



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.



10 THINGS

food safety authorities should know about food safety and COVID-19

FAO food safety experts explain what is known so far about **COVID-19 and food**, offering hygiene advice for safety authorities

1 The safety and integrity of the food supply chain must be maintained



Competent authorities should continue to deliver services critical to ensuring the safety and integrity of the nation's food supply and support trade. A risk-based approach should be used to safeguard the health of staff, focus on higher risk activities, and temporarily suspend lower risk activities that do not directly impact food safety or trade.

2 The COVID-19 pandemic is evolving

Authorities should continue to monitor the evolving COVID-19 pandemic and maintain regular communication with staff, food businesses, national and international partners (WHO, FAO and INFOSAN), and stakeholders. Collaboration with all sectors of the food industry and public health partners has never been more critical.

3 General food hygiene principles are essential

The Codex Alimentarius Commission has adopted several practical guidelines on how to apply and implement best practices to ensure food hygiene (*Codex General Principles of Food Hygiene*, CXC 1-1969), handle meats (*Codex Code of Hygienic Practice for Meat*, CXC 58-2005), and control viruses in foods (*Guidelines for the Application of General Principles of Food Hygiene to the Control of Viruses in Food*, CXG 79-2012).



4 Inspection and verification activities



For the duration of the pandemic, food inspections at high-risk food premises, such as abattoirs and manufacturers of cooked or ready-to-eat foods, will need to continue. The interrupted food supply and the need to expand production capabilities due to industry closures may also demand increase oversight to ensure that temporary measures do not compromise food safety.

5 Food labelling

Temporary adjustments to food labelling requirements should also be considered as long as food safety is not compromised and labels are not misleading to consumers. Flexibility on labelling requirements will allow food labelled for the service sector (i.e. restaurants) to be redirected and food waste avoided. Unauthorized health claims or undeclared allergens cannot be tolerated.



6 Food Laboratories

Food laboratories may be reallocated to testing COVID-19 in clinical samples. Food testing should be limited to high priority (i.e.: outbreak investigation) samples only. Sampling food or water for COVID-19 virus testing is not recommended as neither have been implicated in the transmission of infection.



7 Protecting inspection staff

The health of the food inspector must be protected. Staff should be trained to reduce the transmission of the virus e.g. physical distancing, frequent hand washing, personal hygiene and the appropriate use of personal protective equipment.

8 Illness in the workplace

All staff must report COVID-19 symptoms or confirmed illness immediately and should not go to work. If symptoms develop at work, staff must be isolated until medical advice is available. Any people who have been in close contact with ill staff must be notified and appropriate sanitation measures taken.



9 Food animals are not at risk from COVID-19

Current evidence suggests that food-producing animals are not susceptible to COVID-19 and will not become infected through close contact with positive human cases.

10 Food and live animals imported from countries with high prevalence of COVID-19 pose no increased risk

There is no current evidence that food and food packaging material are sources or routes of transmission. Food animals have not been implicated in the transmission of COVID-19, so imported food or food animals should be subjected to the same import controls as before the pandemic.