

Comunicado de prensa

7 de junio de 2024

Unidad de Alimentos para Aprender refuerza su compromiso con la inocuidad alimentaria

- *Hoy en el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos, la Unidad de Alimentos para Aprender enfatiza su misión de garantizar alimentos seguros y nutritivos para los beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar (PAE).*
- *La UApa hace un llamado a las 97 Entidades Territoriales Certificadas (ETC) para fortalecer las medidas de seguridad e inocuidad alimentaria y garantizar el bienestar de los beneficiarios.*

Bogotá D.C., 7 de junio de 2024. Hoy, la Unidad de Alimentos para Aprender (UApa) se une a la celebración del **Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos**, una fecha que nos recuerda la importancia de mantener nuestros alimentos seguros y saludables.

En la **Unidad de Alimentos para Aprender**, nos tomamos muy en serio la inocuidad de los alimentos. Nuestra misión es garantizar que los niños, las niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios del **Programa de Alimentación Escolar (PAE)** reciban alimentos seguros y nutritivos. Por eso, nos unimos a esta celebración y hacemos un llamado a las 97 Entidades Territoriales Certificadas (ETC) para fortalecer las medidas que se toman para evitar situaciones que pongan en riesgo la calidad e inocuidad de los alimentos, así como el bienestar de nuestros beneficiarios.

La inocuidad de los alimentos es una responsabilidad compartida. Como Gobierno Nacional, disponemos de planes de emergencia, fortalecemos los sistemas de control de alimentos y continuamente mejoramos la comunicación con los diferentes actores involucrados. Por su parte los proveedores y operadores del programa, deben mejorar sus planes de gestión de la inocuidad de los alimentos y optimizar la comunicación con los consumidores. Y como consumidores, debemos saber cómo responder a incidentes de inocuidad alimentaria y ser conscientes de las repercusiones de posibles imprevistos.

En el marco del **Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos**, la OPS ha hecho cinco llamados a la acción para el 2024, y en la Unidad de Alimentos para Aprender estamos comprometidos con su implementación en el Programa de Alimentación Escolar - PAE:

1. **¡Unámonos por la inocuidad de los alimentos y la buena salud!** Estamos actualizando nuestros lineamientos para cumplir con la normatividad sanitaria y operativizar las normas que convergen en el desarrollo del Programa.
2. **Los gobiernos locales deben garantizar alimentos inocuos y nutritivos para todos** Participamos y articulamos con distintas entidades para garantizar el suministro adecuado del complemento alimentario y la preservación de la salud de los beneficiarios PAE.
3. **Los productores agrícolas y de alimentos deben adoptar buenas prácticas** Apoyamos a los pequeños productores a través de las ruedas de negocios de compras locales, pero aún tenemos el reto de que adopten las buenas prácticas agrícolas y de manufactura.
4. **Los operadores del programa deben asegurarse de que los alimentos sean inocuos** Nuestros controles garantizan que los alimentos utilizados para la preparación de los complementos alimentarios sean inocuos.
5. **Los beneficiarios del PAE deben aprender sobre los alimentos inocuos y saludables** La comunidad educativa debe saber cómo responder a incidentes de inocuidad alimentaria y ser conscientes de las repercusiones de posibles imprevistos en la institución educativa.

Claves para el día de la inocuidad alimentaria en el PAE

Este día es una oportunidad para concienciar sobre la importancia de la seguridad alimentaria y promover prácticas que garanticen alimentos seguros para todos. Aquí te dejamos algunas claves para mantener la inocuidad de los alimentos en el programa:

- **Mantén la limpieza:** Lava tus manos antes de manipular alimentos y asegúrate de que las superficies y utensilios estén limpios.
- **Separa los alimentos crudos de los cocidos:** Evita la contaminación cruzada manteniendo separados los alimentos crudos de los cocidos.
- **Cocina completamente los alimentos:** Asegúrate de que los alimentos estén bien cocidos para eliminar posibles bacterias y parásitos.

- **Conserva los alimentos a temperaturas seguras:** Refrigerar los alimentos perecederos y evita dejarlos a temperatura ambiente durante mucho tiempo.
- **Utiliza agua segura y materias primas seguras:** Elige ingredientes frescos, asegúrate de que el agua que utilizas sea potable y monitorea las condiciones de calidad de los alimentos durante todas las etapas de la operación.

Estas recomendaciones son especialmente importantes para las diferentes sedes educativas y para los operadores del PAE. Insistimos en seguir estas prácticas para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) y a mantener la salud y el bienestar de los beneficiarios del Programa.

Esta conmemoración, es impulsada por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), como una oportunidad para reflexionar sobre cómo podemos prevenir y gestionar los riesgos asociados a la inocuidad de los alimentos.