



Informe

# La inocuidad alimentaria como derecho humano y responsabilidad colectiva

*Por: Julio Navarro*

La inocuidad alimentaria debe entenderse como el acceso permanente a alimentos seguros y saludables, por lo tanto, se constituye en un derecho humano fundamental y una condición esencial para el desarrollo de sociedades justas y sostenibles. En este informe vamos a explorar el marco normativo internacional y los desafíos actuales en torno a la exigibilidad y corresponsabilidad de la inocuidad alimentaria, y a la vez,

vamos a plantear el deber de los jóvenes como agentes de transformación para garantizar una cultura alimentaria inclusiva y segura para las futuras generaciones.

El derecho a la inocuidad alimentaria está consagrado en la Declaración Universal de Derechos Humanos y en tratados internacionales como parte esencial del derecho a la alimentación adecuada. Sin embargo,

en el presente siglo aún enfrentamos situaciones de desigualdad, crisis alimentarias, preocupantes niveles de pobreza, hambre y desnutrición por un lado, y en la otra arista una creciente población que padece de sobrepeso y obesidad, un difícil escenario que dificulta el disfrute pleno de este derecho, generando impactos negativos e incluso devastadores en las poblaciones vulnerables, especialmente en niños, mujeres, adultos mayores y en familias que viven en situación

de pobreza e inseguridad humana como lo advierten la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). En consecuencia, urge revisar el papel que cumplen los Estados, la sociedad civil y la comunidad internacional respecto de la garantía efectiva de la inocuidad, así como de las iniciativas necesarias para promover la responsabilidad vinculante y compartida de todos los actores sociales.



*Imagen: Creada con IA*

## Definiciones de inocuidad, seguridad alimentaria y derechos humanos

La inocuidad alimentaria se define como la garantía de que los alimentos no presenten riesgos para la salud del consumidor, considerando peligros microbiológicos, químicos y físicos. Este principio es transversal en el concepto de seguridad alimentaria, que la FAO describe como la situación en la cual “todas las personas tienen, en todo momento, acceso físico, social y económico a alimentos suficientes, inocuos y nutritivos que satisfacen sus necesidades energéticas diarias y preferencias alimentarias para llevar una vida sana”.

La seguridad alimentaria moderna integra cuatro pilares: disponibilidad, acceso, utilización y estabilidad. Mientras que el acceso a alimentos inocuos es una condición indispensable para lograr una alimentación adecuada, prevenir enfermedades y promover el bienestar integral. Sin embargo, la pobreza alimentaria, especialmente en la infancia, evidencia las consecuencias multidimensionales de la inseguridad alimentaria, perpetuando desigualdades y ciclos de pobreza intergeneracional.

En tanto que, el derecho a una alimentación adecuada se asienta en la Declaración Universal de Derechos Humanos (Art. 25) y el Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales (PIDESC, Art. 11), reconociéndose como un derecho humano fundamental e indivisible. La Observación General N.º 12 del Comité de Derechos Económicos, Sociales y Culturales (1999) especifica que este derecho implica la disponibilidad de alimentos libres de sustancias nocivas y la seguridad en su cadena de distribución.

*“Este derecho implica la disponibilidad de alimentos libres de sustancias nocivas y la seguridad en su cadena de distribución”*

Además, la jurisprudencia internacional y los mecanismos de exigibilidad han evolucionado lo suficiente al punto que hoy en día, los Estados tienen la obligación positiva de crear marcos legales efectivos, establecer sistemas normativos rigurosos como el *Codex Alimentarius* o regulaciones para el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y asegurar mecanismos de denuncia, monitoreo y participación ciudadana. Es importante también destacar que países como Brasil y México han incorporado en sus constituciones el derecho explícito a la alimentación y han avanzado en sistemas normativos integrales, aunque los desafíos persisten en cuanto a su aplicación y fiscalización efectiva.

## Modelos conceptuales y normativos:

El *Codex Alimentarius* es una iniciativa conjunta de la FAO y la OMS, constituye el principal referente internacional para la regulación de la inocuidad y calidad alimentaria. Sus normas abarcan límites de contaminantes, aditivos y de etiquetado, además de directrices sobre higiene y control de riesgos en toda



la cadena alimentaria. La adopción de sus directrices en la legislación de cada país fortalece las capacidades de vigilancia y la concordancia internacional.

Asimismo, la OMS complementa este enfoque subrayando el vínculo entre la seguridad alimentaria y la prevención de enfermedades. La Agenda 2030 y el Objetivo de Desarrollo Sostenible 2 (Hambre Cero) incluyen la inocuidad como eje esencial en la reducción del hambre y la mejora de la nutrición mundial.

Por su parte, la Organización de las Naciones Unidas (ONU) y el Alto Comisionado para los Derechos Humanos han declarado que la alimentación adecuada está estrechamente ligada a la dignidad, la

salud y la inclusión social. Además, los sistemas de monitoreo y reporte como el informe sobre el Estado de la Seguridad Alimentaria y la Nutrición en el Mundo (SOFI) así como el Reporte Consolidado de Indicadores de Seguridad Alimentaria (CARI) permiten detectar focos de inseguridad y proveer respuestas políticas rápidas y basadas en evidencia científica.

*“La alimentación adecuada está estrechamente ligada a la dignidad, la salud y la inclusión social”*

## Relación con otros derechos fundamentales: salud, educación y desarrollo

La inocuidad alimentaria no solo es un fin en sí mismo, sino una condición habilitante para el ejercicio pleno del derecho a la salud, la educación y el desarrollo.

El acceso a alimentos inocuos es fundamental para la protección del derecho a la salud, ya que previene enfermedades transmitidas por alimentos, malnutrición, problemas de desarrollo y crecimiento, así como patologías crónicas como las enfermedades cardiovasculares y metabólicas. Sin inocuidad alimentaria, aumenta el riesgo de brotes epidémicos, situaciones de emergencia sanitaria y sobrecarga en los sistemas de salud pública. La evidencia internacional subraya que millones de casos de enfermedades podrían evitarse anualmente con mejoras en controles, educación alimentaria y normativas efectivas.

Por otro lado, el derecho a una alimentación adecuada e inocua sustenta el ejercicio del derecho a la educación. La malnutrición y las enfermedades ligadas a la falta de inocuidad afectan la atención, el rendimiento escolar y la asistencia de niños, niñas y jóvenes a los centros educativos. Un niño desnutrido o enfermo por causas alimentarias tendrá menores oportunidades para aprender, socializar y desarrollar plenamente todas sus capacidades. Iniciativas como los programas de alimentación escolar, si comprenden los componentes de inocuidad, mejoran la retención escolar, el rendimiento académico y contribuyen a romper el ciclo de la pobreza intergeneracional.

Y respecto al derecho al desarrollo, entendido como la capacidad de toda persona para alcanzar su máximo potencial económico, social y cultural,

depende crucialmente del acceso a una dieta segura y adecuada. Las sociedades que no logran garantizar la inocuidad alimentaria enfrentan mayores costos sanitarios, menor productividad, dificultades para superar la pobreza y, en última instancia, vulneración de la equidad y la inclusión social. Un abordaje de derechos humanos implica que toda la arquitectura política y social, incluyendo la participación y control ciudadano, esté orientada a garantizar sistemas alimentarios que provean salud, sostenibilidad y justicia.

Además, la inocuidad alimentaria refuerza otros derechos conexos, como el derecho a una vida digna, al agua segura, a la información, a la protección frente a la discriminación, y a la participación efectiva en la toma de decisiones públicas. Por lo tanto, es pertinente un enfoque integral para diseñar políticas públicas más robustas y sostenibles, asegurando que nadie se quede atrás y que el desarrollo sea verdaderamente inclusivo.



Imagen: Creada con IA

## Marco normativo internacional para la inocuidad alimentaria

Entre las principales normas internacionales para la inocuidad alimentaria tenemos:

- a. *Codex Alimentarius*: Es el principal referente global, desarrollado conjuntamente por la FAO y la OMS. Establece normas y códigos de prácticas que buscan proteger la salud de los consumidores y garantizar la equidad en el comercio internacional de alimentos.
- b. Norma ISO 22000 de Seguridad Alimentaria: Normas internacionales para sistemas de gestión de inocuidad alimentaria aplicables a toda la cadena alimentaria, desde la granja hasta el consumidor, integrando el HACCP.
- c. Certificado de Seguridad Alimentaria FSSC 22000: Es un esquema de certificación aplicado a los sistemas de gestión de seguridad alimentaria basado en normas internacionales para la inocuidad alimentaria como la ISO 22000, especificaciones de programas de prerrequisitos (PRP) que comprenden normas técnicas como la ISO/TS 22002-1 (para la fabricación de alimentos) o la ISO/TS 22002-4 (para la fabricación de envases) en la industria alimentaria, así como requisitos adicionales de la Fundación para la Certificación de Seguridad Alimenticia (FSCC) para la mejora continua, la gestión de la cadena de suministro, la cultura de inocuidad y la sostenibilidad.
- d. Certificación BRCGS (Brand Reputation through Compliance Global Standards): Sistemas ampliamente utilizados para certificar las prácticas de inocuidad y calidad con estándares internacionales en la industria alimentaria incluyendo el envasado, el almacenamiento y distribución, garantizando la realización de auditorías periódicas, así como la trazabilidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena de suministro.
- e. Normas IFS (International Featured Standard): Es un conjunto de normas reconocidas mundialmente que garantizan la aplicación de estándares internacionales para evaluar la seguridad, calidad y transparencia de los procesos productivos y de distribución de alimentos en toda la cadena de suministro.
- f. HACCP: Sistema que permite la gestión preventiva del riesgo en la cadena alimentaria, base para las normativas y certificaciones vigentes.

*“Es pertinente un enfoque integral para diseñar políticas públicas más robustas y sostenibles, asegurando que nadie se quede atrás y que el desarrollo sea verdaderamente inclusivo”*

Estas normativas y certificaciones permiten proteger la salud pública, fomentar la confianza del consumidor y asegurar la concordancia legislativa internacional, además de facilitar el comercio de

alimentos seguros. También constituyen la base para que los Estados cumplan con sus obligaciones en torno al derecho humano a la alimentación adecuada.

## Análisis contextual de la inocuidad alimentaria

El contexto global de la inocuidad alimentaria en el presente siglo se muestra con una complejidad creciente y también con riesgos multidimensionales, en este escenario confluyen factores de índole tecnológico, ambiental, económico, social y político. Las cifras lo demuestran fehacientemente, la OMS estima que 600 millones de personas enferman cada año por consumir alimentos contaminados, mientras que nuevas amenazas como la resistencia a antimicrobianos están emergiendo, complicando la protección sanitaria a nivel mundial.

Desde una perspectiva científica, como lo señaló la OMS en el 2023, la inocuidad no es un atributo estático, sino el resultado de dinámicas globales

que modifican constantemente el perfil del riesgo y la capacidad de respuesta de los sistemas alimentarios. En este contexto, los desafíos aumentan con la globalización de los sistemas alimentarios, el cambio climático y la complejidad de los riesgos sanitarios.

Si bien la globalización de los sistemas alimentarios ha multiplicado los flujos de alimentos, insumos y agentes biológicos a escala global, haciendo que la trazabilidad y el control sean retos complejos que, a menudo, superan las capacidades regulatorias de muchos países; sin embargo, esta nueva realidad exige mejoras en los marcos regulatorios y más rigurosos sistemas de alerta transnacional



*Imagen: Creada con IA*

como el RASFF (Rapid Alert System Feed and Food) europeo o INFOSAN (International Food Safety Authorities Network), que permiten dar una respuesta rápida ante cualquier tipo de incidentes, riesgos y amenazas.

Esto significa que la aparición de riesgos derivados de la urbanización, la industrialización y una cadena alimentaria global extensa incluye nuevos contaminantes, residuos de plaguicidas, micotoxinas, contaminantes ambientales y también la resistencia antimicrobiana. Esta última, clasificada por la OMS como una de las diez principales amenazas globales para la salud pública, y que se potencia a través del uso indiscriminado de antibióticos en la agricultura y la ganadería, la deficiente gestión de residuos y la contaminación cruzada en la cadena alimentaria. Por lo tanto, un enfoque “One Health” (que reúne la perspectiva humana, animal y ambiental) es imprescindible para abordar estos riesgos y amenazas de forma integral.

La investigación científica, en disciplinas como toxicología alimentaria, química analítica y epidemiología, aporta herramientas para anticipar los riesgos emergentes y desarrollar nuevas tecnologías de monitoreo y gestión, desde biosensores y *blockchain* hasta inteligencia artificial aplicada a la predicción y prevención de brotes alimentarios.

*“Entre el 74 % y 52 % de los países de América Latina están altamente expuestos y vulnerables a eventos extremos, agravando la inseguridad alimentaria”*

Por otro lado, el cambio climático también constituye una amenaza directa y multidimensional para la inocuidad alimentaria mundial. Dicha amenaza no solo se refleja en la reducción de rendimientos agrícolas causados por las sequías, olas de calor o inundaciones, sino que incrementa la aparición de patógenos, vectores y contaminantes previamente inusuales en ciertas regiones. Según la FAO y la ONU, entre el 74 % y 52 % de los países de América Latina están altamente expuestos y vulnerables a eventos extremos, agravando la inseguridad alimentaria y sus efectos sobre poblaciones rurales y urbanas, afectando con mayor severidad a las poblaciones más vulnerables.

## **Panorama regional en América Latina y Perú**

La región latinoamericana enfrenta una paradoja: aunque disminuyen lentamente las tasas absolutas de hambre, persisten graves disparidades; además, la prevalencia de la inseguridad alimentaria sigue afectando a 187 millones de personas según datos recientes de la FAO. La alta exposición a eventos climáticos, los sistemas alimentarios fragmentados,

la desigualdad socioeconómica y el aumento de los precios dificultan el acceso efectivo a alimentos inocuos, particularmente en poblaciones rurales, indígenas, mujeres y niños.

En Perú, la inseguridad alimentaria es aún más crítica: más del 50 % de los hogares declaran tener



*Imagen: Creada con IA*

restricciones en el acceso a alimentos, agravado por crisis políticas y sanitarias recurrentes, y eventos extremos como El Niño y La Niña. La vulnerabilidad es particularmente

grave en la infancia y adolescencia como lo advirtió UNICEF en el 2024, perpetuando ciclos intergeneracionales de malnutrición crónica, anemia y desarrollo deficiente.

## **Retos estructurales: desigualdad, falta de vigilancia y de educación**

El acceso desigual a alimentos inocuos tiene raíces en la pobreza, ausencia de infraestructura, brecha digital y barreras de género. Los “desiertos alimentarios” urbanos y la marginación rural impiden la realización efectiva del derecho a la inocuidad.

Por otro lado, los sistemas de vigilancia y control alimentario nacionales y locales presentan brechas en cobertura, recursos y formación técnica. Los sistemas tipo RASFF e INFOSAN han

mejorado la detección de alertas, pero requieren de fortalecimiento institucional, integración de tecnologías y mayor participación social para cubrir la cadena completa.

En referencia a los impactos climáticos y geopolíticos, la volatilidad de los mercados internacionales, crisis políticas, conflictos armados y eventos ambientales extremos dificultan la estabilidad de los sistemas alimentarios y aumentan el riesgo de adulteraciones y contaminaciones.

Y respecto a la falta de educación y conciencia alimentaria, la escasa cobertura y calidad de la educación alimentaria, especialmente en Latinoamérica, limita la capacidad ciudadana de exigir inocuidad y practicar hábitos saludables. Sin embargo, algunas políticas que integran la educación alimentaria y nutricional en las escuelas, como las promovidas por FAO, OMS y la Red de Alimentación Escolar Sostenible, están mostrando resultados positivos, pero es evidente que necesitan una mayor voluntad política y más recursos sostenidos en el mediano y largo plazo.

Para superar estos retos se requieren enfoques sistémicos y colaborativos. La ciencia, la innovación tecnológica y la política basada

en evidencia deben guiar la toma de decisiones, articulando políticas de salud pública, ambiental, desarrollo social y educación. Es fundamental, necesario e imprescindible fortalecer los marcos regulatorios, ampliar la infraestructura y recursos de vigilancia, incentivar la investigación en riesgos emergentes y, sobre todo, consolidar una ciudadanía crítica, participativa y comprometida con el proceso. Para ello, la responsabilidad colectiva y participativa debe constituirse como el principio rector donde la acción conjunta del Estado, la academia, el sector privado y la sociedad civil permitan avanzar hacia sistemas alimentarios resilientes, garantizar el derecho humano a la inocuidad y responder a los retos del presente y futuro.

*“La falta de educación y conciencia alimentaria, la escasa cobertura y calidad de la educación alimentaria, especialmente en Latinoamérica, limita la capacidad ciudadana de exigir inocuidad y practicar hábitos saludables”*



Imagen: Freepick

## La inocuidad alimentaria como responsabilidad colectiva

Es importante comprender que la inocuidad alimentaria no puede estar garantizada por un solo actor o sector, sino que debe entenderse y abordarse como una responsabilidad colectiva y participativa, donde se involucra a todos los actores sociales: los gobiernos en sus diferentes niveles, el sector privado, las comunidades locales y también los consumidores. Esta visión es fundamental para afrontar los retos de los sistemas alimentarios complejos, donde la producción, procesamiento, distribución y consumo están interconectados y expuestos a diversas vulnerabilidades, amenazas y riesgos.

Los Estados tienen el deber irrenunciable y la obligación de establecer y hacer cumplir marcos legislativos claros y efectivos que incluyan regulaciones sobre higiene, así como controles sistemáticos y mecanismos efectivos de vigilancia, inspección y sanción. Estas normas deben sustentarse y concordar con compromisos y normas internacionales, esto es clave para proteger la salud pública y el derecho a la alimentación saludable. Además, los Estados deben promover la transparencia y facilitar el acceso público a información veraz sobre la inocuidad y la alimentación saludable, fortaleciendo así la capacidad de los consumidores para tomar decisiones informadas.

El sector privado por su parte cumple un papel esencial como responsable directo de las prácticas agrícolas, industriales, logísticas y comerciales que determinan finalmente la calidad e inocuidad de los alimentos que producen y llevan a las mesas de los hogares. Incorporar en sus procesos

*“La educación alimentaria, la concienciación y la participación social son herramientas fundamentales que empoderan a la ciudadanía”*

normas internacionales como la ISO 22000 y obtener certificaciones voluntarias (BRCGS, IFS) no solo contribuye a la seguridad alimentaria, sino que también fortalece la competitividad empresarial en mercados globales. Es imprescindible en estos tiempos que las empresas asuman su responsabilidad ética y legal activamente, promoviendo una cultura organizacional de inocuidad donde los empleados comprendan sus roles y responsabilidades en todos los niveles.

Por su parte, los consumidores completan este sistema de corresponsabilidad: sus hábitos de compra, manipulación, uso y almacenamiento de los alimentos tienen un impacto decisivo en la inocuidad. Por ello, la educación alimentaria, la concienciación y la participación social son herramientas fundamentales que empoderan a la ciudadanía para exigir mejores y buenas prácticas a los productores y políticas adecuadas a los gobiernos y las autoridades. Además, las comunidades organizadas deben actuar también como vigilantes sociales que contribuyen al fortalecimiento de los sistemas de control oficiales.

## El rol de los jóvenes como agentes clave para la transformación de los sistemas alimentarios

Los jóvenes son considerados por la FAO y otros organismos internacionales como actores fundamentales para la transformación de los sistemas agroalimentarios hacia modelos más sostenibles, inclusivos y seguros. Actualmente existen más de 1,300 millones de personas de entre 15 y 24 años en el mundo, por lo tanto, su participación activa en esta tarea es relevante porque los jóvenes tienen la capacidad y la motivación para adoptar e impulsar prácticas innovadoras y sostenibles, adaptándose mejor a las transformaciones tecnológicas y ambientales. Su involucramiento es estratégico para insertar la inocuidad alimentaria en los modelos de producción agroecológica, la reducción de desperdicios y el consumo responsable para garantizar su acceso a las futuras generaciones.

Si bien existen varias iniciativas y movimientos globales donde los jóvenes exigen mejorar las políticas públicas para garantizar el acceso a alimentos inocuos y saludables, también en el plano local y regional encontramos a jóvenes activistas, estudiantes y agricultores que están liderando proyectos educativos y comunitarios relacionados con huertos escolares, alimentación saludable y agricultura sostenible, generando cambios culturales que favorecen la inocuidad y la nutrición. Estas iniciativas contribuyen a la sensibilización sobre buenas prácticas y promueven la participación ciudadana desde edades tempranas, lo que es fundamental para consolidar una cultura de inocuidad alimentaria sostenible y perdurable en las próximas décadas.

Por eso, la educación alimentaria desempeña un papel central en este proceso. Y son todos los actores sociales los llamados a tomar acción y promover proyectos y programas que incluyan la Educación

Alimentaria y Nutricional (EAN) en escuelas y comunidades, para aumentar y fomentar la conciencia y mejorar las capacidades de los jóvenes para ser los agentes del cambio que refiere la FAO. La formación en habilidades culinarias, la lectura de etiquetas y la comprensión de la cadena agroalimentaria fortalece la toma de decisiones responsables de las familias y hogares de todas las sociedades.

A pesar de que se reconoce que los jóvenes enfrentan barreras significativas, incluyendo prejuicios, dificultades de acceso a recursos como la tierra y educación, y retos socioeconómicos que limitan su pleno protagonismo, son ellos los llamados a derribar estos obstáculos para aprovechar el potencial de la juventud y a su vez garantizar y promover una verdadera cultura de inocuidad alimentaria a largo plazo.

*“Los jóvenes son actores fundamentales para la transformación de los sistemas agroalimentarios hacia modelos más sostenibles, inclusivos y seguros”*

## Necesitamos una cultura de inocuidad alimentaria compartida

Construir una cultura de inocuidad alimentaria implica que todos los actores sociales internalicen sus responsabilidades, valores y normas para la adecuada protección de la salud en el ámbito alimentario. Esta cultura se manifiesta en comportamientos, creencias, conocimiento y decisiones alineadas con el cuidado permanente de la inocuidad de los alimentos, desde la producción, la puesta en nuestras mesas, hasta el consumo final de las familias.

Por ello, el liderazgo ético efectivo dentro de las organizaciones, el compromiso intersectorial a nivel público y privado y la educación y capacitación continua a todos los miembros de la familia son los ingredientes fundamentales para dar

lugar a esta cultura de inocuidad alimentaria. En ese sentido, la cultura de inocuidad no solo debe ser un componente normativo, sino un imperativo ético y social transversal en toda la sociedad, y la educación es el mejor vehículo para impactar en todo el tejido social, beneficiando a toda la comunidad en su conjunto.

En definitiva, la corresponsabilidad y el liderazgo juvenil son pilares para avanzar hacia sistemas alimentarios seguros, sostenibles y justos. Invertir en su formación, capacitación y empoderamiento es indispensable para transformar las prácticas alimentarias y garantizar que la inocuidad sea un derecho efectivo para las generaciones actuales y futuras.

*“La cultura de inocuidad no solo debe ser un componente normativo, sino un imperativo ético y social transversal en toda la sociedad”*



Imagen: Creada con IA

## Sensibilización, políticas públicas y participación ciudadana en la inocuidad alimentaria.

Las campañas de sensibilización son herramientas esenciales para informar y educar tanto a consumidores como a trabajadores de la industria alimentaria sobre la importancia crítica de la inocuidad. Estas estrategias fomentan el conocimiento sobre prácticas seguras en la manipulación, almacenamiento y preparación de alimentos, aspectos fundamentales para reducir enfermedades transmitidas por contaminación de alimentos y para promover hábitos saludables. Como ejemplo tenemos la campaña europea “Safe2Eat” que promueve el empoderamiento de los consumidores para prevenir riesgos asociados a la alimentación, destacando el papel de la educación en la prevención, esta campaña se inició en el 2020 y cada año se viene ejecutando de manera sostenida en la Unión Europea a través de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA).

Otro caso similar lo vemos en España, con iniciativas como la “Semana contra el desperdicio alimentario” donde se han movilizado a miles de personas a través de eventos educativos en escuelas, comedores y comunidades, fomentando el respeto por los alimentos y la reducción de pérdidas. Estas campañas integran actividades desde

talleres participativos hasta *webinars* para padres y docentes, buscando que la sensibilización abarque los diferentes niveles sociales, lo que es fundamental para lograr cambios sostenidos en las comunidades.

A nivel global, el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos, celebrado cada 7 de junio, es un espacio clave para destacar la importancia de la ciencia en la protección de la inocuidad. Esta jornada impulsa acciones coordinadas entre gobiernos, industria y sociedad civil para minimizar riesgos alimentarios y promover políticas basadas en evidencia científica. La incidencia de estas campañas reside en conectar la ciencia con las experiencias cotidianas de las personas, potenciando su capacidad para actuar responsablemente.

Por otro lado, las políticas públicas desempeñan un papel fundamental para asegurar el derecho a la seguridad alimentaria mediante la definición de estándares, regulación, control y coordinación multisectorial. Un ejemplo es la Ley Española 17/2011 de Seguridad Alimentaria y Nutrición, que contiene un marco integral que establece normas para proteger la salud, fomentar hábitos saludables y coordinar actuaciones

*“Las campañas de sensibilización son herramientas esenciales para informar y educar tanto a consumidores como a trabajadores de la industria alimentaria sobre la importancia crítica de la inocuidad”*



Imagen: Creada con IA

entre administraciones públicas. Dicha normativa enfatiza la importancia de controles oficiales sistemáticos, evaluación de riesgos y mecanismos de actuación en crisis alimentarias.

En ese sentido, el análisis académico y de experiencias prácticas revela que las políticas públicas para la inocuidad deben articularse con programas sociales que aborden aspectos de disponibilidad, acceso y uso de alimentos. Esto incluye programas de alimentación escolar, subsidios y otros programas de apoyo a poblaciones vulnerables que no solo cubran la cantidad sino la calidad y seguridad de los alimentos.

También la experiencia en contextos específicos demuestra que la participación social y la autonomía comunitaria potencian los resultados efectivos de las políticas, y esto se evidencia con claridad al facilitar que los beneficiarios se conviertan en gestores activos y vigilantes sociales de la aplicación y puesta en marcha de estas políticas; sin embargo, esto no es suficiente, también se requiere de una adecuada inversión en la implementación y capacitación en el uso de sistemas de información y monitoreo que permitan respuestas oportunas,

eficaces y transparentes ante cualquier amenaza o riesgos alimentarios.

Como bien lo destaca Patiño (2005), la educación alimentaria nutricional es un pilar para el desarrollo de una ciudadanía consciente y responsable, capaz de prevenir riesgos y mejorar la seguridad alimentaria en el ámbito familiar y comunitario. Por lo tanto, esta educación debe promover la participación activa y voluntaria de grupos y comunidades, quienes deben desarrollar sus capacidades para afrontar problemas nutricionales contextualizados en factores sociales, económicos y culturales.

En diversos estudios y programas comunitarios y escolares, se ha evidenciado que la educación alimentaria mejora la comprensión sobre la elección de alimentos, la preparación segura y en los hábitos saludables, impactando significativamente

*“La educación alimentaria nutricional es un pilar para el desarrollo de una ciudadanía consciente y responsable”*

la inocuidad a nivel familiar y colectivo. Asimismo, la participación comunitaria facilita la construcción de redes sociales y liderazgos que fortalecen la vigilancia colaborativa y las respuestas locales a problemas alimentarios como ya lo señalamos antes.

Finalmente, las marcas y empresas también tienen la responsabilidad de contribuir a esta educación mediante campañas de

consumo responsable, informando de manera sencilla y clara a los consumidores sobre el impacto en la salud y el medio ambiente de sus decisiones alimentarias. De esta manera, este enfoque integral responde a la necesidad de combinar el conocimiento científico con la educación y la acción social para transformar hábitos y fortalecer la inocuidad alimentaria desde la base, garantizando su permanencia y sostenibilidad en el tiempo.

## Seis recomendaciones para garantizar la inocuidad alimentaria

### Primero: Promover el fortalecimiento normativo y político

Es prioritario que los Estados fortalezcan y actualicen sus marcos legales y normativos para la inocuidad alimentaria, incorporando estándares internacionales reconocidos como los del *Codex Alimentarius* y otras regulaciones basadas en evidencia científica. La legislación debe contemplar mecanismos claros para la fiscalización, la sanción efectiva y la protección del consumidor, garantizando la transparencia en toda la cadena alimentaria. Además, es fundamental asegurar el acceso oportuno, de manera clara y comprensible, a la información sobre cada producto alimenticio por parte de todos los ciudadanos, para que puedan ejercer su derecho a estar bien informados y también a la corresponsabilidad que significa el consumo de estos. Sin un marco jurídico sólido y operativo, las políticas y acciones en materia de inocuidad carecen de sostenibilidad y poder efectivo.

### Segundo: Impulsar la educación alimentaria integral

Una estrategia central para construir sistemas alimentarios seguros es la implementación transversal de programas de educación alimentaria y nutricional (EAN) que capaciten desde edades tempranas en la importancia de la inocuidad y los hábitos de consumo responsables. Como lo recomienda la FAO, estos programas deben estar orientados no solo a informar, sino a formar habilidades críticas, fortalecer la autonomía de los individuos y promover actitudes proactivas hacia la salud y el medio ambiente. La integración de la educación alimentaria en los currículos escolares y comunitarios, con metodologías participativas y contextualizadas, es la clave para que las generaciones actuales y futuras asuman el compromiso con su bienestar y el de la sociedad.

### Tercero: Promover campañas de sensibilización inclusivas

Las campañas sociales de sensibilización deben diseñarse con un enfoque inclusivo, que integre a todos los sectores demográficos y productivos, poniendo especial énfasis en la participación activa de jóvenes y grupos vulnerables. Estas campañas, combinando medios tradicionales y digitales, deben elevar la conciencia sobre la inocuidad, los riesgos asociados a su incumplimiento y las acciones prácticas que cada persona puede adoptar. El impacto real de estas iniciativas se maximiza cuando se vinculan con estrategias educativas y políticas, generando un círculo virtuoso de conocimiento, práctica y exigencia social.

### Cuarto: Fomentar la corresponsabilidad multisectorial

La complejidad de los sistemas alimentarios revela la necesidad de articular esfuerzos y promover un diálogo constante entre los gobiernos (en sus diferentes niveles), el sector productivo, la academia y la sociedad civil. La creación de espacios colaborativos y mecanismos de gobernanza participativa permiten diseñar políticas integradas, abordar con eficacia los riesgos sanitarios emergentes y evaluar los resultados obtenidos siempre con un enfoque ético y sostenible. La corresponsabilidad significa que cada actor no solo cumpla con sus obligaciones, sino que asuma roles de liderazgo y garantice la transparencia, fomentando la confianza y la cooperación efectiva para garantizar la inocuidad alimentaria.

### Quinto: Empoderar a los jóvenes

Es indispensable reconocer y promover el protagonismo juvenil en el desafío de lograr la inocuidad alimentaria, facilitando su acceso a recursos

*“Es indispensable reconocer y promover el protagonismo juvenil en el desafío de lograr la inocuidad alimentaria”*

formativos, abriendo espacios de participación política y promoviendo la puesta en marcha de propuestas innovadoras. Los jóvenes, como portadores del cambio social y tecnológico, están en posición privilegiada para incidir en la transformación cultural necesaria para consolidar hábitos y sistemas alimentarios seguros y sostenibles. Su inclusión activa debe ir acompañada de políticas que eliminen barreras de acceso, que amplíen oportunidades, que fomenten su participación y reconozcan el valor de su voz en los procesos de toma de decisiones públicas y comunitarias.

### Sexto: Fortalecer los sistemas de monitoreo y de respuesta rápida

Para garantizar la inocuidad de manera proactiva, deben fortalecerse las capacidades institucionales para la vigilancia epidemiológica y la gestión temprana de riesgos. Esto incluye la inversión en tecnología, en sistemas de alerta, en centros de investigación y en personal técnico capacitado para detectar, evaluar y responder rápidamente a emergencias sanitarias relacionadas con los alimentos. Un monitoreo efectivo exige transparencia, colaboración interinstitucional y participación ciudadana informada, elementos fundamentales para minimizar el impacto de eventos adversos y para construir resiliencia en los sistemas alimentarios actuales.

## La inocuidad alimentaria garantiza el derecho a la alimentación

La inocuidad alimentaria es un pilar fundamental para garantizar el derecho a la alimentación adecuada, y su aplicación requiere una respuesta integral y comprometida que articule normas, educación, política y participación social. El avance logrado en normativas internacionales y a través del conocimiento científico aún no es suficiente para erradicar las brechas existentes en la práctica, especialmente en contextos marcados por la desigualdad y la vulnerabilidad. Por lo tanto, la implementación efectiva de estas normas debe acompañarse de políticas públicas inclusivas y activas que fortalezcan la vigilancia, protección y acceso a la información.

Como lo hemos sostenido, la responsabilidad colectiva se convierte en un concepto necesario para entender y actuar sobre los retos de la inocuidad alimentaria, trascendiendo la acción estatal para involucrar a la industria, la academia, la sociedad civil y a los consumidores. Esta corresponsabilidad es una condición necesaria para que los sistemas alimentarios funcionen bajo criterios de seguridad, equidad y sostenibilidad. Desarrollar una cultura de inocuidad compartida es indispensable para moldear comportamientos individuales y colectivos, generando conciencia y fomentando buenas prácticas que prevengan riesgos y promuevan el bienestar

general de las actuales y futuras generaciones.

Por ello, los jóvenes, lejos de ser simples receptores pasivos, deben ser reconocidos como protagonistas imprescindibles del cambio social y cultural que el derecho a la inocuidad demanda. Sus energías, capacidades innovadoras y perspectivas críticas ofrecen un potencial transformador para fomentar hábitos de consumo saludable, movilizar campañas de concienciación y exigir compromisos firmes en la esfera pública. Promover su inclusión activa y empoderamiento es una inversión estratégica para garantizar la inocuidad a largo plazo y para dar respuesta a los desafíos globales interrelacionados como el cambio climático, la salud pública y la seguridad alimentaria.

Finalmente, garantizar la inocuidad alimentaria como un derecho efectivo requiere superar fragmentaciones institucionales, invertir en educación continua, generar sensibilización sólida y fortalecer la cooperación intersectorial. Solo así se podrá avanzar hacia un mundo donde la alimentación segura y saludable deje de ser una aspiración para convertirse en una garantía universal palpable en la cotidianidad de todas las personas, construyendo sociedades más justas saludables y humanas.

*“La responsabilidad colectiva se convierte en un concepto necesario para entender y actuar sobre los retos de la inocuidad alimentaria”*

## Referencias:

- Actions4Food. (2021). La juventud debe desempeñar una función preeminente en la transformación de los sistemas alimentarios.
- Aecoc. (2024). Aecoc impulsa la 'VII Semana contra el desperdicio alimentario' con amplia participación del sector. Recuperado de <https://www.restauracioncolectiva.com/n/aecoc-impulsa-la-vii-semana-contra-el-desperdicio-alimentario-con-amplia-participacion-del-sector>
- AESAN. (2003). La seguridad alimentaria. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.
- Ainia. (2025). Ciencia, inocuidad alimentaria y riesgos emergentes. <https://www.ainia.com/ainia-news/ciencia-inocuidad-alimentaria-y-riesgos-emergentes/>
- Alianza Alimentaria. (2025). Jóvenes: cruciales para impulsar sistemas alimentarios sostenibles.
- Arellano-Esparza, C. A. (2022). Seguridad alimentaria y política pública: un desafío civilizatorio. *Estudios sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional*, 32(59), e221103. <https://doi.org/10.24836/es.v32i59.1203>
- Arispe, I. (2007). Inocuidad y calidad: requisitos indispensables para la alimentación segura. *Revista Científica*, 5(2), 45-56.
- Banco Mundial. (2022). Los desafíos de la inseguridad alimentaria: garantizar que nadie se quede atrás. <https://www.bancomundial.org/es/who-we-are/news/campaigns/2023/food-security-anthem-story>
- BOE. (2018). Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición. *Boletín Oficial del Estado*. <https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2011-11604>
- Codex Alimentarius. (2023). Codex texts on antimicrobial resistance. <https://www.fao.org/3/cb9149en/cb9149en.pdf>
- CSA Consultores. (2018). IFS, BRC e ISO 22000:2018. <https://csaconsultores.com/las-normas-internacionales-seguridad-alimentaria-ifs-brc-e-iso-220002018/>
- EFSA. (2025). Resistencia a los antimicrobianos. European Food Safety Authority. <https://www.efsa.europa.eu/es/topics/topic/antimicrobial-resistance>
- Eroski Consumer. (2025). La ciencia, base de la inocuidad alimentaria. <https://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/ciencia-base-inocuidad-alimentaria-mejoras-innovacion>
- Ensalandia. (2025). El cambio climático y la seguridad alimentaria global. <https://ensalandia.es/influencia-del-cambio-climatico-en-la-seguridad-alimentaria/>
- FAO. (1996). Declaración de Roma sobre la seguridad alimentaria mundial. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.
- FAO. (2022). Food safety: a shared responsibility. Food and Agriculture Organization of the United Nations. <https://www.fao.org>
- FAO. (2023). The state of food security and nutrition in the world 2023. Food and Agriculture Organization of the United Nations. <https://www.fao.org>
- FAO. (2024). Educación alimentaria como agente de cambio social.
- FAO. (2025). La situación de los jóvenes en los sistemas agroalimentarios. <https://www.fao.org/newsroom>
- FAO/OMS. (2019). Codex Alimentarius: Food standards. FAO/WHO Joint Publication. <https://www.fao.org>
- FAO/OMS. (2023). Codex Alimentarius: Food standards. FAO/WHO Joint Publication.

- Fundación General Universidad de Castilla-La Mancha. (2025). Consumo responsable de alimentos: ¿cómo están educando las marcas al consumidor sobre opciones más saludables?
- GFSI. (2019). Food safety culture. Global Food Safety Initiative.
- Hidalgo, J. (2025). Impacto del cambio climático en la seguridad alimentaria y nutricional. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, 9(1). <https://ciencialatina.org/index.php/cienciala/article/view/15967>
- Meza, J. (2023). Opinión - Inocuidad alimentaria: una responsabilidad compartida. FAO.
- MIDIS. (2023). Evaluación de la seguridad alimentaria ante emergencias 2023. Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social de Perú.
- Navarro, J. C. (2025). Seguridad alimentaria y pobreza infantil en Perú: Análisis para el diseño de políticas públicas hacia el 2030. *Revista Investigaciones ULCB*, 12(1), 83-96.
- OHCHR. (2010). El derecho a la alimentación adecuada. Oficina del Alto Comisionado de las Naciones Unidas para los Derechos Humanos. <https://www.ohchr.org/Documents/Publications/FactSheet34sp.pdf>
- Organización Mundial de la Salud (OMS). (2023). Inocuidad de los alimentos. WHO. <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>
- ONU/FAO. (2025). Panorama regional de la seguridad alimentaria y la nutrición en América Latina y el Caribe 2024. <https://redraes.org/wp-content/uploads/2025/01/cd3877es.pdf>
- Panorama FAO/ONU. (2024). Nuevo estudio de la ONU: América Latina y el Caribe agravan la inseguridad alimentaria. <https://parlamentarioscontraelhambre.org/noticias/fao-lanzamiento-panorama-2024/>
- Patiño, M. (2005). Educación nutricional y participación: claves del éxito en la educación alimentaria comunitaria.
- Ramírez, L. (2024). Construyendo ciudadanía alimentaria. Las escuelas de líderes y lideresas gestores en soberanía y seguridad alimentaria y nutricional en Colombia.
- Rebelión Alimentaria. (2025). Curso para jóvenes líderes en alimentación.
- Secualiment. (2025). Los sistemas de alerta alimentaria. <https://www.secualiment.com/los-sistemas-de-alerta-alimentaria/>
- Sinerxia. (2024). Campaña «Safe2Eat» 2024: capacitar a los consumidores de toda Europa. Recuperado de <https://sinerxia.es/campana-safe2eat-2024-capacitar-a-los-consumidores-de-toda-europa/>
- Stamoulis, K., & Zezza, A. (2003). The Role of Family Farming in Poverty Alleviation in Developing Countries. *ESA Working Paper*.
- Turón, A. (2023). Restauración colectiva e inocuidad alimentaria: binomio inseparable por responsabilidad y exigencia normativa. *Hostelco & Restaurama*. <https://www.hostelco.com/restauracion-colectiva-e-inocuidad-alimentaria-binomio-inseparable-por-responsabilidad-y-exigencia-normativa/>
- UNICEF. (2024). Informe anual sobre pobreza alimentaria en América Latina. Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia.
- Veloso, F. R. (2024). La educación alimentaria y nutricional escolar como instrumento de garantía de derechos. FAO Legal Office. <https://www.fao.org/legal-services/resources/detail/es/c/1734593/>
- WFP. (2021). Panorama de la seguridad alimentaria en América Latina y el Caribe. *World Food Programme*.
- World Vision. (2024). Jóvenes y alimentación sostenible.