

El auge de las “fake news” en la industria de alimentos

Parte A

Desde hace algunos años, el uso de redes sociales para difundir información se convirtió en uno de los medios predilectos para los divulgadores de noticias, entretenimiento, cultura, política, ciencia, y más.

Como sociedad, tenemos ahora la ventaja de estar a un clic de poseer información muy valiosa y ser más sabios cada día, o bien, de estar expuestos a desinformación y noticias falsas (“fake news”), que son divulgadas con la misma rapidez y con la misma intención: tener presencia, ser virales, obtener “likes”, ser vistos, ganar fama.

Y haciendo énfasis en la información falsa, algunos videos parecen tan reales, la información es declarada de forma tan contundente, los datos y las imágenes hacen juego, que en ocasiones se vuelve fácil creerla y difundirla sin pensar en las consecuencias.



ATENCIÓN: IDEA FSI no tiene el objetivo de divulgar información falsa, ni distribuye contenido con la intención de afectar a ninguna marca. Este video es público, extraído de redes sociales y, en este caso, está siendo utilizado sólo con fines educativos.



Como parte de la dinámica de este caso, te invitamos a dar clic en la imagen para observar el video.

Presta especial atención en lo siguiente:

- Escucha atentamente las declaraciones realizadas y la información presentada.
- Observa la cantidad de “**me gusta**” que tiene el video.
- ¿Ya viste la cantidad de veces que ha sido **compartido**?
- ¿Consideras que la información declarada por la usuaria es real?
- ¿Crees que este video impacta en la percepción que tienes de este producto?



Parte B

La industria de alimentos también ha sido blanco en muchas ocasiones de noticias falsas, contenidos polémicos, y/o declaraciones sin sustento, lo que se conoce como “desorden de la información”. La mayoría de estas notas están fundamentadas en **3 tipos de información**:



INFORMACIÓN ERRÓNEA

Es información falsa, pero la persona que la está difundiendo cree que es verdad.



DESINFORMACIÓN

Es información falsa, y la persona que la difunde sabe que es falsa.



INFORMACIÓN MALICIOSA

Se basa en la realidad, pero se usa para hacer daño a una persona, organización o país.

Como consumidores de contenido, conocer estos conceptos nos permite pensar de forma más crítica en qué hay detrás de un video, o de una noticia, y el impacto que puede tener la divulgación de este tipo de contenido.

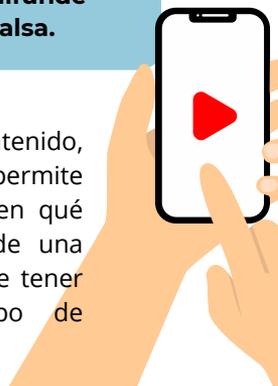


Figura 1. Desorden de la información. *Periodismo, noticias falsas y desinformación. Manual de capacitación en periodismo. UNESCO.*

7 categorías del desorden de la información



Figura 2. Siete categorías del desorden de la información. *Periodismo, noticias falsas y desinformación. Manual de capacitación en periodismo. UNESCO.*



El conocimiento nos da el poder de reconocer la autenticidad de la información.

Parte C

En este análisis se desglosa el contenido difundido en el video de la **Parte A**. Así mismo, se pretende, con conocimiento y base científica, desmentir la información falsa.

El video de la **Parte A** es una publicación realizada en Tik Tok y Facebook.

Fecha: **enero 2024**

1

Declaración del video:

Con base en un video anterior publicado en redes, la usuaria afirma haber investigado y descubierto que las manchas o deformidades que se observan en la superficie de los chocolates es la bacteria *Salmonella sp.*



DATOS VERIFICADOS

Salmonella sp. es un microorganismo (una bacteria).

Quiere decir que no puede observarse a simple vista porque es microscópico.

Al ser microscópico, para observarla se requiere de un microscopio, de una muestra, una previa preparación, colocarla en un portaobjetos y bajo un lente especial (y la experiencia para identificarla).



Los cambios de apariencia como textura, color, olor y sabor, no necesariamente son causados por bacterias o microorganismos, pueden ser cambios químicos debidos al oxígeno, luz, variación de temperatura.

Los alimentos pudieran tener microorganismos patógenos y no presentar características que puedan ser detectadas por nuestros sentidos.

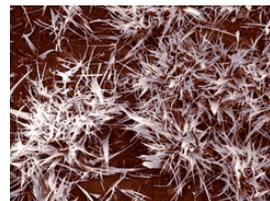
Hay muchas bacterias patógenas que pudieran estar presentes en los alimentos, *Salmonella sp.* es una de ellas.



Fenómenos como la **floración del azúcar** o **floración de la grasa** (conocidos como *sugar bloom* o *fat bloom*) ocurren en el chocolate un vez finalizada su producción.

La **floración del azúcar** se desarrolla por la reacción de la humedad del ambiente con los azúcares. El agua al estar en contacto con el chocolate disuelve el azúcar y una vez que la humedad se evapora, el azúcar se cristaliza en la superficie dejando una capa blanquecina.

La **floración de la grasa** se puede identificar visualmente por una capa gris que se forma en la superficie del chocolate. Esto ocurre por almacenamiento incorrecto, variaciones de temperatura, paso del tiempo, al separarse la grasa del resto de los ingredientes.



Vista al microscopio de los cristales de azúcar formados en la superficie del chocolate.



Fenómeno de floración de la grasa

Parte D

2

Declaración del video:

Afirma haber investigado de un brote de *Salmonella sp.* en esos chocolates de origen belga, que ya han sido retirados en Europa, pero en México no.

Muestra un texto referente a un brote de *Salmonella sp.*

Afirma que la información difundida por la OMS habla de haber retirado los chocolates que son "tipo huevito", pero no los otros que ella consumió.



El texto que se muestra en video con la declaración de la OMS (Organización Mundial de la Salud) es verdadero. **Es una noticia redactada por la revista Proceso.**

proceso



Porque, efectivamente, **en abril del 2022** se confirmó la presencia de *Salmonella typhimurium* en tanques de suero de leche de una planta de esta compañía ubicada en Arlon, Bélgica (el video ejemplo es del 2024).

Los productos elaborados en esa planta **fueron retirados del mercado en todo el mundo**. Estos productos fueron: Kinder Surprise, Kinder Mini Eggs, Kinder Surprise Maxi 100 g y Kinder Schoko-Bons (el producto mostrado en el video no estuvo involucrado en este brote).

La **COFEPRIS en México** emitió una alerta sanitaria **en abril del 2022**, tras recibir la notificación por parte de la empresa fabricante de chocolates. En esta alerta se especificaron los lotes contaminados.

FERRERO

OMS confirma 151 casos de salmonella ligados a chocolates de Ferrero

La OMS consideró que el riesgo de que la enfermedad se expanda en Europa, que es el foco de los casos, o en el mundo, es moderado "hasta que haya información sobre el retiro completo de los productos implicados".



Resultado de buscar mini eggs. Pasa página

CIENCIA Y TECNOLOGÍA

Por La Redacción

miércoles, 27 de abril de 2022 - 21:17

CIUDAD DE MÉXICO (apro). - La Organización Mundial de la Salud (OMS) confirmó 151 casos de salmonella vinculados al consumo de chocolate de la marca Ferrero, procedente de Bélgica, tras un análisis genético realizado en Reino Unido.

En dicho análisis detectó una vinculación genética entre la bacteria que causa esta enfermedad, la *Salmonella Typhimurium*, y una serie de chocolates procedentes de Bélgica, todos productos del tipo Kinder, que fueron distribuidos en 113 países, explicó la OMS en un comunicado.

ALERTA SANITARIA



Cofepris alerta sobre posible contaminación por salmonella de "Kinder mini eggs"

- Los lotes L291R03UMV, L292R03UNW, L298R03UNC y L299R03UNC son retirados de manera voluntaria en el mundo
- Se solicita a supermercados, tiendas de conveniencia y establecimientos verificar su inventario para descartar riesgos sanitarios

3

Declaración del video:

Afirma que "como que Ferrero y Kinder están asociados".

Ferrero y Kinder no están asociados. Ferrero Rocher, Kinder, Nutella, y otras más, son algunas marcas del Grupo Ferrero.

Cuando se trata de corroborar información relacionada con la industria de alimentos, lo más recomendable es recurrir a fuentes que por años han basado su contenido en:



- ★ Casos de estudio
- ★ Estadísticas
- ★ Modelos predictivos de confianza
- ★ Vínculos con institutos de investigación, universidades de prestigio.
- ★ Investigación científica

Sus páginas oficiales son muy vastas y muy amigables. Muchas tienen versiones en inglés, español y otros idiomas. En ellas puedes encontrar información de:

Epidemiología
(microorganismos, enfermedades, síntomas, prevención, control)

Retiros de mercado
(por producto, por microorganismo, por país, por fecha)

Noticias de la industria
(avances tecnológicos, de inocuidad, de seguridad alimentaria, etc.)

Información de brotes por enfermedades transmitidas por alimentos, emergencias sanitarias.

Datos, cifras, estadísticas.

Normas, guías, materiales educativos, parámetros.

Y mucha más información de interés para consumidores, la industria y productores.

Estas son algunas fuentes confiables. Asegúrate de visitar sus páginas oficiales.
¿Eres más de redes sociales?
¡Puedes seguir a la mayoría en redes!

Nombre en español	Abreviatura y nombre en inglés
Organización Mundial de la Salud	OMS (WHO World Health Organization)
Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura	FAO (Food and Agriculture Organization)
Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos	FDA (Food and Drug Administration)
Departamento de Agricultura de los Estados Unidos	USDA (United States Department of Agriculture)
Centros para el Control y Prevención de Enfermedades	CDC (Centers for Disease Control and Prevention)
Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios	COFEPRIS
Codex Alimentarius	Codex Alimentarius, Food Code

¿Quieres saber más del brote de chocolates?
Da clic aquí



Brote multinacional de Salmonella typhimurium vinculado a productos de...

El 27 de marzo de 2022 el Reino Unido notificó a la OMS un conglomerado de casos de infección por...

who.int

Instrucciones

Tiempo estimado total 60 min

 01 5 min
 INTRODUCCIÓN

 02 25 min
 PRESENTACIÓN
 INFORMACIÓN

 03 10 min
 EJERCICIO

 04 15 min
 REFLEXIÓN

 05 5 min
 CONCLUSIÓN

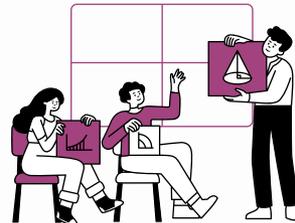
Objetivo: Conocer lo que hay detrás de las noticias falsas, conceptos como información errónea, desinformación, fuentes de información confiables para la industria de alimentos.

1. Lee la **Parte A** y observa con atención el video ejemplo. Pregunta a los participantes si ya habían visto este video, u otros similares que involucren productos mexicanos o de otros países.



2. Revisen las definiciones y clasificaciones de la **Parte B**.

- ¿En qué categoría crees que está el video ejemplo? (información errónea, desinformación o maliciosa).
- ¿En cuál de las siete categorías del desorden de la información creen que está el video ejemplo?



3. Pide a diferentes participantes de la sesión que lean los 3 puntos que se discuten en el análisis del video ejemplo de la **Parte C y Parte D**. Pregunta a todos si están de acuerdo con la información fundamentada.

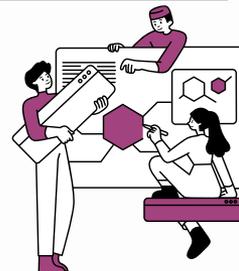


4. Discutan entre todos estas preguntas:

- ¿Qué pasaría si este video fuera de su producto?
- ¿Estarían preparados para desmentir un video de este tipo?
- ¿Existe una persona o algún comité responsable de buscar con cierta frecuencia contenidos que pudieran involucrar algún producto o marca propia?



5. Invita al equipo a un cierre de la sesión. Invítalos a buscar y detectar videos falsos de la industria de alimentos y a discutirlos en una próxima reunión.



Como facilitador de sesión prepárate:

Periodismo, noticias falsas y desinformación. Manual de capacitación en periodismo. Publicado en 2020 por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO),

Material requerido: Acceso a internet y una pantalla.

