



Sustento del uso justo
de Materiales Protegidos
derechos de autor para
fines educativos



UCI

Universidad para la
Cooperación Internacional

UCI
Sustento del uso justo de materiales protegidos por
derechos de autor para fines educativos

El siguiente material ha sido reproducido, con fines estrictamente didácticos e ilustrativos de los temas en cuestión, se utilizan en el campus virtual de la Universidad para la Cooperación Internacional – UCI – para ser usados exclusivamente para la función docente y el estudio privado de los estudiantes pertenecientes a los programas académicos.

La UCI desea dejar constancia de su estricto respeto a las legislaciones relacionadas con la propiedad intelectual. Todo material digital disponible para un curso y sus estudiantes tiene fines educativos y de investigación. No media en el uso de estos materiales fines de lucro, se entiende como casos especiales para fines educativos a distancia y en lugares donde no atenta contra la normal explotación de la obra y no afecta los intereses legítimos de ningún actor.

La UCI hace un USO JUSTO del material, sustentado en las excepciones a las leyes de derechos de autor establecidas en las siguientes normativas:

a- Legislación costarricense: Ley sobre Derechos de Autor y Derechos Conexos, No.6683 de 14 de octubre de 1982 - artículo 73, la Ley sobre Procedimientos de Observancia de los Derechos de Propiedad Intelectual, No. 8039 – artículo 58, permiten el copiado parcial de obras para la ilustración educativa.

b- Legislación Mexicana; Ley Federal de Derechos de Autor; artículo 147.

c- Legislación de Estados Unidos de América: En referencia al uso justo, menciona: "está consagrado en el artículo 106 de la ley de derecho de autor de los Estados Unidos (U.S, Copyright - Act) y establece un uso libre y gratuito de las obras para fines de crítica, comentarios y noticias, reportajes y docencia (lo que incluye la realización de copias para su uso en clase)."

d- Legislación Canadiense: Ley de derechos de autor C-11– Referidos a Excepciones para Educación a Distancia.

e- OMPI: En el marco de la legislación internacional, según la Organización Mundial de Propiedad Intelectual lo previsto por los tratados internacionales sobre esta materia. El artículo 10(2) del Convenio de Berna, permite a los países miembros establecer limitaciones o excepciones respecto a la posibilidad de utilizar lícitamente las obras literarias o artísticas a título de ilustración de la enseñanza, por medio de publicaciones, emisiones de radio o grabaciones sonoras o visuales.

Además y por indicación de la UCI, los estudiantes del campus virtual tienen el deber de cumplir con lo que establezca la legislación correspondiente en materia de derechos de autor, en su país de residencia.

Finalmente, reiteramos que en UCI no lucramos con las obras de terceros, somos estrictos con respecto al plagio, y no restringimos de ninguna manera el que nuestros estudiantes, académicos e investigadores accedan comercialmente o adquieran los documentos disponibles en el mercado editorial, sea directamente los documentos, o por medio de bases de datos científicas, pagando ellos mismos los costos asociados a dichos accesos.

Seguridad global

Hacia un sistema global de inocuidad de alimentos

La implementación de mecanismos de control, producción y distribución de alimentos inocuos se ha convertido en objetivo principal de la FAO y la OMS

12 de agosto de 2004

JUAN RAMÓN HIDALGO MOYA

Las organizaciones internacionales que se preocupan de la seguridad alimentaria y de la salud pública de la población mundial tienen muy claro que un sistema global de inocuidad alimentaria compete a todos, desde las autoridades gubernamentales de todos los países del planeta, al sector privado, a los propios consumidores, y otros sectores, como son el académico o el de los medios de comunicación. Y es que la «elaboración de sistemas eficaces de inocuidad de los alimentos» se basa en gran medida en la coordinación, la colaboración y la comunicación entre todas las actividades.

La FAO, como principal agencia especializada de las Naciones Unidas que se ocupa de todos los aspectos relacionados con la calidad e inocuidad de los alimentos, a lo largo de cada una de las fases de producción, almacenamiento, transporte, elaboración y comercialización de alimentos, a través del Servicio de Calidad de los Alimentos y Normas Alimentarias de la Dirección de Alimentación y Nutrición, y la Organización Mundial de la Salud (OMS) se han mostrado durante este año especialmente sensibles sobre estas cuestiones.

Desde una perspectiva más localizada se celebró durante el mes de mayo de 2004 la Conferencia Regional FAO/OMS sobre Inocuidad de los Alimentos en Asia y en el Pacífico; y con un enfoque más global está previsto para octubre del presente año el Segundo Foro Mundial FAO/OMS de autoridades de Reglamentación sobre Inocuidad de los Alimentos. En este último encuentro se tratarán específicamente cuestiones sobre el control de la inocuidad alimentaria y la vigilancia epidemiológica.

► Un enfoque local

El pasado mes de mayo tuvo lugar en Seremban (Malasia) la Conferencia Regional FAO/OMS sobre Inocuidad de los Alimentos en Asia y en el Pacífico, que forma parte de una serie de reuniones regionales para atender a las necesidades de los Estados miembro en materia de orientación sobre políticas y creación de capacidad en el ámbito de la inocuidad de los alimentos.

La convocatoria de estos foros regionales atiende a la sugerencia de los participantes en el primer Foro Mundial FAO/OMS de Autoridades de Reglamentación sobre Inocuidad de los Alimentos, celebrado en enero de 2002 en Marrakech, que incitaba a ambas organizaciones a convocar conferencias en todas las regiones del mundo y cuya primera reunión se celebró en Budapest, en febrero de 2002, para la región europea.



Todos los aspectos relacionados con la seguridad alimentaria, desde la producción a la distribución deben mantenerse bajo control, según FAO/OMS.

FAO/OMS quieren potenciar la calidad e inocuidad en las fases de producción, almacenamiento, transporte, elaboración y comercialización de

La Conferencia para Asia y el Pacífico tenía como finalidad facilitar el debate sobre cuestiones de inocuidad alimentaria, identificar medidas prácticas y formular recomendaciones para la creación de mecanismos de capacitación u de apoyo. Asimismo, hallar oportunidades para la cooperación regional en los ámbitos de la agricultura, las agroindustrias, la producción postcosecha, la elaboración de alimentos, el comercio de productos alimentarios, la salud pública y la protección de los consumidores; y proporcionar una plataforma adecuada para una amplia cooperación y para el mutuo entendimiento, promoviendo un mayor intercambio de información a todos los niveles, con el fin de mejorar la transparencia y la creación de capacidad y lograr una comunicación más eficaz con los consumidores, los productores y la industria para mejorar la inocuidad de los alimentos.

alimentos

■ Un enfoque global

Por otro lado, y atendiendo a un enfoque más global, se celebrará entre el 12 y el 14 de octubre de 2004 en Bangkok (Tailandia), el Segundo Foro Mundial FAO/OMS de autoridades de Reglamentación sobre Inocuidad de los Alimentos. La finalidad de este tipo de eventos es ofrecer a las autoridades de reglamentación sobre inocuidad de los alimentos de todas las regiones del mundo la posibilidad de reunirse para examinar, debatir e intercambiar sus experiencias sobre las cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos que son motivo de preocupación general.

Si bien en este caso no se formulará ninguna recomendación ni se llegará a una declaración específica sobre cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos, en las Actas se recogerán los resultados del Foro, a fin de promover acciones prácticas y pragmáticas sobre determinados temas, cuyo contenido se ha limitado a dos temas: Refuerzo de los servicios oficiales de control de la inocuidad de los alimentos; Vigilancia epidemiológica de las enfermedades causadas por alimentos y sistemas de alerta en materia de inocuidad de los alimentos.

■ El temario del segundo Foro Mundial

En el primero de los temas, el documento de presentación declara que la industria es la responsable de proporcionar alimentos inocuos y aptos para su consumo, mediante la aplicación de prácticas de higiene y el control de los peligros alimentarios. Y que los gobiernos deben velar por que los consumidores estén adecuadamente protegidos de las enfermedades causadas por los alimentos o de los daños inferidos por los mismos, así como mantener la confianza en los alimentos procedentes del comercio internacional.

Para tal fin manifiesta la necesidad de que los servicios oficiales de control deban estar capacitados para poder hacer cumplir eficientemente las normas en materia de inocuidad alimentaria, que va a depender tanto de la estructura organizativa, como de la gestión de dichos servicios oficiales. Y precisamente esta cuestión, por su relevancia con respecto a una alimentación inocua para la población, va a ser objeto de debate en el Foro Mundial, a fin de mejorar tanto la organización como la gestión.

En este sentido, se establece como primer paso que deben dar todos los países elaborar una estrategia nacional para definir las responsabilidades y las tareas de las diversas partes interesadas. Y es que según el documento que presentan los organismos organizadores, los controles de la inocuidad de los alimentos deben llevarlos a cabo, por un lado, la industria, mediante el uso de sistemas de garantía de la calidad como el APPCC y, por otro, los servicios oficiales.

No se esconde que ambas actividades de control deben estar respaldadas por un marco jurídico integral, que además aporta seguridad jurídica a los diferentes operadores y controladores.

Otras cuestiones de las que tratan los documentos temáticos presentados son aquellas que inciden sobre la problemática que tiene la industria a la hora de aplicar en la práctica el APPCC. En este sentido, se sugiere la necesidad de que los inspectores de alimentos deban fomentar su aplicación y llevar a cabo auditorías basadas en los riesgos. El inspector de alimentos es considerado como elemento esencial, al mantener un contacto directo con la industria y con los comerciantes de alimentos y, a menudo, con el público. De ahí la necesidad, según se manifiesta, de que el inspector deba recibir una formación adecuada que le capacite para desempeñar sus diversas funciones; y de que los directores de los servicios de control de los alimentos deban ser formados apropiadamente a tal efecto. Una labor, la del inspector que se considera clave, junto con la organización administrativa necesaria, para fomentar la confianza de los alimentos comercializados a nivel internacional, que exige

además de un control fiable de las importaciones y exportaciones, y contar con sistemas de certificación.

■ **Vigilancia epidemiológica**

La vigilancia epidemiológica de las enfermedades causadas por los alimentos y sistemas de alerta rápida en materia de inocuidad de los alimentos constituye el segundo de los temas que van a ser tratados en el Foro Mundial. En este marco, los documentos temáticos determinan que la elaboración de una estrategia efectiva de inocuidad alimentaria se debe basar en un sistema fiable de información sobre la situación de las enfermedades transmitidas por los alimentos.

La aplicación de medidas efectivas en materia de inocuidad de los alimentos, en especial en situaciones de emergencia, requiere un proceso de presentación de informes precisos y actualizados por parte de los servicios oficiales responsables del control de la salud humana y de los alimentos, en colaboración con otras partes interesadas. Además, para poder activar un mecanismo de respuesta de emergencia en caso de necesidad, es necesario prever los riesgos y desarrollar un sistema de alerta rápida.

En base a lo comentado, sugieren que cada país desarrolle un sistema efectivo de control de los peligros potenciales existentes en el suministro de alimentos y de vigilancia de las enfermedades transmitidas por los mismos, integrado de tal modo que se puedan determinar y analizar las relaciones existentes entre la contaminación de los alimentos y las enfermedades transmitidas por éstos. Y realizan toda una serie de advertencias sobre potenciales peligros.

En este sentido, advierten que la contaminación de los alimentos presenta un riesgo muy alto de propagación a través de las fronteras; que los factores ambientales y las nuevas tecnologías pueden dar origen a peligros alimentarios que se han transformado en problemas importantes para la salud pública y el comercio internacional; y que la contaminación intencionada de alimentos, incluido el terrorismo biológico, plantea un riesgo potencial general que puede tener dimensiones locales, regionales o mundiales.

Por ello, el Foro Mundial es un lugar adecuado para que los organismos responsables del control epidemiológico y de la vigilancia de los alimentos en los distintos países intercambien información y colaboren en la recolección, el análisis y la comunicación de datos a fin de mejorar la pertinencia de sus evaluaciones de riesgos y de cooperar en la gestión de los mismos. La prevención y la respuesta a dichos peligros son complejas y multiformes y necesitan ser abordadas mediante un enfoque integral por el que han apostado la FAO y la OMS.

► **POR UNA ALIMENTACIÓN INOCUA**

Sobre el papel, la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) siempre ha otorgado prioridad a programas y actividades destinados a mejorar la inocuidad y calidad de los alimentos. La Organización Mundial de la Salud (OMS) también ha asumido un compromiso continuo en defensa del principio fundamental de que la garantía de la inocuidad alimentaria es una actividad esencial y una parte integral de todo programa de salud pública.

Y ambas organizaciones, en el marco del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, la Comisión del Codex Alimentarius, establecen normas alimentarias internacionales, así como disposiciones consultivas en forma de códigos de prácticas, directrices y otras recomendaciones.

Las Conferencias Internacionales y los Foros Mundiales tienen el objetivo de que los responsables de la reglamentación en materia de inocuidad alimentaria de todo el mundo intercambien información y experiencias sobre la gestión de la inocuidad



La FAO y la OMS se han propuesto garantizar un acceso seguro a alimentos inocuos en todo el mundo.

alimentaria y las cuestiones actuales relativas a la inocuidad de los alimentos que pueden revestir importancia para la salud pública y el comercio alimentario internacional.

La cuestión no es fácil, precisa de múltiples esfuerzos para conjugar el derecho de la población mundial (que son los más) a los intereses económicos (que quedan en manos de unos pocos). Y es que si bien la Declaración de Roma sobre la Seguridad Alimentaria Mundial de 1996 estableció el derecho de todas las personas a una alimentación inocua y nutritiva, la expansión del comercio alimentario, como resultado del nuevo entorno comercial surgido de los Acuerdos de la Organización Mundial del Comercio (OMC), ha aumentado las posibilidades de propagación de peligros relacionados con los alimentos a través de las fronteras y los continentes.

Por ello, se considera que la mayoría de las cuestiones relativas a la inocuidad alimentaria requieren actualmente un esfuerzo internacional de colaboración con vistas a formular y aplicar estrategias integradas de prevención para reducir la carga de las enfermedades transmitidas por los alimentos. Una problemática que reviste especial relevancia para la protección de los consumidores y para el comercio internacional de alimentos.

Cerrar



consumaseguridad.com es un web de **CONSUMER.es EROSKI**

©Fundación Eroski