**NOTA DE PRENSA**

**PRODUCE nombra a cinco líderes escolares de la inocuidad de los alimentos en colegio Ricardo Bentín**

* *Con el fin de fomentar la cultura de inocuidad y así reducir enfermedades de transmisión alimentaria.*
* *También se orientó a 500 alumnos sobre las claves de la inocuidad.*

El Ministerio de la Producción (Produce), a través del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (Sanipes), designó en una ceremonia a cinco líderes escolares de la inocuidad de los alimentos en la Institución Educativa Emblemática Ricardo Bentín, con el fin de promover el consumo de alimentos sanos y seguros para reducir los riesgos por enfermedades de transmisión alimentaria.

Los líderes escolares, representantes de sus grados de primero a quinto de secundaria, asumieron el compromiso de fomentar la importancia de consumir alimentos saludables entre sus compañeros, su familia y su comunidad, para así reducir la propagación de enfermedades de transmisión alimentaria.

La presidenta ejecutiva del Sanipes, Mónica Saavedra Chumbe, nombró a los cinco líderes escolares y subrayó que la autoridad sanitaria está trabajando con los colegios emblemáticos el desarrollo de una cultura de inocuidad, para así prevenir que ningún alumno ni sus familiares se enfermen por consumir alimentos que no son inocuos.

“Quiero felicitar al colegio Ricardo Bentín. Es la segunda institución educativa emblemática con nombramiento de líderes escolares que se compromete con la inocuidad”, mencionó Saavedra.

Saavedra también resaltó lo fundamental que es el consumo de pescado, al ser un alimento hidrobiológico que aporta minerales como el fósforo, el hierro y grasas saludables como el omega 3.

Durante este evento, Sanipes también concientizó de manera lúdica a 500 estudiantes de secundaria del colegio con la obra de teatro *Un cuento de inocuidad*, que abordó cuáles son las cinco claves de la inocuidad (mantener la limpieza, separar los alimentos crudos y cocinados, cocinar correctamente los alimentos para eliminar microorganismos, mantener los alimentos a temperaturas seguras, usar agua y materias primas seguras).

La inocuidad de los alimentos no solo es un componente crucial de la seguridad alimentaria, sino que también desempeña un papel fundamental para reducir la propagación de las enfermedades transmitidas por los alimentos y mejorar la calidad de vida de las poblaciones en situación de vulnerabilidad.

La Organización Mundial de la Salud (OMS) informó que cada año en el mundo 420 mil personas mueren por enfermedades de transmisión alimentaria que se pueden evitar. Asimismo, la OMS reportó que cada año aproximadamente 600 millones de personas se enferman debido a 200 tipos de enfermedades transmitidas por alimentos.

**El dato**

Sanipes nombró a los primeros cinco líderes escolares de la inocuidad de los alimentos en la Institución Educativa Emblemática Mercedes Cabello de Carbonera, el 12 de junio de este año. Durante ese evento, también se orientó de manera lúdica a 800 alumnas del mencionado colegio sobre las cinco claves de la inocuidad.

**Lima, 21 de agosto de 2024**