

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO

G/SPS/GEN/181/Add.5
15 de junio de 2005

(05-2508)

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

La siguiente comunicación, de fecha 9 de junio de 2005, se distribuye a petición de la delegación de los Estados Unidos.

1. En respuesta a la solicitud formulada por la Secretaría en el documento G/SPS/W/101, los Estados Unidos presentan la siguiente recopilación sobre la asistencia técnica facilitada a los países en desarrollo y a los Estados de reciente independencia desde junio de 2004 hasta mayo de 2005, de conformidad con el artículo 9 del Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias. Durante ese período, los Estados Unidos patrocinaron 157 proyectos de asistencia técnica en 72 países en desarrollo y Estados de reciente independencia en el campo de la inocuidad de los alimentos, la sanidad animal y la preservación de los vegetales. Los Estados Unidos siguen esforzándose en adaptar la asistencia técnica a las peticiones de los países en desarrollo mediante el cuestionario del Comité MSF de la OMC.

2. Los Estados Unidos llaman también la atención sobre los documentos G/SPS/GEN/181, G/SPS/GEN/181/Add.1, G/SPS/GEN/181/Add.2, G/SPS/GEN/181/Add.3 y G/SPS/GEN/181/Add.4, donde se señalan los informes anuales anteriores sobre la asistencia técnica relacionada con las medidas sanitarias y fitosanitarias prestada por diversos organismos de los Estados Unidos. Los Estados Unidos observan que en este informe se han incluido las actividades de 2003/2004 que no figuraban en el informe del último año (G/SPS/GEN/181/Add.4.). A continuación figura una descripción de distintos proyectos individuales seguida de un cuadro en el que se enumeran las demás actividades de asistencia técnica.

COMPROMISO DE LOS ESTADOS UNIDOS EN FAVOR DE LA PRESTACIÓN DE ASISTENCIA TÉCNICA SANITARIA Y FITOSANITARIA

1. Cooperación científica e investigación sanitaria y fitosanitaria

3. Desde 1987, los Estados Unidos han respaldado la colaboración entre científicos estadounidenses y chinos para promover la inocuidad de los alimentos, la sanidad animal y vegetal y el comercio. En proyectos conjuntos se hace un uso práctico de la ciencia para ayudar a solucionar los problemas agropecuarios mutuos y mejorar la capacidad técnica y científica de los científicos chinos.

4. En 2003 y 2004, la mitad por lo menos de los proyectos de investigación en colaboración a largo plazo con China promovieron la investigación y el fomento de nuevas tecnologías para reducir los obstáculos al comercio. Se seleccionaron proyectos para ayudar a determinar, combatir y prevenir la propagación de enfermedades y plagas de los cultivos y del ganado, como por ejemplo la influenza aviar.

5. A continuación se citan algunos ejemplos de actividades de investigación en colaboración a largo plazo con China.

A. INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA PARA PROMOVER LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS DESDE LA EXPLOTACIÓN HASTA LA MESA

6. La Universidad de Maine, la Universidad del Estado de Florida, la Universidad Jiatong de Shanghai y la Universidad Dayeh del Taipei Chino están colaborando en un proyecto de tres años para elaborar nuevos métodos de detección rápida y exacta y lucha contra tres patógenos importantes transmitidos por los alimentos: *E. coli*, *Salmonella* y *Listeria*.

B. REDUCCIÓN DE CAMPYLOBACTER EN LOS PRODUCTOS CÁRNICOS DE VENTA AL POR MENOR

7. La Universidad de Maryland y el Instituto de Inspección e Inocuidad de los Alimentos del Ministerio de Salud de China están examinando y caracterizando la resistencia antimicrobiana de *Campylobacter* -causa habitual de enfermedades bacterianas transmitidas por los alimentos en todo el mundo- aislado de productos de venta al por menor en China. Dado que los agricultores, los piscicultores y los ganaderos han aumentado el uso de productos antimicrobianos, las bacterias como *Campylobacter* han adquirido resistencia. Este proyecto conjunto ayudará a determinar la posible función de los antimicrobianos utilizados en entornos de producción animal en la aparición y propagación de bacterias resistentes tanto en la medicina veterinaria como en la humana.

C. DETECCIÓN RÁPIDA DE PATÓGENOS TRANSMITIDOS POR LOS ALIMENTOS UTILIZANDO TECNOLOGÍA DE BIOSENSORES

8. La Universidad de Arkansas está colaborando con la Universidad de Zhejiang de China para detectar patógenos importantes transmitidos por los alimentos como *Listeria*, *E. coli* y *Salmonella*, con el fin de satisfacer las necesidades de la industria alimentaria, los organismos de inspección y los consumidores de todo el mundo. En este proyecto se perfeccionará un sistema innovador de biosensores microfluídicos para la detección rápida, específica y sensible de patógenos bacterianos transmitidos por los alimentos.

D. FUNCIÓN DE LA CERTIFICACIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS POR TERCEROS

9. Un grupo de investigadores de la Universidad del Estado de Michigan y de la Academia China de Ciencias Agrarias, en colaboración con el Ministerio de Agricultura de China, inició un proyecto conjunto para caracterizar la función de la certificación de la inocuidad de los alimentos por terceros a fin de facilitar y potenciar la participación de China en los mercados mundiales de productos agropecuarios y alimenticios.

E. LUCHA BIOLÓGICA CONTRA LAS PLAGAS DE CUARENTENA DE LA MOSCA DE LA FRUTA

10. Un grupo de investigadores del Servicio de Investigaciones Agrícolas del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, de la Universidad de Hawaii y del sector privado de Hawaii renovaron sus conexiones y establecieron otras nuevas en China para investigar en colaboración las importantes plagas de cuarentena de la mosca de la fruta que son autóctonas de Asia y el Pacífico.

2. Programa de Becas Borlaug: Compromiso de los Estados Unidos para el fortalecimiento de las prácticas agropecuarias y sanitarias y fitosanitarias mediante la transferencia de nuevas tecnologías científicas y agropecuarias

11. El Programa de Becas Borlaug agrupa varios programas internacionales de capacitación científica y tecnológica en el sector agropecuario del Gobierno de los Estados Unidos. El programa está patrocinado por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, el Departamento de Estado y la Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional y ofrece oportunidades de capacitación y de investigación en colaboración mediante el intercambio de científicos que están en sus comienzos, profesores y encargados de la formulación de políticas de países en desarrollo y de ingresos medianos.

12. El programa abarca una amplia variedad de tecnologías agropecuarias relativas a la producción, la elaboración, la inocuidad de los alimentos y el comercio. Además, la capacitación aborda los obstáculos para la adopción de tecnologías en las esferas de las políticas, la reglamentación, el capital humano y la infraestructura científica. La capacitación se puede impartir en cualquier sector relacionado con la agricultura: agronomía, fitopatología, entomología, ciencias veterinarias, microbiología, biotecnología, inocuidad de los alimentos y sanidad vegetal y animal. Se concede especial importancia a la integración de la instrucción técnica y la experiencia práctica sobre el terreno.

13. Aunque el programa está abierto a participantes de países en desarrollo o de ingresos medianos de todo el mundo, concede prioridad a los becarios de África, América Latina y el Caribe y Asia. Los países participantes en 2005 son Bolivia, Bulgaria, el Ecuador, Filipinas, Ghana, Guyana, el Perú, Rumania, Serbia y Montenegro y Viet Nam.

II. Miembro: Estados Unidos				
Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros y países en proceso de adhesión: período 2004/2005				
<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 13 al 14 de junio de 2005, un orador de la FDA-CVM sobre la opinión del Codex acerca de los residuos de medicamentos veterinarios, en Sao Paulo, Brasil.	Conferencia y preguntas y respuestas.	Ocho países de América Central/ del Sur: Unos 100 científicos especializados en inocuidad de los alimentos	Richard Ellis Richard.ellis@cfsan.fda.gov Tel.: 301-827-1416
Inocuidad de los alimentos	A finales de mayo de 2005, taller regional de África sobre inocuidad y evaluación del riesgo de los alimentos derivados de plantas modificadas genéticamente, en Sudáfrica, por el Programa del ILSI para los sistemas de bioseguridad.	Conferencias sobre biotecnología agropecuaria, evaluación del riesgo, examen práctico de estudios monográficos, bioseguridad en el marco de una estrategia de desarrollo sostenible y cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos.	Sudáfrica, Kenya, Uganda: científicos y autoridades de reglamentación sobre inocuidad de los alimentos de la región	James Maryanski James.maryanski@fda.hhs.gov Tel.: 301-436-1715
Inocuidad de los alimentos	Del 9 al 13 de mayo de 2005, programa de formación de instructores sobre buenas prácticas agrícolas (BPA), por el JIFSAN de la Universidad de Maryland en asociación con el CFSAN de la FDA, en el Brasil.	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.	Brasil, 50 participantes	Joyce Saltsman Joyce.saltsman@fda.hhs.gov Tel.: 301-436-1641
Sanidad vegetal	En abril de 2005, el USDA/FAS y la Asociación Estadounidense de Comercio de Semillas organizaron un taller de formación sobre cuarentena fitosanitaria.	Se instruyó a los participantes sobre los manuales preparados para agilizar los procedimientos de importación y exportación de semillas y sobre las directrices para eliminar los reglamentos de cuarentena que actualmente impiden el comercio de semillas. Se explicaron a los participantes las directrices para los programas de acreditación fitosanitaria que permiten al sector privado realizar sus propias inspecciones fitosanitarias sobre el terreno y sus análisis sanitarios de las semillas.	Filipinas, India, Indonesia, Tailandia y Viet Nam	Micah Rosenblum Micah.rosenblum@fas.usda.gov Tel.: 202-720-5876

II. Miembro: Estados Unidos

Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros y países en proceso de adhesión: período 2004/2005

<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/mayo de 2005, el USDA/FAS y la Oficina de los Estados Unidos del Codex celebraron un taller de formación sobre inocuidad de los alimentos.	La sesión de formación sobre el Acuerdo MSF se concentró en el tema "para una inocuidad de los alimentos efectiva se requiere una colaboración eficaz, con todas las autoridades de reglamentación, los consumidores y la industria". La delegación también recibió formación, con inclusión de estudios monográficos MSF, sobre el funcionamiento del Codex, la OIE, y la CIPF.	China	Roseanne Freese Roseanne.Freese@fas.usda.gov Tel.: 202-690-1642
Inocuidad de los alimentos	En marzo de 2005, la EPA organizó un taller de formación sobre buenas prácticas de laboratorio (BPL).	La formación sirvió de ayuda a China para elaborar su programa de vigilancia de la observancia de las BPL de la OCDE.	China	Jane Doherty Jane.doherty@epa.gov Tel.: 202-564-0530
Inocuidad de los alimentos	En marzo de 2005, el USDA/FAS y el Departamento de Estado de los Estados Unidos coordinaron un programa de formación en HACCP como complemento del trabajo de diciembre de 2004. Bulgaria está tratando de incorporarse a la UE y debe aplicar prácticas inocuas de elaboración de los alimentos como una de las medidas para la adhesión.	Un especialista en HACCP realizó inspecciones para evaluar los programas de varias instalaciones, resumió sus observaciones e instruyó al personal de las instalaciones y los funcionarios veterinarios regionales en las prescripciones HACCP aplicables a la carne.	Bulgaria	Sean Carmody Sean.carmody@fas.usda.gov Tel.: 202-690-2937
Sanidad vegetal	En marzo de 2005, el USDA/FAS financió un simposio técnico sobre la enfermedad de la escoba de bruja en Oriente Medio.	El simposio técnico se concentró en la detención de la propagación de la enfermedad en la región del Golfo y en Asia meridional. Dos expertos en fitopatología tropical examinaron las investigaciones presentes sobre esta enfermedad y la manera de realizar visitas sobre el terreno para conocer mejor su carácter y su alcance.	Omán, Dubai, Emiratos Árabes Unidos	Roxana Henderson Roxana.henderson@fas.usda.gov Tel.: 202-690-1210

II. Miembro: Estados Unidos				
Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros y países en proceso de adhesión: período 2004/2005				
<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 febrero de 2005, el USDA/FAS financió un foro de los sectores público y privado sobre cuestiones sanitarias y fitosanitarias y comerciales.	Se organizó un seminario-taller para instruir a los miembros de la CEMAC sobre el Acuerdo MSF, los principios científicos sólidos y la cooperación de los sectores público y privado de los Estados Unidos. Al concluirse el taller, los delegados de la CEMAC formularon y presentaron a la secretaría de ésta varias recomendaciones sobre la actuación regional conjunta y otras ideas para mejorar las MSF y el comercio agropecuario en la región de la CEMAC.	Miembros de la CEMAC: Camerún, Chad, Gabón, Guinea Ecuatorial, República Centroafricana y República del Congo	Roxana Henderson Roxana.henderson@fas.usda.gov Tel.: 202-690-1210
Inocuidad de los alimentos	En febrero/marzo de 2005, el USDA/APHIS, el USDA/FAS y la USAID impartieron formación en colaboración sobre evaluaciones del riesgo de plagas. Forma parte de una labor en colaboración de varios organismos para ayudar al África subsahariana en las cuestiones sanitarias y fitosanitarias a fin de contribuir a facilitar un aumento del comercio de productos agropecuarios.	El APHIS impartió formación técnica sobre las evaluaciones del riesgo de plagas preparadas por Kenya y Uganda. También se celebró un debate técnico con asesores sobre el riesgo de plagas para el África oriental acerca de las evaluaciones regionales del riesgo de plagas.	Kenya y Uganda	Jacquelyn King Jacquelyn.king@fas.usda.gov Tel.: 202-690-1951
Sanidad vegetal	En marzo de 2005, las Becas Borlaug financiaron un programa de formación sobre fitopatología.	Asistieron tres becarios Borlaug a un curso de formación de cinco semanas en la Universidad de Purdue, donde se concentraron en la fitopatología y la protección de las plantas, de manera que puedan abordar mejor las cuestiones sanitarias y fitosanitarias que puedan dificultar el comercio agropecuario entre los Estados Unidos y Marruecos.	Marruecos	Brian Guse Brian.guse@fas.usda.gov Tel 202-690-2870
Inocuidad de los alimentos	Del 19 al 26 de marzo de 2005, programa de formación de instructores sobre BPA, por el JIFSAN de la Universidad de Maryland en asociación con el CFSAN de la FDA, en Bangkok, Tailandia.	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.	Tailandia: 50 participantes de la universidad y el Gobierno	Michelle A. Smith Michelle.smith@FDA.hhs.gov Tel.: 301-436-2024

II. Miembro: Estados Unidos

Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros y países en proceso de adhesión: período 2004/2005

<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 4 al 13 de marzo de 2005, orador del CFSAN de la FDA en el programa especial de información internacional sobre biotecnología en Manila, Filipinas, con el respaldo del Departamento de Estado de los Estados Unidos.	Conferencia y consultas sobre el marco normativo de los Estados Unidos para los alimentos producidos por medios biotecnológicos.	Filipinas	James Maryanski James.maryanski@fda.hhs.gov Tel.: 301-436-1715
Inocuidad de los alimentos	El 9 de febrero de 2005, conferencia del CFSAN de la FDA coincidiendo con las negociaciones MSF del Tratado de Libre Comercio Andino.	Conferencia sobre la perspectiva general de los reglamentos y procedimientos de la FDA para la importación de alimentos.	Colombia, Perú, Ecuador: 100 participantes de la industria	Debbie Subera-Wiggin Debbie.subera-wiggin@fda.hhs.gov Tel.: 301-436-1726
Inocuidad de los alimentos	En febrero de 2005, el USDA/FAS, en cooperación con la USAID/Ribera Occidental y Gaza, celebró dos seminarios de formación sobre inocuidad de los alimentos en Ramallah y en la ciudad de Gaza.	Recibieron formación sobre HACCP y buenas prácticas de fabricación (BPF) 100 participantes del Gobierno, el sector privado, las universidades y miembros de cooperativas y asociaciones agrarias.	Ribera Occidental y Gaza	Megan Schildgen Megan.schildgen@fas.usda.gov Tel.: 202-690-3985
Inocuidad de los alimentos y biotecnología agrícola	En enero de 2005, el Gobierno de los Estados Unidos organizó un taller sobre alimentos obtenidos por medios biotecnológicos.	El taller se concentró en las siguientes cuestiones: legislación nacional e internacional relativa a los productos alimenticios obtenidos por medios biotecnológicos: comercio, producción y consumo, prescripciones de etiquetado en virtud del Acuerdo MSF y métodos de análisis.	Arabia Saudita	Andrew Rude Andrew.rude@usda.gov Tel.: 202-418-3482
Inocuidad de los alimentos	En enero de 2005, el Departamento de Estado de los Estados Unidos financió un taller de formación sobre buenas prácticas agrícolas para las frutas y hortalizas.	Se impartió formación sobre prácticas de inocuidad de los alimentos a 100 directores e ingenieros de instalaciones de frutas y hortalizas.	Bulgaria	Sean Carmody Sean.carmody@fas.usda.gov Tel.: 202-690-2937

II. Miembro: Estados Unidos				
Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros y países en proceso de adhesión: período 2004/2005				
<i>Sector</i>	<i>Descripción del programa:</i>	<i>Forma de asistencia:</i>	<i>Facilitada a:</i>	<i>Contactos:</i>
Sanidad vegetal	En enero de 2005, el USDA/ARS impartió formación a fitopatólogos y funcionarios de salud pública de Marruecos sobre plantas de herboristería y medicinales.	Los instructores del USDA/ARS impartieron un taller de capacitación sobre diversidad biológica y plantas medicinales, de herboristería y aromáticas. Esta formación forma parte de una actividad regional para conservar la biodiversidad de las plantas de herboristería y medicinales en África del Norte.	Marruecos	David Kincaid David.kincaid@fas.usda.gov Tel.: 202-720-3160
Inocuidad de los alimentos	Del 1º al 8 de enero de 2005, CFSAN de la FDA, escuela para reforzar el control de los procedimientos, Universidad de las Indias Occidentales.	Familiarizar a los envasadores con las buenas prácticas de fabricación necesarias para exportar alimentos poco ácidos envasados y alimentos acidificados a los Estados Unidos.	Jamaica	Dennis Dignan Dennis.dignan@fda.hhs.gov Tel.: 301-436- 2051
Inocuidad de los alimentos	Del 31 de enero al 4 de febrero de 2005, un consultor del CFSAN de la FDA participó en un taller Estados Unidos-India sobre cuestiones relativas a la reglamentación de la biotecnología, celebrado en la India con el respaldo del USDA.	Conferencia y debates sobre cuestiones reglamentarias entre los Estados Unidos y la India en relación con la divulgación de la biotecnología.	India	Jason Dietz Jason.dietz@fda.hhs.gov Tel.: 301-436-1248
Inocuidad de los alimentos	Del 24 al 28 de enero de 2005, visita de un científico para estudiar la tecnología de la reacción en cadena de la polimerasa en el laboratorio de Dauphin Island del CFSAN de la FDA.	Formación práctica en un laboratorio de alimentos de origen marino y en aulas.	Tanzanía	Angelo DePaola Angelo.depaola@fda.hhs.gov Tel.: 251-694-4480 x230
Inocuidad de los alimentos	Del 19 al 30 de enero de 2005, la FDA-ORA organizó un cursillo de evaluación sensorial de los camarones congelados en el Centro Nacional de Ingeniería Genética y Biotecnología de Pathumthani, Tailandia.	Conferencias y demostraciones prácticas sobre la evaluación organoléptica, las normas de calidad y el rechazo debido a la descomposición. Las conferencias estaban destinadas al personal encargado de la elaboración, inspección, exportación, compra, análisis y garantía de la calidad de los camarones.	Tailandia	James Barnett James.barnett@fda.hhs.gov Tel.: 425-483-4981

II. Miembro: Estados Unidos**Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros y países en proceso de adhesión: período 2004/2005**

<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 6 al 18 de diciembre de 2004, formación sobre análisis sensorial de alimentos de origen marino impartida por consultores de la FDA-ORA en el Ecuador.	Preparación de muestras de alimentos de origen marino y consulta sobre un programa de formación para analistas sensoriales de todo el país.	Ecuador	James Barnett James.barnett@fda.hhs.gov Tel.: 425-483-4981
Reglamentos MSF	En 2004, el USDA/APHIS celebró un taller en el marco de la Iniciativa Norteamericana sobre Biotecnología.	El taller se concentró en la manera de mejorar la comunicación y la coordinación de la reglamentación entre los funcionarios que se ocupan de biotecnología.	México y países de América Central	Subhash Gupta Subhash.c.gupta@usda.gov Tel.: 301-734-8761
Inocuidad de los alimentos	En 2004, el USDA/APHIS prestó asistencia a la NAPPO en la elaboración de normas para la importación de plantas transgénicas.	Como parte de la NAPPO, el USDA/APHIS organizó una consulta técnica sobre tres normas internacionales de evaluación del riesgo en relación con las plantas obtenidas mediante ingeniería genética para su utilización por la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria.	México	Subhash Gupta Subhas.c.gupta@usda.gov Tel.: 301-734-8761
Inocuidad de los alimentos	En diciembre de 2004, un especialista en HACCP para la carne de los Estados Unidos impartió un taller de formación sobre la inocuidad de la carne.	Un consultor en HACCP impartió formación práctica a funcionarios veterinarios y encargados de la inocuidad de los alimentos. La formación fue de carácter práctico, destinada al personal de los mataderos y los funcionarios veterinarios regionales, sobre los requisitos HACCP para la carne.	Bulgaria	Sean Carmody Sean.carmody@fas.usda.gov Tel.: 202-690-2937
Inocuidad de los alimentos	En diciembre de 2004, el USDA/FAS organizó un taller sobre inocuidad de los alimentos y biotecnología agrícola.	El taller se concentró en las políticas reglamentarias con una base científica para la biotecnología. Los participantes también recibieron formación sobre la inocuidad de los alimentos y las normas internacionales.	Egipto y 14 países de África del Norte y Oriente Medio	Andrew Rude Andrew.rude@usda.gov Tel.: 202-418-3482

II. Miembro: Estados Unidos				
Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros y países en proceso de adhesión: período 2004/2005				
<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 diciembre de 2004, el USDA/FAS financió un programa de formación sobre la evaluación de los alimentos. Un antiguo funcionario de la FDA y la FAO encargado de la inocuidad de los alimentos prestó asistencia al Organismo de Sanidad Animal y Alimentaria de Rumania, de reciente creación, en la elaboración de normas sobre inocuidad de los alimentos y a un programa de formación de personal.	La formación abarcó la evaluación de varios laboratorios de análisis y reuniones técnicas con el sector privado.	Rumania	Brian Guse Brian.guse@fas.usda.gov Tel.: 202-690-2870
Inocuidad de los alimentos	En diciembre de 2004, el USDA/FAS celebró un taller sobre metodologías de los análisis biotecnológicos y evaluación del riesgo.	Se impartió formación a los encargados de la reglamentación de la AQSIQ sobre metodologías biotecnológicas y evaluación del riesgo.	China	Andrew Rude Andrew.rude@usda.gov Tel.: 202-418-3482
Inocuidad de los alimentos	En diciembre de 2004, el Programa Cochran financió un curso de formación sobre la elaboración de pavos en la Universidad de Missouri. Los empresarios visitaron a elaboradores y exportadores de pavos de Virginia, Minnesota y Missouri.	Seis empresarios dedicados a la elaboración de pavos asistieron a un curso intensivo sobre HACCP. También estudiaron técnicas de gestión y de inocuidad de los alimentos.	Bulgaria	Phil Harlan Phil.harlan@fas.usda.gov Tel.: 202-690-1243
Inocuidad de los alimentos	En noviembre/diciembre de 2004, el Programa Cochran financió un taller de formación sobre la elaboración de frutas y hortalizas para Estados de Asia central.	Los becarios estudiaron la elaboración de frutas y hortalizas en la Universidad Lincoln, en Missouri. La formación abarcó las técnicas, el equipo, los procedimientos de análisis, las etiquetas y la reglamentación para la elaboración y el envasado.	Uzbekistán, Turkmenistán, Kazajstán y Armenia	Gretchen Hopley Gretchen.hopley@fas.usda.gov Tel.: 202-690-1240

II. Miembro: Estados Unidos

Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros y países en proceso de adhesión: período 2004/2005

<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/diciembre de 2004, el Programa Cochran financió un taller de formación sobre armonización de alimentos elaborados.	Ocho funcionarios gubernamentales y comerciales recibieron formación sobre los procedimientos de importación, las normas para los productos, las prescripciones de análisis y los procedimientos de muestreo de los Estados Unidos.	Brasil	Yvette Wedderburn Bomersheim Yvette.wedderburn@fas.usda.gov Tel.: 202-690-0036
Inocuidad de los alimentos	En noviembre/diciembre de 2004, el Programa Cochran financió un taller de formación sobre la cadena de frío.	Seis becarios de los sectores privados de México y la República Dominicana recibieron formación en la Universidad Purdue sobre la gestión de los alimentos refrigerados y congelados. Los temas del curso fueron, entre otros, la elaboración en la cadena de frío, las características de las cámaras frigoríficas y los métodos para prolongar la vida útil.	México y República Dominicana	Yvette Wedderburn Bomersheim Yvette.wedderburn@fas.usda.gov Tel.: 202-690-0036
Inocuidad de los alimentos	En noviembre de 2004, la EPA organizó un taller sobre salud pública e inocuidad de los alimentos.	Programa de formación de instructores sobre el reconocimiento y el tratamiento de la intoxicación por plaguicidas.	México	Jane Doherty Jane.doherty@epa.gov Tel.: 202-564-0530
Inocuidad de los alimentos	En noviembre de 2004, el Grupo de Biotecnología del USDA/FAS organizó un taller sobre biotecnología.	Taller para los legisladores, educadores y medios de comunicación del Paraguay sobre los riesgos y beneficios de la biotecnología agrícola desde una perspectiva científica y las cuestiones de observancia relativas a la aplicación del Protocolo de Cartagena sobre Seguridad de la Biotecnología.	Paraguay	Andrew Rude Andrew.rude@usda.gov Tel.: 202-418-3482
Inocuidad de los alimentos	Del 27 de noviembre al 3 de diciembre de 2004, un consultor de la FDA-CVM en un taller de la OCDE sobre la armonización de las normas de supervisión en la biotecnología.	Consulta sobre la reglamentación de la biotecnología.	Rusia	Larisa Rudenko Larisa.rudenko@fda.hhs.gov Tel.: 301-827-0214
Inocuidad de los alimentos	Del 17 al 23 de noviembre de 2004, un consultor del CFSAN de la FDA en la misión de examen del proyecto Banco Mundial-India de creación de capacidad en materia de alimentos y medicamentos.	Conferencia y comunicación pública sobre cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos y consulta sobre este tema, los residuos de antibióticos, el marco reglamentario, la cooperación interinstitucional, el HACCP y el etiquetado.	India	Robin Woo Robin.woo@cfsan.fda.gov Tel.: 301-436-2776

II. Miembro: Estados Unidos				
Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros y países en proceso de adhesión: período 2004/2005				
<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 7 al 27 de noviembre de 2004, inspección y formación a cargo del CFSAN de la FDA sobre los alimentos poco ácidos envasados.	En la inspección de la FDA se evaluaron las necesidades de formación de la industria de los alimentos poco ácidos envasados y los inspectores gubernamentales extranjeros; el programa didáctico comprende seminarios, grupos de trabajo y visitas.	Brasil	Douglas Nelson Douglas.nelson@fda.hhs.gov Tel.: 920-433-3924
Inocuidad de los alimentos	Del 5 al 13 de noviembre de 2004, programa de formación de instructores sobre BPA, organizado por el JIFSAN de la Universidad de Maryland en asociación con el CFSAN de la FDA y el Colegio Nacional de Agricultura de Corea, en el Ministerio de Agricultura Coreano, cerca de Seúl, Corea.	Formación (traducida al coreano) 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.	Corea: 50 participantes de universidades y del Gobierno	Michelle Smith Michelle.smith@fda.hhs.gov Tel.: 301-436-2024
Inocuidad de los alimentos	En octubre/noviembre de 2004, el Programa Cochran financió un taller de formación sobre vigilancia y control de plaguicidas.	Cinco especialistas en el análisis de alimentos recibieron formación sobre la vigilancia de los plaguicidas en las frutas y hortalizas frescas en el Centro de Química Analítica del Departamento de Alimentación y Agricultura de California. Los objetivos eran mejorar la inocuidad de los alimentos y facilitar el comercio mediante la mejora de los análisis de los productos alimenticios importados y exportados.	Malasia, Botswana y Côte d'Ivoire	Don Evans Don.evans@fas.usda.gov Tel.: 202-720-2151
Inocuidad de los alimentos	Del 23 de octubre al 3 de noviembre de 2004, un orador del CFSAN de la FDA en una reunión sobre reglamentación internacional del envasado de alimentos y medicamentos, patrocinada por la Asociación de Material Higiénico y Tecnología de China.	Conferencia y consulta sobre la química de los alimentos.	China	Francis Lin Francis.lin@fda.hhs.gov Tel.: 301-436-1215

II. Miembro: Estados Unidos

Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros y países en proceso de adhesión: período 2004/2005

<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 24 de octubre de 2004, oradores de la FDA-ORA en talleres de evaluación sensorial del atún y los camarones en conserva, en Tailandia.	Conferencias y consulta sobre las propiedades organolépticas.	Tailandia	James Barnett James.barnett@fda.hhs.gov Tel.: 425-483-4981
Inocuidad de los alimentos	Del 11 al 17 de octubre de 2004, un orador del CFSAN de la FDA en un taller internacional sobre micotoxinas y micotoxicosis en la Universidad de Venezuela.	Conferencia y consulta sobre micotoxinas contaminantes en los cereales.	Venezuela	Socrates Trujillo Socrates.Trujillo@cfsan.fda.gov Tel.: 301-436-2037
Inocuidad de los alimentos	El 15 de octubre de 2004, conferencia de la FDA-CVM sobre el uso prudente de medicamentos veterinarios e inocuidad de los alimentos, en Kyungju, Corea.	Conferencia y consulta para la Sociedad Coreana de Ciencias Veterinarias.	Corea	Richard Ellis Richard.ellis@cfsan.fda.gov Tel.: 301-827-1416
Inocuidad de los alimentos	Del 10 al 14 de octubre de 2004, un orador de la FDA-CVM en el control y utilización de los medicamentos veterinarios y la gestión de los residuos de los alimentos de origen animal, en Anyang, Corea.	Diez conferencias y consultas para el Servicio Nacional de Investigación y Cuarentena Veterinarias de Corea.	Corea	Richard Ellis Richard.ellis@cfsan.fda.gov Tel.: 301-827-1416
Inocuidad de los alimentos	Del 9 al 14 de octubre de 2004, un orador de la FDA-CVM en el segundo simposio de China sobre el control de la inocuidad de los alimentos desde la explotación hasta la mesa.	Conferencia y consulta sobre cuestiones microbiológicas en la inocuidad de los alimentos.	China	Steve Yan Steve.yan@fda.hhs.gov Tel.: 301-827-6463
Inocuidad de los alimentos	Del 5 al 23 de octubre de 2004, oradores del CFSAN de la FDA en el Instituto Chino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos y en la 37ª reunión anual de la Unión Internacional de las Sociedades de Microbiología-ICMSF en Shanghai, Beijing y Hangzhou, China.	Puesta en marcha de un cursillo sobre métodos microbiológicos rápidos por la Universidad de Kansas y conferencia sobre el sistema del Codex Alimentarius y las actividades del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.	China	Robert Buchanan Robert.buchanan@fda.hhs.gov Tel.: 301-436-2369

II. Miembro: Estados Unidos				
Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros y países en proceso de adhesión: período 2004/2005				
<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 3 al 9 de octubre de 2004, un consultor del CFSAN de la FDA a la India.	Divulgar biotecnología sobre cuestiones relativas a la reglamentación de los Estados Unidos-India.	India	Jason Dietz Jason.dietz@fda.hhs.gov Tel.: 301-436-1248
Inocuidad de los alimentos	Del 27 de septiembre al 22 de octubre de 2004, visita de un científico al CFSAN de la FDA.	Formación sobre el análisis de laboratorio de las micotoxinas.	México	Socrates Trujillo Socrates.trujillo@fda.hhs.gov Tel.: 301-436-2037
Inocuidad de los alimentos	En octubre de 2004, el Programa Cochran financió un seminario de formación sobre la inocuidad de los alimentos en relación con la nutrición a base de soja y la obtención de productos de soja.	Un funcionario de sanidad de Kenya estudió la nutrición a base de soja y el uso de proteínas vegetales texturadas para ayudar a mantener la salud de la población con VIH/SIDA y para preparar alimentos ricos en proteínas destinados a los orfanatos con VIH/SIDA. Durante la formación se impartió un cursillo en el Proyecto internacional sobre la soja (INTSOY), en la Universidad de Illinois.	Kenya	Don Evans Don.eveans@fas.usda.gov Tel.: 202- 720-2151
Inocuidad de los alimentos	En octubre de 2004, el Programa Cochran financió un programa de formación sobre manipulación de productos e inocuidad de los alimentos.	Cuatro jefes de producto recibieron formación sobre la inocuidad y la manipulación de los productos. Durante la formación también se explicó la manera de cultivarlos, envasarlos y comercializarlos en los Estados Unidos.	Ecuador, Guatemala y Tailandia	Mary Washington Mary.Washington@fas.usda.gov Tel.: 202-690-2735
Inocuidad de los alimentos	En octubre de 2004, el Programa Cochran financió un seminario de formación sobre inspección veterinaria.	Nueve funcionarios públicos veterinarios estudiaron el sistema estadounidense de inspección de los productos cárnicos y los animales vivos comercializados internacionalmente.	Ucrania, Moldova y Armenia	Fred Johnston Fred.Johnston@fas.usda.gov Tel.: 202-690-1950

II. Miembro: Estados Unidos

Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros y países en proceso de adhesión: período 2004/2005

<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 octubre de 2004, el Programa Cochran financió un programa de formación sobre la elaboración de la carne para Estados del África austral.	Un equipo de siete becarios, formado por elaboradores de la carne y funcionarios públicos encargados de la reglamentación, estudió los procedimientos de elaboración de la carne e inocuidad de los alimentos de los Estados Unidos. El principal objetivo de la formación era aumentar los conocimientos de los becarios acerca de la calidad e inocuidad de los productos cárnicos estadounidenses y la manera de mejorar, mediante una elaboración y manipulación más apropiadas, los productos cárnicos en el África austral.	Sudáfrica, Namibia, Mozambique y Lesotho	Don Evans Don.evans@fas.usda.gov Tel.: 202-720-2151
Inocuidad de los alimentos	En octubre de 2004, el Programa de Becas Cochran financió un curso de formación sobre el sistema de manejo de las uvas.	El director de un mercado de productos frescos de Pretoria y un investigador universitario recibieron formación sobre técnicas de manejo de las uvas después de la recolección.	Sudáfrica	Don Evans Don.evans@fas.usda.gov Tel.: 202-720-2151
Inocuidad de los alimentos	En octubre de 2004, el Programa de Becas Cochran financió un programa de formación sobre el fomento de productos de soja.	Tres representantes de dos empresas privadas elaboradoras de alimentos y el bromatólogo principal del Centro de Alimentación y Nutrición de Tanzania asistieron al curso del INTSOY sobre la obtención de nuevos productos alimenticios de soja.	Tanzanía y Côte d'Ivoire	Don Evans Don.evans@fas.usda.gov Tel.: 202-720-2151
Inocuidad de los alimentos	En octubre de 2004, el Programa de Becas Cochran financió un programa de formación sobre inocuidad de los alimentos.	Dos funcionarios públicos recibieron formación sobre inocuidad de los alimentos para ayudarlos a conseguir exportar alimentos más inocuos.	Tailandia	Phuong Mai Phuong.mai@fas.usda.gov Tel.: 202-720-9959
Inocuidad de los alimentos	En octubre de 2004, el Programa de Becas Cochran financió un programa de formación sobre el fomento de productos de soja.	El director ejecutivo de una importante empresa elaboradora productos alimenticios e importadora de cereales asistió al curso del INTSOY en la Universidad de Illinois sobre la obtención de productos alimenticios de soja.	Bangladesh	Joyann Binsley Joyann.binsley@fas.usda.gov Tel.: 202-690-0731
Inocuidad de los alimentos	En octubre de 2004, el Programa de Becas Cochran financió un programa de formación sobre inocuidad de los alimentos en relación con las patatas deshidratadas.	Nueve becarios recibieron formación sobre las características técnicas, las variedades y la tecnología de elaboración de las patatas deshidratadas.	Indonesia, México, Filipinas y Tailandia	Mary Washington Mary.washington@fas.usda.gov Tel.: 202-690-2735

II. Miembro: Estados Unidos				
Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros y países en proceso de adhesión: período 2004/2005				
<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 octubre de 2004, el Programa de Becas Cochran financió un programa de formación sobre el sistema de manejo de las uvas.	Catorce becarios participaron en la formación sobre las técnicas de manejo de las uvas después de la recolección.	Indonesia, Tailandia, Malasia, El Salvador, Costa Rica y México	Yvette Wedderburn Bomersheim Yvette.wedderburn@fas.usda.gov Tel.: 202-690-0036
Inocuidad de los alimentos	En octubre de 2004, el Programa de Becas Cochran financió un programa de formación hortícola.	Un becario recibió formación en pruebas hortícolas. El curso de la Universidad de Missouri se concentró en la inocuidad de los alimentos y el análisis de las frutas y hortalizas.	Eslovaquia	Phil Harlan Phil.harlan@fas.usda.gov Tel.: 202-690-1243
Sanidad animal	En septiembre/octubre de 2004, el Programa de Becas Cochran financió un programa de gestión del ganado lechero.	Cinco becarios estudiaron la nutrición y reproducción del ganado lechero, la salud de los hatos y la ordenación de los pastos. En la formación también se abordaron los temas de la genética del ganado lechero y los ingredientes de los piensos.	Perú y Haití	Mary Washington Mary.Washington@fas.usda.gov Tel.: 202-690-2735
Sanidad animal	En septiembre/octubre de 2004, el Programa de Becas Cochran financió un programa de formación sobre genética del ganado lechero.	Dos empresarios de explotaciones lecheras estudiaron la fecundidad del ganado lechero, la inseminación artificial, la gestión de las vacas secas, la evaluación y clasificación del ganado lechero y la lucha contra las enfermedades en las explotaciones lecheras de California.	Ecuador	Mary Washington Mary.Washington@fas.usda.gov Tel.: 202-690-2735
Inocuidad de los alimentos	En septiembre/octubre de 2004, el Programa de Becas Cochran financió un programa de formación sobre elaboración de la carne.	Cinco becarios estudiaron el HACCP, la elaboración de la carne, la carne y sus usos y el envasado de la carne elaborada.	Colombia, Guatemala y Nicaragua	Yvette Wedderburn Bomersheim Yvette.wedderburn@fas.usda.gov Tel.: 202-690-0036
Sanidad animal	En octubre de 2004, el Programa Cochran financió un programa de formación sobre elaboración de la carne para Estados del África austral.	Un equipo de siete becarios, formado por elaboradores de la carne y funcionarios públicos encargados de la reglamentación, estudió los procedimientos de elaboración de la carne y la inocuidad de los alimentos de los Estados Unidos. El principal objetivo de la formación era aumentar los conocimientos de los becarios acerca de la calidad y la inocuidad de los productos cárnicos estadounidenses y la manera de mejorar, mediante una elaboración y manipulación más apropiadas, los productos cárnicos en el África austral.	Sudáfrica, Namibia, Mozambique y Lesotho	Don Evans Don.evans@fas.usda.gov Tel.: 202-720-2151

II. Miembro: Estados Unidos

Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros y países en proceso de adhesión: período 2004/2005

<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 2004, la Oficina de los Estados Unidos del Codex organizó un taller técnico sobre cuestiones relativas al Codex.	Se impartió formación sobre la finalidad, la estructura y los procedimientos del Codex a representantes de los países de lengua inglesa del Caribe. Además, la formación se concentró en cuestiones como "Codex, ciencia y comercio".	Antigua y Barbuda, Bahamas, Barbados, Belice, Dominica, Guyana, Jamaica, Saint Kitts y Nevis, Santa Lucía, San Vicente y las Granadinas, Trinidad y Tabago	Ellen Matten Ellen.matten@fsis.usda.gov Tel 202-720-4063
Inocuidad de los alimentos	En septiembre de 2004, el Programa de Becas Cochran financió un programa de formación sobre inocuidad de los alimentos elaborados.	Ocho becarios recibieron formación sobre el sistema HACCP y la inocuidad de los alimentos elaborados. También estudiaron la manera en que el sistema de los Estados Unidos protege y garantiza la inocuidad de los alimentos.	Colombia, El Salvador, Honduras y México	Yvette Wedderburn Bomersheim Yvette.wedderburn@fas.usda.gov Tel.: 202-690-0036
Inocuidad de los alimentos	En septiembre de 2004, el Programa de Becas Cochran financió un programa de formación sobre acuicultura. Los becarios mantuvieron encuentros con empresas de acuicultura y organismos oficiales de Florida, California y Oregón.	Dos especialistas en acuicultura recibieron formación sobre la manera de utilizar las técnicas y los insumos estadounidenses para mejorar las normas sobre inocuidad de los alimentos en su país.	Georgia	Fred Johnston Fred.Johnston@fas.usda.gov Tel.: 202-690-1950
Inocuidad de los alimentos	En septiembre de 2004, el Programa de Becas Cochran financió un programa de formación sobre inocuidad de los alimentos para los productos lácteos.	Diez elaboradores de productos lácteos recibieron formación sobre la manera de mejorar la inocuidad de dichos productos. También se abordó la utilización de los principios del HACCP.	Armenia, Azerbaiyán y Uzbekistán	Fred Johnston Fred.Johnston@fas.usda.gov Tel.: 202-690-1950
Inocuidad de los alimentos	Del 7 al 24 de septiembre de 2004, visita de científicos de la Universidad Mahidol de Bangkok al Laboratorio de Alimentos de Origen Marino de la Costa del Golfo de México del CFSAN de la FDA.	Formación sobre la reacción en cadena de la polimerasa para la detección y determinación cuantitativa de bacterias y virus en los alimentos.	Tailandia	Angelo DePaola Angelo.depaola@fda.hhs.gov Tel.: 251-694-4480 x230

II. Miembro: Estados Unidos				
Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros y países en proceso de adhesión: período 2004/2005				
<i>Sector</i>	<i>Descripción del programa:</i>	<i>Forma de asistencia:</i>	<i>Facilitada a:</i>	<i>Contactos:</i>
Inocuidad de los alimentos y elaboración de reglamentos MSF	Del 7 de septiembre al 20 de noviembre de 2004, formación sobre el desarrollo de la dirección en relación con la OMC-MSF para funcionarios del Gobierno de la República Popular China encargados de la inocuidad de los alimentos y la sanidad animal y vegetal, en Washington, DC, con un curso de una semana en el CFSAN de la FDA.	Programa de formación interinstitucional coordinado por la Universidad de Maryland sobre las responsabilidades de los Estados Miembros de la OMC, la coordinación interinstitucional en los Estados Unidos de la reglamentación sobre la inocuidad de los alimentos, el análisis del riesgo, las visitas <i>in situ</i> y los enfoques específicos para diversas cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos. Recibieron capacitación 15 funcionarios públicos y cinco altos funcionarios.	China	Daryl Brehm Daryl.Brehm@fas.usda.gov Tel.: 202-690-0929
Inocuidad de los alimentos	En septiembre de 2004 llegó a Accra, Ghana, un entomólogo del APHIS para comenzar una misión de dos años como asesor sobre evaluación del riesgo del Centro para la competitividad mundial del África Occidental de la USAID.	El asesor prestó asistencia a los países del África occidental en la realización de evaluaciones del riesgo de plagas para los cultivos de frutas y hortalizas potencialmente destinados a los mercados de los Estados Unidos.	África occidental	Bruce White Bruce.white@fas.usda.gov Tel.: 202-690-3747
Inocuidad de los alimentos	En septiembre de 2004, el USDA/FAS financió un programa de investigación sobre la mosca de la fruta en China.	La investigación se concentró en las plagas de mosca de la fruta de cuarentena autóctonas de Asia y el Pacífico. El Servicio de Investigaciones Agrícolas del USDA, la Universidad de Hawaii e investigadores del sector privado intercambiaron estrategias y ejemplos de métodos de lucha biológica para combatir la mosca de la fruta. En la investigación también se examinaron los enemigos naturales de las moscas de la fruta en China. El equipo intercambió asimismo estrategias para detectar trampas.	China	Calvina Dupre Calvina.dupre@fas.usda.gov Tel.: 202-720-0618

II. Miembro: Estados Unidos

Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros y países en proceso de adhesión: período 2004/2005

<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 2004, el USDA/FSIS financió un seminario sobre inspección de la carne para funcionarios internacionales. El objetivo de la formación era instruir a funcionarios públicos internacionales sobre el sistema de reglamentación de los alimentos de los Estados Unidos.	Se impartió formación a 17 funcionarios públicos sobre las normas de higiene, el HACCP, la certificación de las exportaciones y la nueva inspección de las importaciones.	Croacia, Hungría, China, Indonesia, Malasia, Uganda, Antigua y Barbuda, Argentina, Bolivia, Chile, Colombia, Costa Rica, Ecuador, Honduras, y Saint Kitts	Lindsey Itle Lindsey.itle@fas.usda.gov Tel.: 202-690-2744 Phil Harlan Phil.Harlan@fas.usda.gov Tel.: 202-690-1243 Avis Watts-Massenburg Avis.watts-massenburg@fas.usda.gov Tel.: 202-690-0032 Don Evan Don.evans@fas.usda.gov Tel.: 202-720-2151
Inocuidad de los alimentos	En septiembre de 2004, el Programa Cochran financió un programa de diagnóstico de enfermedades de los animales en el Centro de Investigación de Enfermedades de los Animales/Laboratorio de Diagnóstico de Enfermedades Exóticas del USDA en Plum Island, NY.	El programa del APHIS incluyó formación sobre el diagnóstico de enfermedades y la prevención de enfermedades exóticas.	Bosnia y Herzegovina, Croacia, República Checa, Hungría, Trinidad y Tabago, Bulgaria, y Serbia y Montenegro	Phil Harlan Phil.Harlan@fas.usda.gov Tel.: 202-690-1243 Lindsey Itle Lindsey.itle@fas.usda.gov Tel.: 202-690-2744 Gretchen Hopley Gretchen.hopley@fas.usda.gov Tel.: 202-690-0947
Inocuidad de los alimentos	En septiembre de 2004, el Programa Cochran financió un cursillo sobre biotecnología organizado por la Universidad del Estado de Michigan.	El curso se concentró en la preparación de los participantes para desempeñar una función más fundamentada y rectora en el debate público y en el examen de la biotecnología en sus países de origen. El curso también destacó las políticas en materia de biotecnología agrícola con una base científica.	Albania, Bulgaria, República Checa, Estonia, Letonia, Lituania, Polonia, Eslovaquia y Turquía	Andrew Rude Andrew.rude@usda.gov Tel.: 202-418-3482

II. Miembro: Estados Unidos				
Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros y países en proceso de adhesión: período 2004/2005				
<i>Sector</i>	<i>Descripción del programa:</i>	<i>Forma de asistencia:</i>	<i>Facilitada a:</i>	<i>Contactos:</i>
Sanidad animal	En agosto/septiembre de 2004, el Programa Cochran financió un programa de formación de servicios veterinarios. Dos funcionarios de centros de investigación de las enfermedades del Ministerio de Agricultura de Indonesia participaron en un curso de la Oficina Regional Occidental del APHIS.	En el curso de epidemiología se impartió formación sobre el conocimiento técnico de los métodos de análisis del riesgo. El curso también se ocupó de los principales componentes epidemiológicos necesarios para vigilar y supervisar los productos agropecuarios.	Indonesia	Tanya Hinnant Tanya.hinnant@fas.usda.gov Tel.: 202-690-2986
Inocuidad de los alimentos	En agosto de 2004, el Programa Cochran financió un programa de genética del ganado bovino.	El programa de formación de la Universidad de Nebraska se concentró en la genética del ganado bovino de calidad elevada de los Estados Unidos, la ordenación de las operaciones con vacas y terneros, las operaciones de los corrales de engorde, la gestión de los mataderos y el envasado de la carne.	Namibia	Don Evans Don.evans@fas.usda.gov Tel.: 202-720-2151
Inocuidad de los alimentos	En agosto de 2004, la USAID financió a un asesor del APHIS sobre evaluación del riesgo destinado al Centro para la competitividad del África austral.	Dos asesores del APHIS sobre evaluación del riesgo ayudaron a los países del África austral y oriental a realizar evaluaciones del riesgo de plagas para los productos agropecuarios.	Botswana y Uganda	Bruce White Bruce.white@fas.usda.gov Tel.: 202-690-3747
Inocuidad de los alimentos	En agosto de 2004, el USDA/FAS financió un programa de una iniciativa de mejora de la cadena de frío.	Cinco expertos en cadenas de frío de los Estados Unidos especializados en la venta al por menor, la elaboración y el almacenamiento en frío de alimentos impartieron formación a nueve empresas de productos alimenticios percederos de Malasia.	Malasia	Mark Hawthorne Mark.hawthorne@fas.usda.gov Tel.: 202-690-1858
Sanidad animal	En agosto de 2004, el Programa Cochran financió un curso de epidemiología veterinaria.	Dieciocho becarios estudiaron los métodos de análisis de riesgos veterinarios y los principales componentes epidemiológicos de la vigilancia y supervisión.	Países de América Latina	Yvette Wedderburn Bomersheim Yvette.wedderburn@fas.usda.gov Tel.: 202-690-0036
Inocuidad de los alimentos	En agosto/septiembre de 2004, el Programa Cochran financió un programa de ciencia de la panificación.	El curso de formación, impartido en el Instituto Estadounidense de Panificación de Manhattan, Kansas, se concentró en la química de los cereales, la evaluación y supervisión de los productos y las especificaciones de los ingredientes.	Kenya	Kristy Morgan Kristy.morgan@fas.usda.gov Tel.: 202-690-6209

II. Miembro: Estados Unidos

Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros y países en proceso de adhesión: período 2004/2005

<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 2004, el Programa Cochran financió un programa de formación sobre certificación orgánica.	Participaron siete becarios en la formación sobre inocuidad de los alimentos en relación con la certificación, reglamentación, producción y comercio de productos orgánicos.	Argentina, Costa Rica y Uruguay	Mary Washington Mary.Washington@fas.usda.gov Tel.: 202-690-2735
Inocuidad de los alimentos	En agosto de 2004, el Grupo de Biotecnología del USDA/FAS organizó un taller sobre biotecnología agrícola.	En el taller, organizado en asociación con la Universidad de Cornell, REDBIO (red latinoamericana de investigación sobre biotecnología agrícola respaldada por la FAO) y la Escuela Agrícola Panamericana de Zamorano, Honduras, se impartió formación a los agricultores sobre la manera de utilizar la biotecnología agrícola y crear capacidad.	Honduras, Ecuador, Nicaragua, Panamá, Argentina, Belice, Bolivia, Brasil, Colombia, El Salvador, Costa Rica, Guatemala, Perú, México, Paraguay, Uruguay y Chile	Andrew Rude Andrew.rude@usda.gov Tel.: 202-418-3482
Sanidad vegetal e inocuidad de los alimentos	En agosto/septiembre de 2004, el USDA celebró un taller sobre análisis del riesgo.	El USDA instruyó a profesionales sobre las maneras de utilizar el análisis del riesgo para garantizar la inocuidad de la biotecnología en el medio ambiente, así como en los alimentos y los piensos. La formación se concentró en las plantas con rasgos novedosos y en cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos.	Trece países de América Latina y el Caribe	Andrew Ruse Andrew.rude@usda.gov Tel.: 202-418-3482
Inocuidad de los alimentos	Del 29 de agosto al 4 de septiembre de 2004, taller ASEAN-ILSI sobre evaluación del riesgo de los alimentos obtenidos por medios biotecnológicos, patrocinado por el USDA en Indonesia.	Se impartió formación sobre la evaluación del riesgo y la reglamentación de los alimentos producidos por medios biotecnológicos.	Indonesia	Jeanette Glew Jeanette.glew@fda.hhs.gov Tel.: 301-436-1195
Inocuidad de los alimentos	Del 29 de agosto al 3 de septiembre de 2004, un consultor del CFSAN de la FDA a Moscú, Rusia, patrocinado por la Fundación de Investigación y Desarrollo Civil de los Estados Unidos.	El consultor dio orientaciones técnicas para preparar la tecnología destinada a detectar las toxinas proteolíticas producidas por microorganismos en los alimentos.	Rusia	Eric Garber Eric.garber@fda.hhs.gov Tel.: 301-436-2224

II. Miembro: Estados Unidos				
Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros y países en proceso de adhesión: período 2004/2005				
<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 21 al 30 de agosto de 2004, oradores de la FDA-CVM en el taller técnico FAO/OMS sobre "Residuos de medicamentos veterinarios sin ingestas diarias admisibles ni límites máximos de residuos".	Conferencia y consulta.	Tailandia	Stephen Sundlof Stephen.sundlof@fda.hhs.gov Tel.: 301-827-2950
Inocuidad de los alimentos	Del 16 al 22 de agosto de 2004, un consultor del CFSAN de la FDA patrocinado por el Organismo Internacional de Energía Atómica.	El consultor prestó asistencia en el control de calidad para la transferencia del radioensayo al centro de inspección de alimentos de origen marino.	Chile	Sherwood Hall Sherwood.hall@fda.hhs.gov Tel.: 301-210-2160
Inocuidad de los alimentos	Del 9 al 14 de agosto de 2004, cuatro oradores de la FDA-CVM sobre la reglamentación para la inocuidad de los alimentos humanos en relación con los medicamentos veterinarios, en Brasilia, Brasil.	Conferencias y un taller para 80 encargados de la reglamentación sobre inocuidad de los alimentos del CAMEVET.	Brasil y 13 países de América del Sur y Central	Richard Ellis Richard.ellis@cfsan.fda.gov Tel.: 301-827-1416
Inocuidad de los alimentos	Del 8 de agosto de 2004 al 2 de febrero de 2005, colaboración de laboratorio del CFSAN de la FDA en la Argentina.	Estudio de los ácidos grasos y los aminoácidos esenciales en las matrices alimentarias y biológicas.	Argentina	Martin Yurawecz martin.yurawecz@fda.hhs.gov Tel.: 301-436-1777
Inocuidad de los alimentos y elaboración de reglamentos	En julio de 2004, el Grupo de Biotecnología del USDA/FAS organizó un taller sobre inocuidad de los alimentos y elaboración de reglamentos.	Los participantes de los Ministerios de Salud, Agricultura, Economía y Educación de México recibieron formación sobre cuestiones relativas a la evaluación de la inocuidad de los alimentos en relación con la biotecnología en América del Norte y las prescripciones reglamentarias sobre los alimentos.	México	Andrew Rude Andrew.rude@usda.gov Tel.: 202-418-3182
Sanidad vegetal/inocuidad de los alimentos	En julio de 2004, el Grupo de Biotecnología del USDA/FAS organizó un taller técnico sobre fomento de los cultivos.	En la reunión anual de la Sociedad Caribeña de Cultivos Alimenticios, los participantes recibieron formación técnica sobre el marco jurídico necesario para el comercio y sobre la importancia de los sistemas de reglamentación en materia de biotecnología con una base científica.	Guyana, Suriname, Belice	Andrew Rude Andrew.rude@usda.gov Tel.: 202-418-3182

II. Miembro: Estados Unidos

Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros y países en proceso de adhesión: período 2004/2005

<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 julio de 2004, el Programa Cochran financió un seminario de formación sobre MSF y comercialización.	Un directivo de una agroindustria examinó el mercado especializado del anacardo y estudió las prescripciones MSF de los Estados Unidos para las mezclas de nueces.	Tanzanía	Don Evans Don.evans@fas.usda.gov Tel.: 202-720-2151
Inocuidad de los alimentos	En julio de 2004, el USDA/FAS organizó un programa financiado por el Departamento de Estado sobre la inocuidad de la elaboración de las frutas y hortalizas.	Se impartió formación a personal de tres instalaciones de elaboración de frutas y hortalizas de Bulgaria sobre tecnología para la inocuidad de los alimentos, con inclusión del HACCP, y sobre la reglamentación de la UE en materia de inocuidad de los alimentos.	Bulgaria	Sean Carmody Sean.carmody@fas.usda.gov Tel.: 202-690-2937
Inocuidad de los alimentos	En julio de 2004, el Programa Cochran financió un seminario de formación sobre inocuidad de los alimentos para las frutas y las nueces.	Tres dirigentes del sector privado recibieron formación sobre las prescripciones de inocuidad para los frutos secos y las nueces.	República Checa	Lindsey Itle Lindsey.itle@fas.usda.gov Tel.: 202-690-2744
Inocuidad de los alimentos	En julio de 2004, el Programa Cochran financió un curso sobre elaboración de la carne e inocuidad de los alimentos. La formación se impartió en Washington, DC, Minnesota y Dakota del Norte.	Cinco elaboradores recibieron formación sobre nuevas tecnologías y metodologías para la elaboración de la carne y sobre el equipo y los insumos de los Estados Unidos. Los becarios observaron demostraciones del sistema HACCP y se reunieron con representantes de empresas privadas, organismos encargados de la reglamentación y personal universitario.	Moldova	Fred Johnston Fred.Johnston@fas.usda.gov Tel.: 202-690-195
Inocuidad de los alimentos	En julio de 2004, el USDA financió un programa de formación de inspectores de almacenes.	Un especialista del USDA preparó un manual sobre almacenes de productos agrícolas e impartió capacitación a los inspectores del Ministerio de Agricultura encargados de la recepción en los almacenes.	Rumania	Anna Ferus Anna.ferus@fas.usda.gov Tel.: 202-690-4896
Inocuidad de los alimentos	En julio de 2004, el USDA/FAS organizó un curso sobre inocuidad y análisis de los alimentos financiado por la USAID.	Se impartió formación a directores de laboratorio de semillas sobre el análisis del vigor y las novedades en la tecnología de semillas.	Serbia y Montenegro	Micah Rosenblum Micah.rosenblum@fas.usda.gov Tel.: 202-720-5876

II. Miembro: Estados Unidos				
Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros y países en proceso de adhesión: período 2004/2005				
<i>Sector</i>	<i>Descripción del programa:</i>	<i>Forma de asistencia:</i>	<i>Facilitada a:</i>	<i>Contactos:</i>
Sanidad animal	En julio de 2004, el Programa Cochran financió un programa sobre sanidad animal.	Cuatro veterinarios estudiaron el sistema de control de las importaciones y exportaciones del APHIS para los animales vivos y los productos de origen animal. Los becarios también recibieron formación sobre políticas de cuarentena en los puertos de mar y los cruces de frontera.	Tailandia y Viet Nam	Phuong Mai Phuong.mai@fas.usda.gov Tel.: 202-720-9959
Inocuidad de los alimentos	En julio de 2004, el Programa Cochran financió un programa sobre inocuidad de los alimentos.	Un equipo de funcionarios públicos veterinarios encargados de la reglamentación asistió a un curso sobre inocuidad de los alimentos en la Universidad del Estado de Michigan, estudiando los sistemas alimentarios, la gestión del riesgo, el sistema HACCP y cuestiones de reglamentación.	Argelia, Kenya, Uganda, Senegal, Nigeria y Yemen.	Don Evan Don.evans@fas.usda.gov Tel.: 202-720-2151
Inocuidad de los alimentos	En julio de 2004, el Programa Cochran financió un curso de formación sobre toxinas en los alimentos.	Once funcionarios públicos de los ministerios de comercio, salud, agricultura y normalización estudiaron la inocuidad de los alimentos y las normas, la inocuidad de los alimentos y la biotecnología, el análisis de las toxinas, el análisis del riesgo y cuestiones comerciales.	Marruecos, Omán, Argelia, Egipto y Kenya	Joyann Binsley Joyann.binsley@fas.usda.gov Tel.: 202-690-0731
Inocuidad de los alimentos	En julio de 2004, el Programa Cochran financió un curso sobre tratamiento de los alimentos en la Universidad del Estado de Michigan.	Dos bromatólogos y un funcionario de control de calidad estudiaron la inocuidad de los alimentos y los métodos modernos de su tratamiento, incluida formación personalizada sobre contaminación microbiana, mejora nutricional de los alimentos, elaboración de la carne e inocuidad de los alimentos modificados genéticamente.	Bosnia y Eslovaquia	Lindsey Itle Lindsey.itle@fas.usda.gov Tel.: 202-690-2744
Sanidad vegetal	En julio de 2004, el Programa Cochran financió un curso de formación sobre fitomejoramiento.	Ocho becarios asistieron a un curso sobre fitomejoramiento. En el curso se estudiaron los temas de la protección de las obtenciones vegetales, los derechos del obtentor, el derecho de patentes y las políticas sobre los derechos de propiedad intelectual.	Kenya, Marruecos, Sudáfrica y Uganda	Don Evans Don.evans@fas.usda.gov Tel.: 202-720-2151
Inocuidad de los alimentos	En julio de 2004, el Programa Cochran financió un programa sobre inocuidad de los alimentos de origen marino.	Cuatro elaboradores de alimentos de origen marino asistieron a un curso de formación sobre técnicas de elaboración de dichos alimentos.	Polonia	Phil Harlan Phil.Harlan@fas.usda.gov Tel.: 202-690-1240

II. Miembro: Estados Unidos

Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros y países en proceso de adhesión: período 2004/2005

<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 julio de 2004, el USDA/FAS financió un curso de capacitación de dos semanas sobre el Acuerdo MSF de la OMC y otras cuestiones sanitarias y fitosanitarias.	Una delegación de alto nivel recibió formación sobre la observancia del Acuerdo MSF de la OMC y sobre las normas de los Estados Unidos para los productos agrícolas importados y de producción nacional.	Macedonia	Erick Hansen Erick.Hansen@fas.usda.gov Tel.: 202-720-0760
Inocuidad de los alimentos	Del 26 al 29 de julio de 2004, formación por el CFSAN de la FDA de becarios Cochran sobre inocuidad de los alimentos e inspección de productos.	Serie de conferencias y consultas con el Jefe de Inspección e Inocuidad de los Alimentos, Ministerio de Agricultura.	Honduras	Robin Woo Robin.woo@fda.hhs.gov Tel.: 301-436-2776
Inocuidad de los alimentos	Del 23 al 31 de julio de 2004, un consultor del CFSAN de la FDA sobre alimentos de origen marino impartió formación en Austria.	Impartir formación sobre las toxinas de los alimentos de origen marino y los métodos de detección y preparar programas para el futuro en países menos adelantados.	Todos los países con industrias de alimentos de origen marino	Sherwood Hall Sherwood.hall@fda.hhs.gov Tel.: 301-210-2160
Inocuidad de los alimentos	En junio de 2004, la EPA impartió formación sobre la Red de Intercambio de Información Química (CIEN).	Los participantes recibieron formación sobre la manera de utilizar Internet como ayuda para poder reunir, analizar e intercambiar información química.	24 países del África subsahariana	Jane Doherty Jane.Doherty@epa.gov Tel.: 202-564-0530
Inocuidad de los alimentos	En junio de 2004, la EPA impartió formación sobre la Red de Intercambio de Información Química (CIEN).	Los participantes recibieron formación sobre la manera de utilizar Internet como ayuda para poder reunir, analizar e intercambiar información química.	Costa Rica, El Salvador, Honduras, Guatemala, Nicaragua, República Dominicana y México	Jane Doherty Jane.Doherty@epa.gov Tel.: 202-564-0530
Inocuidad de los alimentos	En junio de 2004, el Programa Cochran financió un curso para inspectores de la carne. La formación se impartió en el Centro de Aprendizaje del FSIS de College Station, TX.	Trece veterinarios estudiaron la reglamentación sobre inocuidad de los alimentos para los productos pecuarios y avícolas. También se abordaron los temas del sistema de sacrificio y elaboración, el sistema HACCP, las políticas y procedimientos de importación y exportación y el análisis y certificación de los productos cárnicos. El APHIS se ocupó de la EEB y otras enfermedades de los animales.	Argentina, Bolivia, Chile, Ecuador, Hungría, Kenya, Malasia, México, Saint Kitts y San Vicente y las Granadinas.	Yvette Wedderburn Bomersheim Yvette.wedderburn@fas.usda.gov Tel.: 202-690-0036

II. Miembro: Estados Unidos				
Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros y países en proceso de adhesión: período 2004/2005				
<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 23 al 25 de junio de 2004, cuatro conferenciantes de la FDA-CVM sobre la reglamentación para la inocuidad de los alimentos humanos en relación con los medicamentos veterinarios, en Mayaguez, Puerto Rico.	Conferencias y taller para 30 científicos especializados en inocuidad de los alimentos.	Costa Rica, Nicaragua, El Salvador, Guatemala, Panamá, Belice, Honduras, República Dominicana	Richard Ellis Richard.ellis@cfsan.fda.gov Tel.: 301-827-1416
Inocuidad de los alimentos	Del 23 al 25 de junio de 2004, un orador del CFSAN de la FDA en la "Red Iberoamericana sobre Calidad Sanitaria de Alimentos", en San José, Costa Rica; patrocinado por el USDA/FAS/Ministerio de Ciencia y Tecnología de Costa Rica/Instituto Técnico de Costa Rica.	Conferencia sobre métodos toxicológicos de laboratorio.	América Central	David Carlson David.carlson@fda.hhs.gov Tel.: 301-436-1281
Inocuidad de los alimentos	En junio de 2004, un orador del CFSAN de la FDA en el Octavo Congreso Panamericano de la Leche, en Miami, FL.	Conferencia y consulta sobre el sistema HACCP para los productos lácteos.	Nicaragua, Costa Rica, El Salvador, Honduras, Guatemala	Robert Childers Robert.childers@fda.hhs.gov Tel.: 301-436-1494
Inocuidad de los alimentos	Del 19 de junio al 3 de julio de 2004 y del 4 al 18 de diciembre de 2004, reunión del CFSAN de la FDA con las autoridades competentes de la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) para organizar un programa de inspección/formación sobre alimentos poco ácidos envasados.	Inspección por la FDA de instalaciones para evaluar las necesidades de formación de la industria de los alimentos poco ácidos envasados y los inspectores de gobiernos extranjeros; el programa de formación consiste en seminarios, grupos de trabajo y visitas <i>in situ</i> sobre el diseño de sistemas, la inspección y mantenimiento del equipo, el mantenimiento de registros, etc., preparados en asociación con la administración y la industria del país, y la producción de vídeos de formación técnica en las empresas de alimentos poco ácidos envasados.	Perú	Douglas Nelson Douglas.nelson@fda.hhs.gov Tel.: 920-433-3924

II. Miembro: Estados Unidos

Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros y países en proceso de adhesión: período 2004/2005

<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 24 de junio de 2004, oradores del CFSAN de la FDA en el taller regional del Caribe sobre "Fortalecimiento y coordinación de la vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos", en Trinidad y Tabago, patrocinado conjuntamente por la CARICOM, la CPC y el INPPAZ.	Conferencia y consulta para ayudar a fortalecer los programas de inocuidad de los alimentos en la región.	450 participantes del Caribe, con inclusión de Trinidad y Tabago	Debra Street Debra.street@fda.hhs.gov Tel.: 301-436-1817
Inocuidad de los alimentos	Del 14 al 18 de junio de 2004, programa de formación de instructores sobre buenas prácticas agrícolas, organizado por el JIFSAN de la Universidad de Maryland en asociación con el CFSAN de la FDA.	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.	Honduras: 50 participantes	Michelle Smith Michelle.smith@fda.hhs.gov Tel.: 301-436-2024
Inocuidad de los alimentos	Del 7 al 26 de junio de 2004, un científico visitante del CFSAN de la FDA prestó asistencia en un brote de aflatoxinas.	Asistencia para solucionar un brote de intoxicación alimentaria por aflatoxinas.	Kenya	Henry Njapau Henry.njapau@fda.hhs.gov Tel.: 301-436-2043
Inocuidad de los alimentos	El 31 de mayo de 2004, la Universidad Autónoma de Chapingo patrocinó una conferencia de la FDA-ORA en San Antonio, TX.	Actividades de importación y reglamentación sobre bioterrorismo.	México: Estudiantes de la Universidad de Chapingo, México	Julio Salazar jsalazar@fda.gov Tel.: 956-729-9691
Inocuidad de los alimentos	El 26 de mayo de 2004, el Capítulo de Monterrey de la Sociedad Estadounidense para la Seguridad Industrial patrocinó una conferencia de la FDA-ORA.	Se explicó a los cultivadores la reglamentación de la FDA sobre bioterrorismo.	México	Julio Salazar jsalazar@fda.gov Tel.: 956-729-9691
Inocuidad de los alimentos	En mayo de 2004, la EPA impartió formación sobre la Red de Intercambio de Información Química (CIEN) en el Camerún.	Dos instructores de la EPA organizaron un taller de formación de instructores para poner en marcha la fase siguiente del proyecto, permitiendo a cada país crear y respaldar su propia página web sobre información química.	Camerún	Jane Doherty Jane.doherty@epa.gov Tel.: 202-564-0530

II. Miembro: Estados Unidos				
Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros y países en proceso de adhesión: período 2004/2005				
<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 20 de mayo de 2004, Gira Comercial y de Capacitación para Productores de Frutas y Hortalizas, conferencia patrocinada por la FDA-ORA.	Reglamentación de la FDA sobre bioterrorismo.	México: 30 agricultores del Estado de Jalisco	Mary Pennington mpennin@fda.gov Tel.: 956-283-2190
Inocuidad de los alimentos	El 17 de mayo de 2004, Gira Comercial y de Capacitación para Productores de Frutas y Hortalizas, conferencia patrocinada por la FDA-ORA.	Normas y reglamentos relativos a la importación de productos agrícolas sin elaborar y las operaciones de importación a lo largo de la frontera mexicana.	México: 30 agricultores del Estado de Jalisco	Adrian Garcia agarcia@fda.gov Tel.: 520-281-1100
Inocuidad de los alimentos	En la primavera de 2004, oradores de la FDA-CVM en el taller regional sobre la reglamentación para la inocuidad de los alimentos humanos en relación con los medicamentos veterinarios, en Mayaguez, Puerto Rico.	Formación sobre las buenas prácticas de laboratorio y el cuidado de los animales, la inocuidad de los nuevos medicamentos antimicrobianos para animales, la toxicología en animales de laboratorio y los datos de la química de residuos, los métodos analíticos para respaldar los límites mínimos de residuos y los ensayos de validación de métodos.	México (tres), Guatemala (cuatro), Belice (dos), El Salvador (ocho), Honduras (cuatro), Nicaragua (dos), Costa Rica (cuatro), Panamá (dos)	Merton Smith Merton.smith@fda.hhs.gov Tel.: 301-827-6239
Inocuidad de los alimentos	Del 20 al 23 de abril de 2004, consultor del CFSAN de la FDA para un taller sobre evaluación de la inocuidad de los alimentos obtenidos mediante bioingeniería.	Consulta sobre la reglamentación relativa a los alimentos obtenidos por medios biotecnológicos.	México	Kathleen Jones Kathleen.jones@fda.hhs.gov Tel.: 301-436-1856
Inocuidad de los alimentos	Del 26 de marzo al 2 de abril de 2004, curso internacional de formación de instructores sobre buenas prácticas agrícolas, en Antigua, Guatemala, por el CFSAN de la FDA y el JIFSAN.	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.	50 participantes de Guatemala, Honduras, Nicaragua	Andreas Keller akeller2@cfsan.fda.gov Tel.: 301-436-2029

II. Miembro: Estados Unidos

Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros y países en proceso de adhesión: período 2004/2005

<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 24 de marzo de 2004, exposición internacional de un orador de la FDA-ORA, con el patrocinio del Departamento de Relaciones Exteriores de México.	Reglamentación de la FDA sobre bioterrorismo.	40 operadores del sector agroindustrial de México y los Estados Unidos	Luis Chavarria lchavarria@fda.gov
Inocuidad de los alimentos/ seguridad	Del 21 al 25 de marzo de 2004, presentación por instructores del CFSAN de la FDA de la formación sobre el análisis CARVER en México.	Formación de funcionarios públicos sobre seguridad alimentaria.	México	Donald Kraemer Donald.kraemer@fda.hhs.gov Tel.: 301-436-2300
Inocuidad de los alimentos	Del 6 al 15 de febrero de 2004, orador del CFSAN de la FDA en un seminario sobre evaluación del riesgo de los alimentos congelados, celebrado en Bangkok, Tailandia.	Cuatro conferencias sobre los requisitos de importación de la FDA en materia de inocuidad de los alimentos y seguridad; consulta sobre las necesidades de formación para el análisis del riesgo en relación con la inocuidad de los alimentos, en la Universidad Kasetsart.	300 participantes de Tailandia	Arthur Miller amiller@cfsan.fda.gov Tel.: 301-436-2370
Inocuidad de los alimentos	Del 9 al 12 de febrero de 2004, conferencia de la FDA-ORA patrocinada por los Servicios Internacionales del USDA.	Conferencia y consulta sobre adaptaciones de la reglamentación de la FDA sobre bioterrorismo para los productos alimenticios perecederos.	México - Cultivadores de aguacate y mango	Julio Salazar jsalazar@fda.gov Tel.: 956-729-9691
Inocuidad de los alimentos	El 3 de diciembre de 2003, conferencia de la FDA-ORA patrocinada por la Comisión Trilateral.	Reglamentación de la FDA sobre bioterrorismo.	60 participantes de México (COPREFRIS, SAGARPA, Aduanas)	Robert Rast rrast@fda.gov Tel.: 619-661-3273 x100
Inocuidad de los alimentos	Del 1º al 12 de diciembre de 2003, consultores de la FDA-ORA, mejora de las técnicas de producción de cebolletas en el norte de México.	Inspección, corrección y formación para prevenir los brotes de hepatitis A en el futuro.	México: autoridades encargadas de la reglamentación e instalaciones de producción agrícola	Ingrid Zambrana Ingrid.zambrana@fda.hhs.gov Tel.: 559-447-3376

II. Miembro: Estados Unidos				
Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros y países en proceso de adhesión: período 2004/2005				
<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 1° de diciembre de 2003, conferencia del CFSAN de la FDA en el Ministerio de Ciencia y Tecnología de Tailandia.	Examen de la reglamentación sobre bioterrorismo.	Tailandia	Robert Rast rrast@fda.gov Tel.: 619-661-3273 x100
Inocuidad de los alimentos	El 26 de noviembre de 2003, conferencia de reglamentación de la FDA-ORA patrocinada por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA), en Nogales, Sonora.	Reglamentación de la FDA sobre bioterrorismo.	México: 150 participantes, entre ellos funcionarios públicos, agentes de aduanas y directores de puertos locales	Adrian Garcia agarcia@fda.gov Tel.: 520-281-1100
Inocuidad de los alimentos	El 25 de noviembre de 2003, divulgación de la reglamentación sobre bioterrorismo para el CFSAN de la FDA.	Videoconferencia.	Funcionarios públicos y representantes de la industria, Barbados, Trinidad y Tabago	Marion Allen mallen@cfsan.fda.gov Tel.: 301-436-1584
Inocuidad de los alimentos	El 18 de noviembre de 2003, conferencia de la FDA-ORA patrocinada por la Secretaría de Desarrollo Económico del Estado de Baja California, en México.	Reglamentación de la FDA sobre bioterrorismo.	México: 60 funcionarios de la Secretaría de Desarrollo Económico, consultores comerciales, importadores y productores	Max Perez mperez@fda.gov Tel.: 760-768-2590 x25
Inocuidad de los alimentos	El 18 de noviembre de 2003, conferencia de la FDA-ORA patrocinada por la Asociación de Agricultores, en México.	Reglamentación de la FDA sobre bioterrorismo.	México: 30 representantes de la Asociación de Corredores de Estados Unidos/ México, Agricultores de Estados Unidos/ México	Pauline Wohlgenuth pwohlgem@fda.gov Tel.: 760-768-2590 x26

II. Miembro: Estados Unidos

Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros y países en proceso de adhesión: período 2004/2005

<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 17 de noviembre de 2003, conferencia de la FDA-ORA patrocinada por el Gobierno del Estado de Baja California, en México.	Reglamentación de la FDA sobre bioterrorismo.	México: 60 representantes de los funcionarios públicos del Estado de Baja California, corredores, Asociación de Agricultores	Max Perez mperez@fda.gov Tel.: 760-768-2590 x25
Inocuidad de los alimentos	El 17 de noviembre de 2003, conferencia de la FDA-ORA patrocinada por el BANCOMEX-Comisión de Comercio Internacional, en México.	Reglamentación sobre bioterrorismo/Aviso previo.	México: Microempresarios, agricultores, expedidores y fabricantes de Hermosillo y Sonora	Adrian Garcia agarcia@fda.gov Tel.: 520-281-1100
Inocuidad de los alimentos	Del 16 al 21 de noviembre de 2003, oradores del CFSAN de la FDA en el Segundo simposio internacional sobre inocuidad de los alimentos y el XXII Congreso Brasileño de Microbiología, en Santa Catarina, Brasil.	Conferencias sobre evaluación del riesgo, microbiología predictiva y localización de los brotes de patógenos, patrocinadas por la Asociación Brasileña de Protección de los Alimentos.	Brasil	Robert Buchanan rbuchana@cfsan.fda.gov Tel.: 301-436-2369
Inocuidad de los alimentos	Del 6 al 7 de noviembre de 2003, seminario de formación para embajadas en Silver Spring, MD por el CFSAN de la FDA.	Resumen de la reglamentación sobre bioterrorismo y actualización anual de la FDA sobre cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos, incluidos los residuos de antibióticos, la inocuidad de los alimentos y piensos, los alimentos poco ácidos envasados, el etiquetado y los suplementos/declaraciones de propiedades saludables.	250 participantes de 77 países	Leslye Fraser lfraser@cfsan.fda.gov Tel.: 301-436-2378
Inocuidad de los alimentos	Del 2 al 6 de noviembre de 2003, Quinto Simposio Latinoamericano de Ciencia de Alimentos, en Campinas, Brasil - dos conferencias del CFSAN de la FDA.	Foro importante de la ciencia de los alimentos, con oradores de Europa, Estados Unidos, América Latina y la FAO; conferencias sobre aditivos alimentarios, clasificación GRAS (generalmente considerado inocuo), envasados de los alimentos y sustancias de contacto y marco jurídico, organizado por la Universidad del Estado de Campinas.	Brasil	Paul Kuznesof pkuzneso@cfsan.fda.gov Tel.: 202-418-3009

II. Miembro: Estados Unidos				
Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros y países en proceso de adhesión: período 2004/2005				
<i>Sector</i>	<i>Descripción del programa:</i>	<i>Forma de asistencia:</i>	<i>Facilitada a:</i>	<i>Contactos:</i>
Inocuidad de los alimentos	Entre octubre y noviembre de 2003, divulgación de la reglamentación sobre bioterrorismo para el CFSAN de la FDA.	Ocho conferencias interactivas regionales en cooperación con la Red Global de Aprendizaje para el Desarrollo del Banco Mundial.	Funcionarios públicos y representantes de la industria de Asia sudoriental, Asia nordoriental y el Pacífico, América del Sur, México y América Central, África, Oriente Medio y Europa Oriental	Camille Brewer cbrewer@cfsan.fda.gov Tel.: 301-436-1574
Inocuidad de los alimentos	El 30 de octubre de 2003, conferencia de la FDA-ORA patrocinada por el Secretario de Desarrollo Económico, en Sinaloa, México.	Reglamentación de la FDA sobre bioterrorismo.	México: Microempresarios del estado de Sinaloa	Adrian Garcia agarcia@fda.gov Tel.: 520-281-1100
Inocuidad de los alimentos	El 25 de octubre de 2004, dos oradores de la FDA-CVM sobre el examen y los resultados del Taller técnico FAO/OMS sobre residuos de medicamentos veterinarios sin IDA/LMR, en el CCRVDF en Washington, DC.	Conferencias y preguntas y respuestas.	100 participantes de Estados miembros del Codex	Richard Ellis Richard.ellis@cfsan.fda.gov Tel.: 301-827-1416
Inocuidad de los alimentos	Del 23 al 26 de octubre de 2003, Expo Alimentab, Chihuahua, México - conferencia de la FDA-ORA (distrito sudoccidental)	Conferencia sobre la inocuidad de los alimentos y el marco reglamentario de la FDA, incluida la reglamentación sobre bioterrorismo, patrocinada por la CANACINTRA	México: Pequeños empresarios de Chihuahua	Adrian Garcia agarcia@fda.gov Tel.: 520-281-1100

II. Miembro: Estados Unidos

Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros y países en proceso de adhesión: período 2004/2005

<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 1° de octubre a lo largo de 2003, inocuidad de los alimentos y buenas prácticas agrícolas en relación con la exportación de melón cantalupo de México, por el CFSAN y la ORA de la FDA.	Debido a la contaminación de los melones cantalupos exportados por México, ha sido necesaria una asistencia técnica abundante para mejorar las prácticas agrícolas en las explotaciones, la capacidad de inspección por los funcionarios mexicanos y la mejora del análisis y la vigilancia de <i>Salmonella</i> ; examen de registros y memorándum de entendimiento.	México: Numerosos agricultores, envasadores y elaboradores, funcionarios de organismos federales (SENASICA, COFEPRIS, Ministerio de Gestión de los Recursos Hídricos)	Nega Beru Nega.Beru@fda.hhs.gov Tel.: 301-436-1700
Inocuidad de los alimentos	Del 17 al 18 de septiembre de 2003, Conferencia Internacional sobre el Uso de Plásticos Reciclados para Alimentos-aplicaciones de contacto, en Campinas, Brasil, por la FDA-CFSAN-OFAS.	Conferencia sobre la inocuidad de los alimentos y las normas del Codex para el envasado y las sustancias de contacto con los alimentos, patrocinada por el Centro de Tecnología del Envasado, Instituto de Tecnólogos de Alimentos.	Brasil	Paul Kuznesof pkuzneso@cfsan.fda.gov Tel.: 202-418-3009
Inocuidad de los alimentos	Del 15 al 19 de septiembre de 2003, curso de formación de instructores sobre buenas prácticas agrícolas, en Lima, Perú, por el CFSAN de la FDA y el JIFSAN.	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.	50 participantes de Perú, Bolivia, Colombia, Ecuador, Panamá y Venezuela	Andreas Keller akeller2@cfsan.fda.gov Tel.: 301-436-2029
Inocuidad de los alimentos	Del 8 al 9 de septiembre de 2003, visita de medios de comunicación sobre la biotecnología de los Estados Unidos patrocinada por el USDA/FAS, con oradores de la FDA-CFSAN-Oficina de Inocuidad de los Aditivos Alimentarios, en Washington, DC.	Orientación sobre la reglamentación y la inocuidad de los alimentos producidos por medios biotecnológicos y comunicación de estos conocimientos científicos al público.	10 participantes de los medios de comunicación de Argentina, Chile, Colombia, Paraguay y Uruguay	Mary Ditto mditto@cfsan.fda.gov Tel.: 202-418-3102

II. Miembro: Estados Unidos				
Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros y países en proceso de adhesión: período 2004/2005				
<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 4 al 5 de septiembre de 2003, curso de formación sobre garantía de la inocuidad en los productos lácteos elaborados, en Montevideo, Uruguay, por el CFSAN de la FDA.	Buenas prácticas de gestión de los productos lácteos, con inclusión del sistema HACCP, el marco jurídico y reglamentario, la inspección y las repercusiones en el comercio. También se examinó la reglamentación de la FDA sobre bioterrorismo.	150 participantes de Argentina, Uruguay, Paraguay, Chile, Perú, Ecuador, Colombia, Brasil, Bolivia y Venezuela	Camille Brewer cbrewer@cfsan.fda.gov Tel.: 301-436-1574
Inocuidad de los alimentos	Del 3 al 9 de septiembre de 2003, conferencia del CFSAN de la FDA, en un curso patrocinado por el Departamento de Estado en Arusha, Salaam y Morogoro, Tanzania.	En la conferencia se hicieron aclaraciones sobre el HACCP de los alimentos de origen marino, el etiquetado y envasado, los métodos de laboratorio y la reglamentación sobre bioterrorismo.	150 participantes de Tanzania	Jeffrey Brown jeffrey.brown@fda.gov
Inocuidad de los alimentos	Del 1º al 3 de septiembre de 2003, nuevas cuestiones de inocuidad de los alimentos y seguridad que influyen en la salud pública y el comercio, por personal de la FDA-CFSAN-personal de inocuidad de los alimentos y seguridad, en Buenos Aires, Argentina.	Exposición itinerante en 10 países de América del Sur, con conferencias de prensa, facilitando información acerca de la reglamentación de la FDA sobre bioterrorismo, la inocuidad de los alimentos, la inspección y el marco reglamentario, los productos lácteos, el HACCP de los alimentos de origen marino, el etiquetado, la evaluación del riesgo, el comercio y los organismos de los Estados Unidos.	300 participantes de Argentina, Uruguay, Paraguay, Chile, Perú, Ecuador, Colombia, Brasil, Bolivia y Venezuela	Camille Brewer cbrewer@cfsan.fda.gov Tel.: 301-436-1574
Inocuidad de los alimentos	29 de agosto de 2004, un orador de la FDA-CVM sobre validación en un único laboratorio del Codex-JECFA y la evaluación de la inocuidad de los alimentos del JECFA, en la Universidad Chalalongkorn, Bangkok, Tailandia.	Conferencia y preguntas y respuestas.	Tailandia: Unos 60 estudiantes y miembros de facultades	Richard Ellis Richard.ellis@cfsan.fda.gov Tel.: 301-827-1416
Inocuidad de los alimentos	El 27 de agosto de 2004, oradores de la FDA-CVM sobre el marco normativo de la FDA de los Estados Unidos para los medicamentos veterinarios, en Bangkok, Tailandia.	Conferencia y mesa redonda para la Oficina Nacional Tailandesa de Productos Agrícolas y Normas Alimentarias.	Tailandia: Unos 120 científicos	Richard Ellis Richard.ellis@cfsan.fda.gov Tel.: 301-827-1416

II. Miembro: Estados Unidos

Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros y países en proceso de adhesión: período 2004/2005

<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 10 al 14 de agosto de 2003, cuatro oradores de la FDA-CVM para promover la participación efectiva de los países de América del Sur en el Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos, en Brasilia, Brasil.	Conferencias y taller para 75 autoridades de reglamentación sobre inocuidad de los alimentos del CAMEVET.	14 países de América del Sur y Central	Richard Ellis Richard.ellis@cfsan.fda.gov Tel.: 301-827-1416
Inocuidad de los alimentos	Del 28 de julio al 1º de agosto de 2003, curso de formación de instructores sobre BPA y BPF, en Veracruz, México, por el CFSAN de la FDA y el JIFSAN.	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.	50 participantes de México	Daniel Trachewsky dtrachew@cfsan.fda.gov Tel.: 301-436-1907
Inocuidad de los alimentos	Del 25 al 26 de julio de 2003, reunión en México de agentes de aduanas mexicanos, por la FDA-ORA.	Conferencia sobre la reglamentación de la FDA en materia de bioterrorismo, patrocinada por el Gobierno de México.	900 agentes de aduanas de México	Deborah Ralston dralston@fda.gov Tel.: 301-443-6230
Inocuidad de los alimentos	Del 21 al 23 de julio de 2003, cuatro oradores de la FDA-CVM para promover la participación efectiva de los países de América Central en el Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos, en San Salvador, El Salvador.	Conferencias y taller para 30 científicos especializados en inocuidad de los alimentos del OIRSA y los Estados miembros.	América Central	Richard Ellis Richard.ellis@cfsan.fda.gov Tel.: 301-827-1416
Inocuidad de los alimentos	Del 15 al 16 de julio de 2003, proyecto de creación de capacidad en materia de alimentos y medicamentos, con un participante del CFSAN de la FDA, en el Banco Mundial, Washington, DC.	Evaluación de la calidad de un programa financiado por el Banco Mundial para organizar laboratorios de inocuidad de los alimentos y análisis de medicamentos y de infraestructura de reglamentación, suministrando información sobre residuos de antibióticos, cuestiones relativas a los productos lácteos, HACCP, inspección, etiquetado, comunicación pública y comercio.	Cinco expertos del Gobierno de la India	Robin Woo rwoo@cfsan.fda.gov Tel.: 301-436-2776

II. Miembro: Estados Unidos				
Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros y países en proceso de adhesión: período 2004/2005				
<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 julio de 2003, reglamentación de los Estados Unidos sobre los aditivos y colorantes de los alimentos y la notificación sobre el contacto con los alimentos, por el CFSAN de la FDA.	Conferencia para el sector universitario sobre la manera en que reglamenta la FDA los colorantes y las superficies en contacto con los alimentos.	Corea: 40 estudiantes y miembros de facultades del Instituto de Ciencias de la Vida, Universidad de Mujeres Sook Myung	Helen Lee hlee@cfsan.fda.gov Tel.: 202-418-3038
Inocuidad de los alimentos	El 8 de julio de 2003, reglamentación sobre colorantes, por el CFSAN de la FDA de los Estados Unidos.	Conferencia para el sector universitario de Corea sobre la manera en que reglamenta la FDA los colorantes en los alimentos.	Corea: 30 funcionarios del Instituto de Investigación de Bromatología y Nutrición	Helen Lee hlee@cfsan.fda.gov Tel.: 202-418-3038
Inocuidad de los alimentos	El 1º de julio de 2003, reglamentación de los Estados Unidos sobre los aditivos y colorantes de los alimentos y el programa de notificación sobre el contacto con los alimentos, por el CFSAN de la FDA, en la FDA coreana.	Conferencia para funcionarios públicos de la FDA coreana sobre procedimientos reglamentarios de la FDA.	60 científicos de Corea	Helen Lee hlee@cfsan.fda.gov Tel.: 202-418-3038
Inocuidad de los alimentos	Desde el 1º de julio a lo largo de 2004, inocuidad de los alimentos y buenas prácticas en relación con el melón cantalupo para exportación de los Estados Unidos Mexicanos a los Estados Unidos de América, a cargo de la FDA (CFSAN-OPDF, OC, OMS y ORA, OIP, OCC).	Debido a la contaminación de los melones cantalupos exportados por México, ha sido necesaria una asistencia técnica abundante para mejorar las prácticas agrícolas en las explotaciones, la capacidad de inspección por los funcionarios mexicanos y la mejora del análisis y la vigilancia de <i>Salmonella</i> . Asistencia especial mediante el examen de registros, inspecciones <i>in situ</i> y elaboración de un programa de BPA/BPF para ayudar a las instalaciones a evitar la detención sin examen físico.	México: Numerosos agricultores, envasadores y elaboradores de melones cantalupos y funcionarios de organismos federales (SENASICA, COFEPRIS, Ministerio de Gestión de los Recursos Hídricos)	Nega Beru nberu@cfsan.fda.gov Tel.: 301-436-2021

II. Miembro: Estados Unidos

Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros y países en proceso de adhesión: período 2004/2005

<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 de junio al 5 de julio de 2003, formación sobre inspección de alimentos poco ácidos envasados, a cargo del CFSAN y la ORA de la FDA, en Chile.	Mediante un programa de formación conjunto se dieron orientaciones sobre la manera de realizar las inspecciones en los Estados Unidos, las normas para la elaboración de alimentos poco ácidos envasados y las estrategias de intervención.	Chile: Inspectores del SERNAPESCA, organismo de reglamentación encargado de los alimentos poco ácidos envasados de origen marino, y del Ministerio de Salud, que reglamenta los alimentos poco ácidos envasados de origen terrestre	Steve Spinak sspinak@cfsan.fda.gov Tel.: 301-436-2069
Inocuidad de los alimentos	Del 11 al 13 de junio de 2003, cuarto simposio conjunto del Laboratorio Científico Central y el JIFSAN sobre inocuidad de los alimentos y nutrición: Análisis del riesgo, en Adelphi, MD. Organizado por el JIFSAN con participación de la FDA.	Exposiciones sobre la función del análisis del riesgo en las decisiones, las políticas, la reglamentación y la comunicación sobre la inocuidad de los alimentos.	Ocho participantes internacionales	Arthur Miller amiller@cfsan.fda.gov Tel.: 301-436-2370
Inocuidad de los alimentos	Del 4 al 5 de junio de 2003, seminario Estados Unidos-Egipto de formación sobre el Codex, con la participación conjunta del CFSAN de la FDA, el USDA/FSIS y el USDA/FAS.	Formación sobre el proceso de elaboración de normas del Codex, con detalles acerca de la biotecnología agrícola, el sistema HACCP, la evaluación del riesgo y el comercio.	150 participantes del Gobierno y la industria de Egipto	Jeffrey Brown jeffrey.brown@fda.gov
Inocuidad de los alimentos	Del 1º de junio al 2 de octubre de 2003, investigación sobre los peligros del litargirio, realizada por la Oficina de Cosméticos y Colorantes del CFSAN de la FDA.	El litargirio, producto tradicional con un contenido del 40 al 80% de plomo, se aplicaba directamente a la piel de los adultos y los niños. Se organizó una campaña de comunicaciones en español y en inglés para informar al público de lo peligroso que es este producto.	República Dominicana y dominicanos residentes en los Estados Unidos	Richard Jewell rjewell@cfsan.fda.gov Tel.: 202-418-3411

II. Miembro: Estados Unidos				
Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros y países en proceso de adhesión: período 2004/2005				
<i>Sector</i>	<i>Descripción del programa:</i>	<i>Forma de asistencia:</i>	<i>Facilitada a:</i>	<i>Contactos:</i>
Inocuidad de los alimentos	Programa de formación del JIFSAN para el mejoramiento profesional del análisis del riesgo relacionado con la inocuidad de los alimentos. Organizado por el JIFSAN con participación de la FDA. En curso.	Formación para conseguir el dominio del análisis del riesgo. En nueve cursillos se imparte formación introductoria e intermedia sobre el análisis del riesgo relacionado con la inocuidad de los alimentos. Los cursos se imparten fundamentalmente en la Universidad de Maryland. http://www.jifsan.umd.edu/pd2005 .	Participación internacional, con inclusión de Tailandia y Corea	Dan Trachewsky dtrachew@cfsan.fda.gov Tel.: 301-436-1907
Inocuidad de los alimentos	Programa de enseñanza a distancia del JIFSAN sobre el análisis del riesgo relacionado con la inocuidad de los alimentos. Organizado por el JIFSAN con participación de la FDA. En curso.	Cursos por Internet sobre el análisis del riesgo relacionado con la inocuidad de los alimentos. Ahora se ofrecen dos cursos y una orientación. http://www.jifsan.umd.edu/pd2005 .	Participación internacional, con inclusión de la India, China, Sudáfrica, Macao, Tailandia y Nigeria	Wes Long wlong@cfsan.fda.gov Tel.: 301-436-1673
Inocuidad de los alimentos	Página web del JIFSAN sobre buenas prácticas agrícolas (BPA). Organizada por el JIFSAN con participación de la FDA. En curso.	La página web contiene manuales sobre BPA en español e inglés que se pueden descargar. http://www.jifsan.umd.edu/gaps.html .	Un promedio de 5.000 visitas al mes de países de todo el mundo.	Dan Trachewsky dtrachew@cfsan.fda.gov Tel.: 301-436-1907
Inocuidad de los alimentos	Red FAO/OMS sobre la Acrilamida en los Alimentos, organizada por el JIFSAN con participación científica de la FDA. En curso.	Establecida para compartir información y servir como depósito transparente de datos públicos y para ayudar a comprender los riesgos de la acrilamida en los alimentos. www.acrylamide-food.org .	Todos los países interesados	Christina McLaughlin cmclaugh@cfsan.fda.gov Tel.: 301-436-1978
Inocuidad de los alimentos	Centro de intercambio de información del JIFSAN sobre el análisis del riesgo relacionado con la inocuidad de los alimentos. Organizado por el JIFSAN con participación de la FDA. En curso.	Fuente de información basada en la web para el análisis del riesgo relacionado con la inocuidad de los alimentos. El centro de intercambio de información es un componente del Centro de Colaboración del JIFSAN con la OPS/OMS para el Análisis del Riesgo Relacionado con la Inocuidad de los Alimentos. www.foodrisk.org .	A disposición de todos los países interesados. Normalmente acceden más de 140 países al mes	Christina McLaughlin cmclaugh@cfsan.fda.gov Tel.: 301-436-1978

II. Miembro: Estados Unidos**Cuadro 1 Asistencia técnica facilitada a Miembros y países en proceso de adhesión: período 2004/2005**

<i>Sector</i>	<i>Descripción del programa:</i>	<i>Forma de asistencia:</i>	<i>Facilitada a:</i>	<i>Contactos:</i>
Inocuidad de los alimentos	Programa de visitantes internacionales del CFSAN de la FDA. En curso.	Las visitas, entre breves (una hora) y prolongadas (un año) consisten en debates, instrucción e investigación de laboratorio con expertos técnicos y de políticas sobre diversas cuestiones sanitarias y fitosanitarias.	En 2003-2004, 538 visitantes (de gobiernos, la industria y el sector universitario) en 107 visitas procedentes de 70 países. En 2004-2005, 589 visitantes en 188 visitas procedentes de 73 países	Charles W. Cooper Charles.cooper@fda.gov Tel.: 301-436-1714