



Nota conceptual

Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos 2025

Fecha: 11 de junio, 2025

Hora: 11:00 a 13:00 hrs. Chile (GMT-4)

Modalidad: Online

Interpretación simultánea: español- inglés

Antecedentes

Las enfermedades transmitidas por los alimentos generan grandes impactos sobre la salud de la población. Se estima que, a nivel mundial, 600 millones de personas (1 de cada 10 personas), enferman por consumir alimentos contaminados, y que 420 000 personas mueren al año por esta misma causa (FAO y OMS, 2019). Estas enfermedades generalmente son causadas por bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas presentes en alimentos o agua contaminados (FAO y OMS, 2019).

Además de sus impactos sobre la salud de la población, las enfermedades transmitidas por los alimentos dificultan el desarrollo socioeconómico, afectando los sistemas de atención sanitaria y dañando las economías nacionales, el turismo y el comercio (FAO y OMS, 2019).

La Asamblea General de las Naciones Unidas adoptó una resolución en diciembre de 2017 proclamando el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos (DMIA). A partir del año 2019, cada 7 de junio será un momento para celebrar los beneficios y resaltar la importancia de los alimentos inocuos.

El Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos es una forma importante de:

- Sensibilizar a las personas sobre los problemas de inocuidad de los alimentos
- Mostrar cómo prevenir enfermedades a través de la inocuidad de los alimentos
- Estudiar enfoques colaborativos para mejorar la inocuidad de los alimentos en todos los sectores
- Promover soluciones y formas de mejorar la inocuidad de los alimentos.

La inocuidad de los alimentos es un asunto de todos. El DMIA es un espacio para recordar que la inocuidad de los alimentos es de responsabilidad colectiva, donde todos, desde productores a consumidores tenemos un rol fundamental.

En ese esfuerzo compartido, la ciencia tiene un rol fundamental, proporcionando la base de las orientaciones en materia de inocuidad de los alimentos y guiando la adopción de medidas eficaces a lo largo de toda la cadena alimentaria. Dicho eso, este año el tema para el [DMIA](#) es “Inocuidad de los Alimentos: la ciencia en acción”.

Por quinto año consecutivo, este 2025, las organizaciones internacionales y regionales de FAO, OPS, IICA, OIRSA y el CCLAC unen fuerzas para celebrar el DMIA con un seminario online que reunirá a diferentes actores vinculados a la cadena agroalimentaria para compartir conocimientos y experiencias.

Objetivo

Socializar y promover la importancia de la inocuidad de los alimentos y la responsabilidad de los actores a lo largo de la cadena alimentaria, destacando el rol de la ciencia como base para la toma de decisiones.

Temas a tratar

Las temáticas propuestas para este 2025 abordan el rol central de la ciencia en la gestión de la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria. Se tratarán aspectos como el aporte de las nuevas tecnologías en el desarrollo de capacidades, el rol de las ciencias sociales en el fortalecimiento de la gestión de la inocuidad alimentaria, y el valor de los datos generados por los países para el desarrollo de lineamientos internacionales.

Asimismo, se contempla una mesa redonda con representantes de autoridades competentes de alto nivel político y de la industria en inocuidad de los alimentos, orientada a reflexionar sobre la importancia de contar con datos y evidencia científica para la toma de decisiones en inocuidad alimentaria, así como sobre las formas en que esta evidencia se genera y cómo se ha traducido en acciones concretas.

Agenda Tentativa:

Hora	Descripción
11:00 - 11:20	<p>Palabras de bienvenida</p> <ul style="list-style-type: none">- <i>Máximo Torero</i> - Economista Jefe y Representante Regional <i>ad interim</i> de la FAO para América Latina y el Caribe. (por confirmar)- <i>Ottorino Cosivi</i> - Director de PANAFTOSA/SPV-OPS/OMS.- <i>José Urdaz</i> - Gerente del Programa Sanidad Agropecuaria, Inocuidad y Calidad de los Agroalimentos (SAIA) del IICA.- <i>Raúl Antonio Rodas Suazo</i> – Director Ejecutivo OIRSA.- <i>Leonardo Veiga</i> – Presidente del Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe (CCLAC). <p>Moderador: <i>Miguel De Pablo</i>, FAO</p>
11:20 – 11:40	<p>Arena de simulación virtual para inspección en inocuidad de los alimentos, utilizando Inteligencia Artificial (IA)</p> <p><i>Nelson Andrade</i> - Tecnologías de la Información (OIRSA).</p> <p>Moderador: <i>Raúl Peralta Girón</i>, OIRSA</p>
11:40 - 12:00	<p>Las Ciencias Sociales en Inocuidad Alimentaria: la Experiencia de Chile en Cultura de Inocuidad.</p> <p><i>Manuel Miranda</i> - Coordinador del Área de Vinculación con el Sistema de Fomento e I + D de ACHIPIA.</p> <p>Moderador: <i>Lorena Medina</i>, IICA</p>
12:00 – 12:20	<p>Uso e impacto del Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación de los cereales por micotoxinas (CXC 51-2003) en Brasil - Un estudio de caso.</p> <p><i>Farid El Haffar</i> - Secretariado de Codex.</p> <p>Moderador: <i>Leonardo Veiga</i>, CCLAC</p>
12:20 – 12:30	<p>Sesión de preguntas y respuestas</p> <p>Moderador: <i>Lisette Marroquin</i>, OIRSA</p>
12:30 - 12:50	<p>Mesa redonda: <i>De la evidencia a la acción: el rol de la ciencia en la inocuidad de los alimentos.</i></p> <ul style="list-style-type: none">- <i>Fredy Fernández</i>, Jefe de Gabinete del Ministerio de Agricultura, República Dominicana.

	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Leandro David Soriano García</i>, Director General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera del SENASICA, México. - <i>Mayra Lissette Motta Padilla</i>, Viceministra del Viceministerio de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones - VISAR MAGA, Guatemala. - <i>Camilo Montes</i>, Presidente de la Alianza Latinoamericana de Asociaciones de la Industria de Alimentos y Bebidas (ALAIAB). <p>Moderador: <i>Margarita Corrales</i>, PANAFTOSA/SPV-OPS/OMS</p>
12:50 - 12:55	<p>Sesión de preguntas y respuestas</p> <p>Moderador: <i>Margarita Corrales</i>, PANAFTOSA/SPV-OPS/OMS</p>
12:55 - 13:00	<p>Palabras de agradecimiento y cierre</p> <p><i>Leopoldo del Barrio</i>, FAO</p>