

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO

G/SPS/GEN/181/Add.2
25 de junio de 2002

(02-3524)

Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias

Original: inglés

ASISTENCIA TÉCNICA A PAÍSES EN DESARROLLO FACILITADA POR LOS ESTADOS UNIDOS

Comunicación de los Estados Unidos

Addendum

Los Estados Unidos presentan información adicional sobre la asistencia técnica facilitada a los Miembros durante el período 2001-2002, con inclusión de actividades que no se mencionaron anteriormente. Los Estados Unidos llaman también la atención sobre los documentos G/SPS/GEN/181 y G/SPS/GEN/181/Add.1 que facilitan información detallada sobre una serie de organismos públicos de los Estados Unidos que prestan asistencia técnica relacionada con las medidas sanitarias y fitosanitarias.

I. COMPROMISO DE LOS ESTADOS UNIDOS EN FAVOR DE LA PRESTACIÓN DE ASISTENCIA TÉCNICA A PAÍSES ESPECÍFICOS

1. Los Estados Unidos apoyan la prestación de asistencia técnica a los países en desarrollo en el marco del Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (Acuerdo MSF), a la vez que desempeñan un papel activo en la facilitación de dicha asistencia. El cuestionario distribuido por la Secretaría será una herramienta útil que ayudará a identificar esferas en las que los Miembros de la Organización Mundial del Comercio (OMC) pueden llevar a cabo una labor productiva sobre cuestiones comerciales relacionadas con las medidas sanitarias y fitosanitarias (MSF) y atender las necesidades de los países en desarrollo. La naturaleza y las características de la asistencia técnica facilitada por los Estados Unidos en 2001 y 2002 reflejan en gran medida la información que facilitaron los países en desarrollo en respuesta al cuestionario. Los Estados Unidos seguirán basándose en esas comunicaciones y en comunicaciones futuras para identificar aquellas esferas en las que la asistencia técnica es necesaria. Si bien antes era frecuente conceder una asistencia técnica global destinada a subsanar lagunas conocidas, hoy en día parece que se ha pasado a poner el acento en una asistencia pertinente que favorezca las exportaciones. Para poder atender sus necesidades, los países demandantes deben ser lo más precisos que sea posible. Los Estados Unidos animan a que se hagan formulaciones específicas por productos en vez de declaraciones generales de las necesidades, y están persuadidos de que el cambio a una asistencia técnica demandada por los beneficiarios permitirá alcanzar más eficazmente los resultados esperados.

2. Se exponen a continuación los proyectos de asistencia técnica llevados a cabo durante el período 2001-2002, que abordan algunas de las necesidades identificadas por los países que respondieron al cuestionario MSF.

- Uganda: Las respuestas de Uganda al cuestionario se centran en la disponibilidad y la aplicación del análisis del riesgo. Cooperación Internacional y Desarrollo (ICD) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) organizó un seminario regional sobre la OMC (del 2 al 6 de abril de 2001) destinado a los Estados miembros del Mercado Común del África Oriental y Meridional (COMESA), en el que participaron tres representantes del sector privado y tres funcionarios públicos de Uganda. El objetivo del seminario era lograr una mejor comprensión de los enfoques compatibles con la OMC para la aplicación de medidas relativas a la inocuidad de los alimentos y de otras medidas sanitarias y fitosanitarias que afectan al comercio. En el seminario se abordó también la cuestión de las oportunidades de formación, que permitirán aumentar la confianza en la inocuidad y la calidad de los alimentos objeto de intercambios comerciales entre los Estados Unidos y los Estados miembros del COMESA. Se organizó también un taller para recalcar las obligaciones contraídas por los países en el marco del Acuerdo MSF. En abril de 2002, USDA/ICD patrocinó un Foro del Sector Público-Sector Privado sobre la cooperación regional en materia MSF destinado a funcionarios públicos y representantes del sector privado de los Estados miembros del COMESA, celebrado en Lusaka (Zambia). En este taller se trataron también las cuestiones de la evaluación del riesgo, la regionalización y la transparencia.
- Trinidad El 23 de junio de 2002 se organizará en Trinidad un programa de formación sobre la evaluación del riesgo y la detección de plagas bajo los auspicios del Fondo del USDA para la resolución de cuestiones técnicas (*Technical Issues Resolution Fund*). El Servicio de Inspección Zoonosanitaria y Fitosanitaria (APHIS) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos y el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) han programado conjuntamente un taller de formación en respuesta a las peticiones de los países del Caribe. Se prevé que participe una persona de cada país. En años anteriores los inspectores fitosanitarios de las fábricas de los países caribeños ya habían recibido formación, que incluía una visión general de la evaluación del riesgo. El taller de junio será de carácter más "práctico" y los participantes utilizarán las fuentes de información disponibles para redactar un documento de evaluación del riesgo de plagas para un producto importado frecuentemente en el Caribe. De esta forma se responderá a la solicitud formulada por Trinidad en el cuestionario MSF de recibir formación sobre evaluación del riesgo de plagas. Una parte del programa estará también dedicada a la detección de plagas y a las actividades de seguimiento, que son necesarias para permitir que los países conozcan los problemas que han de afrontar (y cómo pueden prevenirlos).
- Filipinas Un aspecto incluido por Filipinas en su respuesta al cuestionario era la solicitud de "mejorar y actualizar los conocimientos técnicos del personal sobre MSF". En mayo de 2002, el Programa de Becas Cochran ofreció formación a los representantes de las empresas del sector alimentario sobre la manipulación y el almacenamiento de las patatas congeladas. El seminario, organizado en colaboración con la Junta Nacional de los Estados Unidos de Promoción de la Patata (NPPB), proporcionó información a los participantes sobre la calidad y la manipulación de las patatas congeladas, así como sobre la cadena de frío y el almacenamiento de productos, tanto a nivel de los distribuidores como de los minoristas. Durante el programa, los participantes visitaron empresas de transformación, granjas y almacenes.

- Túnez Una de las principales preocupaciones de Túnez, según el cuestionario, es su capacidad de "exportación de alimentos". En mayo de 2002, como parte del Programa de Becas Cochran, seis representantes de Túnez participaron en un programa de gestión del ganado bovino para carne. Especialistas en genética bovina y en divulgación, procedentes de diferentes zonas de Túnez, participaron en un programa de formación destinado a mejorar sus conocimientos técnicos en materia de gestión del ganado bovino para carne. El programa, realizado en cooperación con la Universidad de Texas A&M de College Station y el Servicio de Extensión de la Cooperación de Texas, con sede en Amarillo, abarcó las siguientes cuestiones: la gestión de las parcelas de engorde de ganado, los canales de comercialización de ganado bovino para carne, la nutrición y la formulación de raciones de piensos, los programas de sanidad animal y una descripción general del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) en el ámbito de la elaboración de productos cárnicos.
- Colombia Un elemento importante de la respuesta de Colombia al cuestionario es la formación sobre el sistema HACCP. En mayo de 2002, el programa de becas Cochran organizó un curso de formación sobre los procedimientos de inspección de la carne y las aves de corral en los Estados Unidos, destinado a inspectores de alimentos de Colombia.
- Indonesia Las cuestiones relativas a las MSF y a la creación de capacidad comercial eran dos aspectos importantes de la respuesta de Indonesia al cuestionario. En mayo de 2002 el Programa de Becas Cochran organizó un programa de formación destinado a cinco participantes indonesios sobre la comercialización de productos agropecuarios de alto valor añadido.

II. Miembro: Estados Unidos				
Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros: período 2001-2002				
<i>(Nota: El presente cuadro contiene información que no figura en las dos comunicaciones anteriores)</i>				
Sector	Descripción del programa	Forma de asistencia	Facilitada a	Contactos
Sanidad animal	En abril de 2002, el Programa de Becas Cochran impartió formación a seis especialistas de Túnez en genética bovina y divulgación, en las instalaciones de la Universidad de Texas A&M en Amarillo.	Formación sobre los procedimientos de inspección de la carne aplicados en los Estados Unidos e información general sobre la aplicación del sistema HACCP en la transformación de carne.	Túnez	Joyann Binsley - 202-690-0731
Inocuidad de los alimentos	En mayo/junio de 2002, el Programa de Becas Cochran financió un proyecto destinado a explicar los procedimientos de gestión de restaurantes aplicados en los Estados Unidos.	Formación en materia de procedimientos de verificación de la calidad de los productos y alimentos.	11 gerentes de restaurantes procedentes de Guatemala, el Paraguay, el Uruguay, la República Dominicana y Chile	Margaret McDaniel - 202-690-0036 Joyann Binsley - 202-690-0731 Don Evans - 202-720-2151
Inocuidad de los alimentos	En mayo de 2002, el Programa de Becas Cochran financió un programa de formación sobre los principios y procedimientos de almacenamiento inocuo de los alimentos.	Formación impartida a dos directivos de empresas de producción de alimentos sobre almacenamiento y manipulación de las patatas congeladas.	India	Margaret McDaniel - 202-690-0036 Joyann Binsley - 202-690-0731 Don Evans - 202-720-2151
Inocuidad de los alimentos	En mayo de 2002, el Programa de Becas Cochran patrocinó un taller de formación sobre la calidad de los alimentos y su almacenamiento, que se celebró en Portland.	Formación impartida a nueve representantes de empresas de productos alimenticios, sobre el almacenamiento y la manipulación de las patatas congeladas. El taller (organizado en colaboración con la Junta Nacional de los Estados Unidos de Promoción de la Patata) permitió a los participantes familiarizarse con los controles de calidad aplicados a las patatas congeladas. Se impartieron también a los participantes nociones básicas sobre los elementos de la cadena de frío.	México, Filipinas, China e Indonesia	Margaret McDaniel - 202-690-0036 Joyann Binsley - 202-690-0731 Don Evans - 202-720-2151
Inocuidad de los alimentos	En mayo de 2002, el Programa de Becas Cochran financió un programa de formación sobre la nutrición de los rumiantes.	Participación de un investigador en un programa sobre el uso de piensos.	Sudáfrica	Margaret McDaniel - 202-690-0036 Joyann Binsley - 202-690-0731 Don Evans - 202-720-2151

II. Miembro: Estados Unidos**Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros: período 2001-2002***(Nota: El presente cuadro contiene información que no figura en las dos comunicaciones anteriores)*

<i>Sector</i>	<i>Descripción del programa</i>	<i>Forma de asistencia</i>	<i>Facilitada a</i>	<i>Contactos</i>
Sanidad animal	En mayo de 2002, el APHIS participó en un seminario sobre la tuberculosis en Sonora, al que asistieron representantes del Gobierno federal y de los Gobiernos de siete Estados mexicanos, entre ellos, Aguascalientes, Baja California Sur, Chihuahua, Sinaloa, Sonora y Durango. Se abordó la cuestión de las prescripciones en materia de tuberculosis aplicadas por el USDA al ganado mexicano.	Programa de erradicación de la tuberculosis	México	Elba Quintero Correo electrónico: elba.quintero@usda.gov
Sanidad animal	En mayo de 2002, el Servicio Exterior de Agricultura (FAS) y la Agencia para el Desarrollo Internacional (US AID) impartieron, en estrecha colaboración con los servicios veterinarios de Yugoslavia, un programa de formación de dos semanas de duración sobre productos biológicos para uso animal, que se celebró en la Universidad del Estado de Iowa (EE.UU.). El objetivo del programa es presentar de forma general los procedimientos normativos del USDA para garantizar la pureza, la inocuidad, la potencia y la eficacia de los productos biológicos para uso veterinario.	Reducción de las epizootias.	Yugoslavia	Dan Sargent 202- 690-3985 Correo electrónico: dan.sargent@fas.usda.gov
Inocuidad de los alimentos	En mayo/junio de 2002, el Programa de Becas Cochran organizó un taller de formación sobre los procedimientos aplicados en los restaurantes.	Asistieron al taller de formación 12 propietarios, gerentes y jefes de cocina de restaurantes. El objetivo del programa es explicar cómo se lleva a cabo la gestión de la calidad alimentaria en los Estados Unidos.	Guatemala, Chile, Uruguay, Paraguay y República Dominicana	Margaret McDaniel Teléfono: 202-690-0036
Inocuidad de los alimentos	En mayo de 2002, se organizó en Washington, D.C. un programa de formación sobre la transformación de carne.	Cinco participantes de Ucrania y Kazajstán asistieron a un programa sobre la transformación de carne.	Ucrania y Kazajstán	Joyann Binsley Correo electrónico: joyann.binsley@fas.usda.gov Teléfono: 202-690-0731

II. Miembro: Estados Unidos				
Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros: período 2001-2002				
<i>(Nota: El presente cuadro contiene información que no figura en las dos comunicaciones anteriores)</i>				
<i>Sector</i>	<i>Descripción del programa</i>	<i>Forma de asistencia</i>	<i>Facilitada a</i>	<i>Contactos</i>
Inocuidad de los alimentos	En mayo de 2002, gracias al Programa de Becas Cochran, cinco participantes de Rusia asistieron a un programa de formación sobre supermercados.	Taller de formación sobre la calidad y la gestión del tiempo de conservación de los productos.	Rusia	Joyann Binsley Correo electrónico: joyann.binsley@fas.usda.gov Teléfono: 202-690-0731
Sanidad animal	En mayo/junio de 2002, un funcionario público de Turquía siguió un curso de formación sobre productos biológicos para uso veterinario en la Universidad del Estado de Iowa.	Formación científica.	Turquía	Joyann Binsley Correo electrónico: joyann.binsley@fas.usda.gov Teléfono: 202-690-0731
Inocuidad de los alimentos	En mayo de 2002, el Programa de Becas Cochran impartió formación sobre cuestiones relacionadas con la distribución de alimentos y la gestión de supermercados.	Cinco participantes procedentes de África recibieron capacitación sobre funcionamiento de supermercados y sobre la gestión de la calidad de los alimentos y el tiempo de conservación de los productos.	Kenya y Côte d'Ivoire	Don Evans Correo electrónico: don.evans@fas.usda.gov Teléfono: 202-720-2151
Inocuidad de los alimentos	En mayo de 2002, el Programa de Becas Cochran llevó a cabo un programa de formación sobre calidad, molienda y procedimientos de manipulación del arroz, juntamente con la Federación Arroceras de los Estados Unidos y la Asociación de Productores de Arroz de los Estados Unidos.	Programa de formación sobre la producción de arroz.	Honduras, El Salvador, Costa Rica y Guatemala	Margaret McDaniel Correo electrónico: margaret.mcdaniel@fas.usda.gov Teléfono: 202-690-0036
Inocuidad de los alimentos	En mayo de 2002, el Programa de Becas Cochran patrocinó un programa sobre la certificación de productos orgánicos.	Un funcionario del Ministerio de Sanidad participó en un programa de formación sobre reglamentación, investigación, producción y transformación de los productos orgánicos.	Tanzanía	Don Evans Correo electrónico: don.evans@fas.usda.gov Teléfono: 202-720-2151
Inocuidad de los alimentos	En abril de 2002, el Servicio de Bromatología (FSIS) impartió en la Universidad del Estado de Iowa un programa de formación en materia de inocuidad de los alimentos, y sobre el sistema HACCP al que asistieron dos veterinarios.	El FSIS llevó a cabo un programa de formación de tres semanas de duración destinado a inspectores yugoslavos del sector de la carne y las aves de corral. Esta formación estaba enmarcada dentro del programa financiado por USAID para perfeccionar el sistema de inocuidad de los alimentos aplicado en Yugoslavia.	Yugoslavia	Ellen McCloskey Correo electrónico: ellen.mccloskey@fas.usda.gov Teléfono: 202-690-2981

II. Miembro: Estados Unidos

Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros: período 2001-2002

(Nota: El presente cuadro contiene información que no figura en las dos comunicaciones anteriores)

<i>Sector</i>	<i>Descripción del programa</i>	<i>Forma de asistencia</i>	<i>Facilitada a</i>	<i>Contactos</i>
Inocuidad de los alimentos	En abril de 2002, Jefes de los Servicios Veterinarios de países de Europa Central asistieron a un programa de formación sobre inocuidad de los alimentos, auspiciado por el Programa de Becas Cochran, que se celebró en el laboratorio de diagnóstico de epizootias foráneas (<i>Foreign Animal Disease Diagnostic Lab</i>) de Plum Island, Nueva York.	Altos funcionarios de servicios veterinarios asistieron a un programa de formación sobre inocuidad de los alimentos y se familiarizaron con los sistemas de producción de carne de aves de corral, de bovino y de porcino y con las instalaciones de transformación.	Polonia, Letonia, República Eslovaca, Croacia, República Checa, Rumania, Macedonia, Bosnia y Herzegovina, Albania y Bulgaria	Dan Sheesley Correo electrónico: dan.sheesley@usda.gov
Inocuidad de los alimentos	En abril de 2002, el APHIS preparó un curso sobre inocuidad de los alimentos destinado a funcionarios de servicios de bromatología de diversos países. En cooperación con el <i>Institute of Food Science and Engineering</i> (Instituto de Bromatología e Ingeniería Alimentaria) de la Universidad de Texas A&M y la División Mixta FAO/OIEA de Técnicas Nucleares en la Agricultura y la Alimentación, se creó una beca internacional conjunta de formación con el objetivo de asegurar la inocuidad microbiológica de los alimentos.	Formación sobre irradiación de alimentos y HACCP.	17 candidatos procedentes de 14 países	Dan Sheesley Correo electrónico: dan.sheesley@usda.gov
Sanidad animal	En mayo de 2002, el FSIS organizó un curso sobre inspección de los productos cárnicos, que se celebró en Puerto Rico.	La formación se centró en cuestiones relativas a la sanidad animal y cuarentena de animales.	Perú y otros países de América Latina	Eric Hoffman Correo electrónico: eric.hoffman@usda.gov
Sanidad animal	En abril de 2002, el APHIS llevó a cabo un programa de formación sobre análisis del riesgo destinado a funcionarios públicos.	Formación en análisis del riesgo zoonosario y fitosanitario.	Yugoslavia	Dan Sheesley Correo electrónico: dan.sheesley@usda.gov
Sanidad animal	En febrero de 2002, el APHIS llevó a cabo un taller pormenorizado sobre la evaluación del riesgo de plagas y sobre la EEB.	El APHIS ofreció formación exhaustiva (ponencias y seminarios) sobre cuestiones relativas a la inspección y la cuarentena.	Viet Nam	Gary Green Correo electrónico: gary.green@usda.gov

II. Miembro: Estados Unidos				
Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros: período 2001-2002				
<i>(Nota: El presente cuadro contiene información que no figura en las dos comunicaciones anteriores)</i>				
<i>Sector</i>	<i>Descripción del programa</i>	<i>Forma de asistencia</i>	<i>Facilitada a</i>	<i>Contactos</i>
Sanidad animal	En febrero de 2002, el APHIS realizó un examen en Hermosillo (Estado de Sonora) sobre la capacidad de los laboratorios estatales/regionales para diagnosticar la brucelosis.	Formación sobre la evaluación analítica de la brucelosis.	México	Elba Quintero Correo electrónico: elba.quintero@usda.gov
Inocuidad de los alimentos	En 2001, la FDA y el Departamento de Agricultura de Arizona formalizaron un acuerdo de cooperación en materia de formación y asistencia técnica sobre prácticas de fabricación y prácticas agropecuarias adecuadas, que se llevará a cabo en el Estado de Sinaloa (México).	La FDA prestará asistencia al Departamento de Agricultura de Arizona en cuanto a la formación en materia de prácticas de fabricación y prácticas agropecuarias adecuadas, programas de divulgación de la seguridad alimentaria y talleres, y participará en el examen de los progresos realizados por determinados organismos en México cuando el programa piloto esté en funcionamiento.	México	Robert Deinginger rdeining@ora.fda.gov Teléfono: 214-655-5310, interno 338
Inocuidad de los alimentos	En mayo de 2002, la FDA organizó un curso de capacitación de formadores sobre las buenas prácticas agrícolas internacionales aplicables a las frutas y hortalizas frescas, que se llevó a cabo en San José (Costa Rica).	A ese curso asistieron cerca de 150 representantes del sector privado y de la administración pública. Esta actividad fue llevada a cabo conjuntamente por el Ministerio de Agricultura y la Cámara Nacional de Agricultura de Costa Rica y por el USDA.	Belice, Bolivia, Chile, Costa Rica, Ecuador y República Dominicana	Andreas Keller Correo electrónico: andreas.keller@cfsan.fda.gov Teléfono: 301-436-2029
Inocuidad de los alimentos	En junio de 2001, la FDA impartió un programa regional de capacitación de formadores sobre las buenas prácticas agrícolas aplicables a las frutas y hortalizas frescas, que se llevó a cabo en Petrolina (Brasil). Asistieron representantes del sector privado y de las administraciones públicas del Brasil y de países del MERCOSUR.	Representantes de cuatro países asistieron al curso, que sirvió de curso piloto en materia de formación sobre prácticas agropecuarias adecuadas. Cerca de 50 representantes de administraciones públicas, del sector privado y de instituciones académicas asistieron a la reunión, coordinada por el Instituto Conjunto de Inocuidad de Alimentos y Nutrición Aplicada (JIFSAN) y copatrocinada por el EMBRAPA (Servicio de investigaciones agrícolas del Ministerio de Agricultura).	Brasil y países del MERCOSUR	Daniel Trachewsky Correo electrónico: daniel.trachewsky@cfsan.fda.gov Teléfono: 301-436-1907

II. Miembro: Estados Unidos**Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros: período 2001-2002**

(Nota: El presente cuadro contiene información que no figura en las dos comunicaciones anteriores)

<i>Sector</i>	<i>Descripción del programa</i>	<i>Forma de asistencia</i>	<i>Facilitada a</i>	<i>Contactos</i>
Inocuidad de los alimentos	En mayo de 2001, la FDA impartió un seminario/taller sobre el enfoque de esta Agencia en lo concerniente al análisis del riesgo microbiológico. Esta actividad fue presentada en Brasilia a representantes de la administración pública, el sector industrial y las instituciones académicas.	El seminario estuvo patrocinado por la FAO, el Instituto Internacional de Ciencias de la Vida y la Universidad del Brasil. En el taller se impartieron nociones básicas sobre el análisis del riesgo y la manera en que éste puede ser utilizado como herramienta de gestión del riesgo presentado por los microorganismos patógenos transmitidos por los alimentos.	Brasil	Marianne Miliotis Correo electrónico: mmilioti@cfsan.fda.gov Teléfono: 202-205-4824
Inocuidad de los alimentos	En marzo de 2002, la FDA y la Universidad de Puerto Rico impartieron un curso práctico de formación sobre el análisis microbiológico de los alimentos, en especial sobre los procedimientos de análisis en laboratorio, a expertos en salud pública de 12 países del Caribe y América Latina, que se celebró en Mayagüez (Puerto Rico). Esta formación se impartió con la colaboración de la Red Interamericana de Laboratorios de Análisis de Alimentos (RIILA), coordinada por la Organización Panamericana de la Salud (OPS).	La FDA y la Universidad de Puerto Rico impartieron esta formación en el marco del Memorandum de Entendimiento entre la FDA, el USDA/FSIS y dicha Universidad cuya finalidad es establecer programas cooperativos de capacitación y de investigación en sectores de productos sujetos a la reglamentación de la FDA y del USDA. Se pretende que programas de estas características vayan dirigidos especialmente a los países del Caribe y de América Latina.	Caribe y América Latina: Aruba, Barbados, Chile, Dominica, Guyana, Jamaica, México, Saint Kitts, Santa Lucía, San Vicente y las Granadinas, Suriname y Trinidad y Tabago	Barbara Ward-Groves Correo electrónico: bgroves@oc.fda.gov Teléfono: (301) 827-0029
Inocuidad de los alimentos	En marzo de 2002, la FDA y la Universidad de Puerto Rico impartieron un curso de una semana de capacitación de formadores en buenas prácticas agrícolas aplicables a las frutas y hortalizas frescas, que se llevó a cabo en Puerto Rico, al que asistieron 45 personas (funcionarios públicos encargados de la inocuidad de los alimentos y especialistas en agricultura del mundo académico). Con esta formación se pretende crear un grupo de especialistas de habla española que trabajen con la FDA en los cursos de formación sobre prácticas agropecuarias adecuadas impartidos en los países del Caribe y América Latina.	Curso de formación de formadores destinado a especialistas puertorriqueños del sector agropecuario y del ámbito normativo, para que éstos actúen a su vez como formadores en los países de la región.	Caribe y América Latina (inicio a mediados de 2002)	Daniel Trachewsky Correo electrónico: daniel.trachewsky@cfsan.fda.gov Teléfono: 301-436-1907

II. Miembro: Estados Unidos				
Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros: período 2001-2002				
<i>(Nota: El presente cuadro contiene información que no figura en las dos comunicaciones anteriores)</i>				
Sector	Descripción del programa	Forma de asistencia	Facilitada a	Contactos
Inocuidad de los alimentos	En agosto de 2001, la FDA organizó un seminario sobre la <i>cyclosporiasis</i> en Tegucigalpa (Honduras) en el V Congreso Centroamericano de Parasitología y Medicina Tropical.	Un taller de un día antes del Congreso ofreció formación sobre la detección e identificación de los oocistos de <i>Cyclospora</i> en muestras clínicas y ambientales. Se presentó también una ponencia sobre <i>la cyclosporiasis</i> en un seminario de medio día sobre la aparición de patógenos.	Centroamérica: Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras, Nicaragua y Panamá	Ann Adams Correo electrónico: aadams@ora.fda.gov Teléfono: 913-752-2155
Inocuidad de los alimentos	En mayo y junio de 2001, la FDA y USDA/FAS/Programa de Becas Cochran patrocinaron un curso intensivo de dos semanas, que se celebró en Washington, D.C., sobre las buenas prácticas agrícolas destinado a responsables centroamericanos de la inocuidad de los alimentos.	Asistieron al curso 13 representantes de siete países centroamericanos. El examen intensivo de las buenas prácticas agrícolas, de dos semanas de duración, consistió en ponencias, visitas y solución de problemas en grupo.	Centroamérica y Caribe: Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras, Nicaragua, Panamá y República Dominicana	Camille Brewer Correo electrónico: cbrewer@oc.fda.gov Teléfono: 301-827-4480
Inocuidad de los alimentos	En agosto de 2001, la FDA copatrocinó la 2ª conferencia regional centroamericana de formación sobre la inocuidad de los productos lácteos, que se celebró en Costa Rica.	Los 50 asistentes al curso fueron funcionarios encargados de tareas normativas y representantes de instituciones académicas y del sector lácteo. La formación se centró en la elaboración de productos lácteos y las prácticas sanitarias conexas, con el fin de asegurar la inocuidad de los productos lácteos.	Centroamérica y Caribe: Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras, Nicaragua, Panamá y República Dominicana	Marion Allen Correo electrónico: marion.allen@cfsan.fda.gov Teléfono: 301-436-1584
Inocuidad de los alimentos	En marzo/abril 2001, se celebró en el Servicio Nacional de Pesca (SERNAPESCA) una reunión de información sobre la reglamentación en materia de HACCP aplicable al marisco y sobre los reglamentos de importación estadounidenses.	Visita de inspección de tres semanas con la colaboración de personal de SERNAPESCA y conferencia de un día.	Chile	Tim Hansen Correo electrónico: thansen@cfsan.fda.gov Teléfono: 301-436-1405

II. Miembro: Estados Unidos

Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros: período 2001-2002

(Nota: El presente cuadro contiene información que no figura en las dos comunicaciones anteriores)

<i>Sector</i>	<i>Descripción del programa</i>	<i>Forma de asistencia</i>	<i>Facilitada a</i>	<i>Contactos</i>
Inocuidad de los alimentos	En marzo de 2001, la FDA impartió formación en Santiago (Chile) a representantes del Ministerio de Agricultura y de la Universidad de Chile sobre la reglamentación de los medicamentos veterinarios.	La formación/colaboración consistió en facilitar información general sobre el proceso de examen reglamentario y los trámites para la aprobación de medicamentos veterinarios, así como sobre los métodos de análisis para la detección de residuos de medicamentos veterinarios.	Chile	Thomas Letonja Correo electrónico: tletonja@cvm.fda.gov Teléfono: 301-827-7576 Haydee Fernández Correo electrónico: afernand@cvm.fda.gov Teléfono: 301-827-6981
Inocuidad de los alimentos	En marzo de 2002, el Centro de Inocuidad de los Alimentos y de Nutrición Aplicada de la FDA ofreció una semana de formación en la sede de la FDA sobre el sistema estadounidense de reglamentación de los alimentos, a un investigador de la Organización Mundial de la Salud (OMS) perteneciente al Ministerio de Salud Pública de China.	El programa se centró en el papel y la responsabilidad de los organismos estadounidenses encargados de la inocuidad de los alimentos, el enfoque de la FDA en materia de reglamentación de los aditivos alimentarios, el control de los microorganismos patógenos, la transparencia, la educación de los consumidores, etc., y en la manera en que el sistema y los programas estadounidenses de inocuidad de los alimentos funcionan en el contexto del Acuerdo MSF de la OMC.	China	John Jones Correo electrónico: jjones@cfsan.fda.gov Teléfono: 301-436-1709
Inocuidad de los alimentos	En mayo de 2001, la FDA impartió en Tallin a la Junta de Veterinaria y de Alimentos y a la Asociación Pesquera un curso de formación sobre la inocuidad de los alimentos, el sistema HACCP aplicado por la FDA al marisco, los procedimientos HACCP aplicados a otros productos y la reglamentación de la FDA aplicable a los alimentos exportados a los Estados Unidos.	Curso de formación sobre los principios del sistema HACCP y su aplicación para la inocuidad del marisco.	Estonia	Dean Davidson Correo electrónico: ddavids1@cfsan.fda.gov Teléfono: 301-436-1413
Inocuidad de los alimentos	En mayo de 2001, comunicación de normas de referencia a CAR, el Instituto Central de Tecnología Pesquera y la División QAM, en la ciudad de Cochín.	Normas sobre la toxina paralizante o toxina PSP (<i>paralytic shellfish poison</i>)	India	Sherwood Hall Correo electrónico: Shall@cfsan.fda.gov Teléfono: 202-205-4818

II. Miembro: Estados Unidos				
Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros: período 2001-2002				
<i>(Nota: El presente cuadro contiene información que no figura en las dos comunicaciones anteriores)</i>				
<i>Sector</i>	<i>Descripción del programa</i>	<i>Forma de asistencia</i>	<i>Facilitada a</i>	<i>Contactos</i>
Inocuidad de los alimentos	En junio de 2001, la FDA llevó a cabo una evaluación de distintos métodos que permiten detectar la presencia de la toxina hipoglicina A en el ackee, fruta tradicional de Jamaica. Se seleccionó y validó uno de los métodos y se impartió formación al respecto a funcionarios jamaicanos responsables de la reglamentación y representantes del mundo académico.	Formación práctica en laboratorio de seis funcionarios responsables de la reglamentación sobre la determinación del nivel de hipoglicina A en el ackee.	Jamaica	Evelyn Bonnin Correo electrónico: ebonnin@ora.fda.gov Teléfono: (404) 253 -1181 George Ware Correo electrónico: gware@ora.fda.gov Teléfono: (404) 253 -2249
Inocuidad de los alimentos	En abril de 2002, la FDA y el Departamento de Sanidad y Servicios Sociales de los Estados Unidos impartieron un curso de formación de dos días sobre la inocuidad de los alimentos a miembros de la delegación de Macedonia encargada de los trámites de adhesión a la OMC.	La formación se centró en el sistema estadounidense de inocuidad de los alimentos y en la manera en que éste se ha ajustado a las obligaciones de los Estados Unidos en el marco del Acuerdo MSF de la OMC. Se examinaron también los posibles enfoques en materia de inocuidad de los alimentos que podría adoptar Macedonia con miras a su adhesión a la OMC.	Macedonia	John Jones Correo electrónico: jjones@cfsan.fda.gov Teléfono: 301-436-1709
Inocuidad de los alimentos	En abril de 2001, la FDA organizó un seminario de un día en Ciudad de México sobre los procedimientos estadounidenses de inspección y control de los alimentos importados. La Consejería Comercial de México acogió el evento.	Participaron más de 350 exportadores y productores de alimentos. Las cuestiones abordadas fueron las siguientes: reglamentos estadounidenses, procedimientos de importación, políticas en materia de observancia, alertas de importación, criterios de retención y utilización de laboratorios privados para probar la conformidad de los productos.	México	Robert Deiningner Correo electrónico: rdeining@ora.fda.gov Teléfono: 214-253-5283
Inocuidad de los alimentos	En noviembre de 2001, la FDA organizó una sesión de formación de un día en Ciudad Juárez (México) sobre las prescripciones y procedimientos de importación aplicados por la FDA, a la que asistieron 90 representantes de la administración pública y del sector privado. Los participantes provenían de organismos oficiales y organizaciones de cultivadores del Estado de Chihuahua.	El programa de formación consistió en información general sobre los siguientes extremos: prescripciones y prácticas en materia de importación aplicadas por la FDA a los alimentos, reglamentación relativa a los alimentos poco ácidos envasados y prescripciones estadounidenses en materia de etiquetado de los alimentos. Las comunicaciones de la FDA se hicieron en español.	México	Luis Chavarria Correo electrónico: lchavar1@ora.fda.gov Teléfono: 915-872-4776

II. Miembro: Estados Unidos

Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros: período 2001-2002

(Nota: El presente cuadro contiene información que no figura en las dos comunicaciones anteriores)

Sector	Descripción del programa	Forma de asistencia	Facilitada a	Contactos
Inocuidad de los alimentos	En marzo de 2002, la FDA patrocinó un curso de capacitación de formadores sobre buenas prácticas agrícolas, dirigido a funcionarios públicos mexicanos, que se celebró en Yuma (Estado de Arizona).	Asistieron miembros bilingües del personal de la FDA y delegados de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA) y de la Secretaría de Salud de México, así como representantes del Estado central de México y de las instituciones académicas. El programa consistió en formación básica sobre las buenas prácticas agrícolas y en visitas a explotaciones agrarias y fábricas de la zona de Yuma. Los formadores que participaron en el curso ayudarán a México a impartir cursos de formación en el país para los productores mexicanos.	México	Marion Allen Correo electrónico: marion.allen@cfsan.fda.gov Teléfono: 301-436-1584
Inocuidad de los alimentos	En febrero de 2002, la FDA impartió dos seminarios sobre los resultados de las evaluaciones del riesgo de <i>Listeria monocytogenes</i> y <i>Vibrio parahaemolyticus</i> , que se celebraron en Hermosillo (México).	Los seminarios se impartieron con ocasión del Foro FAO-CIAD sobre Evaluación de Riesgos Microbiológicos en Alimentos. El objetivo del taller era impartir nociones básicas sobre el análisis del riesgo y su aplicación en la gestión del riesgo.	México	Marianne Miliotis Correo electrónico: mmilioti@cfsan.fda.gov Teléfono: 202-205-4824
Inocuidad de los alimentos	En mayo de 2001, la FDA impartió formación sobre la detección de signos de descomposición en los camarones.	6º simposio anual sobre camarones, celebrado en la Universidad de Florida.	Varios países: Argentina, Belice, China, Ecuador, Guyana, Honduras, México, Suriname y Tailandia	W. Staruszkiewicz Correo electrónico: wfs@cfsan.fda.gov Teléfono: 202-205-4584
Inocuidad de los alimentos	En abril de 2002, la FDA hizo una exposición sobre la presencia de <i>Cyclospora</i> en los alimentos en el XXXIII Congreso Nacional de Microbiología celebrado en México.	Exposición sobre la infección, la historia natural, el tratamiento, la detección y la identificación de la <i>Cyclospora</i> . Se hizo hincapié en la detección y el aislamiento del organismo, utilizándose métodos aplicados actualmente por la FDA.	México y varios países de América Latina y el Caribe	Ann Adams Correo electrónico: aadams@ora.fda.gov Teléfono: 913-752-2155

II. Miembro: Estados Unidos				
Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros: período 2001-2002				
<i>(Nota: El presente cuadro contiene información que no figura en las dos comunicaciones anteriores)</i>				
<i>Sector</i>	<i>Descripción del programa</i>	<i>Forma de asistencia</i>	<i>Facilitada a</i>	<i>Contactos</i>
Inocuidad de los alimentos	En noviembre de 2001, la FDA, la Administración Oceánica Estatal y el Primer Instituto de Oceanografía de China organizaron la segunda conferencia internacional sobre control y eliminación de algas dañinas, que se celebró en Qingdao, Shandong (China).	Se producen floraciones de algas dañinas en todo el mundo, cuya frecuencia y gravedad parecen estar aumentando. Las floraciones de algas dañinas amenazan la productividad y prosperidad del sector pesquero (mar abierta y acuicultura) debido a los efectos directos sobre los recursos (por ejemplo, muerte de los peces) y a la contaminación del marisco cuyo consumo puede resultar tóxico para el ser humano. El objetivo principal de la conferencia fue intercambiar y elaborar mecanismos para reducir al mínimo las repercusiones que tienen las algas dañinas y sus toxinas sobre la salud humana, el comercio, los recursos pesqueros y los ecosistemas marinos en toda la región Asia-Pacífico y más allá de esta zona.	Varios países: Chile; China; Hong Kong, China; Corea; Filipinas; Sudáfrica; Viet Nam; así como Canadá, Comunidades Europeas, Japón y Nueva Zelandia	Sherwood Hall Correo electrónico: Shall@cfsan.fda.gov Teléfono: 202-205-4818
Inocuidad de los alimentos	En abril de 2001, la FDA comunicó normas de referencia al Centro Nacional de Diagnóstico y Referencia (CNDR) del Ministerio de Salud, en Managua.	Normas sobre la toxina paralizante o toxina PSP.	Nicaragua	Sherwood Hall Correo electrónico: Shall@cfsan.fda.gov Teléfono: 202-205-4818
Inocuidad de los alimentos	En junio de 2001, la FDA distribuyó normas de referencia al Departamento de Química de la Universidad de West Indies, en St. Augustine.	Normas sobre técnicas de cromatografía líquida de alto rendimiento para detectar toxinas combinadas en el marisco.	Trinidad y Tabago	Sherwood Hall Correo electrónico: Shall@cfsan.fda.gov Teléfono: 202-205-4818
Inocuidad de los alimentos	En marzo de 2001, FAS/ICD patrocinó un taller sobre las organizaciones internacionales de normalización en el ámbito de las MSF.	Formación impartida a funcionarios públicos a fin de lograr una mejor comprensión de los enfoques compatibles con las normas de la OMC para la aplicación de medidas relativas a la inocuidad de los alimentos y demás medidas sanitarias y fitosanitarias que afecten al comercio.	Estados miembros de la Comunidad para el Desarrollo del África Meridional (SADC)	Bruce White, USDA/FAS/ICD Correo electrónico: bruce.white@fas.usda.gov Teléfono: 202-690-3747 Sarah Hanson, USDA/FAS/ITP Correo electrónico: sarah.hanson@fas.usda.gov Teléfono: 202-720-5685

II. Miembro: Estados Unidos

Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros: período 2001-2002

(Nota: El presente cuadro contiene información que no figura en las dos comunicaciones anteriores)

<i>Sector</i>	<i>Descripción del programa</i>	<i>Forma de asistencia</i>	<i>Facilitada a</i>	<i>Contactos</i>
Inocuidad de los alimentos	En abril de 2001, FAS/ICD y Política Comercial Internacional del Servicio Exterior de Agricultura (FAS/ITP) patrocinaron un taller sobre las organizaciones internacionales de normalización en el ámbito de las MSF.	Formación impartida a funcionarios públicos a fin de lograr una mejor comprensión de los enfoques compatibles con las normas de la OMC para la aplicación de medidas relativas a la inocuidad de los alimentos y demás medidas sanitarias y fitosanitarias que afecten al comercio.	Mercado Común del África Oriental y Meridional (COMESA)	Bruce White, USDA/FAS/ICD Correo electrónico: bruce.white@fas.usda.gov Teléfono: 202-690-3747 Sarah Hanson, USDA/FAS/ITP Correo electrónico: sarah.hanson@fas.usda.gov Teléfono: 202-720-5685
Inocuidad de los alimentos	En mayo de 2001, FAS/ICD y FAS/ITP patrocinaron un taller sobre las organizaciones internacionales de normalización en el ámbito de las MSF.	Formación impartida a funcionarios públicos a fin de lograr una mejor comprensión de los enfoques compatibles con las normas de la OMC para la aplicación de medidas relativas a la inocuidad de los alimentos y demás medidas sanitarias y fitosanitarias que afecten al comercio.	Unión Económica y Monetaria del África Occidental (UEMAO)	Bruce White, USDA/FAS/ICD Correo electrónico: bruce.white@fas.usda.gov Teléfono: 202-690-3747 Sarah Hanson, USDA/FAS/ITP Correo electrónico: sarah.hanson@fas.usda.gov Teléfono: 202-720-5685
Inocuidad de los alimentos	En abril de 2002, FAS/ICD y FAS/ITP patrocinaron un foro para el sector público y el sector privado sobre cuestiones relacionadas con las MSF y la cooperación regional.	Los objetivos del taller eran los siguientes: 1) establecer un clima que permita el diálogo sobre las repercusiones en la política comercial de la labor llevada a cabo por las organizaciones internacionales de normalización en el ámbito de las MSF; 2) lograr una mejor comprensión de los enfoques compatibles con las normas de la OMC para la aplicación de medidas relativas a la inocuidad de los alimentos y demás medidas sanitarias y fitosanitarias que afecten al comercio entre los Estados miembros de la SADC, el COMESA y la UEMAO; 3) establecer procedimientos de evaluación del riesgo de plagas; 4) organizar conferencias destinadas a los sectores público y privado.	Estados miembros del COMESA	Bruce White, USDA/FAS/ICD Correo electrónico: bruce.white@fas.usda.gov Teléfono: 202-690-3747 Sarah Hanson, USDA/FAS/ITP Teléfono: 202-720-5685 Correo electrónico: sarah.hanson@fas.usda.gov Teléfono: 202-720-5685

II. Miembro: Estados Unidos				
Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros: período 2001-2002				
<i>(Nota: El presente cuadro contiene información que no figura en las dos comunicaciones anteriores)</i>				
Sector	Descripción del programa	Forma de asistencia	Facilitada a	Contactos
Inocuidad de los alimentos	En junio de 2002, FAS/ICD y FAS/ITP patrocinarán un foro para el sector público y el sector privado sobre cuestiones relacionadas con las MSF y la cooperación regional.	Los objetivos del taller son los siguientes: 1) establecer un clima que permita el diálogo sobre las repercusiones en la política comercial de la labor llevada a cabo por las organizaciones internacionales de normalización en el ámbito de las MSF; 2) lograr una mejor comprensión de los enfoques compatibles con las normas de la OMC para la aplicación de medidas relativas a la inocuidad de los alimentos y demás medidas sanitarias y fitosanitarias que afecten al comercio entre los Estados miembros de la SADC, el COMESA y la UEMAO; 3) establecer procedimientos de evaluación del riesgo de plagas; 4) organizar conferencias destinadas a participantes del sector público y del sector privado.	Estados miembros del SADC	Bruce White, USDA/FAS/ICD Correo electrónico: bruce.white@fas.usda.gov Teléfono: 202-690-3747 Sarah Hanson, USDA/FAS/ITP Correo electrónico: sarah.hanson@fas.usda.gov Teléfono: 202-720-5685
Inocuidad de los alimentos	En marzo de 2001, la FDA copatrocinó una reunión de alcance regional en Midrand (Sudáfrica) sobre la inocuidad de los alimentos, destinada a representantes de 27 naciones africanas. El título de la conferencia fue: <i>Food Safety Conference for Africa: Food Safety Programs Influencing Public Health and Trade</i> (conferencia para África sobre inocuidad de los alimentos: programas de inocuidad de los alimentos que influyen en la salud pública y el comercio). El objetivo de esta actividad era fomentar en África una mayor conciencia de la importancia de la inocuidad de los alimentos para la protección de la salud pública y el desarrollo de un comercio internacional sostenible de productos alimenticios.	La reunión, a la que asistieron más de 100 personas, consistió en un examen de los programas e iniciativas de los Estados Unidos en materia de inocuidad de los alimentos y de las prescripciones de importación estadounidenses. La reunión estuvo copatrocinada por el Ministerio de Salud de Sudáfrica. Los oradores de los Estados Unidos fueron representantes de la FDA, el Departamento de Agricultura y el Centro de Lucha contra las Enfermedades (CDC).	Países africanos: Angola, Benin, Botswana, Burkina Faso, Burundi, Cabo Verde, Camerún, Côte d'Ivoire, Egipto, Eritrea, Etiopía, Guinea, Kenya, Lesotho, Madagascar, Malawi, Marruecos, Mozambique, Nigeria, República Centroafricana, Senegal, Seychelles, Sudáfrica, Tanzania, Uganda, Zambia y Zimbabwe	Camille Brewer Correo electrónico: cbrewer@oc.fda.gov Teléfono: 301-827-4480

II. Miembro: Estados Unidos**Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros: período 2001-2002**

(Nota: El presente cuadro contiene información que no figura en las dos comunicaciones anteriores)

<i>Sector</i>	<i>Descripción del programa</i>	<i>Forma de asistencia</i>	<i>Facilitada a</i>	<i>Contactos</i>
Inocuidad de los alimentos	En agosto de 2001, la FDA copatrocinó una reunión de alcance regional en Singapur sobre la inocuidad de los alimentos, destinada a representantes de países de Asia Sudoriental. El título de la conferencia fue: <i>Food Safety Conference for Asia: Food Safety Programs Influencing Public Health and Trade</i> (conferencia para Asia sobre inocuidad de los alimentos: programas de inocuidad de los alimentos que influyen en la salud pública y el comercio). El objetivo de esta actividad era fomentar en Asia una mayor conciencia de la importancia de la inocuidad de los alimentos para la protección de la salud pública y el desarrollo de un comercio internacional sostenible de productos alimenticios.	La reunión consistió en un examen de los programas e iniciativas de los Estados Unidos en materia de inocuidad de los alimentos y de las prescripciones de importación estadounidenses. La reunión estuvo copatrocinada por el Gobierno de Singapur. Los oradores de los Estados Unidos fueron representantes de la FDA, el Departamento de Agricultura y el CDC.	Países de Asia: Birmania; Brunei; Camboya; China; Hong Kong, China; Indonesia; Japón; Pakistán; República de Corea; Singapur; Taipei Chino; y Viet Nam	Camille Brewer Correo electrónico: cbrewer@oc.fda.gov Teléfono: 301-827-4480
Inocuidad de los alimentos	En marzo de 2001, se proporcionaron indicaciones al Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) sobre las prescripciones HACCP aplicables al marisco y se impartió formación al personal de dicho servicio sobre la elaboración de normas al respecto.	Visita de cuatro días para inspeccionar los procedimientos HACCP aplicados al marisco en la Argentina, en cooperación con funcionarios argentinos. Funcionarios del SENASA acompañaron a investigadores de la FDA durante la inspección de dos empresas con el fin de observar las prácticas de inspección HACCP.	Argentina	Ellen Nesheim Correo electrónico: enesheim@cfsan.FDA.gov Teléfono: 301-436-1414

II. Miembro: Estados Unidos				
Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros: período 2001-2002				
<i>(Nota: El presente cuadro contiene información que no figura en las dos comunicaciones anteriores)</i>				
Sector	Descripción del programa	Forma de asistencia	Facilitada a	Contactos
Inocuidad de los alimentos	A principios de 2001, la FDA creó, en colaboración con el JIFSAN de la Universidad de Maryland, el Centro de intercambio de información sobre el análisis del riesgo relacionado con la inocuidad de los alimentos (<i>Food Safety Risk Analysis Clearinghouse</i>). Este centro, basado en Internet, tiene por finalidad difundir los conocimientos actuales sobre los métodos y prácticas de análisis del riesgo y promover la utilización de las mismas técnicas y la misma tecnología entre los diversos países. Además, facilitará la aplicación por los países en desarrollo de MSF basadas en datos científicos y en el análisis del riesgo con el fin de hacer frente a los peligros en materia de inocuidad de los alimentos. Las direcciones de Internet para acceder al centro de intercambio de información y a las oportunidades de formación conexas son, respectivamente, www.foodriskclearinghouse.umd.edu y www.jifsan.umd.edu/pro_training.htm	Intercambio de información a través de Internet, junto con oportunidades conexas de formación convencional <i>in situ</i> sobre todos los aspectos del análisis del riesgo. El Centro de Evaluación del Riesgo (<i>Center for Risk Assessment</i>) del JIFSAN funciona en colaboración con la OMS y la OPS.	Todos los países interesados	Wesley Long Correo electrónico: wlong@cfsan.fda.gov Teléfono: 301-436-1673
Inocuidad de los alimentos	En noviembre de 2000, la FDA impartió un programa regional de capacitación de formadores, destinado a los países del Caribe, sobre las buenas prácticas agrícolas internacionales aplicables a las frutas y hortalizas frescas, que se llevó a cabo en Puerto España (Trinidad y Tabago).	Representantes de 18 países asistieron al curso, que sirvió de curso piloto en materia de formación sobre buenas prácticas agrícolas. Cerca de 60 representantes de los gobiernos del sector privado y de instituciones académicas asistieron a la reunión, coordinada por el JIFSAN y copatrocinada por el IICA.	Países del Caribe	Daniel Trachewsky Correo electrónico: daniel.trachewsky@cfsan.fda.gov Teléfono: 301-436-1907

II. Miembro: Estados Unidos

Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros: período 2001-2002

(Nota: El presente cuadro contiene información que no figura en las dos comunicaciones anteriores)

<i>Sector</i>	<i>Descripción del programa</i>	<i>Forma de asistencia</i>	<i>Facilitada a</i>	<i>Contactos</i>
Inocuidad de los alimentos	En agosto de 2000, la FDA copatrocinó una conferencia regional para Centroamérica sobre formación en inocuidad de los productos lácteos, que se celebró en San Salvador (El Salvador).	Los 60 asistentes al curso fueron funcionarios encargados de tareas normativas y representantes de instituciones académicas y del sector lácteo. La formación se centró en los procedimientos aplicados a los productos lácteos en las propias granjas con miras a asegurar la inocuidad de los alimentos.	Centroamérica y Caribe: Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras, Nicaragua, Panamá y República Dominicana	Marion Allen Correo electrónico: marion.allen@cfsan.fda.gov Teléfono: 301-436-1584
Inocuidad de los alimentos	De noviembre de 1997 a enero de 1998, la FDA coordinó la visita a organismos estadounidenses relacionados con la inocuidad de los alimentos de un funcionario de la Administración Nacional de la República Popular China de Supervisión e Inspección de los Alimentos Importados, adscrita al Ministerio de Salud Pública. Esta actividad fue solicitada por China y tenía por objeto facilitar su adhesión a la OMC.	El objetivo del programa era presentar un panorama global del sistema estadounidense de reglamentación de los alimentos, y en particular del régimen de inspección estadounidense de los productos alimenticios importados y los enfoques de los Estados Unidos sobre la transparencia, en relación tanto con los ingredientes de origen nacional como de origen internacional. El programa consistió en una serie de visitas a oficinas de la FDA, organismos del Departamento de Agricultura, la EPA y otros sitios de interés.	China	John Jones Correo electrónico: jjones@cfsan.fda.gov Teléfono: 301-436-1709
Inocuidad de los alimentos	En octubre de 2000, la FDA presentó comunicaciones técnicas en el Taller Internacional sobre Plaguicidas de 2000, celebrado en el Instituto de Investigación de Productos Químicos Agrícolas y Sustancias Tóxicas de Taiwán (TACTRI), en Taichung (Taiwán).	Comunicación sobre los procedimientos de análisis mediante extracción en fase sólida para detectar la presencia de plaguicidas organoclorados y bifenilos policlorados en los productos a base de marisco, y debate sobre la aplicación al marisco del método de extracción en fase sólida.	Taipei Chino	Frank Schenck Correo electrónico: fschenck@ora.fda.gov Teléfono: (404) 253 -2251
Inocuidad de los alimentos	En diciembre de 2000, la FDA impartió formación sobre la inocuidad de los alimentos, el procedimiento HACCP aplicado por la FDA al marisco y las prescripciones generales en materia de exportación de alimentos a representantes del Ministerio de Agricultura y del sector marisquero y funcionarios encargados de reglamentar el sector cárnico.	Curso de formación de un día sobre los principios del sistema HACCP y su aplicación en lo concerniente a la inocuidad del marisco.	Costa Rica	Brett Koonse Correo electrónico: bkoonse@cfsan.fda.gov Teléfono: 301-436-1415

II. Miembro: Estados Unidos				
Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros: período 2001-2002				
<i>(Nota: El presente cuadro contiene información que no figura en las dos comunicaciones anteriores)</i>				
Sector	Descripción del programa	Forma de asistencia	Facilitada a	Contactos
Inocuidad de los alimentos	En julio/agosto de 1999, la FDA y la OMS copatrocinaron el Primer Taller Internacional sobre Régimen Alimenticio Total (" <i>First International Workshop on total Diet Studies</i> "), celebrado en Kansas City, Missouri (Estados Unidos).	El taller se centró en la elaboración y ejecución de estudios sobre el régimen alimenticio total, cuyo objetivo es estimar la ingestión de residuos de plaguicidas, contaminantes ambientales y nutrientes. En el taller se impartió formación sobre la manera de diseñar un estudio sobre el régimen alimenticio total, la obtención y elaboración de regímenes representativos y el análisis de muestras. Se dio también información detallada sobre la utilización de los resultados de dichos estudios para la evaluación del riesgo que presentan los plaguicidas y los contaminantes. El Segundo Taller Internacional sobre el Régimen Alimenticio Total, copatrocinado por la Administración de Alimentos de Australia y Nueva Zelanda y el Ministerio de Sanidad de Nueva Zelanda, se celebró en febrero de 2002 en Brisbane (Australia). Miembros del personal de la FDA actuaron también como formadores en este taller.	Varios países: Argentina; Bulgaria; China; Egipto; Filipinas; Hong Kong, China; Indonesia; México; República Checa; República de Corea; Rumania; Sudáfrica; Tailandia; Tanzania y Viet Nam (asistieron también representantes de Australia, el Canadá, las Comunidades Europeas, el Japón y Nueva Zelanda)	Gerald Moy (OMS) Correo electrónico: moyg@who.ch Teléfono: 41-22-791-3698 Katie Egan Correo electrónico: kegan@cfsan.fda.gov Teléfono: 301-436-1946 Chris Sack Correo electrónico: csack@ora.fda.gov Teléfono: 913-752-2100 Duane Hughes Correo electrónico: dhughes1@ora.fda.gov Teléfono: 913-752-2100
Inocuidad de los alimentos	En marzo de 1999, la FDA impartió formación a representantes del sector del atún en lata y funcionarios de la administración pública, con objeto de poder detectar los signos de descomposición y la presencia de la escombrotóxina en el atún.	Se impartieron dos cursos de una semana de duración sobre distintos aspectos de los métodos químicos utilizados para detectar los signos de descomposición y de contaminación.	Filipinas	W. Staruszkiewicz Correo electrónico: wfs@cfsan.fda.gov Teléfono: 202-205-4584
Inocuidad de los alimentos	En julio de 2000, la FDA fue invitada por el Gobierno de Singapur para evaluar la Junta de Productividad y de Normas de Singapur. Se presentaron comunicaciones sobre la reglamentación HACCP y los procedimientos de importación aplicados por la FDA al marisco. Se evaluaron además los laboratorios de microbiología.	En el seminario se presentó una versión general de la reglamentación HACCP de la FDA relativa al marisco y se evaluaron las prácticas de laboratorio a fin de ayudar a las autoridades normativas de Singapur a establecer programas que garanticen la inocuidad del marisco destinado al mercado interno y a la exportación.	Singapur	John Schrade Correo electrónico: jschrade@ora.fda.gov Teléfono: 718-662-5634

II. Miembro: Estados Unidos

Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros: período 2001-2002

(Nota: El presente cuadro contiene información que no figura en las dos comunicaciones anteriores)

<i>Sector</i>	<i>Descripción del programa</i>	<i>Forma de asistencia</i>	<i>Facilitada a</i>	<i>Contactos</i>
Inocuidad de los alimentos	En enero de 2001, por invitación del Gobierno de Singapur, la FDA impartió un curso de formación de tres días sobre el sistema HACCP aplicado al marisco. A ese curso asistieron 16 representantes de la administración pública de Singapur y del sector marisquero.	En el curso de formación se dio información detallada sobre la reglamentación HACCP de la FDA relativa al marisco.	Singapur	John Schrade Correo electrónico: jschrade@ora.fda.gov Teléfono: 718-662-5634
Inocuidad de los alimentos	En noviembre de 2001, la FDA organizó un seminario sobre el enfoque de esta Agencia en el análisis del riesgo microbiológico y un breve taller sobre la metodología y los modelos para el análisis del riesgo y la evaluación de la exposición. Esta actividad fue presentada en Montevideo a representantes de la administración pública, del sector privado y de instituciones académicas.	La actividad estuvo patrocinada por la FAO y la Sección de América Latina y el Caribe de <i>AOAC International</i> . El objetivo del taller era impartir nociones básicas sobre los enfoques y aplicaciones del análisis del riesgo y formular recomendaciones sobre la manera en que este análisis puede ser una herramienta de gestión del riesgo.	Uruguay	Marianne Miliotis Correo electrónico: mmilioti@cfsan.fda.gov Teléfono: 202-205-4824
Inocuidad de los alimentos	En mayo de 2002, el FSIS presentó en Puerto Rico la primera versión en español de su curso de formación sobre la inspección de los productos cárnicos y avícolas (incluido el sistema HACCP) destinado a funcionarios extranjeros.	Inspección de productos cárnicos y formación sobre el sistema HACCP.	Participantes de Chile, Colombia, Costa Rica, Guatemala, México, Panamá, Paraguay, Perú y República Dominicana	Margaret McDaniel Correo electrónico: margaret.mcDaniel@fas.usda.gov Teléfono: 202-690-0036
Inocuidad de los alimentos	En 1996, miembros del personal de la EPA prepararon la documentación y asistieron a reuniones en Jakarta para sentar las bases de un acuerdo entre organismos con Indonesia y el Banco Mundial destinado a mejorar los procedimientos normativos relativos a los plaguicidas y la gestión de la información.	Financiación a cargo del Gobierno indonesio en virtud de un acuerdo con el Banco Mundial. Creación de un proyecto plurianual titulado <i>Pesticide Regulatory Development Project</i> (Proyecto de elaboración de normas sobre plaguicidas).	Indonesia	Brian Hirsch Correo electrónico: bhirsch@af-sd.org Teléfono: 202-219-0238

II. Miembro: Estados Unidos				
Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros: período 2001-2002				
<i>(Nota: El presente cuadro contiene información que no figura en las dos comunicaciones anteriores)</i>				
<i>Sector</i>	<i>Descripción del programa</i>	<i>Forma de asistencia</i>	<i>Facilitada a</i>	<i>Contactos</i>
Inocuidad de los alimentos	En junio de 1998, el personal de la EPA recibió la visita de cuatro funcionarios indonesios, que participaron en un curso intensivo de formación de dos semanas sobre la evaluación del riesgo, la gestión del riesgo y los procedimientos para la inscripción registral en los Estados Unidos.	Esta actividad estaba enmarcada en el Proyecto de elaboración de normas sobre plaguicidas iniciado en 1997, financiado por Indonesia y el Banco Mundial.	Indonesia	Brian Hirsch Correo electrónico: bhirsch@af-sd.org Teléfono: 202-219-0238 Jude Andreasen Correo electrónico: andreasen.jude@epa.gov Teléfono: 703-308-9342
Inocuidad de los alimentos	En junio de 1998, la EPA participó en la labor de un grupo de expertos del Banco Mundial sobre la lucha urgente contra una plaga de langostas en Madagascar. Los miembros del grupo de expertos, provenientes de los Países Bajos, Alemania, Marruecos, Australia y el Reino Unido, con experiencia en la lucha contra las plagas de langostas en África, asesoraron al Banco Mundial sobre el presupuesto y la estrategia de lucha urgente propuestos por Madagascar.	El Banco Mundial financió la participación del personal de la EPA.	Madagascar	Jude Andreasen Correo electrónico: andreasen.jude@epa.gov Teléfono: 703-308-9342
Inocuidad de los alimentos	En 1998, con la ayuda financiera del Proyecto regional de agroindustrias para Asia de US AID, miembros del personal de la EPA prepararon material informativo, incluidas las bases de datos de la Agencia, a fin de ayudar a Indonesia a mejorar su estrategia en materia de reglamentación.	Elaboración de bases de datos y transferencia de tecnología.	Indonesia	Brian Hirsch Correo electrónico: bhirsch@af-sd.org Teléfono: 202-219-0238

II. Miembro: Estados Unidos**Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros: período 2001-2002***(Nota: El presente cuadro contiene información que no figura en las dos comunicaciones anteriores)*

<i>Sector</i>	<i>Descripción del programa</i>	<i>Forma de asistencia</i>	<i>Facilitada a</i>	<i>Contactos</i>
Inocuidad de los alimentos	En 1999, la EPA finalizó las actividades iniciadas en el marco del Proyecto de elaboración de normas sobre plaguicidas en 1997. Tres miembros del personal dedicaron entre una y dos semanas consecutivas a completar un sistema de bases de datos para la Secretaría de Plaguicidas de Indonesia y formar al personal de esa Secretaría sobre su uso y sobre cómo evaluar y elaborar directrices, recomendaciones y sistemas de intercambio de información, con miras a garantizar la sostenibilidad.	Elaboración de bases de datos, formación y transferencia de tecnología.	Indonesia	Brian Hirsch Correo electrónico: bhirsch@af-sd.org Teléfono: 202 219 0238 Jude Andreasen Correo electrónico: andreasen.jude@epa.gov Teléfono: 703-308-9342
Inocuidad de los alimentos	En marzo de 2000, la EPA recibió la visita de nueve funcionarios mexicanos, que participaron en un curso intensivo de formación de una semana sobre la evaluación del riesgo, la gestión del riesgo y los procedimientos para la inscripción registral en los Estados Unidos.	Taller organizado por la EPA en el marco del Grupo Técnico de Trabajo sobre Plaguicidas del Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLCAN), en colaboración con el Programa de Intercambio de Información sobre Plaguicidas Estados Unidos-México y el Departamento de Agricultura de Texas, que contó con la participación de las autoridades canadienses competentes en materia de plaguicidas.	México	Kennan Garvey Correo electrónico: garvey.kennan@epa.gov Teléfono: 703-305-7106 Grace Robiou Correo electrónico: robiou.grace@epa.gov Teléfono: 703-305-1016
Inocuidad de los alimentos	En junio de 2000, la EPA, en el marco de un proyecto piloto realizado en colaboración con el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA), impartió formación sobre el acceso por Internet a información química a representantes de la administración pública de Malí encargados de la gestión de productos químicos.	Formación, adquisición de equipo informático destinado a los Ministerios de Agricultura y de Medio Ambiente, comprobación de las suscripciones a Internet.	Malí	Angela Bandemehr Correo electrónico: bandemehr.angela@epa.gov Teléfono: 202-564-1427 Jude Andreasen Correo electrónico: andreasen.jude@epa.gov Teléfono: 703-308-9342

II. Miembro: Estados Unidos				
Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros: período 2001-2002				
<i>(Nota: El presente cuadro contiene información que no figura en las dos comunicaciones anteriores)</i>				
<i>Sector</i>	<i>Descripción del programa</i>	<i>Forma de asistencia</i>	<i>Facilitada a</i>	<i>Contactos</i>
Inocuidad de los alimentos	En septiembre de 2000, el proyecto piloto de formación para acceder a información por Internet prosiguió con un curso impartido por personal de la EPA que se celebró en Nigeria.	Formación, adquisición de equipo informático destinado a los Ministerios de Agricultura y de Medio Ambiente, comprobación de las suscripciones a Internet.	Nigeria	Angela Bandemehr Correo electrónico: bandemehr.angela@epa.gov Teléfono: 202-564-1427 Bonaventure Akinlosotu akinlosotu.bonaventure@epa.gov Teléfono: 703-605-0653
Inocuidad de los alimentos	En 2000-2002, la EPA acogió durante varios meses a especialistas en medio ambiente y sanidad, que estudiaron cuestiones relacionadas con el riesgo asociado a los plaguicidas.	Formación y ejercicios prácticos sobre evaluación del riesgo y adopción de decisiones sobre plaguicidas.	Brasil y República de Corea	Dick Biava Correo electrónico: biava.richard@epa.gov Teléfono: 703-305-6405
Inocuidad de los alimentos	En 2001, la EPA participó en una serie de ocho seminarios celebrados en nueve ciudades asiáticas, que se centraron principalmente en los últimos avances en materia de técnicas de cromatografía líquida y espectrometría de masas para medir la cantidad de residuos de plaguicidas presentes en los alimentos y las muestras ambientales. Los seminarios estuvieron patrocinados por <i>Agilent Technology</i> .	Formación en análisis de residuos de plaguicidas.	Región de Asia y el Pacífico	Chuck Stafford Correo electrónico: stafford.charles@epa.gov Teléfono: 410-305-2914
Inocuidad de los alimentos	Elaboración de mapas con indicación de la distribución geográfica de los residuos en Norteamérica, a fin de permitir que los datos recopilados en un país puedan utilizarse para establecer límites máximos de residuos de plaguicidas en otro país. México finalizó su mapa en agosto de 2001.	Formación técnica en análisis de residuos de plaguicidas.	México	Tracy Perry Correo electrónico: perry.tracy@epa.gov Teléfono: 703-305-7461

II. Miembro: Estados Unidos**Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros: período 2001-2002**

(Nota: El presente cuadro contiene información que no figura en las dos comunicaciones anteriores)

<i>Sector</i>	<i>Descripción del programa</i>	<i>Forma de asistencia</i>	<i>Facilitada a</i>	<i>Contactos</i>
Inocuidad de los alimentos	Desde el año 1998, la EPA ha trabajado con México a fin de coordinar la preparación de datos sobre residuos en el campo para ayudar la limitación de los residuos y el registro de la utilización menor de plaguicidas en interés de los cultivadores de ambos países.	Formación técnica en análisis de residuos de plaguicidas.	México	Tracy Perry Correo electrónico: perry.tracy@epa.gov Teléfono: 703-305-7461
Inocuidad de los alimentos	La EPA colaboró con México en la preparación de un método para identificar y solucionar los obstáculos técnicos existentes entre países del TLCAN que se derivan de la utilización de plaguicidas. Se han identificado y eliminado obstáculos técnicos al comercio con México (por ejemplo, se resolvió la cuestión de la presencia de clorotalonilo en la superficie de los pimientos distintos del pimiento morrón al fijar los Estados Unidos en 2001 un límite máximo de residuos).	Formación técnica en análisis de residuos de plaguicidas.	México	Tracy Perry Correo electrónico: perry.tracy@epa.gov Teléfono: 703-305-7461
Inocuidad de los alimentos	Formación de inspectores y elaboración de programas de evaluación de la conformidad.	Formación.	Israel y Brasil	Francisca Liem Correo electrónico: liem.francisca@epa.gov Teléfono: 202-564-2365
Sanidad vegetal, sanidad animal e inocuidad de los alimentos	Elaboración de un inventario de los programas de formación existentes, y curso nacional de formación destinado a personal sanitario de México sobre el diagnóstico y el tratamiento de casos de envenenamiento por plaguicidas. Elaboración y prueba <i>in situ</i> de materiales para la capacitación de formadores. Organizar e impartir cursos de formación del personal sanitario y talleres de formadores en el uso inocuo de plaguicidas por los trabajadores del sector agropecuario.	Formación y elaboración de cursos de formación.	México	Grace Robiou Correo electrónico: robious.grace@epa.gov Teléfono: 703-305-1016

II. Miembro: Estados Unidos				
Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros: período 2001-2002				
<i>(Nota: El presente cuadro contiene información que no figura en las dos comunicaciones anteriores)</i>				
<i>Sector</i>	<i>Descripción del programa</i>	<i>Forma de asistencia</i>	<i>Facilitada a</i>	<i>Contactos</i>
Inocuidad de los alimentos	Desde 1991, la EPA ha colaborado con US AID para mejorar las prácticas de gestión de plaguicidas, incluido el control de residuos, en Centroamérica en el marco de acuerdos de servicio con los organismos participantes.	Formación, organización y realización de cursos y talleres de formación de análisis de residuos en laboratorio.	Guatemala, Honduras, Belice, Costa Rica, Panamá, Nicaragua y El Salvador	Keith Chanon Correo electrónico: chanon.keith@epa.gov Teléfono: 703-305-5306
Inocuidad de los alimentos	De manera permanente, la EPA, la FDA y el USDA facilitan información y asistencia a los países que tienen dificultades para exportar productos agropecuarios a los Estados Unidos o que desean reforzar la reglamentación de los plaguicidas en su territorio nacional.	Talleres, reuniones, asesoramiento sobre las prescripciones estadounidenses y métodos alternativos de lucha contra las plagas.	Diversos países, a medida que se van planteando los problemas	Mary Frances Lowe Correo electrónico: lowe.maryfrances@epa.gov Teléfono: 703-305-5689
Sanidad vegetal	En febrero de 2000, ayuda para la elaboración y evaluación de plaguicidas biológicos destinados a luchar contra las langostas en Benin, con ocasión de un taller panafricano.	Información y asesoramiento especializado sobre el registro de plaguicidas biológicos en los Estados Unidos.	Países del África Subsahariana	Driss Benmhend Correo electrónico: benmhend.driss@epa.gov Teléfono: 703-308-9525
Inocuidad de los alimentos con respecto a las exportaciones agropecuarias	Seminarios y reuniones que permitan que los exportadores de otros países conozcan y cumplan las prescripciones sanitarias y fitosanitarias de los Estados Unidos, especialmente en lo que respecta a los límites máximos de residuos de plaguicidas.	Seminarios y reuniones con productores y funcionarios de la administración pública con el fin de promover el entendimiento mutuo sobre las prescripciones relativas a la inocuidad de los alimentos; creación de capacidad.	Países de América Latina y el Caribe, Taiwán	Luis Suguiyama Correo electrónico: suguiyama.luis@epa.gov Teléfono: 703-305-6027 Mary Frances Lowe Correo electrónico: lowe.maryfrances@epa.gov Teléfono: 703-305-5689
Inocuidad de los alimentos	Proyecto de intercambio de información y de creación de redes de cooperación sobre productos químicos (CEIN).	Formación, asistencia para localizar recursos informativos.	Países del África Occidental	Jude Andreasen Correo electrónico: andreasen.jude@epa.gov Teléfono: 703-308-9342

II. Miembro: Estados Unidos**Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros: período 2001-2002***(Nota: El presente cuadro contiene información que no figura en las dos comunicaciones anteriores)*

<i>Sector</i>	<i>Descripción del programa</i>	<i>Forma de asistencia</i>	<i>Facilitada a</i>	<i>Contactos</i>
Inocuidad de los alimentos	En enero de 2002, la Oficina de Estados Unidos del Codex organizó un seminario sobre cuestiones del Codex para países de Asia, que se celebró en Hong Kong.	Reuniones informativas e intercambio de información sobre la evaluación del riesgo en el marco de la OMC; principios generales y prácticos sobre el análisis del riesgo.	Camboya; China; Corea del Sur; Filipinas; Hong Kong, China; Indonesia; Japón; Laos; Mongolia; Singapur; Tailandia y Viet Nam	Bill James Correo electrónico: james.william@usda.gov
Inocuidad de los alimentos	En enero de 2001, USDA/FAS/ITP organizaron un taller regional de formación sobre el Codex, que se celebró en Túnez.	Reuniones informativas e intercambio de información sobre la reglamentación de la biotecnología y sobre la sensibilización del público en materia de la biotecnología.	Argelia, Túnez, Camerún, Côte d'Ivoire, Malí, Marruecos y Senegal	Rebecca Fecitt Correo electrónico: rebecca.fecitt@fas.usda.gov Teléfono: 202-690-2148
Inocuidad de los alimentos	En mayo de 2002, USDA/FAS organizaron un taller sobre evaluación del riesgo destinado a 40 expertos, que se celebró en Marruecos.	Comunicaciones, intercambio de información y formación sobre el análisis del riesgo y la importancia de las normas internacionales en materia de evaluación del riesgo.	Marruecos, Túnez y Argelia	Jennifer Argueta Correo electrónico: jennifer.argueta@fas.usda.gov Teléfono: 202-720-0091