



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



OPS

PANAFTOSA
Centro Panamericano de Fiebre Aftosa
y Salud Pública Veterinaria



OBJETIVOS
DE DESARROLLO
SOSTENIBLE

7 de junio de 2021 **Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos**

GUÍA PARA EL DÍA MUNDIAL DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS DE 2021

Alimentos inocuos ahora para un mañana saludable



¡INICIEMOS!

Los alimentos que comemos se mantienen inocuos gracias al esfuerzo de todas las personas que los cultivan, elaboran, transportan, almacenan, venden, preparan y sirven. Los alimentos inocuos contribuyen a que tengamos una vida saludable, una economía saludable, un planeta saludable y un futuro saludable.

La inocuidad alimentaria también es asunto suyo. Seguir prácticas de inocuidad alimentaria en el hogar y en nuestra vida diaria ayudará a evitar las enfermedades transmitidas por los alimentos.

¡Esperamos que esta guía lo motive a participar en el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos!

SLOGAN

 **“La inocuidad de los alimentos es un asunto de todos”**

Llamamientos a la acción

1. Garantice la inocuidad

Los gobiernos deben garantizar alimentos inocuos y nutritivos para todos

2. Cultive alimentos inocuos

Los productores agrícolas y de alimentos tienen que adoptar buenas prácticas

3. Mantenga los alimentos inocuos

Los operadores de empresas deben asegurarse de que los alimentos sean inocuos

4. Sepa lo que es inocuo

Los consumidores deben aprender sobre los alimentos inocuos y saludables

5. Actúe conjuntamente en pro de la inocuidad

¡Trabajemos juntos por la inocuidad de los alimentos y la buena salud!

“Alimentos inocuos ahora para un mañana saludable”

El consumo y la producción de alimentos inocuos reportan beneficios inmediatos y a largo plazo para las personas, el planeta y la economía. En el futuro, se podrá mantener la disponibilidad de alimentos inocuos y saludables para todos si se adoptan innovaciones digitales, se promueven soluciones científicas y se respeta el conocimiento tradicional que ha sobrevivido al paso del tiempo.

Nuestros sistemas alimentarios deben producir suficientes alimentos inocuos para todos. El hecho de reconocer las conexiones sistémicas que existen entre la salud humana, la sanidad animal y vegetal, el medio ambiente y la economía contribuirá a que podamos suplir las necesidades del futuro. Las acciones locales basadas en soluciones equitativas, a menudo novedosas, así como el fortalecimiento de la colaboración multisectorial, resultan esenciales para alcanzar los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).

La inocuidad alimentaria en tiempos de la COVID-19

Aunque no han ocurrido casos de transmisión de la COVID-19 por medio de los alimentos, la pandemia ha puesto de relieve cuestiones relacionadas con la inocuidad de los alimentos, como la higiene, la resistencia a los antimicrobianos, las zoonosis, el cambio climático, el fraude alimentario y los posibles beneficios de la digitalización de los sistemas alimentarios. También ha llevado a identificar debilidades o vulnerabilidades en los sistemas de producción y control de alimentos. En el futuro inmediato, una de las principales prioridades de todos los gobiernos sigue siendo reducir al mínimo las interrupciones en las cadenas de suministro de alimentos, dado que los consumidores deben tener garantizada la posibilidad de obtenerlos.

Un enfoque basado en el riesgo para lograr la inocuidad de los alimentos y cumplir con los requisitos de inocuidad alimentaria puede contribuir a la continuidad del suministro mundial de alimentos y permitir que estos resulten accesibles para los consumidores. Los esfuerzos concertados en materia de inocuidad de los alimentos ayudarán a los países a mitigar las repercusiones socioeconómicas de la pandemia y a incrementar su capacidad de recuperación a largo plazo, al facilitar y acelerar el comercio de alimentos y productos agrícolas, contribuir a prevenir la próxima pandemia zoonótica y transformar los sistemas alimentarios.



¿Sabía que 2021 ha sido designado por las Naciones Unidas el Año Internacional de las Frutas y Verduras?

Recuerde que debe consumir frutas y verduras inocuas. Las frutas y verduras que se comen crudas pueden transmitir patógenos y sustancias químicas peligrosas, especialmente si no se pelan o no se lavan con agua limpia. Además, como la contaminación microbiológica y química es difícil de detectar si no se realizan análisis, suele pasar desapercibida hasta que se consume el producto.

DECENIO DE LAS NACIONES UNIDAS DE
ACCIÓN SOBRE LA NUTRICIÓN
2016-2025

Decenio de las Naciones Unidas de Acción sobre la Nutrición: Compromisos para una alimentación inocua y saludable

Todas las personas tienen derecho a disponer de alimentos inocuos, suficientes y nutritivos. Al ayudar a mantener la inocuidad de los alimentos, usted contribuye a mejorar la nutrición y la salud de su familia y su comunidad.



El Año Internacional de la Sanidad Vegetal 2020 se ha extendido hasta julio de 2021.

La inocuidad de los alimentos comienza en la explotación agrícola, con las decisiones que se toman acerca de las semillas y de cómo y dónde cultivar y proteger las plantas. Unas plantas sanas son fundamentales para una cadena alimentaria inocua y productiva y un sistema alimentario sólido.

CÓMO PARTICIPAR

Estas son algunas ideas para ayudarle a celebrar el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos. Si no puede organizar eventos presenciales, hágalo en forma virtual y difunda el mensaje por el espacio digital.

● Organice charlas y demostraciones sobre la inocuidad de los alimentos

Invite a personas que cultivan, elaboran, venden o cocinan alimentos para que hablen o realicen una demostración de lo que hacen y de la importancia que tiene para ellas la inocuidad de los alimentos. Esto se puede hacer en una escuela, un lugar de trabajo o un espacio comunitario.

Para un evento virtual: Grabe la charla o la demostración en video y compártala en una red social. Anime a la audiencia a debatir y dejar sus comentarios, o incluso transmita el evento en directo en redes sociales, para que su invitado o invitada pueda responder a las preguntas de quienes participen.

● Organice un taller o una conferencia

Reúna a expertos en alimentación de diferentes empresas, sectores o disciplinas para que compartan sus conocimientos y debatan sobre el modo en que se puede mejorar la inocuidad de los alimentos en el sector, escuela, universidad, comunidad o lugar de trabajo al que usted pertenece.

Para un evento virtual: Realice el evento en Internet y conviértalo en un seminario web. Existen diferentes plataformas en línea fáciles de utilizar que permiten organizar debates entre varios participantes.

● Involucre a los medios de comunicación

Difunda el conocimiento sobre la inocuidad de los alimentos a través de su participación en entrevistas radiofónicas, programas de debate o sesiones informativas para los medios de comunicación. Póngase en contacto con su periódico o canal de televisión local para proponerles que cubran el tema de la inocuidad alimentaria.



● Organice una actividad al aire libre

Organice una carrera, una caminata, una clase de baile o de ejercicio físico con el fin de dar a conocer la inocuidad de los alimentos como elemento clave para preservar la vida y promover la buena salud.

Una excelente forma de concienciar a su comunidad sobre la inocuidad de los alimentos puede ser animar a la gente a realizar actividad física.

● Organice un concurso

Los concursos de carteles o fotografía en torno a un tema son una propuesta atractiva para las escuelas, universidades, comunidades y lugares de trabajo. Anime a los participantes a informarse sobre la inocuidad de los alimentos y a plasmar visualmente lo aprendido para difundir el mensaje. Puede utilizar los trabajos ganadores en sus espacios públicos para continuar creando conciencia sobre la inocuidad de los alimentos.

Para un evento virtual: Anuncie su concurso a través de redes sociales y reciba los trabajos por vía electrónica. Anime a todos los participantes a utilizar los carteles o fotografías y pida a los administradores de las cuentas de las redes sociales de la escuela o del lugar de trabajo que difundan virtualmente la obra ganadora.

CÓMO PARTICIPAR

● Involucre a la juventud

Involucre a los estudiantes en actividades sobre la inocuidad de los alimentos en escuelas, centros para la juventud o eventos juveniles. De esta manera, la juventud puede aprender sobre la inocuidad de los alimentos y transmitir el mensaje de que, al modificar sencillos hábitos cotidianos, puede evitar los peligros de las enfermedades transmitidas por los alimentos.

Para un evento virtual: Antes del evento, comparta materiales informativos, como las “Cinco claves para la inocuidad de los alimentos” de la OMS, y traslade el debate al ámbito virtual.

● Cree un montaje fotográfico

Documente en forma visual las buenas prácticas de inocuidad de los alimentos y haga un montaje o prepare una exposición para mostrar la inocuidad de los alimentos en acción.

Para un evento virtual: Suba sus imágenes a una galería en línea.

Anime a otros a que sumen sus propias imágenes, para así generar una perspectiva completa de la inocuidad de los alimentos desde diferentes enfoques.

● Difunda su evento

No tiene por qué ser un gran evento o requerir necesariamente de equipos, dinero y mucha gente.

El simple hecho de publicar materiales del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos en redes sociales ayuda a crear conciencia sobre la inocuidad de los alimentos.

Utilice el hashtag

#InocuidadAlimentaria y compártalo en Facebook, Instagram, TikTok y otras redes sociales.

● Recopile historias personales

Documente historias de trabajadores del sector de la alimentación, productores agropecuarios, profesionales de la salud o de alguien que haya sufrido una enfermedad transmitida por los alimentos. Compartir experiencias puede contribuir a que la gente entienda lo importante que es la inocuidad de los alimentos. Las historias se pueden escribir, dibujar, fotografiar, cantar, dramatizar o grabar.

Para un evento virtual: Las historias se pueden compartir de muchas maneras, utilizando blogs, podcasts, videos y diversas redes sociales.

● Realice un video

Realice una entrevista o grabe las prácticas de inocuidad de los alimentos de una empresa. Investigue el tema para poder hacer preguntas con conocimiento de causa. Comparta el video con sus amigos, colegas y compañeros de clase o de estudios.

Para un evento virtual: Realice la entrevista a través de Zoom y publique el video en el sitio web de una empresa, escuela, universidad o comunidad. También se puede transmitir la entrevista en directo por Internet o se puede publicar la grabación de una recorrida de una empresa alimentaria. Anime a los participantes a que opinen y debatan en línea.



● ¡Sea creativo!

Hay muchas formas en que usted puede aprender sobre la inocuidad de los alimentos y compartir sus conocimientos.

Realice una encuesta o un test. Escriba y represente una obra de teatro con sus amigos, componga una canción o un poema.

¡No hay límites! **Para un evento virtual:** Todas estas actividades se pueden realizar, grabar y compartir en línea.

No hay seguridad alimentaria sin inocuidad de los alimentos

Si no es inocuo, no es un alimento. Solo los alimentos inocuos satisfacen las necesidades alimentarias y contribuyen a que todas las personas tengan una vida activa y saludable. En términos de la seguridad alimentaria, esto es lo que también se conoce como la dimensión de la utilización.

Los alimentos inocuos son esenciales para la salud y el bienestar humanos

La Organización Mundial de la Salud calcula que más de 600 millones de personas se enferman y 420.000.000 mueren cada año por comer alimentos contaminados por bacterias, virus, parásitos, toxinas o sustancias químicas. Sin embargo, estas cifras son solo la punta del iceberg, ya que no en todas partes se dispone de datos completos sobre la vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos. Cuando los alimentos no son inocuos, los seres humanos no pueden aprovechar su valor nutricional, ni crecer ni desarrollarse.

Invertir hoy en la inocuidad de los alimentos dará sus frutos en el futuro

La producción de alimentos inocuos mejora las oportunidades económicas al hacer posible la productividad y el acceso a los mercados. Al mismo tiempo, las buenas prácticas a lo largo de la cadena de suministro mejoran la sostenibilidad, ya que reducen al mínimo los daños medioambientales y el desecho de productos agrícolas. Los alimentos no inocuos o contaminados provocan rechazos en el comercio y perjuicios económicos, así como la pérdida y el desperdicio de alimentos.

El enfoque “Una Salud” mejora la inocuidad alimentaria

La inocuidad de los alimentos requiere un enfoque integral, como el de “Una Salud”, que reconoce la conexión entre la salud de las personas, la sanidad animal y vegetal y el medio ambiente. La sanidad animal y vegetal es fundamental para que la agricultura produzca alimentos suficientes para abastecer al mundo. Asimismo, mantener sanos a los animales reduce al mínimo el riesgo que representan los patógenos zoonóticos (organismos causantes de enfermedades que pueden transmitirse entre los animales y los seres humanos) y los organismos resistentes a los antimicrobianos, entre otros.

La inocuidad de los alimentos tiene una base científica

No es fiable mirar u oler los alimentos para comprobar si son inocuos, pero los científicos han desarrollado pruebas y herramientas para ello. Bromatólogos, microbiólogos, veterinarios, médicos y toxicólogos, por nombrar solo algunos, recomiendan las prácticas de producción, elaboración, manipulación y preparación de alimentos que se deben seguir para alcanzar y preservar la inocuidad de los alimentos. Cuando se emplean prácticas de inocuidad de los alimentos en toda la cadena alimentaria, el resultado es un alimento inocuo.

La FAO y la OMS apoyan los esfuerzos mundiales para promover alimentos inocuos

A través de mandatos complementarios y de una larga colaboración, la FAO y la OMS abordan toda una serie de cuestiones con el objeto de respaldar la inocuidad de los alimentos en el mundo y proteger la salud de los consumidores. La FAO se ocupa de las cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos a lo largo de la cadena de suministro, mientras que la OMS trabaja con el sector de la salud pública para reducir la carga de las enfermedades de origen alimentario. Las dos organizaciones cuentan con programas conjuntos de normas alimentarias (Codex Alimentarius), de prestación de asesoramiento científico (JECFA, JEMRA, JMPR, JEMNU) y de respuesta a emergencias (INFOSAN).

Las normas alimentarias del Codex Alimentarius ayudan a proteger la salud y facilitar el comercio

La Comisión del Codex Alimentarius de la FAO y la OMS reúne los conocimientos técnicos de ambas organizaciones y de sus 189 miembros para establecer normas, directrices y códigos de prácticas internacionales con fundamento científico que contribuyen a garantizar la inocuidad y la calidad de los alimentos en forma consensuada, inclusiva y transparente. Se ocupan de todas las cuestiones relacionadas con los alimentos: contaminantes, prácticas higiénicas, etiquetado, aditivos, inspección y certificación, nutrición y residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas. La adopción de normas internacionales por los gobiernos permite a los agricultores y productores satisfacer la demanda de alimentos inocuos por parte de los consumidores y ampliar su acceso al mercado.

Consejos para organizar eventos virtuales

1. Conozca a su audiencia. Elija el tipo de evento al que asistiría su público objetivo y un canal o plataforma de redes sociales que este utilizaría.
2. Comience a planificar con antelación.
3. Elija una fecha, hora y plataforma. Tenga en cuenta el lugar en el que se encuentre su audiencia y compruebe las franjas horarias.
4. Siempre que sea posible, opte por reuniones protegidas por contraseña.
5. Encuentre al anfitrión, los invitados y el formato adecuados. Invite a personas que conozcan el tema y puedan atraer a su audiencia.
6. Promueva su evento. Informe a su audiencia de cuándo tendrá lugar el evento y cómo puede asistir.
7. Sea inclusivo. Emplee un lenguaje y claro y, si es necesario, incluya subtítulos o interpretación a otro idioma. Recorra a herramientas visuales para que su evento sea más accesible. Tenga en cuenta la diversidad y el equilibrio en la composición de género de sus anfitriones e invitados.
8. Prepárese para los problemas técnicos. Tenga alguien a quien recurrir que le ayude con cualquier problema que surja.

Materiales de la campaña

Los diseños de los siguientes productos estarán disponibles para el Día Mundial de la Seguridad Alimentaria 2021 en los seis idiomas oficiales de la ONU (árabe, chino, español, francés, inglés y ruso):

1. Carteles
2. Tiras publicitarias para sitios web
3. Fondo de página del evento o banner
4. Artículos promocionales: camiseta, gorra, bolso, taza, delantal

Puede descargar estos materiales en el [banco de recursos del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos 2021](#) en baja resolución (para canales digitales) y en alta resolución (para imprimir o producir). La mayoría de los productos ya están disponibles en los seis idiomas de la ONU, y en junio de 2021 se subirán otros.

Participe en la campaña compartiendo por canales digitales nuestro material gratuito en los seis idiomas oficiales de la ONU, disponible en nuestro [tablero de Trello](#). El hashtag es: #InocuidadAlimentaria

Háganos saber sus planes y envíenos fotos o videos de sus eventos: World-Food-Safety-Day@fao.org

La ONU reconoce la importancia de la inocuidad de los alimentos

En 2018, la Asamblea General de las Naciones Unidas adoptó la [resolución 73/250](#), mediante la que se proclamó el 7 de junio como Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos, teniendo en cuenta la carga mundial de enfermedades de transmisión alimentaria, que afecta a personas de todas las edades, en particular a los niños menores de cinco años, y a las personas que viven en las regiones del mundo con ingresos bajos.

La resolución observa que “no existe seguridad alimentaria sin inocuidad de los alimentos y que, en un mundo en el que la cadena de suministro de alimentos se ha vuelto más compleja, cualquier incidente adverso relativo a la inocuidad alimentaria puede tener efectos negativos en la salud pública, el comercio y la economía mundiales”. Destaca asimismo que la mejora de la inocuidad de los alimentos repercute positivamente en el comercio, el empleo y la reducción de la pobreza.

Este Día Mundial de la ONU se estableció para crear conciencia a todos los niveles y promover y facilitar la adopción de medidas en pro de la inocuidad alimentaria mundial, sobre la base de principios científicos y de conformidad con las medidas de la Organización Mundial del Comercio. Se invitó a la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), organizaciones patrocinadoras de la Comisión del Codex Alimentarius, a que facilitasen de manera conjunta la celebración del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos, en colaboración con otras organizaciones competentes.

Celebremos juntos

El tercer Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos se celebrará el 7 de junio de 2021 para llamar la atención sobre los riesgos transmitidos por los alimentos e inspirar acciones que ayuden a prevenirlos, detectarlos y gestionarlos. La presente guía se ha elaborado para facilitar la organización de campañas, eventos y actividades del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos.

Si desea informarnos sobre su evento o formular una pregunta, envíenos un correo electrónico a World-Food-Safety-Day@fao.org

www.fao.org/world-food-safety-day
www.who.int/world-food-safety-day

#InocuidadAlimentaria

© FAO y OMS, 2021



Algunos derechos reservados. Este obra está bajo una licencia de CC BY-NC-SA 3.0 IGO