# MATERIALES PERSONALIZABLES PARA LOS MEDIOS

1. Carta de promoción
2. Comunicado de prensa
3. Medios digitales y anuncios radiofónicos

[SU MEMBRETE]

[día, mes, año]

## [NOMBRE DE SU AGENCIA]

## ADVIERTE A LAS MUJERES HISPANAS EMBARAZADAS ACERCA DE LOS RIESGOS DE CONSUMIR QUESO ELABORADO CON LECHE SIN PASTEURIZAR

Como ya sabe, el consumo de alimentos tradicionales como los de su tierra puede confortar a las personas que llegan a los Estados Unidos desde otro país. Sin embargo, si una mujer embarazada consume quesos como el Queso Fresco, Panela, Asadero o Queso Blanco elaborados de la manera tradicional, con leche “cruda”, estará poniendo en riesgo a su bebé por nacer. Le rogamos que lea la información adjunta. ¡Podría salvar la vida de un bebé!

[Nombre de su agencia] emite una advertencia para la comunidad hispana de [nombre de la ciudad] acerca de los riesgos de los quesos blandos estilo mexicano elaborados con leche sin pasteurizar. Estos quesos pueden contener una bacteria llamada *Listeria*, que provoca la listeriosis, y a la que se ha relacionado con diversas enfermedades y muertes fetales dentro de las comunidades hispanas de los Estados Unidos. Es imprescindible que difundamos este mensaje a la comunidad para que las mujeres embarazadas sean conscientes de que, al consumir estos quesos tradicionales, están poniendo en riesgo a sus bebés por nacer.

**Un representante de [nombre de la agencia] estará disponible para entrevistarse con usted. Le rogamos que concierte una entrevista para analizar este importante tema.**

Adjuntamos la siguiente información:

* Comunicado de prensa
* Información de fondo sobre la *listeriosis*

Para obtener más información, comuníquese con:

[Nombre del contacto]  
[Organización]  
[Teléfono]  
[Correo electrónico]

[SU MEMBRETE]

PARA PUBLICACIÓN INMEDIATA

Contacto:

[Nombre]  
[Organización]   
[Número de teléfono]   
[Correo electrónico]

## [NOMBRE DE SU AGENCIA] INFORMA A LA COMUNIDAD HISPANA ACERCA DE LOS RIESGOS DE CONTRAER LISTERIOSIS POR EL CONSUMO DE “QUESO FRESCO”

### Los quesos contaminados suponen un riesgo grave para las mujeres embarazadas

[Nombre de la ciudad, fecha]- [Nombre de su agencia] está realizando una campaña de salud pública orientada a la comunidad hispana.

[Nombre de su agencia] está emitiendo una advertencia para los hispanos, especialmente para embarazadas y recién nacidos, adultos mayores y personas con el sistema inmunológico debilitado, a fin de que tomen las precauciones necesarias cuando consuman quesos estilo “Queso Fresco”, porque podrían estar en riesgo de contraer listeriosis.

Los consumidores hispanos deberían tener en cuenta que algunos quesos elaborados con leche sin pasteurizar pueden ponerlos en riesgo de contraer listeriosis, una enfermedad grave causada por el consumo de alimentos contaminados con la bacteria *listeria monocytogenes*. Entre los quesos más populares consumidos por la comunidad hispana se encuentran los quesos estilo Queso Fresco, que son blandos, húmedos y blancos, y entre los que se encuentran el Queso Fresco, Panela, Asadero y Queso Blanco.

La Administración de Medicamentos y Alimentos de EE.UU. ha descubierto que algunos hispanos elaboran su propio Queso Fresco con leche cruda y lo venden en sus comunidades, y/o contrabandean quesos de México. Las mujeres latinas corren mayor riesgo de contraer listeriosis porque tienden a consumir más quesos elaborados con leche sin pasteurizar que las mujeres que no son latinas. Además, es más probable

que las latinas compren y consuman quesos blandos estilo mexicano caseros, de vendedores locales, que a menudo se elaboran con leche sin pasteurizar. Muchos casos de listeriosis dentro de comunidades hispanas

han sido vinculados con el consumo de quesos caseros. Otras enfermedades que se han relacionado al consumo de quesos sin pasteurizar incluyen la **tuberculosis**, la **salmonelosis** y la **brucelosis**.

Como parte de sus esfuerzos de difusión, [Nombre de su agencia] se asociará con organizaciones de la salud comunitarias y emitirá mensajes de interés público. [Nombre de su agencia] proporciona información sobre salud en el formato de una fotonovela (libro de cuentos ilustrado) que muestra lo que podría suceder si una embarazada consumiera quesos blandos estilo mexicano elaborados con leche sin pasteurizar y mediante la promoción de una versión en video de la fotonovela, disponible en <http://www.fda.gov/Food/ResourcesForYou/Health>Educators/ucm062993.htm.

Para obtener más información acerca de los riesgos relacionados con el consumo de queso contaminado, puede consultar a [indique información sobre su agencia].

### Cómo difundir la información a través de medios sociales y de mercadeo digitales o anuncios radiofónicos

Los medios sociales y de mercadeo digitales o los anuncios radiofónicos pueden constituir estrategias efectivas para crear conciencia y promover sus próximas sesiones educativas sobre la prevención de la listeriosis en su comunidad.

Para ayudarlo a comenzar, se proveen ejemplos de mensajes más abajo. Puede personalizar los mensajes añadiendo su información de contacto y/o la fecha y hora de la próxima presentación. Puede modificar los mensajes para publicarlos en Facebook o Twitter, utilizarlos como anuncios radiofónicos, o crear avisos de correo electrónico o de mensajes de texto. Incluya una fuente de información en su mensaje, como el sitio web de su agencia o el sitio web de la Administración de Medicamentos y Alimentos ([www.fda.gov/food](http://www.fda.gov/food)). También puede subir el video - *La Historia de Maribel* - al canal de YouTube de su agencia.

#### Publicaciones (para su divulgación a través de Facebook, del correo electrónico o de anuncios radiofónicos):

Si está embarazada, es importante que evite consumir alimentos contaminados con *Listeria monocytogenes*. Esta peligrosa bacteria se puede encontrar en los quesos blandos estilo Queso Fresco elaborados con leche sin pasteurizar (como el Queso Fresco, Panela, Asadero y Queso Blanco). Causa listeriosis, una enfermedad que puede hacerle daño a su feto. Más información:

El consumo de quesos estilo Queso Fresco elaborados con leche sin pasteurizar (cruda) puede provocar listeriosis, una grave enfermedad causada por la *Listeria*. Esta bacteria puede hacerle daño a su feto, incluso si usted no se siente enferma. Más información:

La FDA y los CDC han relacionado la alta incidencia de listeriosis entre las mujeres hispanas embarazadas con el consumo de quesos estilo Queso Fresco elaborados con leche sin pasteurizar, como el Queso Fresco, Panela, Asadero o Queso Blanco. No ponga en riesgo a su bebé. Más información:

Si está embarazada, el consumo de quesos tradicionales elaborados con leche cruda (sin pasteurizar), como el Queso Fresco, Panela, Asadero o Queso Blanco, puede poner en riesgo a su feto. Más información:

#### Mensajes breves (para su uso en Twitter o como campaña de mensajes de texto):

* El consumo de quesos blandos elaborados con leche sin pasteurizar puede causar listeriosis y poner   
  en riesgo a su feto. Más información:
* Si está embarazada, no consuma quesos blandos elaborados con leche cruda (sin pasteurizar).   
  Más información:
* ¡Mantenga a su bebé seguro! No coma queso blando elaborado con leche sin pasteurizar.   
  Más información:
* El queso estilo Queso Fresco elaborado con leche cruda puede estar contaminado con *Listeria*, una bacteria peligrosa. Más información: