###

**FOOD SAFETY EDUCATION TRACKING SURVEY QUESTIONNAIRE
Tracking Research – Post-wave Survey
Hispanic Questionnaire**

**v4-16-12 DRAFT**

**Respondent Criteria:**

|  |  |
| --- | --- |
| Parents and caregivers of children in U.S. National household(n = 600) | * Male/Female (40/60% mix)
* All respondents ages 20-45 yrs (equitable distribution and/or mix per U.S. census)
* Caregivers for a child age 4-12
* All respondents cook meals >=4x/week
* [**GM ONLY]** Race/ethnicity: 65% Caucasian, 16% Hispanic, 12% African American, 4% other
* Mix of income levels
 |

Introduction

**INTERVIEWER NOTE: [PLEASE ASK TO SPEAK TO THE HEAD OF HOUSEHOLD OR CAREGIVER]**

Hola, mi nombre es y estoy llamando de parte de Cayenne Global, una compañía que realiza estudios de mercado. Hoy estamos llevando a cabo un estudio muy importante sobre hábitos en la preparación de los alimentos y nos gustaría hacerle algunas preguntas, solo tomará unos 15 minutos. ¿Me permite continuar?

1. Record Gender
	1. Male
	2. Female
2. ¿Cuántos años tiene?[**PROGRAMMING NOTE: IF AGE<20 or >45 TERMINATE]**
	1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_
3. ¿Es usted padre o cuida a **niños** de 4 a 12 años de edad en su casa?
	1. SÍ
	2. No [TERMINATE]
4. ¿Que responsabilidad tiene usted en cuanto a la atención o cuidado de un niño de 4 a 12 años de edad?
	1. Mamá
	2. Papá
	3. Tutor legal
	4. Abuelo(a)
	5. Otro \_\_\_\_\_\_\_\_\_
5. Queremos asegurarnos de de incluir a una buena variedad de personas en este estudio. ¿Cuál de las siguientes opciones describe mejor su raza o etnia? Es usted
	1. Hispano o latino
	2. No es hispano o latino
6. IF HISPANIC ASK: ¿Cuál de las siguientes opciones describe mejor el lenguaje que habla su familia?
	1. El español es el único idioma hablado por los miembros de esta familia. (TERMINATE)
	2. El español es el idioma hablado por la mayoría de los miembros de esta familia pero también se habla inglés. (TERMINATE)
	3. Los miembros de esta familia hablan inglés y español por igual.
	4. El inglés es el idioma hablado por la mayoría de los miembros de esta familia pero también se habla español.
	5. El inglés es el único idioma hablado por los miembros de esta familia.
7. ¿Se definiría usted cómo ...?(READ OPTIONS)
	1. Indígena norteamericano o nativo de Alaska
	2. Asiático(a)
	3. De raza negra o afroamericana
	4. Nativo de Hawái o de alguna otra isla del Pacífico
	5. Blanco

IF RESPONDENT PROVIDES ANOTHER OPTION, WRITE IT IN (but do not read this option to the participant)

* 1. Otro \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
1. ¿Se considera usted la persona que principalmente prepara los alimentos en su casa, o ayuda a prepararlos?
	1. SÍ
	2. No [TERMINATE]
2. ¿Con qué frecuencia diría usted que prepara los alimentos para su familia?
	1. Una vez o menos a la semana **(TERMINATE)**
	2. De dos a tres veces a la semana
	3. De cuatro a cinco veces a la semana
	4. Más de cinco veces a la semana
3. ¿Con qué frecuencia diría usted que cocina con carne cruda, aves o pescado?
	1. Una vez o menos a la semana
	2. De dos a tres veces a la semana
	3. De cuatro a cinco veces a la semana
	4. Más de cinco veces a la semana

# MAIN QUESTIONNAIRE

Le vamos a hacer unas preguntas sobre prácticas de preparación de alimentos.

1. Cuando piensa en los alimentos que le prepara a su familia ¿Cuáles son los potenciales riesgos para la salud que se le vienen a la mente, como cosas que le preocupan? Por favor diga tantos como pueda
	1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_[OPEN ENDED]
2. ¿Qué tanto le preocupan los siguientes riesgos potenciales para la salud de su familia?

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***[Randomize List]*** | Le preocupa muy poco o nada | Le preocupa un poco | Le preocupa mucho | Le preocupa en extremo | No está seguro |
| Intoxicación alimentaria |  |  |  |  |  |
| Obesidad |  |  |  |  |  |
| Sustancias químicas en los alimentos |  |  |  |  |  |
| Cantidad de sal en los alimentos |  |  |  |  |  |

1. Para cada acción que se describe a continuación por favor indique la afirmación que mejor la define.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***[Randomize List]*** | Yo tomo este paso cada vez que preparo una comida | Yo tomo este paso la mayor parte del tiempo, pero no siempre | A veces tomo este paso | Rara vez/nunca tomo este paso | No sé/No estoy segura |
| Uso un termómetro para alimentos para asegurarme de que la carne, ave o pescado se haya cocinado a una temperatura segura (Por ejemplo, 160 grados para la carne molida) |  |  |  |  |  |
| Uso diferentes tablas de cortar para separar la carne, ave o pescado de los vegetales mientras preparo la comida. |  |  |  |  |  |
| Mantengo los alimentos crudos refrigerados antes de cocinarlos |  |  |  |  |  |
| Refrigero los alimentos dentro de las 2 horas después de haberlos cocinado |  |  |  |  |  |
| Lavo las superficies de la cocina, los utensilios y las manos con frecuencia mientras cocino |  |  |  |  |  |
| Descongelo la carne o el pollo dentro del refrigerador |  |  |  |  |  |

1. Para ayudar a prevenir la envenenarse por alimentos hay algunos pasos que son importantes tomar en cuenta al preparar los alimentos en el hogar y otros que no son necesarios. Por favor indique, en su opinión, **qué tan importante** son los siguientes pasos para prevenir la intoxicación alimentaria en su hogar.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***[Randomize List]*** | Extremadamente importante | Muy importante | Relativamente importante | No tiene mucha o ninguna importancia | No sabe/No está segura |
| Uso un termómetro para alimentos para asegurarme de que la carne, ave o pescado se haya cocinado a una temperatura segura (Por ejemplo, 160 grados para la carne molida) |  |  |  |  |  |
| Uso diferentes tablas de cortar para separar la carne, ave o pescado de los vegetales mientras preparo la comida |  |  |  |  |  |
| Mantengo los alimentos crudos refrigerados antes de cocinarlos |  |  |  |  |  |
| Refrigero los alimentos dentro de las 2 horas después de haberlos cocinado |  |  |  |  |  |
| Lavo las superficies de la cocina, los utensilios y las manos con frecuencia mientras cocino |  |  |  |  |  |
| Separo las carnes y los lácteos mientas cocino |  |  |  |  |  |
| Hiervo la leche antes de beberla |  |  |  |  |  |
| Lavo la carne o el pollo antes de cocinarlos |  |  |  |  |  |
| Descongelo la carne o el pollo dentro del refrigerador |  |  |  |  |  |

1. ¿Qué tan común cree usted que las personas en los Estados Unidos sufren intoxicación alimentaria debido a la forma en la que preparan la comida en casa? Usted diría que es
2. Muy común
3. Relativamente común
4. No muy común
5. No sabe
6. ¿Qué tan común cree usted que las personas en los Estados Unidos sufren intoxicación alimentaria en los restaurantes? ¿Usted diría que es...?
	1. Más común que la comida preparada en casa
	2. Menos común que la comida preparada en casa
	3. Casi tan común como la comida preparada en casa
	4. No sabe
7. ¿Qué tanto control cree usted que tiene para prevenir que su hijo se enferme al comer los alimentos que usted prepara en casa?
	1. Completo control
	2. Mucho control
	3. Algún control
	4. Poco control
	5. Ningún control
8. ¿Cuál de los siguientes artículos usted tiene actualmente en su cocina? [Marque todas las opciones que correspondan]
	1. Termómetro de alimentos para verificar que las carnes, aves y pescados sean seguros para comer
	2. Distintas tablas para cortar vegetales y carne, ave o pescado
	3. Un termómetro de refrigerador (ya sea un termómetro que está incorporado en su refrigerador o un termómetro que se coloca en el refrigerador) para garantizar que los alimentos se enfríen a temperaturas seguras
	4. Agua corriente

#  Por favor piense en todos los sitios que ha visto, oído o leído acerca de CÓMO PREVENIR LA INTOXICACIÓN ALIMENTARIA EN EL HOGAR, incluidos todos los diferentes tipos de publicidad, anuncios y otras actividades que hablan sobre el tema. ¿Ha visto, oído o leído algo sobre esto recientemente?

1. SÍ [**PLEASE NOTE SKIP WAS REMOVED**]
2. No [**PLEASE NOTE SKIP WAS REMOVED**]
3. [VOL] DK/REF

# ¿Ha oído hablar de un sitio web llamadoFOOD-SAFETY-DOT-GOV? [PLEASE NOTE EDIT]

1. SÍ
2. No
3. [VOL] DK/REF
4. Ha visto algún anuncio sobre la prevención de la intoxicación alimentaria que contenga el mensaje "Cocinar", "Limpiar", “Enfriar" o "Separar" y le indiquen que se dirija a foodsafety.gov para obtener más información?

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | SÍ | No | No está seguro |
| A. Un anuncio en línea en un sitio web |  |  |  |
| B. En una revista o periódico |  |  |  |
| C. En la televisión |  |  |  |
| D. En la radio |  |  |  |
| C. Un cartel en su escuela |  |  |  |
| D. Un anuncio en su vecindario, como en una parada de autobuses, en un centro comercial o en una valla publicitaria |  |  |  |
| E. En el envase o etiqueta de algún alimento |  |  |  |
| F. En el supermercado |  |  |  |
| I. En una tienda de Wal-Mart |  |  |  |
| J. En un consultorio médico |  |  |  |

1. **[If Yes, and If TV commercial]** – ¿Podría describir el anuncio de televisión que vio?? **[Write verbatim response]**
	1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
	2. No sabe
2. **[If Yes, and If At a Wal-Mart]** – ¿Podría describir el anuncio que vio? **[Write verbatim response]**
3. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
4. No sabe
5. ¿Ha visto alguno de estos anuncios durante los siguientes días feriados? **[READ LIST]**
6. Cuatro de julio / Día de la independencia
7. Acción de gracias
8. El Super Bowl
9. Otro (Por favor especifique).
10. No sabe
11. No, no he visto ninguno de estos anuncios durante los días feriados
12. ¿Ha visto algún anuncio o mensaje publicitario sobre seguridad alimentaria de la chef Ingrid Hoffmann de *Simply Delicioso* en Food Network y *Delicioso* en Galavisión/Univisión?
13. SÍ
14. No
15. No sabe
16. [If Yes] - Ha visto u oído alguno de estos anuncios o mensajes sobre la seguridad alimentaria en alguno de los siguientes:
17. AOL online
18. Twitter
19. Facebook
20. Un blog
21. Un foro en linea
22. Anuncio o programa de televisión
23. Segmento de noticia de televisión
24. Radio
25. No sabe

Ahora le voy a leer algunas descripciones de varios anuncios de radio y televisión sobre cómo proteger a su familia de intoxicación alimentaria en el hogar. Cuando termine de hacerle la descripción por favor dígame si ha visto o escuchado el anuncio.

[SPLIT SAMPLE – EACH RESPONDENT HEARS 2 DESCRIPTIONS (Q27-30)]

1. Un anuncio muestra a una madre en la sala de su casa ordenándole a un pollo vivo que se pare en una esquina mientras mantiene a un grupo de zanahorias en la otra esquina. Al final del anuncio, el anunciador les dice a los televidentes que separen la carne cruda de los vegetales para proteger a su familia y que visiten FOOD-SAFETY-PUNTO-GOV para obtener más información. ¿Ha visto este anuncio en la televisión o en algún otro lugar?
2. Otro anuncio muestra a un hombre cortando vegetales en su cocina mientras que una regadera de jardín le rocía agua por todas las superficies y utensilios. Al final del anuncio, el anunciador les dice a los televidentes que laven muy bien los platos y utensilios mientras cocinan para proteger a su familia y que visiten FOOD-SAFETY-PUNTO-GOV para obtener más información. ¿Ha visto este anuncio en la televisión o en algún otro lugar?
3. Otro anuncio muestra a un cerdo en un sauna disfrutando del calor con un amigo. Al final del anuncio, el anunciador les dice a los televidentes que siempre se aseguren de cocinar los alimentos a la temperatura adecuada para proteger a su familia y que visiten FOOD-SAFETY-PUNTO-GOV para obtener más información. ¿Ha visto este anuncio en la televisión o en algún otro lugar?
4. Otro anuncio muestra a una langosta sentada en un sofá al lado de un hombre rodeado de ventiladores, aires acondicionados y recipientes con hielo. Al final del anuncio, el anunciador les dice a los televidentes que siempre enfríen los alimentos preparados y crudos inmediatamente para proteger a su familia y que visiten FOOD-SAFETY-PUNTO-GOV para obtener más información. ¿Ha visto este anuncio en la televisión o en algún otro lugar?

# Bien. Sólo tenemos unas pocas preguntas más sobre un tema completamente diferente.

1. ¿Cuál es el nivel de estudio más alto que ha terminado? [DO NOT READ LIST]
2. No llegó a la secundaria
3. Terminó la secundaria
4. Universidad incompleta o título universitario de 2 años
5. Título de estudios universitarios de 4 años
6. Alguna formación de posgrado o licenciatura
7. [VOL] DK/REF
8. ¿Cuál de las siguientes opciones describe mejor su situación de vivienda? Usted:
9. Vive con un cónyuge o pareja
10. Vive sin un cónyuge o pareja
11. Otro (Especifique \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)
12. [VOL] DK/REF

CODE INCOME

¿Qué clasificación describe mejor el ingreso total de su familia antes de impuestos?Int *instruction:* **: If asked why we ask this question:**‘**Nosotros usamos estos datos solo con fines de codificación y clasificación**’

* 1. Menos de $10,000[0]
	2. Entre $10,000 y $19,999 [1]
	3. Entre $20,000 y $29,999 [2]
	4. Entre $30,000 y $39,999 [3]
	5. Entre $40,000 y $49,999 [4]
	6. Entre $50,000 y $74,999 [5]
	7. Entre $75,000 y $99,999 [6]
	8. Más de $100,000
	9. Prefiere no contestar

CODE EMPLOYMENT STATUS

1. ¿Cuál es su actual estado laboral?
2. Trabaja a tiempo completo fuera del hogar
3. Trabaja a tiempo parcial fuera del hogar
4. Jubilado(a)
5. Estudiante
6. Busca trabajo o está desempleado(a)
7. ¿Vive en la ciudad, en los suburbios, o en una zona rural?
8. Ciudad
9. Suburbios
10. Zona rural
11. ¿En qué estado vive?
12. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_