Día de la Inocuidad Alimentaria: el rol de la ciencia en el consumo de alimentos seguros

- *Este 7 de junio se conmemora la fecha que busca garantizar el consumo de productos seguros y libres de patógenos, protegiendo la salud pública e impulsando buenas prácticas.*

El Día Mundial de la Inocuidad Alimentaria, conmemorado cada 7 de junio, es una fecha clave para sensibilizar sobre la necesidad de garantizar alimentos seguros, nutritivos y libres de riesgos para la salud, buscando promover una cultura preventiva en toda la cadena alimentaria, con énfasis en la protección del consumidor y la salud pública.

En este contexto, la Universidad de O'Higgins (UOH) conmemorará esta fecha con la actividad "**Mercadito: Ciencia en Acción**" y la "**Ceremonia de entrega de sello RRA a los productores certificados**", el jueves 5 de junio en el Campus Colchagua. "Esta conmemoración es una oportunidad crucial para sensibilizar tanto a la comunidad universitaria como a la población general sobre la importancia de comprar, producir y consumir alimentos inocuos y cómo lograr esto en el hogar", señala la Dra. Claudia Foerster, académica del Instituto de Ciencias Agroalimentarias, Animales y Ambientales (ICA3) y coordinadora del proyecto Sello de Reducción de Riesgos Alimentarios (RRA).

Este año, la conmemoración se enmarca en el lema "Ciencia en Acción", que subraya la necesidad de poner el conocimiento al servicio de la sociedad. "La ciencia no se queda en el laboratorio. Debe traducirse en acciones concretas que

aseguren alimentos más seguros para la ciudadanía", destaca Foerster.

En esa línea, a través del Laboratorio de Inocuidad Alimentaria (LIA), el primero de carácter público en la región, se realizan análisis y certificaciones que permiten respaldar la inocuidad de los productos locales.

Acceder a productos certificados en inocuidad alimentaria tiene implicancias directas en la salud de las personas. Disminuye el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos, fortalece la confianza de los consumidores y promueve prácticas responsables en toda la cadena alimentaria, desde la producción hasta el consumo, mejorando, además, la productividad de los productores agropecuarios.

Mercadito: ciencia, formación y comunidad

La actividad "Mercadito: Ciencia en Acción" contempla la venta de productos certificados por el Sello RRA, stands informativos y demostraciones del trabajo científico realizado en el LIA. Estudiantes de Medicina Veterinaria UOH presentarán tesinas sobre patógenos emergentes en la miel, indicadores de higiene en agua y hortalizas, y buenas prácticas para la prevención de enfermedades alimentarias.

"La actividad también busca acercar la ciencia a la comunidad y fomentar el vínculo entre productores, estudiantes, consumidores y el laboratorio", indica Foerster.

Las actividades prácticas, como la observación de microorganismos bacterianos y fúngicos, permiten a los estudiantes comprender de forma directa cómo estos afectan los alimentos y la salud humana.

"Formar profesionales conscientes del rol que cumplen en la cadena alimentaria es esencial para construir sistemas más seguros y responsables", concluye la académica.

A través de iniciativas como el Mercadito y el Sello RRA, la UOH reafirma su compromiso con el desarrollo sustentable, la salud pública y la ciencia al servicio del territorio.