



Alcaldía de  
  
**Zipaquirá**

**Secretaría de Salud**



## V Foro de Comunicación del Riesgo en Salud Ambiental

Iván Andrés Guerrero  
Navarro  
Líder Componente de Salud  
Ambiental





Alcaldía de  
**Zipa**  
**Quirá**

**Día Mundial de la Inocuidad de los  
Alimentos 2026**



Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura



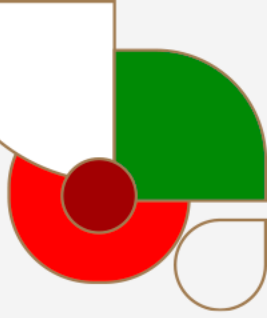
Organización Mundial de la Salud



OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE



Alcaldía de Zipaquirá



# Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos

7 de junio de 2026

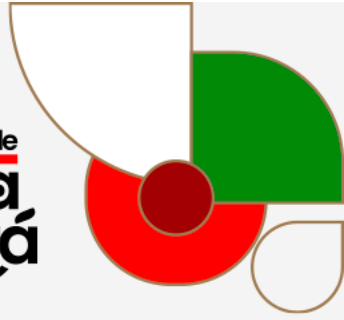
#WorldFoodSafetyDay

## De la carga a las soluciones: alimentos inocuos en todas partes



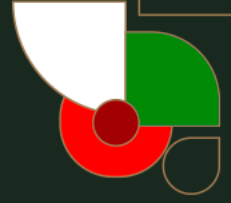
Conjunto de herramientas de comunicación

# "De la carga a las soluciones: alimentos inocuos en todas partes"



Todas las personas que forman parte de la cadena alimentaria —desde agricultores y productores, hasta transportistas, minoristas, inspectores de alimentos, cocineros y consumidores— se benefician de la ciencia y de orientaciones claras sobre la prevención de la contaminación y las enfermedades. Los gobiernos pueden transformar los datos en políticas e intervenciones costoeficaces, las empresas de alimentos pueden mejorar sus prácticas y las personas pueden tomar decisiones basadas en datos científicos. En este Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos queremos destacar que los datos de salud son poder: comprender la magnitud, la distribución y el impacto de los riesgos en los alimentos nos permite lograr la mayor inocuidad posible de los alimentos.





# LAS CINCO CLAVES PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS



SEPRE  
ALIMENTOS  
CRUDOS Y  
COCINADOS



2

1  
MANTENGA  
LA LIMPIEZA



5  
USE AGUA Y  
MATERIAS  
PRIMAS  
SEGURAS



3  
COCINE  
COMPLETAMENTE



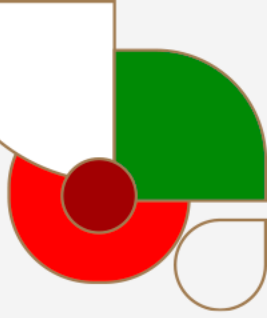
4  
MANTENGA LOS ALIMENTOS  
A TEMPERATURAS SEGURAS



3

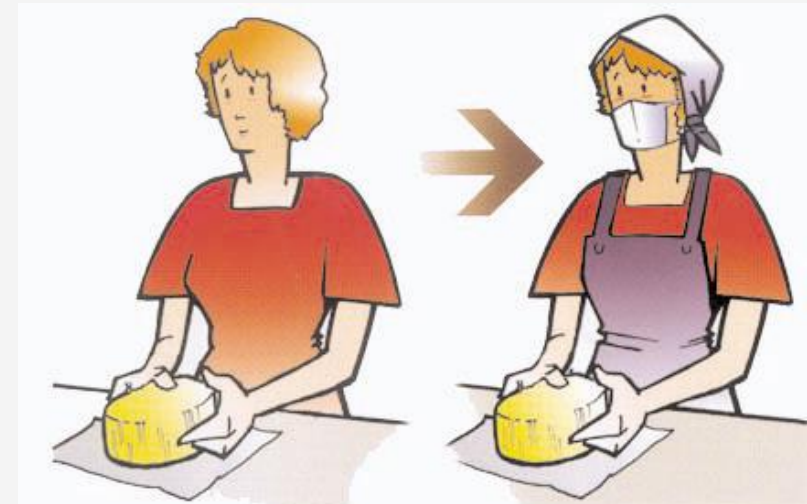
4

# CLAVE 1: MANTENGA LA LIMPIEZA



Lavarse las manos, ¿cuándo y cómo?

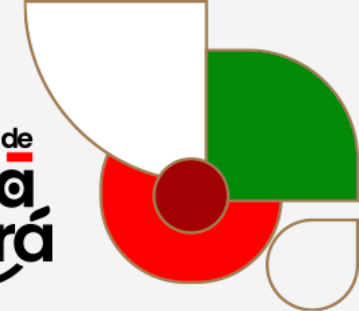
- Antes y durante la preparación de alimentos.
- Después de usar el baño o hacer necesidades fisiológicas.
- Al llegar al hogar, a un restaurante o sitio para comer.
- Después de rascarte o de pasarte la mano por la cara, o si has estornudado o tosido.
- Lave y desinfecte todas las superficies y equipos usados en la preparación de alimentos.
- Proteja los alimentos y las áreas de cocina de insectos, plagas y otros animales



## CLAVE 2: SEPRE ALIMENTOS CRUDOS Y COCINADOS



Alcaldía de  
**Zipaquirá**



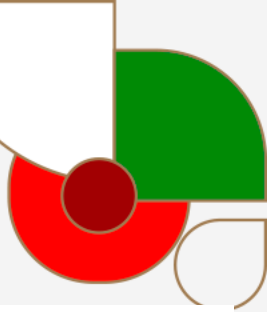
- Use utensilios distintos y en lo posible áreas distintas en el mesón para la manipulación y preparación de alimentos crudos y cocinados/procesados.

- Almacene los alimentos en envases para evitar el contacto entre los alimentos crudos y preparados.

- Separe la carne cruda, pollos y pescados de la comida lista para comer o cocinada.



# CLAVE 3: COCINE COMPLETAMENTE LOS ALIMENTOS



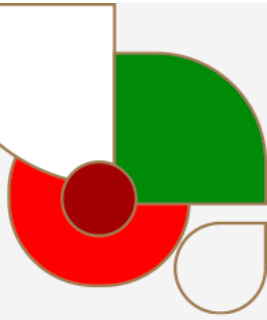
- Para la carne y el pollo, asegúrese que el jugo esté claro, no de color rosado.
- Las sopa y guisos cocínelos hasta que hiervan, de modo que se asegure que llegó a los 72°C
- Recaliente los alimentos cocinados a fondo. Asegúrese que su interior alcanzó los 72°C
- Procure la utilización de un termómetro para alimentos.



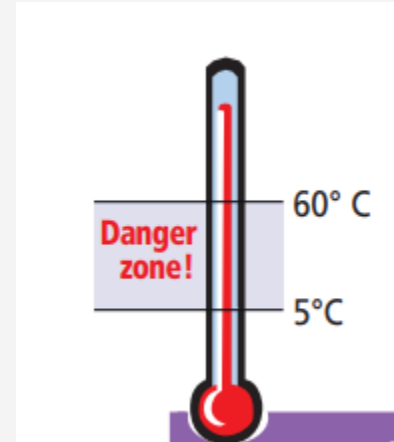
**CLAVE 3:  
COCINE COMPLETAMENTE**



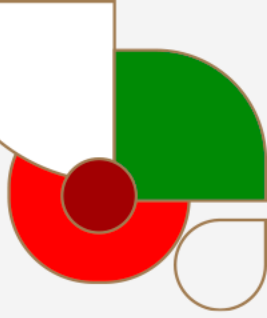
# CLAVE 4: MANTENGA LOS ALIMENTOS A TEMPERATURA SEGURA



- No descongele el alimento congelado a temperatura ambiente.
- Mantenga la comida muy caliente (a más de 60°C) antes de servir
- No deje los alimentos cocinados a temperatura ambiente por más de 2 horas.
- No garantizar la temperatura de conservación de los alimentos en refrigeración pone en riesgo las condiciones microbiológicas de los alimentos.
- No guarde alimentos durante mucho tiempo, aunque sea en el refrigerador



# CLAVE 5: USE ALIMENTOS E INSUMOS SEGUROS



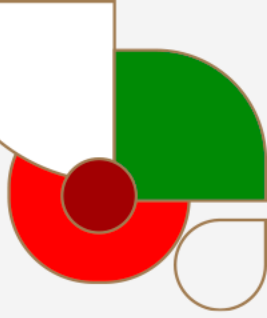
- Use agua tratada e idealmente potable para el lavado y preparación de alimentos.
- Lave y desinfecte siempre frutas y verduras.
- Seleccione alimentos sanos y frescos.
- Compruebe siempre la fecha de vencimiento, y no coma nunca un alimento más allá de su fecha de vencimiento.



## ¿QUÉ HACER EN CASO DE UNA ETA?



Alcaldía de  
**Zipaquirá**



1. Acudir a los servicios de urgencias
2. Brindar la mayor información posible del lugar donde se consumieron los alimentos
3. Identificar el posible alimento causal de los síntomas
4. Identificar si más miembros del núcleo familiar o del grupo presenta sintomatología similar



## ¿QUÉ VA A PASAR?




- Evento 349
- La secretaría de Salud realizara la investigación de campo del caso


"De la carga a las soluciones: alimentos inocuos en todas partes"



# Gracias



 [alcaldia@zipaquira-cundinamarca.gov.co](mailto:alcaldia@zipaquira-cundinamarca.gov.co)

 Alcaldía de Zipaquirá

 [alcaldiazipaquira](https://www.instagram.com/alcaldiazipaquira)