

Adiestramiento Virtual
Corporativo

Inocuidad de los Alimentos

Yoliberth Camacho Sánchez

Profa. Laylannie Torres González

ETEL 601

Reflexión

“Los logros de una organización son los resultados del esfuerzo combinado de cada individuo”.

Vince Lombardi

Introducción

Por años se han registrado muertes de personas relacionadas a la insalubridad de los alimentos. Esta situación ha representado un problema en países en desarrollo como en los ya desarrollados. Las cifras son alarmantes, alrededor de 1,8 millones de personas mueren a causa de enfermedades relacionada a la ingesta de alimentos contaminados. Usted puede ayudar a que estas cifras bajen al manejar adecuadamente los alimentos.

Ante tal necesidad la Organización Mundial de la Salud se ha comprometido en concienciar a los manipuladores de alimentos. El manejo adecuado de los alimentos incluye: la higiene, la separación entre alimentos crudos y ya cocidos, cocinar completamente, temperaturas seguras y el uso de agua y materias primas seguras. Estos temas le ayudaran a manipular correctamente los alimentos para que sean seguros al consumidor por lo que usted contribuirá a prevenir enfermedades de transmisión alimentaria.

El manejo responsable de los alimentos afecta significativamente, no solo en las enfermedades de transmisión alimentaria a las personas, sino además perjudican la economía de los países y el comercio internacional. Para que el alimento llegue a la mesa debe antes pasar por un sinnúmero de personas que deben estar conscientes del manejo adecuado de los alimentos para así no afectar la salud. Es un problema de todos, te invito a que lo pongas en práctica.

Objetivos

Al finalizar la presentación se podrá:

- Identificar la plataforma virtual utilizada.
- Observar la estructura completa del adiestramiento.



Descripción

- Adiestramiento Virtual Corporativo: **Inocuidad de los Alimentos**
- Modelo de Diseño Instruccional: **ADDIE**
- Medio a utilizar: Plataforma Virtual Educativa **Schoology**



Estructura del Adiestramiento

The screenshot shows a web browser window displaying a Schoology course page. The address bar shows the URL: <https://www.schoology.com/course/209933408/materials>. The page title is "Inocuidad de los Alimentos: Sección 1".

Left Sidebar:

- Options del Curso (Opciones del Curso)
- Contenidos
 - Actualización
 - Libreta de Calificaciones
 - Medallas
 - Asistencia
 - Miembros
 - Estadísticas
- Código de Acceso: FHX67-CPCST (with a "Restablecer" link)

Main Content Area:

Inocuidad de los Alimentos: Sección 1

Buttons: Agregar Contenido, Opciones

Todos los materiales

- Introducción** (with a video icon and play button)
- Objetivos**
- Descripción del Adiestramiento**
- Pre-prueba**
- Video Introductorio** (with a video icon and play button)
- Definiciones**

Right Sidebar:

Notificaciones

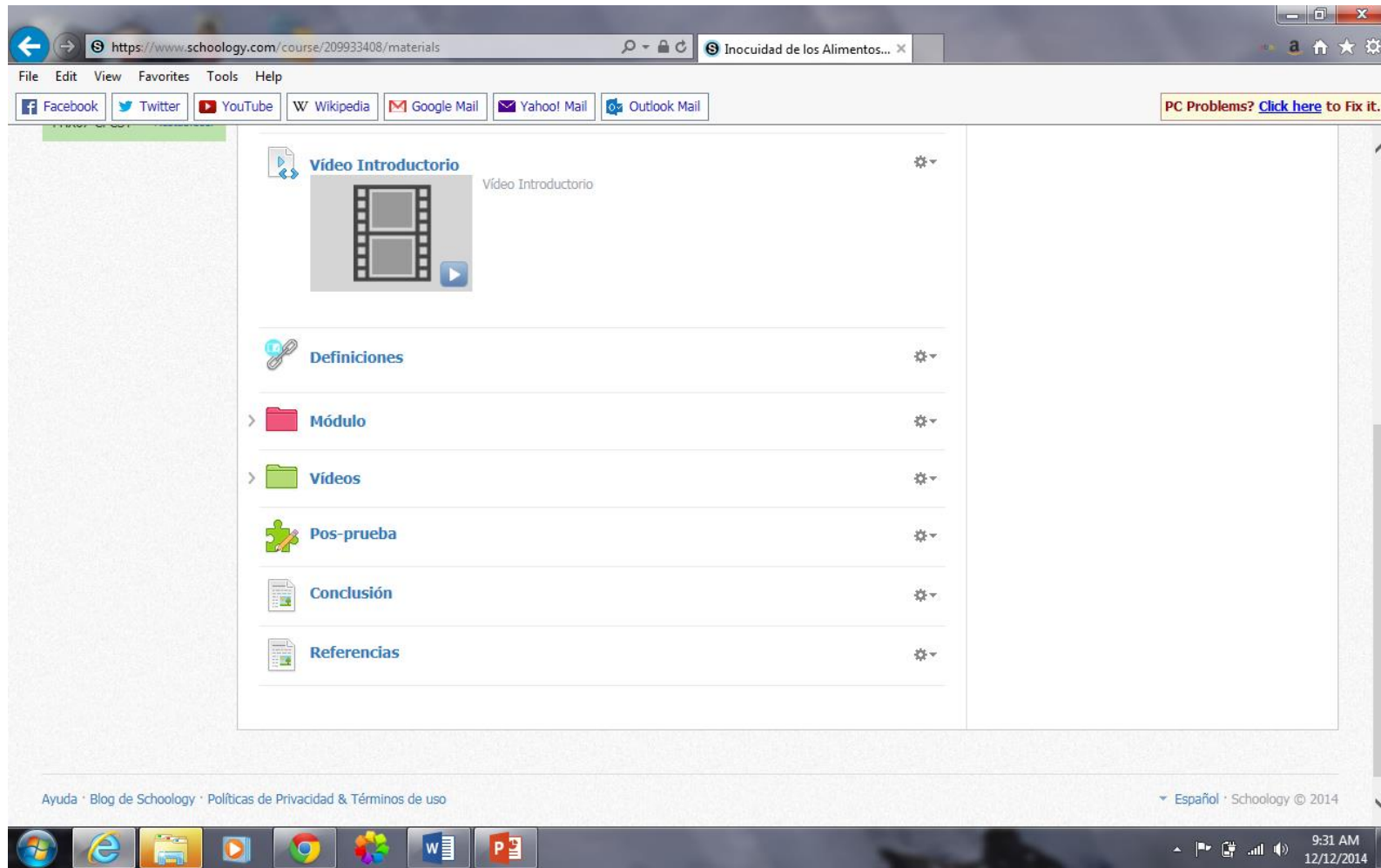
Por venir - 12 (with a calendar icon)

Agregar Evento

No hay tareas o eventos agendados

The Windows taskbar at the bottom shows the time as 9:30 AM on 12/12/2014, with icons for various applications including Internet Explorer, File Explorer, and Microsoft Word.

Estructura del Adiestramiento



Introducción Audio SoundCloud

The screenshot shows a web browser window displaying a Schoolology course page. The address bar shows the URL: <https://www.schoolology.com/course/209933408/materials/gp/210946118>. The page title is "Introducción | Schoolology". The user is logged in as "Yoliberth Camacho".

The course is titled "Inocuidad de los Alimentos: Sección 1" and the section is "Introducción". The main content area features an audio player from SoundCloud. The audio is titled "Audio Recording on Thursday evening" by "yoliberth". The player shows a waveform and a progress bar from 0:02 to 1:59. The background image of the audio player shows a close-up of a person's face, possibly a chef, with various fruits and vegetables in the foreground.

On the left sidebar, there are links to "Opciones del Curso", "Contenidos", "Actualización", "Libreta de Calificaciones", "Medallas", "Asistencia", "Miembros", and "Estadísticas". Below these is a "Código de Acceso" section with the code "FHX67-CPCST" and a "Restablecer" link.

The Windows taskbar at the bottom shows the time as 9:16 PM on 12/11/2014, along with icons for various applications including Internet Explorer, File Explorer, and Microsoft Word.

Objetivos

https://www.schoolology.com/page/210285774

Objetivos | Schoolology

Facebook Twitter YouTube W Wikipedia Google Mail Yahoo! Mail Outlook Mail

PC Problems? [Click here](#) to Fix it.

schoolology Basic Inicio Cursos Grupos Recursos

Voliberth Camacho

Inocuidad de los Alimentos: Sección 1 ► Páginas

Objetivos

Al finalizar el adiestramiento el empleado podrá:

- Definir el concepto inocuidad de los alimentos.
- Enumerar las cinco claves para preservar la inocuidad de los alimentos.
- Aprender el procedimiento correcto del lavado de manos, de platos y utensilios.
- Aprender como controlar plagas.
- Reconocer la importancia de separar los alimentos crudos y cocinados y las temperaturas seguras.
- Definir el término agua segura.

Opciones del Curso

Contenidos

- Actualización
- Libreta de Calificaciones
- Medallas
- Asistencia
- Miembros
- Estadísticas

Código de Acceso
FHX67-CPCST [Restablecer](#)

Ayuda · Blog de Schoolology · Políticas de Privacidad & Términos de uso

Español · Schoolology © 2014

9:26 PM
12/11/2014

Descripción del Adiestramiento

The screenshot shows a web browser window displaying the Schoology platform. The address bar shows the URL <https://www.schoology.com/page/210520202>. The page title is 'Descripción del Adiestramie...'. The user is logged in as 'Yoliberth Camacho'. The course is 'Inocuidad de los Alimentos: Sección 1'. The main content area is titled 'Descripción del Adiestramiento' and contains the following text:

Metodología del Adiestramiento Virtual de Inocuidad de los Alimentos en la plataforma Schoology

I. Objetivos

- a. Lea cada uno de los objetivos para el adiestramiento.

II. Pre-prueba

- a. Abra la pre-prueba y conteste cada una de las premisas. Podrá contestar la prueba en la misma plataforma. No tendrá límite de tiempo para contestarla.

III. Vídeo:

- a. Vea el vídeo preparatorio. Esto le ayudará a comprender mejor el módulo.

IV. Módulo:

- a. Usted tendrá la oportunidad de ver el módulo de Inocuidad de los Alimentos. No salte las diapositivas, tome su tiempo para estudiar cada una de las claves de inocuidad que se le proveen.

V. Vídeos: Lavado de manos/Guantes desechables

- a. Observe con detenimiento el material provisto en esta área.

The left sidebar contains navigation links: Opciones del Curso, Contenidos, Actualización, Libreta de Calificaciones, Medallas, Asistencia, Miembros, and Estadísticas. At the bottom, there is a 'Código de Acceso' box with the code 'FHX67-CPCST' and a 'Restablecer' link. The Windows taskbar at the bottom shows the time as 9:27 PM on 12/11/2014.

Pre-prueba

The screenshot shows a web browser window with the URL https://www.schoology.com/assignment/209933980/assessment_questions. The page title is "Pre-prueba | Schoology". The user is logged in as "Yoliberth Camacho".

The main content area is titled "Inocuidad de los Alimentos: Sección 1 ▸ Pruebas/Cuestionarios" and "Pre-prueba". It shows a status of "No disponible" (Not available) with a bar chart icon. Below this are tabs for "Preguntas", "Configuración", "Vista previa", "Resultados", and "Comentarios".

On the left sidebar, there is a section "Contenidos" with links to "Actualización", "Libreta de Calificaciones", "Medallas", "Asistencia", "Miembros", and "Estadísticas". Below this is a "Código de Acceso" (Access Code) box with the code "FHX67-CPCST" and a "Restablecer" (Reset) link.

The main question list shows 14 questions worth 75 points. The visible questions are:

1. La inocuidad de los alimentos es la condición que garantiza que los alimentos no causarán daño al consumidor.
Falso/Verdadero - 5 puntos
2. El lavado de manos se debe dar:
Opción Múltiple - 5 puntos
3. Los microorganismos crecen con rapidez en lugares húmedos.
Falso/Verdadero - 5 puntos
4. La temperatura que deben alcanzar los alimentos para que su inocuidad este garantizada es de:
Opción Múltiple - 5 puntos
5. Despues de cocinados los alimentos no hay problemas de que puedan contaminarse al dejarlos a temperatura ambiente.
Falso/Verdadero - 5 puntos

The bottom of the screen shows a Windows taskbar with icons for Internet Explorer, File Explorer, and other applications. The system clock indicates 5:19 PM on 12/12/2014.

Vídeo Introductorio al Tema del Adiestramiento

The screenshot shows a web browser window displaying a Schoolology course page. The address bar shows the URL: <https://www.schoolology.com/course/209933408/materials/gp/210292540>. The page title is "Video Introductorio | School...".

The Schoolology interface includes a top navigation bar with the logo, a search bar, and links for "Inicio", "Cursos", "Grupos", and "Recursos". A user profile for "Voliberth Camacho" is visible on the right.

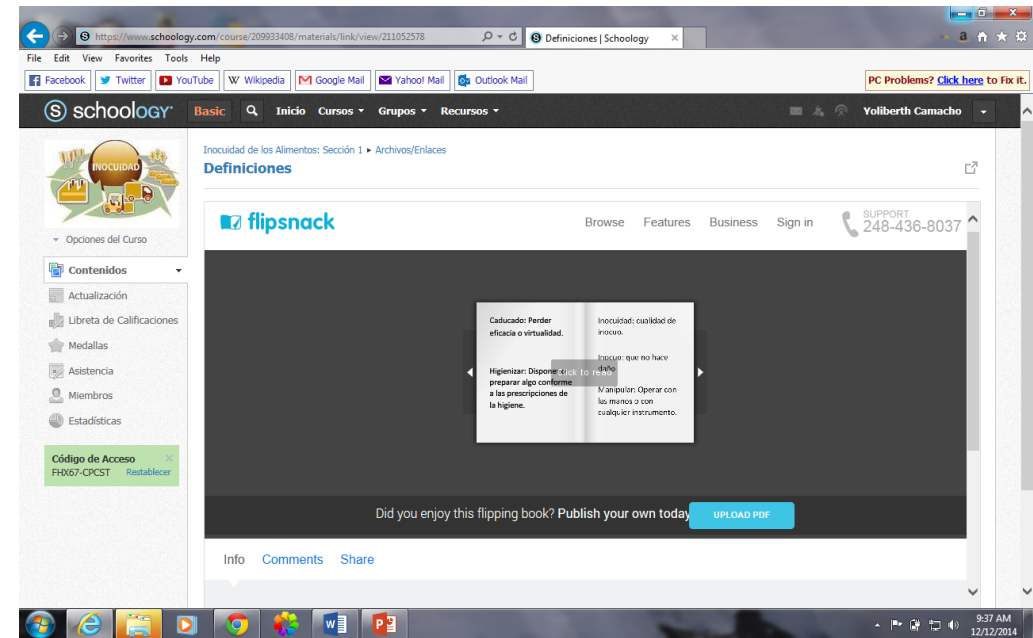
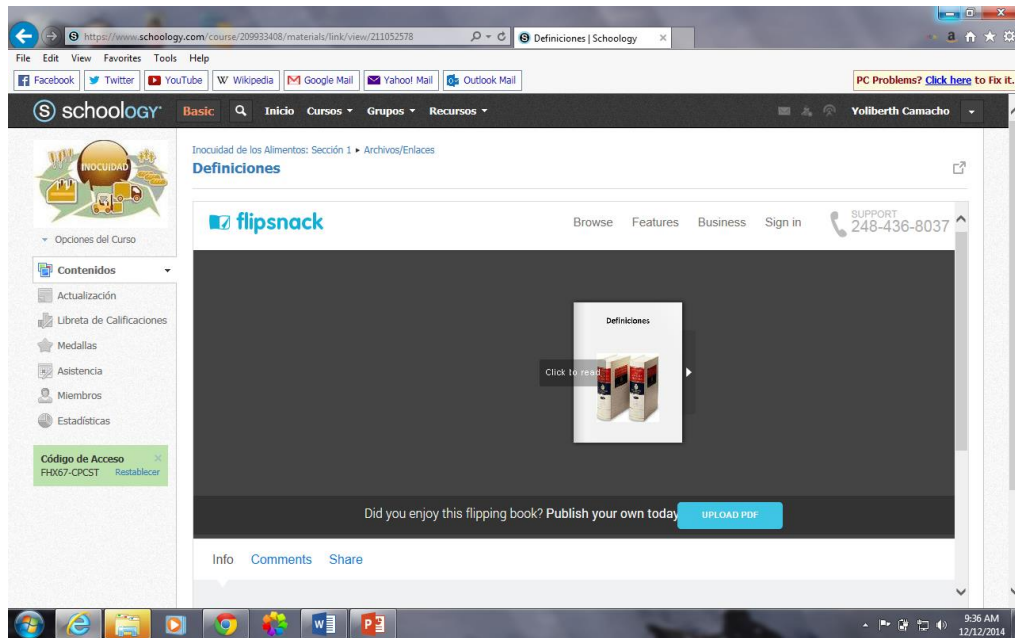
The main content area is titled "Inocuidad de los Alimentos: Sección 1" and "Video Introductorio". It features a video player with a thumbnail showing a cartoon character and the text: "Higiene Alimentaria. Las cinco claves de inocuidad alimentaria de la OMS".

The left sidebar contains a "Contenidos" section with links to "Actualización", "Libreta de Calificaciones", "Medallas", "Asistencia", "Miembros", and "Estadísticas". Below this is a "Código de Acceso" section with the code "FHX67-CPCST" and a "Restablecer" link.

The footer of the page includes links for "Ayuda", "Blog de Schoolology", and "Políticas de Privacidad & Términos de uso". The language is set to "Español" and the copyright is "Schoolology © 2014".

The Windows taskbar at the bottom shows the time as 5:20 PM on 12/12/2014, along with icons for various applications and system status.

Definiciones



Módulo

The screenshot shows a web browser window displaying a course page on Schoolology. The browser's address bar shows the URL <https://www.schoolology.com/course/209933408/materials/gp/210932524>. The page title is 'Claves de Inocuidad | Scho...'. The browser's toolbar includes links to Facebook, Twitter, YouTube, Wikipedia, Google Mail, Yahoo! Mail, and Outlook Mail. A notification bar at the top right says 'PC Problems? [Click here to Fix it.](#)'. The course page has a sidebar on the left with a logo for 'INOVIDAD' and a list of course options: 'Opciones del Curso', 'Contenidos', 'Actualización', 'Libreta de Calificaciones', 'Medallas', 'Asistencia', 'Miembros', and 'Estadísticas'. Below these is a 'Código de Acceso' box with the code 'FHX67-CPCST' and a 'Restablecer' link. The main content area is titled 'Inocuidad de los Alimentos: Sección 1' and 'Módulo'. It features a large graphic with the text 'Adiestramiento Virtual Inocuidad de los Alimentos' and the subtitle 'Como garantizar la inocuidad de los alimentos'. A 'Siguiendo' button is located in the top right corner of the main content area. The Windows taskbar at the bottom shows the time as 9:31 PM.

https://www.schoolology.com/course/209933408/materials/gp/210932524

Claves de Inocuidad | Scho... x inocuidad de alimentos - Busc...

Facebook Twitter YouTube Wikipedia Google Mail Yahoo! Mail Outlook Mail

PC Problems? [Click here to Fix it.](#)

Inocuidad de los Alimentos: Sección 1

Módulo

Siguiendo ▶

Claves de Inocuidad

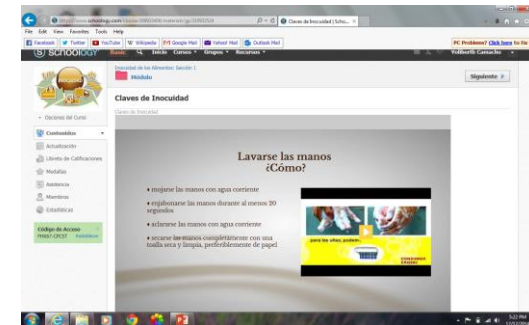
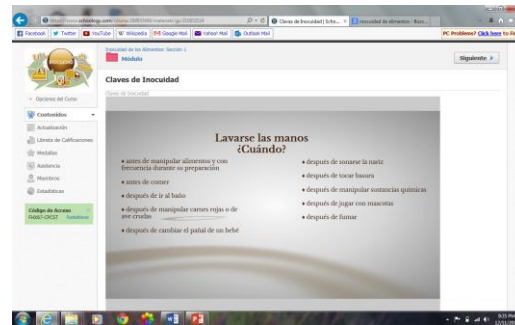
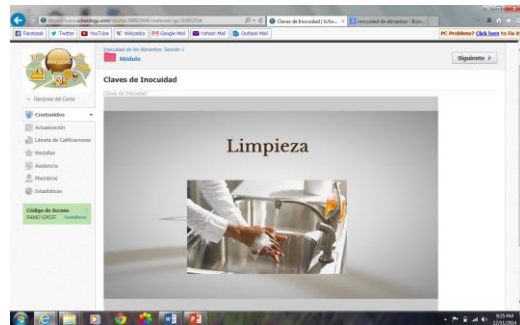
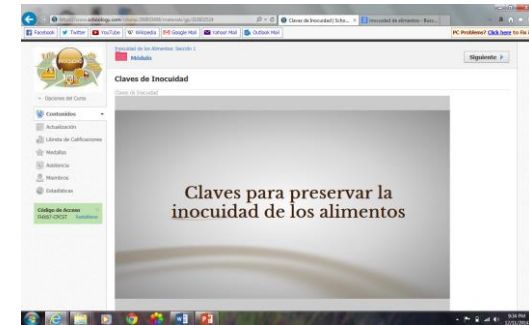
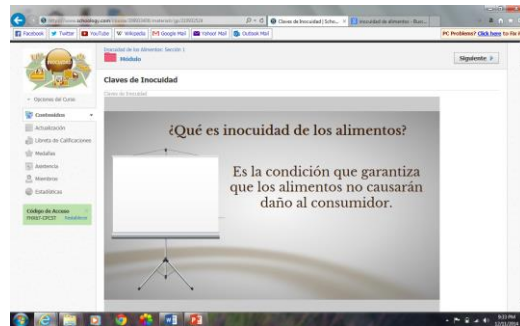
Adiestramiento Virtual
Inocuidad de los
Alimentos

Como garantizar la inocuidad de los alimentos

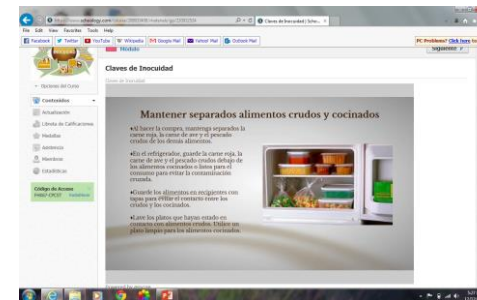
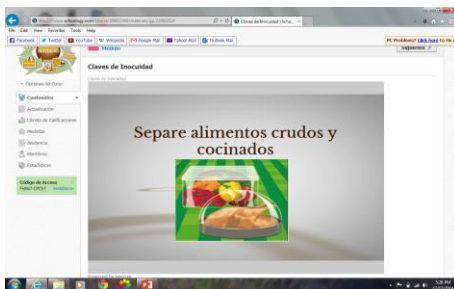
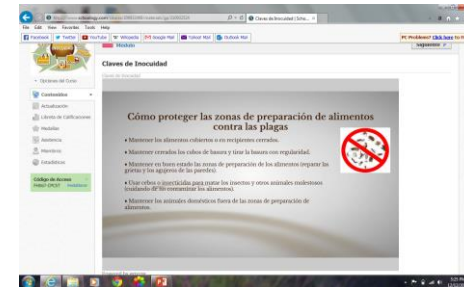
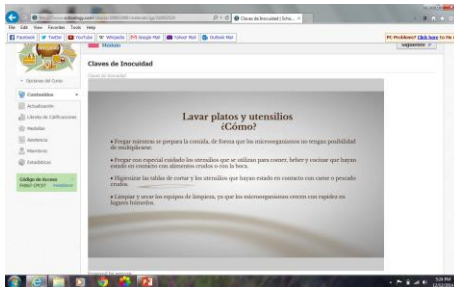
Código de Acceso
FHX67-CPCST Restablecer

9:31 PM

Contenido



Contenido



Videos

The screenshot displays the Schoology web application interface. At the top, the browser address bar shows the URL <https://www.schoology.com/course/209933408/materials?f=12598872>. The page header includes the Schoology logo, navigation tabs (Basic, Inicio, Cursos, Grupos, Recursos), and the user name 'Yoliberth Camacho'. A sidebar on the left contains course options and a list of content types: Actualización, Libreta de Calificaciones, Medallas, Asistencia, Miembros, and Estadísticas. The main content area is titled 'Inocuidad de los Alimentos: Sección 1' and features a 'Videos' section. Below this, there are two video entries: 'Lavado de manos' and 'Guantes Desechables', each with a video player icon and a settings gear. The footer includes links for 'Ayuda', 'Blog de Schoology', 'Políticas de Privacidad & Términos de uso', and the language 'Español'. The system clock in the bottom right corner indicates the time is 5:29 PM on 12/12/2014.

https://www.schoology.com/course/209933408/materials?f=12598872

Videos | Schoology

File Edit View Favorites Tools Help

Facebook Twitter YouTube Wikipedia Google Mail Yahoo! Mail Outlook Mail

PC Problems? [Click here](#) to Fix it.

schoology Basic Inicio Cursos Grupos Recursos

Yoliberth Camacho

Inocuidad de los Alimentos: Sección 1

Videos

Prev Siguiente

Agregar Contenido Opciones

Lavado de manos

Guantes Desechables

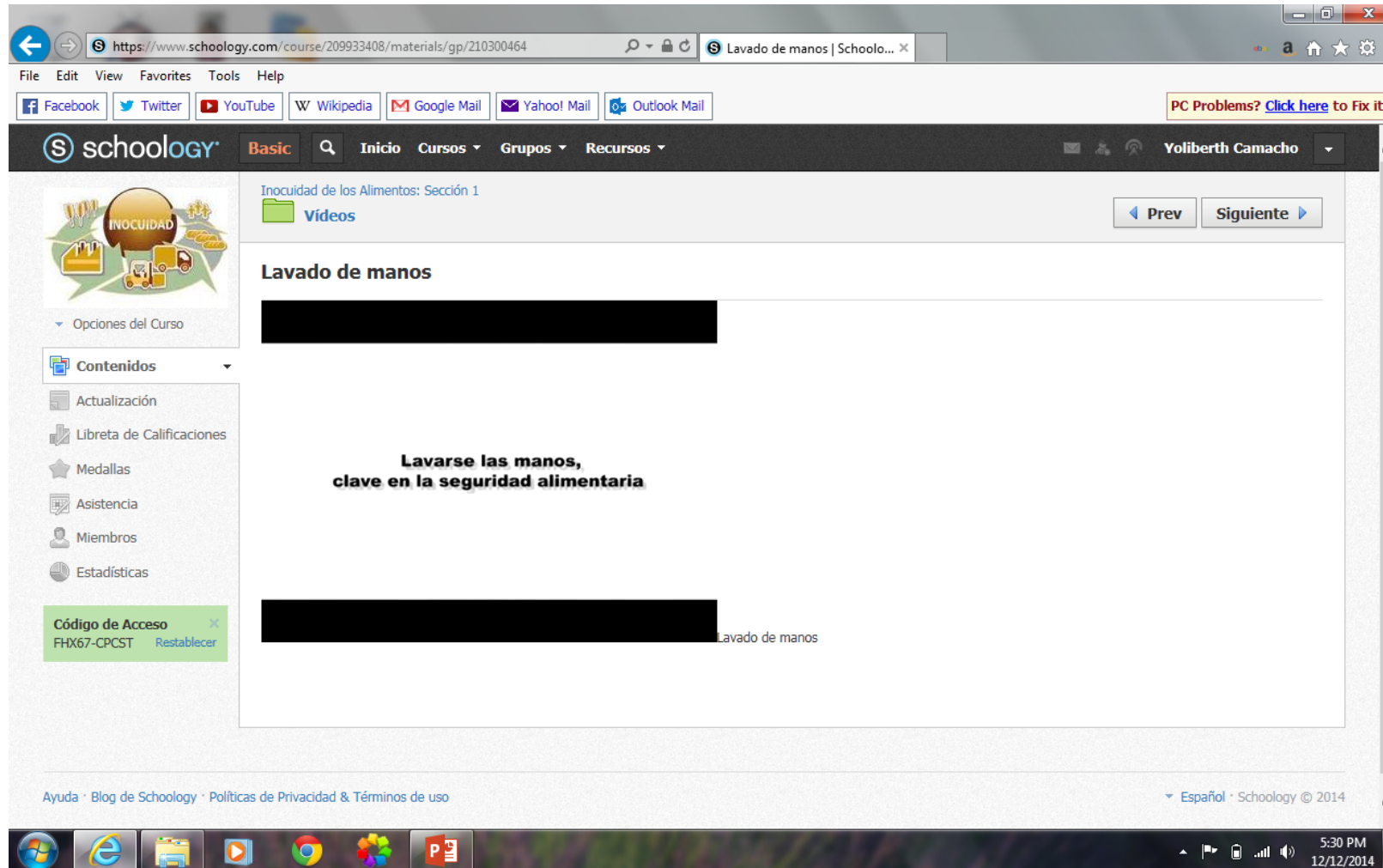
Código de Acceso
FHX67-CPCST Restablecer

Ayuda · Blog de Schoology · Políticas de Privacidad & Términos de uso

Español · Schoology © 2014

5:29 PM
12/12/2014

Lavado de manos



The screenshot shows a web browser window displaying a Schoolology course page. The browser's address bar shows the URL: <https://www.schoolology.com/course/209933408/materials/gp/210300464>. The page title is "Lavado de manos | Schoolology".

The Schoolology interface includes a top navigation bar with the logo, a search bar, and links for "Inicio", "Cursos", "Grupos", and "Recursos". The user's name, "Yoliberth Camacho", is displayed in the top right corner.

On the left side, there is a sidebar with a "Contenidos" (Contents) menu. The menu items include "Actualización", "Libreta de Calificaciones", "Medallas", "Asistencia", "Miembros", and "Estadísticas". Below the menu is a "Código de Acceso" (Access Code) box showing "FH67-CPCST" and a "Restablecer" (Reset) link.

The main content area is titled "Inocuidad de los Alimentos: Sección 1" (Food Safety: Section 1) and contains a "Videos" section. The video title is "Lavado de manos" (Hand Washing). The video player shows a black screen with the text "Lavarse las manos, clave en la seguridad alimentaria" (Washing hands, key in food safety). Below the video player, there is a "Código de Acceso" box showing "FH67-CPCST" and a "Restablecer" link.

The bottom of the page features a footer with links for "Ayuda", "Blog de Schoolology", "Políticas de Privacidad", and "Términos de uso". The language is set to "Español" and the copyright is "Schoolology © 2014".

Guantes desechables

https://www.schoolology.com/course/209933408/materials/gp/210436846

Facebook Twitter YouTube Wikipedia Google Mail Yahoo! Mail Outlook Mail

PC Problems? [Click here](#) to fix it.

schoolology Basic Inicio Cursos Grupos Recursos Voliberth Camacho

Inocuidad de los Alimentos: Sección 1

Videos

Prev

Guantes Desechables



Opciones del Curso

Contenidos

- Actualización
- Libreta de Calificaciones
- Medallas
- Asistencia
- Miembros
- Estadísticas

Código de Acceso
FHx67-CPCST [Restablecer](#)

Ayuda · Blog de Schoolology · Políticas de Privacidad & Términos de uso

Español · Schoolology © 2014

9:40 PM
12/11/2014

Pos-prueba

The screenshot shows a web browser window displaying a Schoolology assessment page. The URL is https://www.schoolology.com/assignment/210437602/assessment_questions. The page title is "Pos-prueba" under the category "Inocuidad de los Alimentos: Sección 1 ▸ Pruebas/Cuestionarios". The user is logged in as "Yoliberth Camacho".

The assessment is titled "Pos-prueba" and is marked as "No disponible". It consists of 14 questions worth 75 points. The questions are displayed in a list format with tabs for "Preguntas", "Configuración", "Vista previa", "Resultados", and "Comentarios".

Questions:

1. La inocuidad de los alimentos es la condición que garantiza que los alimentos no causarán daño al consumidor.
Falso/Verdadero - 5 puntos
2. El lavado de manos se debe dar:
Opción Múltiple - 5 puntos
3. Los microorganismos crecen con rapidez en lugares húmedos.
Falso/Verdadero - 5 puntos
4. La temperatura que deben alcanzar los alimentos para que su inocuidad este garantizada es de:
Opción Múltiple - 5 puntos
5. Despues de cocinados los alimentos no hay problemas de que puedan contaminarse al dejarlos a temperatura ambiente.
Falso/Verdadero - 5 puntos

The sidebar on the left includes options for "Contenidos", "Actualización", "Libreta de Calificaciones", "Medallas", "Asistencia", "Miembros", and "Estadísticas". A "Código de Acceso" (FH67-CPCST) is also visible.

Conclusión

The screenshot shows a web browser window displaying a Schoolology course page. The browser's address bar shows the URL <https://www.schoolology.com/page/210937990>. The page title is 'Conclusión | Schoolology'. The browser's toolbar includes links to Facebook, Twitter, YouTube, Wikipedia, Google Mail, Yahoo! Mail, and Outlook Mail. A yellow banner at the top right of the browser window reads 'PC Problems? Click here to Fix it.'.

The Schoolology interface features a dark navigation bar with the 'schoolology' logo, a search icon, and links to 'Inicio', 'Cursos', 'Grupos', and 'Recursos'. The user's name, 'Yoliberth Camacho', is displayed on the right. Below the navigation bar, the course title 'Inocuidad de los Alimentos: Sección 1' is shown, followed by a breadcrumb link to 'Páginas'. The main heading is 'Conclusión'.

On the left side, there is a sidebar with a 'Contenidos' menu. The menu items are: 'Actualización', 'Libreta de Calificaciones', 'Medallas', 'Asistencia', 'Miembros', and 'Estadísticas'. Below the menu is a green box containing the 'Código de Acceso' 'FHX67-CPCST' and a 'Restablecer' link.

The main content area contains two paragraphs of text:

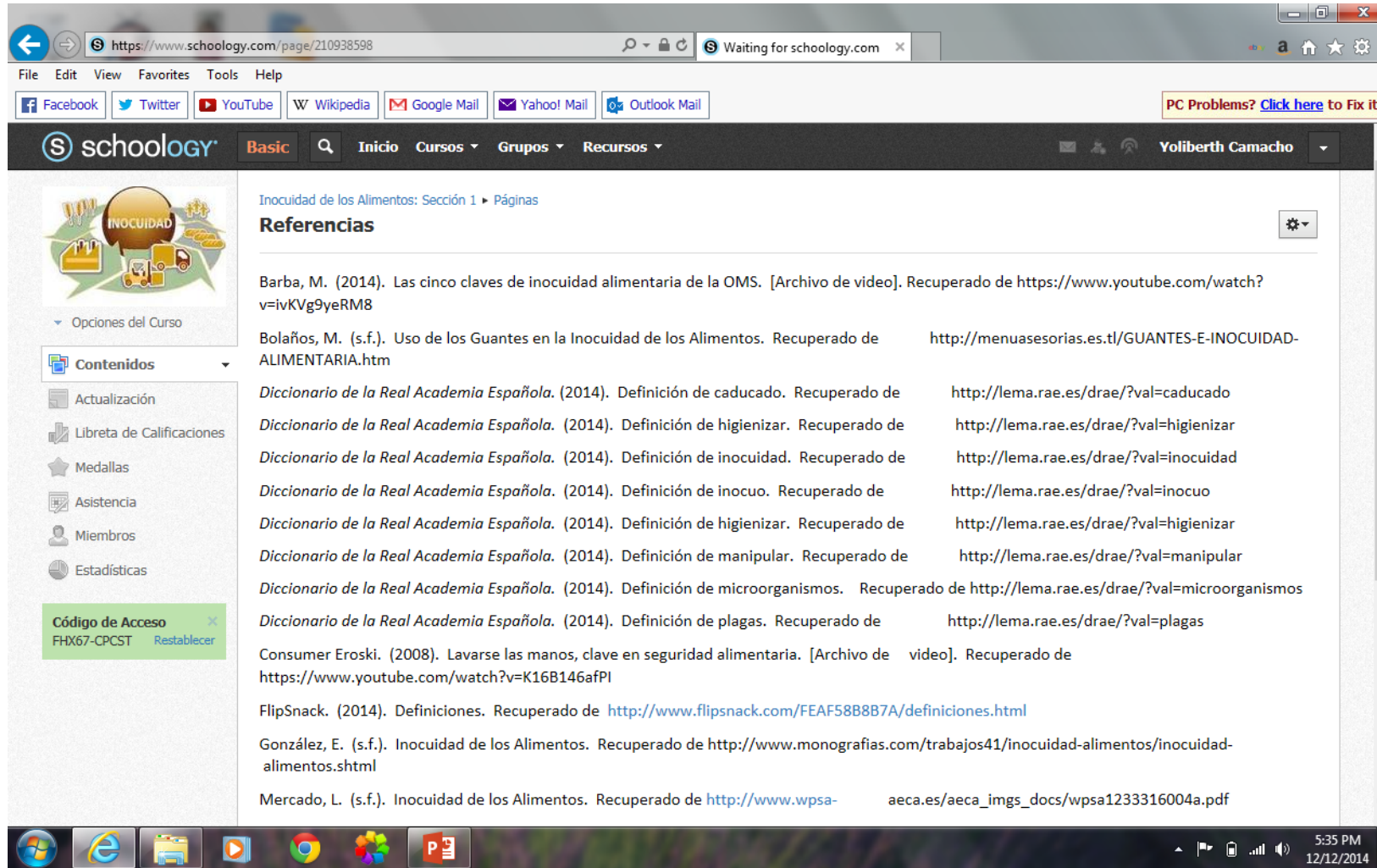
La mejor clave para manejar adecuadamente los alimentos es poner en práctica las medidas de seguridad sugeridas para manipular los alimentos, crudos y cocidos. Respetar cada una de las sugerencias de higiene, que incluyen el lavado de manos y el fregado de platos y utensilios previene el traspaso de gérmenes. Así como la separación de alimentos crudos y cocidos la cocción completa, las temperaturas seguras y el uso de agua y materias primas seguras. Todos son factores que de no atenderse adecuadamente causan daños irreparables a la salud.

Es muy importante señalar y reconocer que la inocuidad no es un tema reservado únicamente a comerciantes y consumidores. La inocuidad de los alimentos envuelve mucho más, desde los productores primarios a los manipuladores de alimentos, elaboradores, comerciantes y consumidores.

At the bottom of the page, there is a footer with links to 'Ayuda', 'Blog de Schoolology', and 'Políticas de Privacidad & Términos de uso'. On the right side of the footer, it says 'Español · Schoolology © 2014'.

The Windows taskbar at the bottom of the screen shows icons for the Start menu, Internet Explorer, File Explorer, VLC media player, Google Chrome, and Microsoft Word. The system clock in the bottom right corner indicates the time is 9:42 PM on 12/11/2014.

Referencias



The screenshot shows a web browser window with the URL <https://www.schoolology.com/page/210938598>. The browser's address bar shows the URL and a search icon. The page title is "Inocuidad de los Alimentos: Sección 1 ► Páginas". The main heading is "Referencias". The page content lists several references:

- Barba, M. (2014). Las cinco claves de inocuidad alimentaria de la OMS. [Archivo de video]. Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=ivKVg9yeRM8>
- Bolaños, M. (s.f.). Uso de los Guantes en la Inocuidad de los Alimentos. Recuperado de <http://menuasesorias.es/tl/GUANTES-E-INOCUIDAD-ALIMENTARIA.htm>
- Diccionario de la Real Academia Española. (2014). Definición de caducado. Recuperado de <http://lema.rae.es/drae/?val=caducado>
- Diccionario de la Real Academia Española. (2014). Definición de higienizar. Recuperado de <http://lema.rae.es/drae/?val=higienizar>
- Diccionario de la Real Academia Española. (2014). Definición de inocuidad. Recuperado de <http://lema.rae.es/drae/?val=inocuidad>
- Diccionario de la Real Academia Española. (2014). Definición de inocuo. Recuperado de <http://lema.rae.es/drae/?val=inocuo>
- Diccionario de la Real Academia Española. (2014). Definición de higienizar. Recuperado de <http://lema.rae.es/drae/?val=higienizar>
- Diccionario de la Real Academia Española. (2014). Definición de manipular. Recuperado de <http://lema.rae.es/drae/?val=manipular>
- Diccionario de la Real Academia Española. (2014). Definición de microorganismos. Recuperado de <http://lema.rae.es/drae/?val=microorganismos>
- Diccionario de la Real Academia Española. (2014). Definición de plagas. Recuperado de <http://lema.rae.es/drae/?val=plagas>
- Consumer Eroski. (2008). Lavarse las manos, clave en seguridad alimentaria. [Archivo de video]. Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=K16B146afPI>
- FlipSnack. (2014). Definiciones. Recuperado de <http://www.flipsnack.com/FEAF58B8B7A/definiciones.html>
- González, E. (s.f.). Inocuidad de los Alimentos. Recuperado de <http://www.monografias.com/trabajos41/inocuidad-alimentos/inocuidad-alimentos.shtml>
- Mercado, L. (s.f.). Inocuidad de los Alimentos. Recuperado de http://www.wpsa-aeca.es/aeca_imgs_docs/wpsa1233316004a.pdf

The left sidebar contains navigation links: "Opciones del Curso", "Contenidos", "Actualización", "Libreta de Calificaciones", "Medallas", "Asistencia", "Miembros", "Estadísticas", and a "Código de Acceso" box with the code "FHX67-CPCST" and a "Restablecer" link. The bottom of the page shows a Windows taskbar with various application icons and a system clock indicating 5:35 PM on 12/12/2014.

Conclusión

La mejor clave para manejar adecuadamente los alimentos es poner en práctica las medidas de seguridad sugeridas para manipular los alimentos, crudos y cocidos.

Respetar cada una de las sugerencias de higiene, que incluyen el lavado de manos y el fregado de platos y utensilios previene el traspaso de gérmenes. Así como la separación de alimentos crudos y cocidos la cocción completa, las temperaturas seguras y el uso de agua y materias primas seguras. Todos son factores que de no atenderse adecuadamente causan daños irreparables a la salud.

“La mente que se abre a una nueva idea
jamás volverá a su tamaño original”.

Albert Einstein

Referencias

- Barba, M. (2014). Las cinco claves de inocuidad alimentaria de la OMS. [Archivo de video]. Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=ivKVg9yeRM8>
- Bolaños, M. (s.f.). Uso de los Guantes en la Inocuidad de los Alimentos. Recuperado de <http://menuasesorias.es.tl/GUANTES-E-INOCUIDAD-ALIMENTARIA.htm>
- Diccionario de la Real Academia Española. (2014). Definición de caducado. Recuperado de <http://lema.rae.es/drae/?val=caducado>
- Diccionario de la Real Academia Española. (2014). Definición de higienizar. Recuperado de <http://lema.rae.es/drae/?val=higienizar>
- Diccionario de la Real Academia Española. (2014). Definición de inocuidad. Recuperado de <http://lema.rae.es/drae/?val=inocuidad>
- Diccionario de la Real Academia Española. (2014). Definición de inocuo. Recuperado de <http://lema.rae.es/drae/?val=inocuo>
- Diccionario de la Real Academia Española. (2014). Definición de higienizar. Recuperado de <http://lema.rae.es/drae/?val=higienizar>
- Diccionario de la Real Academia Española. (2014). Definición de manipular. Recuperado de <http://lema.rae.es/drae/?val=manipular>
- Diccionario de la Real Academia Española. (2014). Definición de microorganismos. Recuperado de <http://lema.rae.es/drae/?val=microorganismos>
- Diccionario de la Real Academia Española. (2014). Definición de plagas. Recuperado de <http://lema.rae.es/drae/?val=plagas>

Referencias

- Consumer Eroski. (2008). Lavarse las manos, clave en seguridad alimentaria. [Archivo de video]. Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=K16B146afPI>
- FlipSnack. (2014). Definiciones. Recuperado de <http://www.flipsnack.com/FEAF58B8B7A/definiciones.html>
- González, E. (s.f.). Inocuidad de los Alimentos. Recuperado de <http://www.monografias.com/trabajos41/inocuidad-alimentos/inocuidad-alimentos.shtml>
- Mercado, L. (s.f.). Inocuidad de los Alimentos. Recuperado de http://www.wpsa-aeca.es/aeca_imgs_docs/wpsa1233316004a.pdf
- Organización Mundial de la Salud. (2007). Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos. Recuperado de http://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/manual_keys_es.pdf
- PowToon. (2012-2014). Grabación de Vídeo. Recuperado de <http://www.powtoon.com/>
- SoundCloud. (2014). Grabación de Audio. Recuperado de <https://soundcloud.com/yoliberth/audio-recording-on-thursday>