



# CAZADORES DE MITOS

La regla de los 5  
segundos



ENLACES DE CONSULTA



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE CIENCIA  
E INNOVACIÓN



FUNDACIÓN ESPAÑOLA  
PARA LA CIENCIA  
Y LA TECNOLOGÍA



# CAZADORES DE MITOS

¡Comienza el entrenamiento de tus equipos como Cazadores de Mitos!

En el presente documento hemos seleccionado una serie de recursos online que pueden servir de guía u orientación en la búsqueda y recopilación de información que tus equipos deberán realizar para sentar las bases teóricas sobre las que se fundamentará la investigación que para resolver el reto **“La regla de los cinco segundos”**.

Encontrarás diferentes tipos de recursos:

- Sitios web
- Publicaciones de interés
- Vídeos divulgativos

¡Esperamos os sean de ayuda!



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE CIENCIA  
E INNOVACIÓN



FUNDACIÓN ESPAÑOLA  
PARA LA CIENCIA  
Y LA TECNOLOGÍA



## SITIOS WEB

- OMS, apartado del sitio web de la OMS (Organización mundial de la Salud) sobre la inocuidad de los alimentos.

<https://www.who.int/foodsafety/es/>

En esta página se puede encontrar información de interés sobre contaminación de alimentos por agentes microbiológicos, enfermedades de transmisión alimentaria, claves para la inocuidad de ellos alimentos etc.

En el apartado de publicaciones se pueden encontrar documentos de interés como el “Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos”.

<https://www.who.int/foodsafety/publications/5keysmanual/es/>

- OPS, sitio web de la Organización Panamericana de salud.

[https://www.paho.org/hq/index.php?option=com\\_content&view=article&id=10838:2015-peligros-biologicos&Itemid=41432&lang=es](https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10838:2015-peligros-biologicos&Itemid=41432&lang=es)

En el apartado de Salud: inocuidad de alimentos se puede encontrar información interesante sobre peligros biológicos de origen alimentario.

- CDC, sitio web de los Centros para el control y la prevención de enfermedades sección *Seguridad de los alimentos*

<https://www.cdc.gov/foodsafety/es/foodborne-germs-es.html>

En esta página de puede encontrar información de interés sobre microorganismos y enfermedad transmitidas, síntomas y prevención. por alimentos prevención

- OIE, Organización mundial de salud animal, apartado sobre seguridad sanitaria de los alimentos.

<https://www.oie.int/es/seguridad-sanitaria-de-los-alimentos/seguridad-sanitaria-de-los-alimentos/>

- EFSA, European Food Safety Authority.

<http://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/biological-hazards>

- ECDC, (European Centre for Disease Prevention and Control, infografía sobre cómo de segura es la comida.

<https://www.ecdc.europa.eu/en/publications-data/how-safe-your-food-0>

- EUFIC, Consejo Europeo de Información sobre la Alimentación

<https://www.eufic.org/es/food-safety/category/manipulacion-segura-de-alimentos>

Apartado dedicado a la correcta manipulación de los alimentos.



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE CIENCIA  
E INNOVACIÓN



FUNDACIÓN ESPAÑOLA  
PARA LA CIENCIA  
Y LA TECNOLOGÍA



# CAZADORES DE MITOS

<https://www.eufic.org/es/food-safety/category/contaminantes>

Apartado dedicado a los contaminantes de los alimentos.

## PUBLICACIONES DE INTERÉS

- FAO (2003). *Educación en Alimentación y Nutrición para la Enseñanza Básica*.  
(Guía completa) <http://www.fao.org/3/am401s/am401s00.htm>  
(Módulo alimentos sanos y seguros) <http://www.fao.org/3/am401s/am401s05.pdf>
- P. Dawson I. Han M. Cox C. Black L. Simmons. Residence time and food contact time effects on transfer of *Salmonella Typhimurium* from tile, wood and carpet: testing the five-second rule. Department of Food Science and Human Nutrition, Clemson University, Clemson, SC, USA.

<https://sfamjournals.onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1111/j.1365-2672.2006.03171.x?systemMessage=Wiley+Online+Library+will+be+disrupted+17+March+from+10-14+GMT+%2806-10+EDT%29+for+essential+maintenance>

- Robin, M SchaffnerRutgers, D (2016). *Longer Contact Times Increase Cross-Contamination of Enterobacter aerogenes from Surfaces to Food*. Rutgers,The State University of New Jersey, New Brunswick, New Jersey, US

[https://www.researchgate.net/publication/307599757\\_Longer\\_Contact\\_Times\\_Increase\\_Cross-Contamination\\_of\\_Enterobacter\\_aerogenes\\_from\\_Surfaces\\_to\\_Food](https://www.researchgate.net/publication/307599757_Longer_Contact_Times_Increase_Cross-Contamination_of_Enterobacter_aerogenes_from_Surfaces_to_Food)

## VÍDEOS DIVULGATIVOS

- Five keys to safer food (WHO, World Health Organization)  
<https://youtu.be/ONkKy68HEIM>
- ¿Es Seguro comer alimentos que caen al suelo? BBC News Mundo  
<https://youtu.be/t0SeGupAff0>



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE CIENCIA  
E INNOVACIÓN



FUNDACIÓN ESPAÑOLA  
PARA LA CIENCIA  
Y LA TECNOLOGÍA



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE CIENCIA  
E INNOVACIÓN



FUNDACIÓN ESPAÑOLA  
PARA LA CIENCIA  
Y LA TECNOLOGÍA