



## GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

SECRETARÍA DE AGRICULTURA  
Y DESARROLLO RURAL

### RESPUESTA DERECHO DE PETICIÓN MULTIDISCIPLINARIA AGRICULTURA

*¿Cuáles son las estrategias pedagógicas para el consumo saludable de alimentos ante esta epidemia y posible pandemia?*

La información preliminar de la Organización Mundial de la Salud –OMS- indica que el coronavirus puede sobrevivir en una superficie durante unas horas o un poco más. Un objeto puede resultar contaminado si una persona infectada tose o estornuda encima del mismo o lo toca. Mediante una correcta higiene de las manos, el riesgo de infectarse con por contacto con objetos, es muy bajo, en este sentido las estrategias están encaminadas prevención de infección y riesgo de propagación.

Desde la **Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural de Antioquia**, se sugiere:

- Separar la carne cruda de otros alimentos y evitar el consumo de productos crudos o poco cocinado
- Los productos de origen animal, debidamente procesados por cocción o pasteurización no presentan ningún peligro para el consumo, pero deben manipularse con cuidado para evitar que se contaminen por contacto con personas infectadas.
- Desinfectar todas las superficies donde se preparen alimentos, antes y después de la preparación.
- Todas las frutas y verduras se deben lavar independientemente que tengan partes no consumibles.
- Lavarse las manos antes y después de manipular frutas y verduras frescas, así se evita que la comida se contamine con los gérmenes que puede haber en ellas.
- Lave los productos frescos antes de pelarlos de manera que la suciedad y los microorganismos no se transfieran del cuchillo a la fruta o la verdura.
- Un lavado rápido y superficial no es suficiente para desinfectar adecuadamente las frutas y verduras. Utilizar un vasija limpia y llena de agua para sumergirlas, y frotarlas con un paño, cepillo o esponja libre de jabones.
- Preferir el consumo de alimentos preparados en casa, lo cual asegura el control sobre la limpieza de los alimentos y de esta manera se consumen alimentos más sanos.
- No consumir alimentos en establecimientos que no tengan certeza de la trazabilidad y calidad de los mismos.
- No se debe manipular, sacrificar, preparar o consumir carne de animales silvestres o ganados enfermos o que hayan muerto por causas desconocidas. No se debe consumir carne cruda de animales silvestres o platos no cocinados elaborados con su sangre. Estas prácticas hacen que la población corra un riesgo elevado de contraer diversas infecciones.





## GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

SECRETARÍA DE AGRICULTURA  
Y DESARROLLO RURAL

- Se debe informar a las autoridades de sanidad animal sobre cualquier morbilidad o mortalidad animal inusual.

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) está colaborando estrechamente con la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) para ayudar a los países miembros y a la comunidad científica a identificar los posibles animales huéspedes de este virus y reducir el contagio en los seres humanos. Sin embargo, el mayor riesgo de propagación del COVID-19 reside actualmente en la transmisión entre humanos y este brote requiere acciones coordinadas y determinación para contener la propagación del virus a nivel nacional, regional y mundial. La OMS es la máxima autoridad y la principal fuente de información sobre los aspectos de este brote relacionados con la salud humana.

