

## Día de la Inocuidad de los alimentos: Limpiar, Separar, Cocinar y Enfriar

### Exitosa jornada de capacitación en el auditorio de la UNAD.

En el marco del Día de la Inocuidad de los alimentos, el Instituto Departamental de Salud de Nariño, en alianza con la Universidad Abierta y a Distancia UNAD, organizaron una capacitación dirigida a representantes de distintas entidades que tienen que ver con el concepto de inocuidad de los alimentos. “Este evento académico es de suma importancia porque permite sensibilizar a la comunidad en referencia al concepto de inocuidad alimentaria que es la ausencia de peligros para el consumo humano de alimentos, a niveles seguros y aceptables, garantizando que puedan tomarse sin dañar la salud de los consumidores”, explicó Diana Paola Rosero Zambrano, directora del IDSN.

Entre otros participantes, Paola Andrea Fajardo Insuasty, zootecnista del Instituto Colombiano Agropecuario (ICA), encargada de la inocuidad pecuaria en la territorial Nariño, señaló que la realización de este tipo de capacitaciones, liderada por el IDSN favorece el llegar a todos los habitantes del departamento con la idea clara de que la inocuidad, la producción y la transformación de los alimentos es un compromiso no solo de la institucionalidad sino de todos. “...Una sola salud, una sola sociedad con el consumo de alimentos sanos, por eso seguimos trabajando en lograr la conciencia de alcanzar el beneficio de los ciudadanos en materia alimentaria, desde el ICA...”, apuntó la funcionaria.

Por su parte, José Antonio Chaves Yela, ingeniero de alimentos y epidemiólogo de Laboratorios del Valle, profesional que realiza habitualmente análisis de alimentos, ambientes, superficies y aguas dijo que es necesario darle la importancia al trabajo que realizan quienes se encargan de la preparación, expendio, almacenamiento y transporte de alimentos. “...Nosotros hemos adoptado 4 estrategias relacionadas con la seguridad, calidad e inocuidad de los alimentos. Se trata de términos o palabras que deben estar en el vocabulario de todos quienes preparan y consumen productos alimenticios. Estas palabras son: **Limpiar, Separar, Cocinar y Enfriar**. Con ellas se garantiza la seguridad y la inocuidad de los alimentos, con el fin de que no le ocasionen daño a su salud...”, puntualizó Chaves Yela.

Los profesionales agradecieron el liderazgo del IDSN en esta materia, dado que involucró, para esta capacitación, a todo el sector sanitario: a la academia; estudiantes y docentes del Sena y la Universidad de Nariño, entre otras entidades, con miras a conocer la normatividad y los procesos que deben garantizarse frente al tema de la inocuidad de los alimentos.

#NariñoDeUnaConLaVacuna



#LaCuraSoyYo  
@idsnestacontigo  
www.idsn.gov.co  
<https://www.facebook.com/idsnestacontigo>

