M.Sc.

Junio 2011

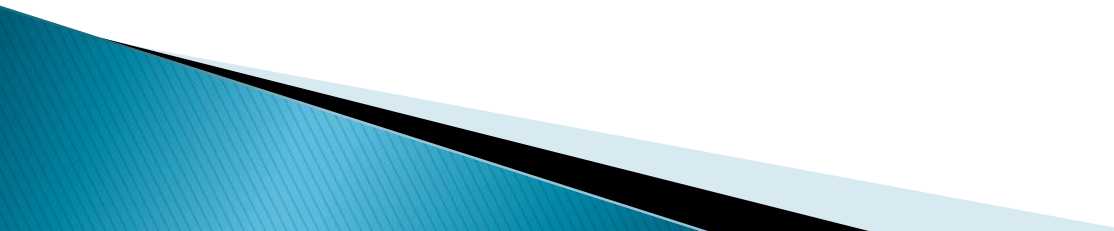
Web 2.0

- ▶ La “Web 2.0” ha abierto enormes posibilidades de comunicación e interacción en tiempo real, generando el nuevo escenario de los “Social Media”
 - ▶ Está basada en el diseño de aplicaciones web centradas en los usuarios, en la interconectividad y en la capacidad de interactuar
- 

Web 2.0



Bases de los “Social Media”

- ▶ Redes Sociales: Facebook, MySpace, LinkedIn
 - ▶ Blogs / Microblogs: Blogger, WordPress, Twitter
 - ▶ Webs para compartir archivos: YouTube, Flickr, Slideshare
 - ▶ Chats: Skype, Google Talk, Windows Messenger, Yahoo Messenger
 - ▶ Sitios colaborativos (“wikis”)
- 

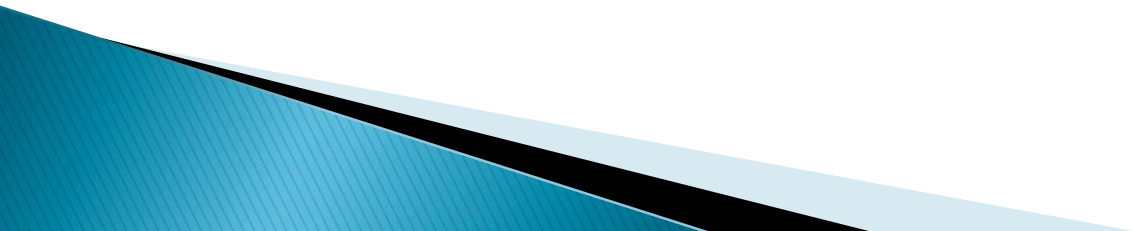
Social Media Landscape



BLOGS



BLOGS

- ▶ Los “blogs” o bitácoras son como los tradicionales “diarios personales” pero en soporte web
 - ▶ Son sitios web periódicamente actualizados por su autor en los que aparecen las publicaciones en orden cronológico
 - ▶ Generalmente permiten dejar comentarios y suscribirse para realizar un seguimiento
- 



Publicaciones recientes

- ¿Cocinando carne? Vea las nuevas temperaturas recomendadas
- Las etiquetas de los alimentos son importantes
- ¿Sufrir de alergias a alimentos? Lea la etiqueta
- Obtenga respuestas sobre seguridad alimentaria en su Smart Phone
- Limpieza del refrigerador de la oficina en primavera

Archivo

- Mayo de 2011
- Abril de 2011
- Marzo de 2011
- Febrero de 2011
- Enero de 2011
- Diciembre de 2010
- Noviembre de 2010
- Octubre de 2010
- Septiembre de 2010

[Inicio](#) > Blog

Blog: Mantener la seguridad alimentaria

[1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#) [6](#) [7](#) [8](#) [9](#) [10](#) [11](#) [12](#) [13](#) [14](#) [15](#) [16](#) [17](#) [18](#) [19](#) [20](#)
[Próxima página](#)

¿Cocinando carne? Vea las nuevas temperaturas recomendadas

Publicado el 25 de mayo de 2011

Diane Van, línea directa de carnes rojas y de aves del USDA

El 24 de mayo, el USDA hizo algunos cambios importantes en sus temperaturas de cocción recomendadas para carnes. Esto es lo que necesita saber:

- **Cocción de cortes enteros de cerdo:** el USDA ha disminuido la temperatura segura de cocción recomendada para cortes enteros de cerdo de 160 °F a 145 °F con la adición de un tiempo de reposo de tres minutos. Cocine la carne de cerdo, el asado y las chuletas a 145°F, temperatura medida con termómetro para alimentos, antes de retirar la carne de la fuente de calor, con un tiempo de tres minutos de reposo antes de cortar o consumir. Esto dará como resultado un producto que es seguro y que conserva su mejor calidad, es jugoso y tierno.



- **Cocción de cortes enteros de otras carnes:** Para cortes de carne de res

Acerca de este blog

Información y consejos prácticos para ayudarlo a usted y a su familia a mantener la seguridad alimentaria.

Política de comentarios

Todos los comentarios de este blog estarán moderados y sólo se publican comentarios nuevos en horario comercial.

Antes de publicar un comentario, [lea nuestra política de comentarios](#).

Si necesita dar respuesta a sus interrogantes sobre seguridad alimentaria, consulte la [Ask the Experts](#) página.

Sobre los autores

Altas capacidades en busca del “Resident Evil”

Publicado por **Centro de Vigilancia Sanitaria Veterinaria (VISAVET)** el Comentarios (0)
15 marzo, 2011

Alumnos del Programa de Enriquecimiento Educativo de la Comunidad de Madrid visitaron los laboratorios de alta seguridad biológica del Centro VISAVET de la Universidad Complutense



A pesar de la lluvia intensa que azotaba ese día, los alumnos con altas capacidades de la sede Madrid Este del **Programa de Enriquecimiento Educativo** acudieron puntualmente a su cita en la puerta del **Centro de Vigilancia Sanitaria VISAVET** de la Universidad Complutense de Madrid. La expectación fue el ingrediente que acompañó todo el recorrido. Desde las 10 de la mañana hasta las 13 horas que duró la visita, observaban cada paso, cada mirada, cada palabra, pronunciada por la responsable de docencia del Centro, Sonia Téllez, encargada de guiar la actividad.

El recorrido se inició en la sala habilitada para charlas. El tono ameno y energético de Sonia llegó a los alumnos desde el primer momento, algo comprobado a través de las preguntas que se hicieron a lo largo de la jornada. Manuel Vivancos Braga, uno de los dos profesores que acompañaban a los estudiantes explicó las razones de la visita al centro, *“creemos que para el Programa de Altas Capacidades de la Comunidad de Madrid es importante que los alumnos sean capaces de ver el mayor número de cosas diferentes, en particular, pensamos que el Centro VISAVET sería muy interesante, dado que es algo que no van a poder ver en las aulas”* y añadió, *“En realidad nuestra meta es que al ver cosas diferentes, puedan valorar e inclinarse por*

Buscar

IR



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE
MADRID

VISAVET
INVESTIGACIÓN
DOCENCIA
DIVULGACIÓN
SERVICIOS
NOTICIAS
CONTACTO



Vigilancia Sanitaria
Programa I+D financiado por la Comunidad de Madrid

RSS



RSS

- ▶ “Really Simple Syndication”: un formato de programación web (XML) para difundir información actualizada a usuarios suscriptos
- ▶ Se usa para seguir sitios web que se actualizan con frecuencia, como por ejemplo los blogs



FDA Food Allergies Feed

You are viewing a feed that contains frequently updated content. When you subscribe to a feed, it from the



Subscribe

FDA Food Safety RSS Feed

You are viewing a feed that contains frequently updated content. When you subscribe from the feed is automatically downloaded to your computer and can be viewed in Internet



Subscribe to

Ed Roller Undeclared

Friday, March 19, 2010

Ed Roller, the producer of the product, stamped on

John B. Sanfilippo

Yesterday, March 19, 2010

– As a follow up to the JBSS) (the "Compar recalled black pepper received any reports

What's New: Foods RSS Feed

You are viewing a feed that contains frequently updated content. from the feed is automatically downloaded to your computer and can be



Subscribe to this feed

What's New in Food

Tuesday, October 26, 2008, 4:53:00 PM →

Food safety and nutrition issues are always a top priority for the FDA. The agency is committed to ensuring that the food supply is safe and secure. The following are some of the latest news items from the FDA's food safety and nutrition programs.

WIDGETS



WIDGETS

- ▶ Pequeños programas, “mini-aplicaciones” que permiten ejecutar en ventanas operaciones específicas
- ▶ Brindan acceso fácil y visualmente amigable a funciones de uso frecuente, por ejemplo actualizaciones de sitios web

WIDGETS: ejemplos

**Salmonella**

Peanut Product Recall

Information current as of
29 Apr 2009 16:00:00 GMT

Search

[Brownie Product Recalls](#)
[Cake and Pie Product Recalls](#)
[Candy Product Recalls](#)
[Cereal Product Recalls](#)
[Cookie Product Recalls](#)
[Cracker Product Recalls](#)
[Donut Product Recalls](#)
[Dressing and Seasoning Product Recalls](#)
[Fruit and Vegetable Product Recalls](#)
[Ice Cream Product Recalls](#)

www.fda.gov [disclaimer](#) www.cdc.gov

[share](#) [info](#)

**Salmonella**

Pistachio Product Recall

Information current as of
29 Apr 2009 16:00:00 GMT

Search

[Cake and Pie Product Recalls](#)
[Candy Product Recalls](#)
[Ice Cream Product Recalls](#)
[Pistachio Product Recalls](#)
[Snack Bar Product Recalls](#)
[Snack and Snack Food Product Recalls](#)

www.fda.gov [disclaimer](#) www.cdc.gov

[share](#) [info](#)

TWITTER



- TWITTER es una red social basada en un sistema de “microblogs”
- Permite el envío de textos de hasta 140 caracteres (“tweets”)
- Los usuarios se puede suscribir a los “tweets” de otros usuarios y así recibir actualizaciones en tiempo real.
- Se estima que tiene más de 200 millones de usuarios



twitter

**FOOD
SAFETY**UNIVERSITY OF
MINNESOTA
EXTENSION**UMN Food Safety****@umnfoodsafety** Minnesota*University of Minnesota Extension research-based food safety education on food preparation, food service, preservation, and processing.*<http://www.extension.umn.edu/FoodSafetyEd/>

Seguir

Envía por SMS **sigue a umnfoodsafety** al **40404** en **los EEUU**

Tweets

Favoritos

Siguiendo

Seguidores

Listas

**umnfoodsafety** UMN Food SafetyNEW online: What's New in Home Food Preservation - view 12 minute University of Minnesota Extension presentation. <http://z.umn.edu/3ls>

26 may

**umnfoodsafety** UMN Food SafetySummer storm- a full freezer will stay cold 48 hours in a power outage- keep the door closed- 24 hours if half full. <http://1.usa.gov/106LU>

23 may

**umnfoodsafety** UMN Food SafetyPower outage? The refrigerator will keep food safely cold for about 4 hours if unopened. <http://1.usa.gov/106LU> #foodsafety**Sigue a UMN Food Safety en Twitter**

No te pierdas ninguna actualización de UMN Food Safety. ¡Regístrate hoy y sigue tus intereses!

Regístrate & sigue a UMN Food Safety »**¿Tienes curiosidad cómo UMN Food Safety utiliza Twitter?**Descubre a quién sigue **@umnfoodsafety**Acerca de **@umnfoodsafety****379**

Tweets

366

Siguiendo

1.041

Seguidores

77

Listas

[Sobre nosotros](#) [Ayuda](#) [Blog](#) [Móvil](#) [Estado](#) [Trabajos](#) [Condiciones](#)
[Privacidad](#) [Publicidad](#) [Negocios](#) [Media](#) [Desarrolladores](#) [Recursos](#)
© 2011 Twitter



Food Safety Info Ctr

@FoodSafety Beltsville, MD

As part of the USDA National Agricultural Library, FSIC provides food safety information to educators, industry, researchers and the general public.

<http://foodsafety.nal.usda.gov>



Seguir



Envía por SMS **sigue a FoodSafety** al **40404** en los **EEUU**

Tweets

Favoritos

Siguiendo

Seguidores

Listas



FoodSafety Food Safety Info Ctr

[NewReport] Scientific Opinion on the safety and efficacy of vitamin B6 (pyridoxine hydrochloride) as a feed addi... <http://goo.gl/0hRqb>

hace 25 minutos



FoodSafety Food Safety Info Ctr

[CanadianRecalls] Allergy Alert (gluten) - Spicy Dumpling - Punjabi Wadi <http://bit.ly/iqwJaj>

hace 40 minutos



FoodSafety Food Safety Info Ctr

[EU-Alerts] 2011.0702: enterohaemorrhagic Escherichia coli in cucumbers from Spain, packaged ... <http://bit.ly/mBRYIN> <http://j.mp/fvoOcq>

hace 1 hora

Sigue a Food Safety Info Ctr en Twitter

No te pierdas ninguna actualización de Food Safety Info Ctr. ¡Regístrate hoy y sigue tus intereses!

Regístrate & sigue a Food Safety Info Ctr »

¿Tienes curiosidad cómo Food Safety Info Ctr utiliza Twitter?

Descubre a quién sigue **@FoodSafety**



Acerca de **@FoodSafety**

11.053

Tweets

902

Siguiendo

14.853

Seguidores

867

Listas

[Sobre nosotros](#) [Ayuda](#) [Blog](#) [Móvil](#) [Estado](#) [Trabajos](#) [Condiciones](#)
[Privacidad](#) [Publicidad](#) [Negocios](#) [Media](#) [Desarrolladores](#) [Recursos](#)
© 2011 Twitter



USDA Food Safety

@USDAFoodSafety Washington, DC

Food Safety and Inspection Service educates consumers about the importance of safe food handling and reducing the risk of foodborne illness

<http://www.fsis.usda.gov>

+ Seguir

Envía por SMS **sigue a USDAFoodSafety** al 40404 en los EEUU

Tweets

Favoritos

Siguiendo

Seguidores

Listas



USDAFoodSafety USDA Food Safety

How do you shop for large groups? Ask Karen! <http://bit.ly/l71p5d>
Take her w/ you to the store: m.askkaren.gov #Memorial Day
#mobile

hace 3 horas



USDAFoodSafety USDA Food Safety

Put drinks & food in separate coolers @ #Memorial Day parties. The food cooler will stay cold longer if it's opened less often. #foodsafety

hace 20 horas



USDAFoodSafety USDA Food Safety

Press Release: Begin the Summertime Grilling Season with a
#FoodSafety Home Run <http://go.usa.gov/DC3> #Memorial Day

26 may

Sigue a USDA Food Safety en Twitter

No te pierdas ninguna actualización de USDA Food Safety. ¡Regístrate hoy y sigue tus intereses!

[Regístrate & sigue a USDA Food Safety »](#)

¿Tienes curiosidad cómo USDA Food Safety utiliza Twitter?

Descubre a quién sigue [@USDAFoodSafety](#)



Acerca de [@USDAFoodSafety](#)

1.434

Tweets

100

Siguiendo

141.762

[Seguidores](#)

3.080

Listas

[Sobre nosotros](#) [Ayuda](#) [Blog](#) [Móvil](#) [Estado](#) [Trabajos](#) [Condiciones](#)
[Privacidad](#) [Publicidad](#) [Negocios](#) [Media](#) [Desarrolladores](#) [Recursos](#)
© 2011 Twitter

El futuro?

