30 niños debieron ser traslados al centro de salud de la localidad y otros tres fueron remitidos a Hospitales de Tunja a causa de una intoxicación.   
Caracol Radio | 28 de Julio de 2011

La intoxicación masiva fue en la Institución Educativa Centro del municipio de Sora, allí 30 niños debieron ser trasladados al centro de salud de la localidad y otros tres fueron remitidos a Hospitales de Tunja y permanecen bajo observación médica por su delicado estado de salud, informo a Caracol Radio el alcalde Oil Pineda.   
  
La emergencia se registró en uno de los comedores escolares que administra el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y el operador privado Asoalimentar por Boyacá, luego de que los menores consumieran pollo en mal estado.  
  
Por esta razón en la mañana del jueves la Asamblea de Boyacá, desarrollara un debate sobre el cuestionado Plan Alimentario para Aprender PAPA y sus irregularidades, que están relacionadas con los salarios atrasados de ecónomas, proveedores y la calidad de los alimentos.

**¿CÓMO SE HUBIERA PODIDO EVITAR?**

Todos los restaurantes tanto escolares como independientes deben tener el conocimiento de donde proviene la materia prima, y sobre todo si se le da el procedimiento adecuado; Además en su restaurante tener buenas prácticas de manufactura. De esta forma los 30 estudiantes intoxicados no hubiesen tenido este mal momento.

Cuadro comparativo entre alimentos alterados, alimentos contaminados y alimentos transgénicos.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ALIMENTOS ALTERADOS | ALIMENTOS CONTAMINADOS | ALIMENTOS TRANSGENICOS |
| Un alimento se puede alterar de varias formas, especialmente por su mal proceso, en ellas están:  Físico: ejemplo: por un almacenamiento incorrecto.  Químico: Combinación de dos sustancias que aparecen compuestos finales diferentes que pueden ser nocivos para nuestra salud.  Biológico: Fermentación de alimentos o ablandamiento de su carnosidad. | Un alimento contaminado es aquel que está lleno de bacterias capaz de producir a su consumidor enfermedades. Una de las contaminaciones más frecuentes es la temperatura ambiente. | Son alimentos que han sido creados por la ingeniería genética, uno de los primeros alimentos transgénicos fue un tomate, al cual le retrasaron su putrefacción. |

DESVENTAJAS DE CONSUMIR ALIMENTOS ALTERADOS:

Plantean que los transgénicos no son seguros, que se trata de una tecnología con riesgos inherentes, y que implica nuevas formas de dependencia y dominación para agricultores y consumidores.

Puede dejar de habitar en un alimento transgénico las proteínas y nutrientes, de un alimento natural.