

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO

G/SPS/GEN/181/Add.3
19 de junio de 2003

(03-3273)

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

Introducción

En el presente documento se enumeran y describen las actividades de asistencia técnica relacionada con las MSF proporcionada por los Estados Unidos a los Miembros en el período 2002/2003. Los Estados Unidos señalan a la atención los documentos G/SPS/GEN/181, G/SPS/GEN/181/Add.1 y G/SPS/GEN/181/Add.2, que abarcan las actividades de asistencia técnica relacionada con las MSF de los Estados Unidos en años anteriores.

Ley de bioterrorismo

En noviembre de 2002 la Administración de Productos Alimenticios y Farmacéuticos de los Estados Unidos (FDA) presentó al Comité MSF de la OMC información sustancial sobre la aplicación de la Ley de bioterrorismo de 2002. Actualmente se está estudiando la asistencia técnica a países que puedan necesitar ayuda para aplicar los cambios relacionados con esta Ley.

Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA)

En agosto de 2002, el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), en colaboración con el IICA, aportó fondos para que dos representantes de cada uno de los países miembros del IICA en América Latina y el Caribe asistieran a una serie de reuniones del Comité MSF de la OMC, en Ginebra. Esta asistencia presta apoyo a los esfuerzos de los países miembros del IICA por fomentar reglamentos MSF basados en la ciencia, así como el desarrollo de un sector agropecuario competitivo en todo el hemisferio. Los representantes desempeñarán un papel clave en el logro de una participación más intensa de los países miembros del IICA en el proceso MSF de la OMC. El programa del USDA está financiando la participación de representantes del IICA en cuatro reuniones del Comité MSF de la OMC: noviembre de 2002 y marzo, junio y noviembre de 2003. Los Estados Unidos, el IICA y otros países están estudiando actualmente la forma de prolongar el programa más allá de este año.

Ejemplos de actividades de asistencia técnica realizadas por los Estados Unidos el pasado año:

Barbados En febrero de 2003, funcionarios de Barbados, patrocinados por la FDA, participaron en un curso sobre la evaluación de la inocuidad de los alimentos. Los conceptos abordados en este curso se centraron en el desarrollo de marcos reglamentarios y sistemas de inocuidad de los alimentos adecuados y el apoyo a los mismos. Este proyecto responde parcialmente a la solicitud de asistencia técnica presentada por Barbados al Comité el 5 de febrero de 2003 (G/SPS/GEN/295/Add.30). Barbados

incluyó la formación en los aspectos microbiológicos de la inocuidad de los alimentos y la sanidad animal como dos de los tipos de asistencia técnica que necesitaba.

Costa Rica El 10 de enero de 2003, la FDA presentó un taller titulado "Reglamentos sobre aditivos alimentarios en los Estados Unidos", organizado por el Ministerio de Sanidad de Costa Rica. Este taller de formación sobre los reglamentos y procedimientos de la FDA para garantizar la inocuidad de los aditivos alimentarios se destinó a 75 científicos y representantes de la industria de Costa Rica. El 1° de mayo de 2003, el Washington Seafood Laboratory envió saxitoxinas como normas de referencia para su utilización por Costa Rica en su emergente rama de producción de moluscos. Estos dos proyectos responden parcialmente a la petición de asistencia técnica bajo la forma de formación sobre la inocuidad de los alimentos presentada por Costa Rica y contenida en el documento G/SPS/GEN/295/Add.29, distribuido el 10 de diciembre de 2002.

Guatemala En mayo de 2002 el Servicio de Bromatología (FSIS) del USDA presentó 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" en la Universidad de Puerto Rico (UPR). Del 5 al 10 de agosto de 2002 la FDA, en cooperación con el Campus Mayagüez de la UPR, patrocinó el segundo curso de microbiología básica titulado "Ciencia reglamentaria: pensamiento crítico en los procedimientos de laboratorios de análisis para microbiólogos alimentarios". La formación de la UPR se impartió en virtud de un Memorando de Entendimiento entre la FDA, el USDA/FSIS y la UPR, en conjunción con la Red Interamericana de Laboratorios de Análisis de los Alimentos. Estos proyectos responden parcialmente a la solicitud de asistencia técnica bajo la forma de formación sobre la inocuidad de los alimentos presentada por Guatemala y contenida en el documento G/SPS/GEN/295/Add.22, distribuido el 30 de julio de 2002.

África

Subsahariana Durante mayo de 2003, cuatro becarios Cochran, de África, asistieron a programas de formación relacionados con los alimentos en los Estados Unidos. Un funcionario de protección de los vegetales del Ministerio de Agricultura del Senegal estudió la calidad de los cultivos hortícolas en la Universidad de Georgia, en Tifton. Un técnico superior en alimentación del Centro Nacional de Investigación en Tecnología Alimentaria de Botswana participó en un cursillo sobre "Grasas para la salud - procesamiento y productos" en la Universidad A&M de Texas. Dos representantes de empresas de molinería privadas de Kenya y Nigeria participaron en un programa de formación Cochran sobre molinería del trigo y calidad del trigo en Dakota del Norte y Minnesota.

Asia

En enero de 2003 la Oficina de Estados Unidos del Codex patrocinó dos talleres técnicos para funcionarios públicos y del sector privado en la India y Hong Kong. El taller de la India contó con participantes de varios ministerios del Gobierno de la India y de representantes de empresas de procesamiento de alimentos y asociaciones comerciales del país. Asistieron a las sesiones más de 160 participantes, de los cuales aproximadamente un tercio pertenecía a organismos estatales. Los temas abordados en este taller incluyeron la organización del Codex en los Estados Unidos; el papel de la industria estadounidense en el Codex de los Estados Unidos; la labor del Codex en la India y el establecimiento de un Comité Nacional del Codex en el país; y la OMC (MSF y OTC) y la evaluación del riesgo en el Codex.

El seminario de formación de Hong Kong abordó los temas de la evaluación del riesgo en el marco de la OMC; principios generales y prácticos de la evaluación del riesgo; equivalencia; y rastreabilidad. Los participantes en este seminario procedían de Camboya, China, Corea del Sur, Filipinas, Hong Kong, Indonesia, el Japón, Laos, Mongolia, Singapur, Tailandia y Viet Nam.

III. Miembro: Estados Unidos				
Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros: período 2002/2003				
<i>Sector:</i>	<i>Descripción del programa:</i>	<i>Forma de asistencia:</i>	<i>Facilitada a:</i>	<i>Contactos:</i>
Sanidad animal	El Servicio Exterior de Agricultura (FAS) ha asignado recursos financieros para la asistencia técnica y la formación en sanidad y supervisión veterinaria para Yugoslavia en el ejercicio fiscal 2003.	Formación en diagnóstico clínico de las enfermedades incluidas en la lista A de la OIE; formación en rendición de informes y vigilancia, epidemiología y transmisión de enfermedades incluidas en la lista A de la OIE; y formación en inmunología y diagnóstico molecular. El FAS y el APHIS están colaborando en la elaboración de estos módulos.	Yugoslavia	dan.sheesley@usda.gov
Sanidad animal	El APHIS-Viena está colaborando con el FAS-Viena, funcionarios de la Embajada de los Estados Unidos en Bosnia y la Universidad Estatal de Colorado. Se celebró una reunión inicial de planificación del 20 al 24 de enero en Sarajevo (Bosnia).	Financiación de una estación de cuarentena veterinaria y un laboratorio de nivel III para ayudar a solucionar las deficiencias en la notificación de la presencia de la fiebre porcina clásica.	Bosnia y Herzegovina	dan.sheesley@usda.gov
Sanidad animal	El 16 de agosto de 2002, el USDA-APHIS autorizó cuatro solicitudes de formación en sanidad animal.	Formación de la FDA, en español, en Plum Island, NY, del 18 al 27 de septiembre de 2002.	Paraguay, Uruguay y Argentina	Eric.Hoffman@usda.gov
Sanidad animal	Durante la semana del 24 de febrero, un equipo del USDA se trasladó a Serbia y Montenegro para organizar un curso de epidemiología animal en Belgrado en junio.	El curso se basará en un modelo elaborado por el Centro sobre Epidemiología y Salud Animal del APHIS para responder a las necesidades de los países en desarrollo y para fomentar el comercio bidireccional de animales y sus productos.	Serbia y Montenegro	James.Sime@fas.usda.gov
Sanidad vegetal	Del 3 al 10 de marzo, el Programa de Inocuidad de los Alimentos/Moneda Extranjera del FAS/Cooperación Internacional y Desarrollo (ICD) negoció un plan de trabajo y un presupuesto para el primer año completo de un programa de investigación del USDA en colaboración con el Centro de Recursos Fitogenéticos de Kandy.	Doce proyectos, apoyados con los beneficios en moneda local de programas P.L.480 con Sri Lanka, abarcaron temas tales como la resistencia a las enfermedades del arroz, la micropropagación de cultivos frutícolas y la mejora de la cuarentena vegetal.	Sri Lanka	James.Stevenson@fas.usda.gov

III. Miembro: Estados Unidos**Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros: período 2002/2003**

Sector:	Descripción del programa:	Forma de asistencia:	Facilitada a:	Contactos:
Sanidad vegetal, sanidad animal e inocuidad de los alimentos	En marzo de 2003, FAS/ICD ofreció un programa de intercambio entre facultades universitarias, centrado en las ciencias agropecuarias, además de la focalización tradicional de este programa en la economía agropecuaria, el comercio agropecuario y el derecho agrario.	Un programa estadounidense de cinco meses para ayudar a desarrollar capacidades de investigación y enseñanza en sanidad animal, sanidad vegetal, calidad de los alimentos, inspección de los alimentos, medidas fitosanitarias y grados y normas.	Serbia, Ucrania, Kazajistán, Rusia y Uzbekistán.	Amy.Freitas@fas.usda.gov y Ed.Gerard@fas.usda.gov
Inocuidad de los alimentos	El 3 de mayo B 10, FAS/ICD colaboró con el Grupo Consultivo del sistema HACCP para realizar un taller de formación de cuatro días para procesadores e inspectores de carne.	El taller de formación abarcó el desarrollo del sistema HACCP básico, su aplicación y su mantenimiento, con inclusión de programas SSOP, pruebas de <i>E. coli</i> y <i>Salmonella</i> y observancia de las normas de cumplimiento relativas a <i>E. coli</i> y <i>Salmonella</i> . La formación también abarcó el papel, los deberes y las responsabilidades de los funcionarios y el personal de las fábricas en Rumania en un entorno de reducción de los agentes patógenos/HACCP, para funcionarios públicos de inspección y representantes de la industria rumanos. El equipo también llevó a cabo un examen de fábricas sobre el terreno.	Rumania	Brain.guse@fas.usda.gov
Sanidad animal	Del 17 al 19 de abril, el Programa Cochran proporcionó formación sobre ganado transgénico para un veterinario jefe de la Cooperativa de Explotaciones Lecheras de Tashkent y un Director de la Cooperativa de Explotaciones Lecheras de Tashkent.	El programa incluyó un taller sobre genética del ganado en el South Central College de Minnesota; un taller en California sobre métodos para aumentar la varianza genética, la mejora de la fertilidad de los rebaños y la composición de las raciones y la gestión del pienso; y visitas a explotaciones lecheras y empresas privadas para observar la producción ganadera relacionada con el comercio de ganado y productos del ganado.	Uzbekistán	Gretchen.Hopley@fas.usda.gov

III. Miembro: Estados Unidos				
Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros: período 2002/2003				
Sector:	Descripción del programa:	Forma de asistencia:	Facilitada a:	Contactos:
Sanidad vegetal, sanidad animal e inocuidad de los alimentos	Del 4 al 11 de mayo, FAS/ICD entrevistó a candidatos de Serbia y Montenegro para cuatro semanas de formación impartida por científicos agrícolas de los Estados Unidos en tres universidades (Estado de Iowa, Texas A&M y Universidad de California/Davis).	Los científicos se centraron en temas tales como la sanidad animal y vegetal y la inocuidad de los alimentos en un proyecto de creación de capacidad comercial y de investigación financiado por la Agencia para el Desarrollo Internacional de los Estados Unidos.	Serbia y Montenegro	Clemen.Gehlhar@fas.usda.gov
Sanidad animal	Del 12 al 21 de marzo de 2003, el APHIS patrocinó la asistencia de un ingeniero de la División de Sanidad Vegetal de El Salvador a un curso de formación sobre genética animal en El Salvador.	Seminario de formación.	El Salvador	gtween@aphis.usda.gov
Sanidad animal	El APHIS ha comprometido recursos financieros para ayudar a establecer un centro de epidemiología en Bosnia y Herzegovina. El Centro sobre Epidemiología y Salud Animal del APHIS y la Universidad de Colorado son responsables de este proyecto.	Taller de formación y seminarios.	Bosnia y Herzegovina	dan.Sheesley@usda.gov
Sanidad vegetal	Del 29 de marzo al 11 de abril, el Servicio Exterior de Agricultura patrocinó un programa diseñado por la Universidad del Estado de Iowa para que un miembro superior de una asociación agropecuaria sudafricana conociera las normas de fabricación y la calidad de los insumos agropecuarios estadounidenses.	Formación y visitas sobre el terreno.	Sudáfrica	Don.Evans@usda.gov

III. Miembro: Estados Unidos**Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros: período 2002/2003**

Sector:	Descripción del programa:	Forma de asistencia:	Facilitada a:	Contactos:
Inocuidad de los alimentos	Del 31 de marzo al 12 de abril, el Servicio Exterior de Agricultura ayudó a siete empresas brasileñas a mejorar sus sistemas de cadenas de frío para conservar la calidad y la comerciabilidad de productos sensibles a la temperatura.	Formación técnica en sistemas de cadenas de frío.	Brasil	Ellen.McCloskey@usda.gov
Sanidad vegetal	Del 26 al 28 de marzo, el Servicio Exterior de Agricultura patrocinó la asistencia de una delegación de representantes de la industria de semillas de África Occidental al tercer congreso anual de la Asociación africana de comerciantes de semillas en Nairobi. Los representantes establecieron vínculos con miembros de la Asociación, en beneficio de los participantes privados en el comercio de insumos agropecuarios.	Formación en taller.	Países de África Occidental	Micah.Rosenblum@usda.gov
Sanidad vegetal	Del 23 al 29 de junio de 2002, APHIS/PPQ Miami proporcionó formación sobre plantas y tratamiento cuarentenario para empleados del Ministerio de Sanidad de Jamaica.	El PPQ proporcionó formación para dos jamaicanos sobre cuestiones de cuarentena relacionadas con los pasajeros y las aeronaves, la carga aérea y la carga marítima. La formación también incluyó información sobre la fumigación y la inspección de las plantas.	Jamaica	Elba.quintero@usda.gov
Sanidad vegetal	Del 5 al 17 de agosto de 2002, el FAS/Política Comercial Internacional (ITP), el FSIS y el APHIS organizaron una visita de formación para cuatro especialistas técnicos de China.	Formación en taller destinada a aumentar la cooperación entre los Estados Unidos y China para controlar el tizón (<i>Tilletia controversa</i>) del trigo. El grupo visitó explotaciones de trigo y centros de procesamiento de cereales. El viaje de estudios también ofreció formación sobre el proceso de inspección del trigo en los Estados Unidos.	China	Cina Radler, correo electrónico cina.radler@fas.usda.gov

III. Miembro: Estados Unidos				
Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros: período 2002/2003				
Sector:	Descripción del programa:	Forma de asistencia:	Facilitada a:	Contactos:
Inocuidad de los alimentos	Del 5 al 17 de agosto de 2002, cuatro especialistas técnicos de Yugoslavia asistieron a un programa de formación Cochran en los Estados Unidos sobre evaluación del riesgo de agentes patógenos transmitidos por los alimentos.	Cursos de formación sobre evaluación del riesgo.	Yugoslavia	Ellen.mccloskey@fas.usda.gov
Inocuidad de los alimentos	El 10 de marzo de 2003, dos técnicos alimentarios de Botswana y un consultor en procesamiento de alimentos de Sudáfrica concluyeron un programa de tres semanas sobre el procesamiento de leche de soja y sucedáneos de productos lácteos.	Diseñado por la Universidad de Illinois, el programa está destinado a ampliar la gama de productos de soja disponibles en África Meridional y proporcionar alimentos más nutritivos a personas con VIH/SIDA.	Botswana	Don.Evans@usda.gov
Inocuidad de los alimentos	Desde 2001, en colaboración con el Instituto Conjunto de Inocuidad de Alimentos y Nutrición Aplicada (JIFSAN) de la Universidad de Maryland, la FDA mantiene el "Centro de intercambio de información sobre el análisis del riesgo relacionado con la inocuidad de los alimentos". Este centro difunde los conocimientos actuales sobre los métodos de análisis del riesgo y promueve la utilización de las mismas técnicas y la misma tecnología entre los diversos países. Facilita la aplicación por los países en desarrollo de MSF basadas en datos científicos y en análisis del riesgo con el fin de hacer frente a los peligros en materia de inocuidad de los alimentos.	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 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

III. Miembro: Estados Unidos

Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros: período 2002/2003

<i>Sector:</i>	<i>Descripción del programa:</i>	<i>Forma de asistencia:</i>	<i>Facilitada a:</i>	<i>Contactos:</i>
Inocuidad de los alimentos (Cont.)	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 .			
Inocuidad de los alimentos	En mayo de 2002, USDA/FSIS presentó en la Universidad de 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".	Formación sobre inspección del sacrificio de ganado; el sistema HACCP; leyes y reglamentos del USDA (FSIS, APHIS) y la FDA en materia de inocuidad de los alimentos; programas de cumplimiento y observancia para el saneamiento y los residuos en la carne, las aves de corral y la leche; SOP para la reducción de agentes patógenos y el saneamiento; evaluación de riesgos; certificación de las exportaciones; inspección de los procesadores y las instalaciones de venta al por menor.	31 participantes de Argentina, Chile, Colombia, Costa Rica, Ecuador, Guatemala, México, Panamá, Paraguay, Perú y República Dominicana	Margaret McDaniel Correo electrónico: Margaret.McDaniel@fas.usda.gov Teléfono: 202-690-1734 Ana Haydee Fernández Correo electrónico: afernandez@cvm.fda.gov Teléfono: 301-827-6981
Inocuidad de los alimentos	Del 11 al 18 de mayo de 2002, la FDA, el Centro de Inocuidad de los Alimentos y de Nutrición Aplicada (CFSAN) y la Oficina de Plantas y Alimentos y Bebidas Lácteas (OPDFB) impartieron un curso sobre "Prácticas agropecuarias internacionales adecuadas" destinado a desarrollar cursos de instrucción de formadores sobre prácticas agropecuarias y de fabricación adecuadas en San José (Costa Rica), en español e inglés.	Panorama general de los programas estadounidenses de inocuidad de los alimentos, anatomía de los brotes y epidemiología, detectabilidad e investigaciones en el medio agrario, calidad del agua, diseño de pozos, prácticas posteriores a la cosecha y educación sobre las buenas prácticas de salud e higiene. Estudios prácticos sobre la producción de fresas, cilantro y mango. Oradores adicionales de Costa Rica (académicos, gobierno e industria).	150 participantes de Costa Rica, Belice, Bolivia y Perú	Andreas Keller Correo electrónico: andreas.keller@cfsan.fda.gov Teléfono: 301-436-2029

III. Miembro: Estados Unidos				
Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros: período 2002/2003				
Sector:	Descripción del programa:	Forma de asistencia:	Facilitada a:	Contactos:
Inocuidad de los alimentos	En mayo de 2002, FDA/CFSAN/OC/DCP envió dos expertos en programas sobre mariscos a la República de Corea.	Evaluación de la zona de crecimiento, la supervisión y los elementos de saneamiento de las plantas del programa de saneamiento de mariscos de Corea.	Corea	Paul DiStefano Correo electrónico: pdistefa@cfsan.fda.gov Teléfono: 301-436-1410
Inocuidad de los alimentos	En junio de 2002, la División de Fomento del Derecho Mercantil (CLDP) del Departamento de Comercio acogió en los Estados Unidos a un grupo de 10 funcionarios de normas de la Organización Egipcia de Normalización y Control de la Calidad para un viaje de consulta destinado a evaluar el sistema de los Estados Unidos de elaboración, reglamentación y certificación de normas MSF.	La formación facilitó el establecimiento de vínculos entre funcionarios egipcios y estadounidenses y expuso a Egipto a las ventajas del régimen de normas de los Estados Unidos.	Egipto	Geneva Pham Correo electrónico: gpham@doc.gov Teléfono: 202-482-9029
Inocuidad de los alimentos	En junio de 2002, el Distrito de Importación Sudoccidental de la FDA (FDA-ORA-SWID) presentó un seminario en el Seminario del Mercado Mundial de Alimentos celebrado por Bancomex en México DF (México).	Importación de productos mexicanos regulados por la FDA en los Estados Unidos.	150 participantes de México, Guatemala, Brasil, Argentina. Representantes de países desarrollados de Canadá, Singapur, Japón, Países Bajos, España, UE	Julio Salazar Correo electrónico: jsalazar@ora.fda.gov Teléfono: 956-729-9691 x1103
Inocuidad de los alimentos	El 21 de junio de 2002, FDA/ORA impartió una conferencia en una reunión acogida por el Consejo Mexicano de Comercio Exterior (COMCE) sobre "Cómo lograr la observancia en las exportaciones reguladas por la FDA de México a los Estados Unidos" en México DF (México).	Importación de productos mexicanos regulados por la FDA en los Estados Unidos -para enseñar a los pequeños fabricantes, envasadores y transportistas.	35 participantes de México	Julio Salazar Correo electrónico: jsalazar@ora.fda.gov Teléfono: 956-729-9691 x1103

III. Miembro: Estados Unidos**Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros: período 2002/2003**

<i>Sector:</i>	<i>Descripción del programa:</i>	<i>Forma de asistencia:</i>	<i>Facilitada a:</i>	<i>Contactos:</i>
Inocuidad de los alimentos	Del 15 al 19 de julio de 2002, FDA/CFSAN-OPDFB y la Oficina de Cumplimiento (OC) impartieron un Curso de Formación sobre Investigación de Productos Agrícolas en Uruapan, Michoacán (México) para funcionarios públicos y académicos.	Formación práctica sobre prácticas agropecuarias y de fabricación adecuadas y el papel de la microbiología y la epidemiología en los brotes, la detectabilidad y la investigación en el medio agrario para proporcionar los fundamentos necesarios para entender los enfoques y procedimientos de investigación de los Estados Unidos y México.	30 participantes de México	Sherri McGarry Correo electrónico: sherri.mcgarry@cfsan.fda.gov Teléfono: 301-436-2084
Inocuidad de los alimentos	En julio de 2002, FDA/CFSAN/OC/DCP envió un experto en laboratorios a Chile.	Evaluación de seis laboratorios de análisis que operan en apoyo del elemento de laboratorio en el programa de saneamiento de los mariscos de Chile.	Chile	Linda Chandler Correo electrónico: lchandler@cfsan.fda.gov Teléfono: 301-436-2151
Inocuidad de los alimentos	En julio de 2002, FDA/CFSAN/OC/DCP impartió un Curso de Formación sobre supervisión de mariscos en College Park, MD.	Formación práctica y administrativa sobre todos los requisitos previstos en el elemento de supervisión del programa nacional de saneamiento del marisco.	3 funcionarios públicos mexicanos	Miriam D. Stuckey Correo electrónico: mstuckey@cfsan.fda.gov Teléfono: 301-436-2148
Inocuidad de los alimentos	En julio de 2002, FDA/CFSAN presentó reglamentos HACCP sobre mariscos y un resumen de los reglamentos de importación estadounidenses ante la industria del marisco y el Departamento de Sanidad de Taipei.	Viaje de tres semanas para inspeccionar plantas de procesamiento de mariscos con los departamentos nacionales y locales de personal sanitario. Presentación de un día en la sede del Departamento de Sanidad, seguida de reuniones individuales en las plantas de procesamiento.	Taipei, 80 personas, aproximadamente la mitad de la industria y la mitad de organismos estatales (locales y nacionales)	Gregg Small Correo electrónico: gsmall@cfsan.fda.gov Teléfono: 301-436-2320

III. Miembro: Estados Unidos				
Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros: período 2002/2003				
<i>Sector:</i>	<i>Descripción del programa:</i>	<i>Forma de asistencia:</i>	<i>Facilitada a:</i>	<i>Contactos:</i>
Inocuidad de los alimentos	Del 15 al 19 de julio de 2002, FDA/CDSAN-OPDFB y el Instituto Conjunto de Inocuidad de Alimentos y Nutrición Aplicada (JIFSAN) organizaron un Curso de formación de instructores sobre prácticas agropecuarias y de fabricación adecuadas para la producción de productos primarios, con el IICA y el Ministerio de Agricultura de la República Dominicana en Santo Domingo (República Dominicana).	Panorama general de los programas estadounidenses de inocuidad de los alimentos, anatomía de los brotes y epidemiología, detectabilidad e investigaciones en el medio agrario, calidad del agua, prácticas posteriores a la cosecha, educación sobre las buenas prácticas de salud e higiene, leyes y reglamentos sobre alimentos y el modo de elaborar un curso de formación efectivo. Estudios prácticos sobre la producción de fresas y mangos y sobre la salud y la higiene de los trabajadores. Un orador adicional de la OPS destacó cuestiones específicas relacionadas con la salud y la higiene de los trabajadores de la República Dominicana.	50 participantes de la República Dominicana	Julie Schrimpf Correo electrónico: julie.schrimpf@cfsan.fda.gov Teléfono: 301-436-2031
Inocuidad de los alimentos	Del 1° de agosto al 1° de diciembre de 2002, el Programa de Becarios Americanos de la FDA proporcionó asistencia técnica en reglamentación de los alimentos y ciencia alimentaria, basándose en la cooperación bilateral para fomentar la inocuidad de los alimentos y la salud humana en México, prestando especial atención a la reducción de los riesgos asociados con enfermedades transmitidas por los alimentos en los alimentos preparados y en los productos frescos.	El Dr. Keller colaboró con funcionarios mexicanos en la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios y el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria, abordando muchas cuestiones de agricultura, fabricación y salud pública - contaminación de los productos frescos, prácticas agropecuarias y de fabricación adecuadas, desarrollo de directrices para evaluar la competencia de terceros asesores y propuestas de normas básicas. El Dr. Keller también impartió numerosos cursillos sobre las leyes y los reglamentos estadounidenses sobre alimentos, las prácticas agropecuarias y de fabricación adecuadas, el análisis del riesgo en relación con la inocuidad de los alimentos y las pruebas microbiológicas.	50 participantes de México	Andreas Keller Correo electrónico: andreas.keller@cfsan.fda.gov Teléfono: 301-436-1907

III. Miembro: Estados Unidos

Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros: período 2002/2003

Sector:	Descripción del programa:	Forma de asistencia:	Facilitada a:	Contactos:
Inocuidad de los alimentos	En agosto de 2002, FDA/CFSAN envió representantes a Bangkok (Tailandia), para participar en la Consulta Conjunta de Expertos FAO/OMS sobre Caracterización del Riesgo de <i>Campylobacter spp.</i> en pollos para asar y de <i>Vibrio Spp.</i> en los mariscos.	Examen crítico de los documentos preparados por los grupos de redacción de expertos <i>ad hoc</i> . Entre los participantes hubo personal de las secretarías y evaluadores de riesgos del Codex, la OMS y la FAO.	Tailandia, Brasil, Chile, Marruecos, India. Países desarrollados presentes: Canadá, Reino Unido, Nueva Zelanda, Dinamarca, Japón, Australia, Países Bajos, Francia	Marianne Miliotis Correo electrónico: mmilioti@cfsan.fda.gov Teléfono: 301-436-1933
Inocuidad de los alimentos	Proyecto 83484 en curso sobre Normas de Saxitoxina 1.	El Washington Seafood Laboratory de FDA/CFSAN envía saxitoxinas como normas de referencia para su utilización por países desarrollados y en desarrollo con ramas de producción de moluscos para que puedan cumplir las normas estadounidenses.	Chile, Filipinas, México, Costa Rica, República Eslovaca	Sherwood Hall Correo electrónico: shall@cfsan.fda.gov Teléfono: 301-210-2160
Inocuidad de los alimentos	Del 5 al 10 de agosto de 2002, se celebró en el Campus Mayagüez de la Universidad de Puerto Rico (UPR) el segundo curso de microbiología básica titulado "Ciencia reglamentaria: pensamiento crítico en los procedimientos de laboratorios de análisis para microbiólogos alimentarios". La formación fue impartida por la FDA/Oficina de Programas Internacionales (OIP) en el marco del Memorando de Entendimiento entre la FDA, el USDA/FSIS y la UPR, en conjunción con la Red Interamericana de Laboratorios de Análisis de los Alimentos.	La formación de instructores se centra en procedimientos de laboratorio de análisis de microbiología alimentaria, incluyendo análisis de datos e información para apoyar medidas reglamentarias; procedimientos para determinados agentes patógenos; repercusiones en la reglamentación; pruebas de adulteración en muestras de alimentos; aislamiento e identificación de microorganismos y productos microbiológicos significativos para la salud pública; garantía de la calidad y métodos normalizados para determinados agentes patógenos transmisibles por los alimentos; precauciones de seguridad en laboratorio y controles medioambientales. Los instructores incluyeron expertos de FDA/CFSAN, FDA/Oficina de Asuntos Reglamentarios (ORA), USDA/FSIS y la UPR.	21 participantes de Argentina, Bolivia, Colombia, Costa Rica, Ecuador, El Salvador, Guatemala, Honduras, Nicaragua, Panamá, Paraguay, Perú, República Dominicana, Uruguay y Venezuela (académicos y personal de laboratorio dedicado a la enseñanza de microbiología alimentaria y formación de microbiólogos alimentarios y técnicos de laboratorio)	Barbara Ward-Groves Correo electrónico: bgroves@oc.fda.gov Teléfono: 301-827-0029

III. Miembro: Estados Unidos				
Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros: período 2002/2003				
<i>Sector:</i>	<i>Descripción del programa:</i>	<i>Forma de asistencia:</i>	<i>Facilitada a:</i>	<i>Contactos:</i>
Inocuidad de los alimentos	Del 19 al 23 de agosto de 2002, FDA/CFSAN-OPDFB celebró un Curso de Formación sobre Investigación de Productos Agrícolas en Colima (México) para funcionarios públicos y académicos.	Formación práctica sobre prácticas agropecuarias y de fabricación adecuadas y el papel de la microbiología y la epidemiología en los brotes, la detectabilidad y las investigaciones en el medio agrario para proporcionar los fundamentos necesarios para entender los enfoques y procedimientos de investigación de los Estados Unidos y México.	30 participantes de México	Sherri McGarry Correo electrónico: sherri.mcgarry@cfsan.fda.gov Teléfono: 301-436-2084
Inocuidad de los alimentos	Del 26 al 30 de agosto de 2002, FDA/CFSAN-OPDFB y el JIFSAN celebraron en Puebla (México) un curso de formación de instructores sobre prácticas agropecuarias y de fabricación adecuadas con la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación y la Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios.	Panorama general de los programas estadounidenses de inocuidad de los alimentos, las leyes y reglamentos sobre alimentación, anatomía de los brotes y epidemiología, detectabilidad e investigaciones en el medio agrario, calidad del agua, prácticas posteriores a la cosecha, educación sobre las buenas prácticas de salud e higiene, y el modo de elaborar un curso de formación efectivo. Estudios prácticos sobre la producción de fresas y mangos, la salud y la higiene de los trabajadores y las prácticas de producción de productos frescos en la realidad.	50 participantes de México	Daniel Trachewsky Correo electrónico: Daniel.trachewsky@cfsan.fda.gov Teléfono: 301-436-1907 Andreas Keller Correo electrónico: andreas.keller@cfsan.fda.gov Teléfono: 301-436-1907
Inocuidad de los alimentos	Del 15 al 19 de septiembre de 2002, FDA/CFSAN envió un orador al taller patrocinado por la OCDE sobre "Evaluación de la inocuidad de nuevos alimentos y piensos" en Moscú (Rusia).	Formación práctica sobre la evaluación de la inocuidad de los alimentos utilizando un estudio práctico preparado por Health Canada en nombre de la OCDE. El representante de la FDA fue uno de los cuatro facilitadores internacionales para la formación (dos del Canadá y uno de los Países Bajos).	40 participantes de la Federación de Rusia, Armenia, Belarús, Georgia, Estonia, Letonia, Lituania, República de Moldova, República de Kazajstán, República de Tayikistán, Ucrania y Uzbekistán	Linda Kahl Correo electrónico: Linda.kahl@cfsan.fda.gov Teléfono: 202-418-3101

III. Miembro: Estados Unidos

Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros: período 2002/2003

<i>Sector:</i>	<i>Descripción del programa:</i>	<i>Forma de asistencia:</i>	<i>Facilitada a:</i>	<i>Contactos:</i>
Inocuidad de los alimentos	Del 9 al 13 de septiembre de 2002, FDA/CFSAN/OPDFB y la ORA/SWID presentaron un curso de formación de instructores sobre investigación en el medio agrario y prácticas agropecuarias adecuadas en Ensenada, Baja California (México).	Formación práctica sobre prácticas agropecuarias y de fabricación adecuadas y el papel de la microbiología y la epidemiología en los brotes, la detectabilidad y la investigación en el medio agrario para proporcionar los fundamentos necesarios para entender los enfoques y procedimientos de investigación de los Estados Unidos y México.	México	Andreas Keller Correo electrónico: andreas.keller@cfsan.fda.gov Teléfono: 301-436-1907 Bob Deininger Correo electrónico: bdeininger@ora.fda.gov Teléfono: 214-253-5283
Inocuidad de los alimentos	En septiembre de 2002, FDA/CFSAN-Personal de Inocuidad de los Alimentos organizó un viaje de estudios sobre inocuidad de los alimentos a Europa Oriental (Varsovia (Polonia), Budapest (Hungría) y Praga (República Checa)). Entre los participantes había funcionarios públicos y representantes de la industria y de las instituciones académicas.	Seminarios sobre la infraestructura de inocuidad de los alimentos en los Estados Unidos, que incluyeron debates de grupos especiales sobre las medidas estadounidenses contra el terrorismo, las directrices sobre seguridad y los reglamentos BT.	Entre 100 y 150 en cada punto: Polonia, República Checa y Hungría en principio, pero asistentes de un total de 33 países	Camille Brewer Correo electrónico: cbrewer@cfsan.fda.gov Teléfono: 301-436-1574
Inocuidad de los alimentos	En octubre de 2002, FDA/CFSAN/OC/DCP envió dos expertos de laboratorio para consultas y evaluación en apoyo del programa de saneamiento de los mariscos de México a cuatro laboratorios de sanidad públicos.	Evaluación, asesoramiento y formación proporcionados al personal de laboratorios en México DF; Hermosillo, Sonora; Ensenada, BC; y La Paz, BC, para que los exportadores de mariscos de México puedan cumplir las prescripciones estadounidenses.	México	William Watkins Correo electrónico: wwatkins@cfsan.fda.gov
Inocuidad de los alimentos	Tres días de formación centrados en alentar los esfuerzos de cooperación entre el sector privado y el público en los países participantes al abordar las cuestiones relacionadas con las MSF.	Taller de formación.	8 países de África Occidental	Emiko.purdy@fas.sda.gov

III. Miembro: Estados Unidos				
Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros: período 2002/2003				
Sector:	Descripción del programa:	Forma de asistencia:	Facilitada a:	Contactos:
Inocuidad de los alimentos	En octubre de 2002, FDA/CFSAN/OS envió a dos expertos del programa de mariscos a la República de Corea.	Formación para evaluar la solución de las deficiencias de las zonas de crecimiento en el programa de saneamiento del marisco de Corea, con el fin de devolver a los transportistas coreanos a la Lista Interestatal de Transportistas de Marisco Certificados.	Corea	Paul W. DiStefano Correo electrónico: pdistefa@cfsan.fda.gov
Inocuidad de los alimentos	El 19 de noviembre de 2002, la FDA celebró una conferencia para las pequeñas empresas interesadas en exportar productos a los Estados Unidos en Hermosillo, Sonora (México).	Taller sobre inocuidad de los alimentos.	200 participantes de México	Adrián García Correo electrónico: agarcia@ora.fda.gov
Inocuidad de los alimentos	Del 10 al 21 de noviembre de 2002, FDA/CFSAN/OPDFB ofreció un curso de formación de instructores sobre investigación de productos agropecuarios con especial interés en las prácticas agropecuarias y de fabricación adecuadas por invitación del Gobierno de Chile en Santiago (Chile) y las explotaciones agrícolas cercanas.	Panorama general de las prácticas agropecuarias adecuadas, anatomía de los brotes y epidemiología, detectabilidad e investigaciones en el medio agrario, calidad del agua, diseño de pozos, prácticas de fabricación adecuadas, prácticas posteriores a la cosecha y educación sobre las buenas prácticas de salud e higiene. Estudios prácticos sobre la producción de fresas y mangos, salud e higiene de los trabajadores. Oradores adicionales de Chile (asociaciones, gobierno e industria).	50 participantes de Chile	Jack Guzewich Correo electrónico: john.guzewich@cfsan.fda.gov
Inocuidad de los alimentos	Del 18 al 20 de noviembre de 2002, nueve funcionarios de FDA/CFSAN impartieron una conferencia en College Park, MD para asesorar a los funcionarios mexicanos sobre la situación de los elementos del programa de saneamiento de los mariscos de México.	Examen global y debates sobre el programa mexicano de inocuidad de los mariscos y proyecto de Memorando de Entendimiento con la FDA.	6 participantes de México	Paul W. DiStefano Correo electrónico: pdistefa@cfsan.fda.gov

III. Miembro: Estados Unidos

Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros: período 2002/2003

<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 2002, FDA/CFSAN/OPDFB patrocinó la participación de un orador/instructor en un taller sobre "Mejora de la competitividad del sector de las aves de corral en el Caribe" celebrado en Trinidad con el patrocinio del IICA y la Asociación de Aves de Corral del Caribe.	Formación sanitaria sobre protocolos para la producción de huevos, etiquetado y normas de calidad para los huevos y las aves de corral. Los instructores adicionales procedían del USDA/APHIS, el Organismo Canadiense de Inspección de Alimentos y el Organismo Canadiense de Comercialización de Huevos.	Países del Caribe	Johnny Braddy Correo electrónico: johnny.braddy@cfsan.fda.gov Teléfono: 301-436-1495
Inocuidad de los alimentos	En noviembre de 2002, la FDA envió un conferenciante a la reunión regional sobre "Formación sobre las prácticas agropecuarias adecuadas" celebrada en Chile con el patrocinio del USDA/APHIS.	Taller de formación sobre prácticas agropecuarias adecuadas y su importancia para la inocuidad de los productos, para formar a 50 representantes del USDA/APHIS que puedan transmitir sus conocimientos a sus respectivos países de América del Sur.	Argentina, Brasil, Chile, Colombia, Ecuador, Perú, Venezuela	Julie Schrimpf Correo electrónico: julie.schrimpf@cfsan.fda.gov
Inocuidad de los alimentos	En diciembre de 2002 (4 días), FDA/CFSAN/OS envió un experto sobre toxinas de los mariscos y fitoplancton para ofrecer formación y asistencia técnica destinada al desarrollo de un programa eficaz de supervisión de biotoxinas marinas a Ensenada (México).	La formación incluyó el recuento de células de fitoplancton y análisis por cromatografía líquida de alto rendimiento para detectar el ácido domoico, una toxina peligrosa transmitida en ocasiones por los mariscos.	15-20 participantes de los tres Estados de México y del Distrito Federal.	Sherwood Hall Correo electrónico: shall@cfsan.fda.gov
Inocuidad de los alimentos	El 9 de diciembre de 2002, FDA/CFSAN habló de alimentación, inocuidad de los alimentos y seguridad alimentaria en la Universidad de Mahidol en Bangkok (Tailandia).	Dos conferencias de formación sobre "Investigación de enfermedades transmitidas por los alimentos" y "La nueva legislación estadounidense sobre bioterrorismo y su repercusión en el comercio internacional de alimentos".	55-60 participantes en cada seminario, principalmente de Tailandia, y algunos de otros países del Sudeste Asiático	George J. Jackson Correo electrónico: george.jackson@cfsan.fda.gov

III. Miembro: Estados Unidos				
Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros: período 2002/2003				
<i>Sector:</i>	<i>Descripción del programa:</i>	<i>Forma de asistencia:</i>	<i>Facilitada a:</i>	<i>Contactos:</i>
Inocuidad de los alimentos	El 10 de enero de 2003, FDA/CFSAN/Oficina de Inocuidad de los Aditivos Alimentarios (OFAS) presentó un taller sobre "Reglamentación sobre aditivos alimentarios en los Estados Unidos", organizado por el Ministerio de Sanidad de Costa Rica.	Talleres de formación sobre reglamentos y procedimientos de la FDA para garantizar la inocuidad de los aditivos alimentarios, para formar científicos del gobierno, académicos y representantes de la industria.	75 participantes de Costa Rica	David Carlson Correo electrónico: david.carlson@cfsan.fda.gov
Inocuidad de los alimentos	En febrero de 2003, FDA/CFSAN envió un representante en calidad de asesor técnico a la OMS/OPS para asistir a una reunión de la FAO-OMS/OPS sobre "Inocuidad de los productos alimenticios obtenidos por medios biotecnológicos" celebrada en Buenos Aires (Argentina).	Información técnica y científica actualizada sobre sistemas de inocuidad de los alimentos.	40 participantes de Argentina, Barbados, Bolivia, Brasil, Cuba, México y Venezuela, más difusión por Web a un número indeterminado de estudiantes adicionales	Linda Kahl Correo electrónico: lkahl@cfsan.fda.gov
Inocuidad de los alimentos	En marzo de 2003, la CLDP patrocinó la participación de cinco funcionarios de alimentación de la Organización Egipcia de Normalización y Control de la Calidad (EOS) en un viaje de consulta de dos semanas de duración por varios centros de inocuidad de los alimentos en los Estados Unidos, para aprender sobre nuevas tecnologías alternativas de procesamiento y conservación de alimentos e investigación aplicada a la inocuidad de los alimentos.	Las dos semanas de formación expusieron a los funcionarios de la EOS a innovaciones punteras en las tecnologías de procesamiento y conservación de los alimentos y los familiarizaron con los recientes avances en las investigaciones y aplicaciones de inocuidad de los alimentos.	Egipto	Geneva Pham Correo electrónico: gpham@doc.gov Teléfono: 202-482-9029
Inocuidad de los alimentos	En marzo de 2003, FDA/CFSAN celebró un seminario/conferencia para procesadores de mariscos y la FIQD (División de Inspección y Calidad del Pescado) del Gobierno de Tailandia.	Formación sobre la interpretación de las Directrices sobre peligros y controles del pescado y los productos de la pesca (tercera edición). La formación incluyó un examen de los cambios en las directrices y aclaraciones de las recomendaciones vigentes sobre inocuidad de la FDA.	Tailandia - 200 de la industria y 50 del Gobierno	Jane Cluster Correo electrónico: jcluster@cfsan.fda.gov

III. Miembro: Estados Unidos

Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros: período 2002/2003

<i>Sector:</i>	<i>Descripción del programa:</i>	<i>Forma de asistencia:</i>	<i>Facilitada a:</i>	<i>Contactos:</i>
Inocuidad de los alimentos	Del 17 al 21 de marzo de 2003, FDA/CFSAN y el JIFSAN celebraron un curso de formación de instructores sobre prácticas agropecuarias y de fabricación adecuadas en colaboración con la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación y la Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios del Gobierno Federal de México en Culiacán, Sinaloa.	Seminarios de formación en español e inglés, sobre las iniciativas y programas estadounidenses de inocuidad de los alimentos, leyes y reglamentos sobre alimentos, la anatomía de los brotes y epidemiología, detectabilidad e investigaciones en el medio agrario, calidad del agua, prácticas posteriores a la cosecha, educación sobre las buenas prácticas de salud e higiene y el modo de elaborar un curso de formación efectivo. Los estudios prácticos incluyeron la producción de fresas y mangos, la salud y la higiene de los trabajadores y las prácticas de producción de productos frescos.	50 participantes de México	Daniel Trachewsky Correo electrónico: Daniel.trachewsky@cfsan.fda.gov Andreas Keller Correo electrónico: andreas.keller@cfsan.fda.gov
Inocuidad de los alimentos	En abril de 2003, FDA/CFSAN celebró un seminario/conferencia para procesadores de mariscos y el INP (el organismo competente y de reglamentación para el procesamiento de mariscos) en el Ecuador.	Formación sobre la interpretación de las Directrices sobre peligros y controles del pescado y los productos de la pesca (tercera edición). La formación incluyó un examen de los cambios en las directrices y aclaraciones de las recomendaciones vigentes sobre inocuidad de la FDA.	Ecuador, 50 participantes de la industria del marisco y 6 del Gobierno	Jane Cluster Correo electrónico: jcluster@cfsan.fda.gov
Inocuidad de los alimentos	Del 12 al 24 de mayo de 2003, FDA/CFSAN planea una evaluación de los programas de saneamiento de los mariscos de México en Sonora y Baja California.	Se impartirá formación sobre evaluación de la zona de crecimiento, la supervisión y los elementos de saneamiento de las plantas en Estados que tengan previsto exportar mariscos a los Estados Unidos en el marco de un nuevo memorando de entendimiento.	10-12 funcionarios de México	Paul DiStefano Correo electrónico: pdistefa@cfsan.fda.gov
Inocuidad de los alimentos	En mayo de 2003, FDA/CFSAN/OS envió un experto sobre toxinas marinas para realizar una evaluación y ofrecer asistencia técnica a Ensenada, BC (México).	Evaluación de la capacidad de análisis por cromatografía líquida de alto rendimiento y formación y asistencia técnica en el programa de supervisión del fitoplancton.	10-12 funcionarios de México	Sherwood Hall Correo electrónico: shall@cfsan.fda.gov

III. Miembro: Estados Unidos				
Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros: período 2002/2003				
<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 2003, USDA/FSIS ofreció en la Universidad de Puerto Rico un curso de formación en español, con un conferenciante de FDA/CVM, titulado "Curso de formación sobre la inspección de los productos cárnicos y avícolas (incluido el sistema HACCP) destinado a funcionarios extranjeros".	Formación sobre inspección del sacrificio de ganado; formación sobre el sistema HACCP; leyes y reglamentos del USDA (FSIS, APHIS) y la FDA en materia de inocuidad de los alimentos; programas de cumplimiento y observancia para el saneamiento y los residuos en la carne, las aves de corral y la leche; SOP para la reducción de agentes patógenos y el saneamiento; evaluación del riesgo; certificación de las exportaciones; inspección de los procesadores y las instalaciones de venta al por menor, irradiación de alimentos y biotecnología.	América Latina y el Caribe	Margaret McDaniel Correo electrónico: Margaret.McDaniel@fas.usda.gov Ana Haydee Fernández Correo electrónico: afernandez@cvm.fda.gov
Inocuidad de los alimentos	Del 16 al 21 de junio de 2003, FDA/CFSAN/OPDFB y el JIFSAN celebraron en Lima (Perú) un curso de formación de instructores sobre prácticas agropecuarias y de fabricación adecuadas en la producción de productos primarios en los países andinos.	Formación sobre los programas estadounidenses de inocuidad de los alimentos, las leyes y reglamentos sobre alimentos, la anatomía de los brotes y epidemiología, detectabilidad e investigaciones en el medio agrario, calidad del agua, prácticas posteriores a la cosecha, educación sobre las buenas prácticas de salud e higiene y el modo de elaborar un curso de formación efectivo. Estudios prácticos sobre producción de fresas y mango, salud e higiene de los trabajadores y prácticas de producción de productos frescos en la realidad.	50 participantes de Bolivia, Colombia, Ecuador, Panamá, Perú y Venezuela	Michelle Smith Correo electrónico: michelle.smith@cfsan.fda.gov Teléfono: 301-436-2024
Inocuidad de los alimentos	El personal del Washington Seafood Laboratory ofreció asistencia técnica al Programa de Mariscos de México.	Se reconfiguraron los microscopios y otras actividades de asistencia técnica ayudaron a acelerar el restablecimiento del Memorando de Entendimiento sobre el marisco con los Estados Unidos.	México	Sherwood Hall Correo electrónico: shall@cfsan.fda.gov

III. Miembro: Estados Unidos

Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros: período 2002/2003

<i>Sector:</i>	<i>Descripción del programa:</i>	<i>Forma de asistencia:</i>	<i>Facilitada a:</i>	<i>Contactos:</i>
Inocuidad de los alimentos	Del 24 al 26 de julio de 2002, con el patrocinio de la OMS, la FAO, la FDA y el USDA, el JIFSAN acogió la "Primera Conferencia Internacional sobre Evaluación de Riesgos Microbiológicos de Enfermedades Transmitidas por los Alimentos" con el objetivo de establecer una red de profesionales clave de todo el mundo en evaluación de riesgos microbiológicos para la inocuidad de los alimentos, en College Park, MD.	Se proporcionó asistencia para el viaje de 13 participantes internacionales. La conferencia ofreció un foro para el intercambio de nuevos conceptos y adelantos en esta esfera y para la evaluación de la situación actual y las necesidades y la dirección futura en esta esfera.	13 becarios de viaje de Argentina, Brasil, Camerún, China, India, Malasia, México, Perú, Senegal, Tailandia, Uganda y otros 10 países.	Wes Long Correo electrónico: wlong@cfsan.fda.gov Teléfono: 301-436-1673
Inocuidad de los alimentos	En octubre de 2002, el JIFSAN unió sus fuerzas con la OMS y la FAO para formar la Red de Alimentos con Acrilamida, un sitio Web que comparte información y sirve como depósito transparente de datos público y para ayudar a comprender si las acrilamidas formadas durante el procesamiento de alimentos representan un riesgo para la salud pública.	Vehículo de intercambio de información por Internet, http://www.acrylamide-food.org/	Todos los países interesados	Cristina McLaughlin Correo electrónico: cmclaugh@cfsan.fda.gov Teléfono: 301-436-1978
Inocuidad de los alimentos	En julio y agosto de 2002, el Programa Cochran ofreció formación sobre inocuidad de los alimentos a siete funcionarios públicos de varios países.	El taller se centró en ideas generales relacionadas con la inocuidad de los alimentos.	Viet Nam, Etiopía, Letonia, Yemen, Omán y Tailandia	Phil.Harlan@fas.usda.gov
Inocuidad de los alimentos	En julio y agosto de 2002, el Programa Cochran financió un curso de formación sobre inocuidad de los alimentos.	Formación sobre virología vegetal e identificación de enfermedades para dos patólogos vegetales.	Túnez	Joyann.binsley@fas.usda.gov

III. Miembro: Estados Unidos				
Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros: período 2002/2003				
<i>Sector:</i>	<i>Descripción del programa:</i>	<i>Forma de asistencia:</i>	<i>Facilitada a:</i>	<i>Contactos:</i>
Sanidad vegetal	En junio de 2002, el FAS organizó un taller para los sectores privado y público sobre cuestiones de sanidad vegetal.	Participantes de 11 países miembros de la SADC tomaron parte en un taller para facilitar el cumplimiento de prescripciones en materia de sanidad animal y vegetal en la región de la SADC.	Países miembros de la SADC	Dan.sheesley@usda.gov
Inocuidad de los alimentos	En abril de 2002, el Programa Cochran del FAS ofreció formación sobre inocuidad de los alimentos para cinco funcionarios de la AQSIQ/CIQ.	La formación se relacionó directamente con la inspección de la carne y el sistema HACCP.	China	
Inocuidad de los alimentos	En mayo de 2002, el Programa Cochran del FAS financió cursos de formación para siete empleados del sector privado.	La formación se refirió a la comercialización de productos agropecuarios de valor elevado.	Viet Nam, Corea e Indonesia.	Fred.Johnston@fas.usda.gov
Inocuidad de los alimentos	En mayo de 2002, el Programa Cochran del FAS financió un curso de formación sobre inocuidad de los alimentos para dos participantes de Corea.	Un curso de formación sobre el cultivo y la comercialización de alimentos orgánicos y naturales.	Corea	Avis.watts-massenburg@fas.usda.gov
Inocuidad de los alimentos	En mayo de 2002, el Programa Cochran del FAS financió un curso sobre inocuidad de los alimentos para cinco participantes de Ucrania y Kazajstán.	Los participantes recibieron formación sobre técnicas de procesamiento de la carne.	Ucrania, Kazajstán	Joyann.binsley@fas.usda.gov
Inocuidad de los alimentos	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

III. Miembro: Estados Unidos

Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros: período 2002/2003

<i>Sector:</i>	<i>Descripción del programa:</i>	<i>Forma de asistencia:</i>	<i>Facilitada a:</i>	<i>Contactos:</i>
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
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, Hong Kong, Indonesia, Japón, Laos, Mongolia, Filipinas, Corea del Sur, Singapur, Tailandia y Viet Nam	Pat Clerkin Correo electrónico: Patrick Clerkin-usda.usda@fasau
Inocuidad de los alimentos	En mayo de 2002, USDA/FAS organizó 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 Teléfono: 202-720-0091 Correo electrónico: Jennifer.Argueta@fas.usda.gov
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, República de Corea	Dick Biava biava.richard@epa.gov 703-305-6405
Inocuidad de los alimentos	En 2001, la EPA participó en una serie de ocho seminarios celebrados en nueve ciudades, 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.	Seminarios.	Región de Asia y el Pacífico	Chuck Stafford stafford.charles@epa.gov 410-305-2914

III. Miembro: Estados Unidos				
Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros: período 2002/2003				
Sector:	Descripción del programa:	Forma de asistencia:	Facilitada a:	Contactos:
Sanidad vegetal	Desde 1995, la EPA ha participado en la elaboración y aplicación de Planes de Acción Regionales en América del Norte para reducir o eliminar los contaminantes orgánicos persistentes, preocupantes en la región (por ejemplo, DDT, clordano, lindano).	Talleres, asesoramiento técnico y colaboración en el desarrollo y la aplicación de planes de acción regionales.	México	Keith Chanon Chanon.keith@epa.gov 703.305.5306
Inocuidad de los alimentos y sanidad animal	A partir de 1998, la EPA ha colaborado con México y la Organización Panamericana de la Salud para apoyar la eliminación progresiva del DDT en América Central. La EPA también está colaborando con la Organización Mundial de la Salud en un esfuerzo por eliminar progresivamente el DDT en varios países africanos (desde 2000 hasta el presente).	Talleres en Guatemala, El Salvador, México y Panamá para intercambiar información y preparar una propuesta de proyecto a gran escala para el Fondo para el Medio Ambiente Mundial (FMAM). Ejecución del proyecto DDT del FMAM en África.	Belice, Guatemala, Honduras, El Salvador, Nicaragua, Costa Rica, Panamá, Etiopía, Eritrea, Sudáfrica, Swazilandia, Madagascar, Namibia	Keith Chanon chanon.keith@epa.gov 703-305-5306
Sanidad vegetal	La EPA está colaborando con México para integrarlo en el programa conjunto de examen de nuevos plaguicidas. México prevé seguir un enfoque por etapas de los exámenes conjuntos, asumiendo más responsabilidad con cada nuevo producto químico. En la actualidad se están considerando dos candidatos al examen conjunto.	Intercambio y colaboración técnicos.	México	Vera Soltero soltero.vera@epa.gov 703-308-9359

III. Miembro: Estados Unidos**Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros: período 2002/2003**

<i>Sector:</i>	<i>Descripción del programa:</i>	<i>Forma de asistencia:</i>	<i>Facilitada a:</i>	<i>Contactos:</i>
Sanidad vegetal	La EPA está en las fases iniciales de la consideración de posibles enfoques de los riesgos reducidos, para la gestión de dos cultivos o grupos de cultivos: tomates y legumbres. El objetivo de estos proyectos es: hacer frente a las discrepancias entre los límites máximos de residuos de distintos países, mejorar el acceso a plaguicidas de bajo riesgo a través de exámenes conjuntos y puesta en común del trabajo, examen de prácticas de manejo integrado de plagas o ausencia de ellas y examen de la investigación fitogenética realizada, prácticas mecánicas, cuestiones de rotación, etc.	Intercambio y colaboración técnicos.	México	Vera Soltero soltero.vera@epa.gov 703-308-9359
Sanidad vegetal	Asistencia al desarrollo y la evaluación de plaguicidas biológicos para el control de la langosta.	Información y asesoramiento experto.	Países del África Subsahariana	Driss Benmhend benmhend.driss@epa.gov 703-308-9525
Inocuidad de los alimentos	En 2002 y 2003, la EPA está colaborando con el Gobierno de Filipinas para ayudarle a elaborar inventarios de bifenilos policlorados y plaguicidas obsoletos. Esta labor apoya sus esfuerzos por desarrollar su plan nacional de aplicación del Convenio de Estocolmo sobre Contaminantes Orgánicos Persistentes. La labor sobre los plaguicidas se está llevando a cabo en colaboración con la FAO.	Formación/talleres.	Filipinas	Janice Jensen jensen.janice@epa.gov 703-305-7706

III. Miembro: Estados Unidos				
Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros: período 2002/2003				
<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 un breve viaje, visitantes se reúnen con funcionarios de la EPA para hablar de las políticas de reglamentación de los Estados Unidos, en especial las prescripciones en materia de inocuidad de los alimentos y registro, la biotecnología y las buenas prácticas de laboratorio.	Reuniones informativas e intercambio de información.	Más de 160 visitantes de 32 países en 2002	Dick Biava biava.richard@epa.gov 703-305-6405 Francisca Liem (GLP) liem.francisca@epa.gov 202-564-2365
Sanidad vegetal	Científicos de la EPA han actuado como expertos técnicos en el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente y en otras organizaciones, para aumentar el conocimiento de los contaminantes orgánicos persistentes y ayudar a los países y regiones en desarrollo en las actividades de aplicación con respecto a los contaminantes orgánicos persistentes, con inclusión de talleres en Rusia, Tailandia, Malí, Colombia, Zambia, Argentina, Emiratos Árabes Unidos, Panamá, Trinidad, Chile, Trinidad y Tabago, México (En curso, 1997-2003).	Talleres regionales, financiación a la OMS para la aplicación de medidas sobre contaminantes orgánicos persistentes y a la FAO para promover actividades destinadas a prevenir la acumulación de existencias de plaguicidas en los países en desarrollo y alentar el uso de alternativas más seguras a los plaguicidas con contaminantes orgánicos persistentes.	Antiguos miembros de la Unión Soviética, las regiones de Europa Oriental, Asia, África Subsahariana Occidental, América Latina, América Central, el Caribe y Oriente Próximo	Janice Jensen jensen.janice@epa.gov 703-305-7706 Keith Chanon chanon.keith@epa.gov 703-305-5306

III. Miembro: Estados Unidos**Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros: período 2002/2003**

Sector:	Descripción del programa:	Forma de asistencia:	Facilitada a:	Contactos:
Inocuidad de los alimentos	En marzo de 2003, el FAS proporcionó financiación para formación sobre reducción de agentes patógenos y el sistema HACCP para aproximadamente 40 funcionarios y personal de los establecimientos de exportación chilenos, sobre principios del sistema HACCP y muestreo microbiológico, el programa escrito de procedimientos normalizados de trabajo en materia de higiene (SSOP), planes escritos del sistema HACCP y planes de muestreo de <i>E. coli</i> y <i>Salmonella</i> .	La formación abarcó el desarrollo y la ejecución de planes del sistema HACCP, la preparación de recomendaciones escritas para identificar deficiencias y medidas correctivas para garantizar la observancia de la Norma Final de reducción de agentes patógenos y el sistema HACCP, y la relación y el papel del personal de las fábricas y el personal de inspección del gobierno en un sistema de inspección basado en el sistema HACCP.	Chile	Gary.Stefan@fsis.usda.gov
Inocuidad de los alimentos	En marzo de 2003, el FSIS ofreció formación para mejorar las capacidades técnicas de aproximadamente 20 técnicos de laboratorio del Gobierno y de laboratorios privados chilenos en métodos y procedimientos de pruebas del FSIS para <i>Salmonella</i> , <i>Escherichia coli</i> genérico y <i>Listeria monocytogenes</i> .	Formación.	Chile	Gary.Stefan@fsis.usda.gov