



Sustento del uso justo
de Materiales Protegidos
derechos de autor para
fines educativos



UCI

Universidad para la
Cooperación Internacional

UCI
Sustento del uso justo de materiales protegidos por
derechos de autor para fines educativos

El siguiente material ha sido reproducido, con fines estrictamente didácticos e ilustrativos de los temas en cuestión, se utilizan en el campus virtual de la Universidad para la Cooperación Internacional – UCI – para ser usados exclusivamente para la función docente y el estudio privado de los estudiantes pertenecientes a los programas académicos.

La UCI desea dejar constancia de su estricto respeto a las legislaciones relacionadas con la propiedad intelectual. Todo material digital disponible para un curso y sus estudiantes tiene fines educativos y de investigación. No media en el uso de estos materiales fines de lucro, se entiende como casos especiales para fines educativos a distancia y en lugares donde no atenta contra la normal explotación de la obra y no afecta los intereses legítimos de ningún actor.

La UCI hace un USO JUSTO del material, sustentado en las excepciones a las leyes de derechos de autor establecidas en las siguientes normativas:

- a- Legislación costarricense: Ley sobre Derechos de Autor y Derechos Conexos, No.6683 de 14 de octubre de 1982 - artículo 73, la Ley sobre Procedimientos de Observancia de los Derechos de Propiedad Intelectual, No. 8039 – artículo 58, permiten el copiado parcial de obras para la ilustración educativa.
- b- Legislación Mexicana; Ley Federal de Derechos de Autor; artículo 147.
- c- Legislación de Estados Unidos de América: En referencia al uso justo, menciona: "está consagrado en el artículo 106 de la ley de derecho de autor de los Estados Unidos (U.S, Copyright - Act) y establece un uso libre y gratuito de las obras para fines de crítica, comentarios y noticias, reportajes y docencia (lo que incluye la realización de copias para su uso en clase)."
- d- Legislación Canadiense: Ley de derechos de autor C-11– Referidos a Excepciones para Educación a Distancia.
- e- OMPI: En el marco de la legislación internacional, según la Organización Mundial de Propiedad Intelectual lo previsto por los tratados internacionales sobre esta materia. El artículo 10(2) del Convenio de Berna, permite a los países miembros establecer limitaciones o excepciones respecto a la posibilidad de utilizar lícitamente las obras literarias o artísticas a título de ilustración de la enseñanza, por medio de publicaciones, emisiones de radio o grabaciones sonoras o visuales.

Además y por indicación de la UCI, los estudiantes del campus virtual tienen el deber de cumplir con lo que establezca la legislación correspondiente en materia de derechos de autor, en su país de residencia.

Finalmente, reiteramos que en UCI no lucramos con las obras de terceros, somos estrictos con respecto al plagio, y no restringimos de ninguna manera el que nuestros estudiantes, académicos e investigadores accedan comercialmente o adquieran los documentos disponibles en el mercado editorial, sea directamente los documentos, o por medio de bases de datos científicas, pagando ellos mismos los costos asociados a dichos accesos.



Seguridad de los alimentos

[Seguridad de los alimentos Home](#)

Microbios y enfermedades transmitidas por los alimentos



Los CDC estiman que todos los años 48 millones de personas contraen una enfermedad transmitida por los alimentos, 128 000 son hospitalizadas y 3000 mueren.

Causas de las intoxicaciones alimentarias

Los 5 principales microbios que causan enfermedades, hospitalizaciones y muertes a causa del consumo de alimentos en los Estados Unidos

Enfermedades

1. [Norovirus](#)
2. [Salmonella](#) (No tifoidea)
3. [Clostridium perfringens](#)
4. [Campylobacter](#)
5. [Staphylococcus aureus](#)

Hospitalizaciones

1. [Salmonella](#) (No tifoidea)
2. [Norovirus](#)
3. [Campylobacter](#)
4. [Toxoplasma gondii](#)
5. [E. coli](#) 0157

Muertes

1. *Salmonella* (No tifoidea)
2. *Toxoplasma gondii*
3. *Listeria monocytogenes*
4. Norovirus
5. *Campylobacter*

- La *salmonella* puede causar [salmonelosis](#) y [fiebre tifoidea](#) y [fiebre paratifoidea](#).
- El [botulismo](#) es causado con mayor frecuencia por la bacteria *Clostridium botulinum*.
- Otros microbios que causan enfermedades transmitidas por los alimentos incluyen *Cryptosporidium*, *Cyclospora*, el [virus de la hepatitis A](#), *Shigella* y *Yersinia*.
- Vea el [índice completo de la A-Z de las enfermedades transmitidas por los alimentos](#).

Algunos microbios transmitidos por alimentos pueden ser [resistentes a los antimicrobianos](#).

- La resistencia a los antimicrobianos ocurre cuando microbios como bacterias y hongos desarrollan la capacidad de neutralizar los medicamentos diseñados para eliminarlos. Eso significa que los microbios no se eliminan y continúan multiplicándose.
- Las personas infectadas con microbios resistentes a los antimicrobianos podrían tener enfermedades más graves y menos opciones de tratamiento.
- Si bien es posible que las personas con una infección grave necesiten ir al médico, tomar antibióticos o ser hospitalizadas, las personas con síntomas leves de intoxicación alimentaria generalmente no necesitan antibióticos para aliviarse.

Consejos sobre la seguridad de los alimentos

4 PASOS PARA LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS



Enlaces relacionados

- [Prevención de las enfermedades transmitidas por los alimentos](#)
- [Alimentos asociados a enfermedades](#)
- [Síntomas de intoxicación alimentaria](#)
- [Personas con mayor riesgo de presentar intoxicación alimentaria](#)

** Los enlaces a sitios web pueden llevar a páginas en inglés o español.*

Esta página fue revisada: el 24 de julio del 2023