



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.



EMPRES para la inocuidad de los alimentos

Sistema de Prevención de Emergencias
para la Inocuidad de los Alimentos

Plan Estratégico



Índice

3

Introducción

4

Factores fundamentales relacionados con las emergencias en materia de inocuidad de los alimentos

18

¿Por qué se estableció el sistema EMPRES para la inocuidad de los alimentos?

21

Elementos del Plan Estratégico del EMPRES para la inocuidad de los alimentos

39

Conclusión



Elementos del Plan Estratégico del sistema EMPRES para la inocuidad de los alimentos





Prólogo

SE ESTIMA QUE TRES MILLONES DE PERSONAS DE TODO EL MUNDO, en los países desarrollados y en desarrollo, mueren cada año a consecuencia de enfermedades transmitidas por los alimentos y el agua, y que millones enferman. La aparición de tales enfermedades puede incrementarse fácilmente y convertirse en una situación de emergencia relacionada con la inocuidad de los alimentos, lo que puede afectar negativamente a las economías nacionales y a los medios de subsistencia debido a una menor disponibilidad de alimentos para el consumo nacional, el cierre de los mercados de exportación y/o el elevado costo de abordar los efectos de la amenaza.

A fin de contribuir a los esfuerzos para disminuir dichos efectos negativos de las emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos sobre la seguridad alimentaria y la salud pública mundiales, y a petición de sus Estados Miembros, la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) ha establecido un sistema de prevención de emergencias para la inocuidad de los alimentos (EMPRES para la inocuidad de los alimentos). Dicho sistema complementará y mejorará la actual labor de la FAO en materia de inocuidad de los alimentos, así como en las situaciones de emergencia relacionadas con la salud de los animales y las plantas.

A este respecto, y como primer paso hacia el desarrollo y la aplicación del sistema EMPRES para la inocuidad de los alimentos, la División de Nutrición y Protección del Consumidor (AGN) de la FAO, en colaboración con otras divisiones y dependencias técnicas interesadas, ha preparado este Plan Estratégico, con el objetivo de aprovechar plenamente los conocimientos especializados disponibles y pertinentes a lo largo de la cadena alimentaria en el ámbito de la FAO.

En este contexto, me complace presentar el Plan Estratégico del EMPRES para la inocuidad de los alimentos.

En el Plan se evidencian las ventajas comparativas de la FAO de tener un mandato que abarca la totalidad de la cadena alimentaria, su carácter de foro neutral internacional y sus vínculos con los gobiernos nacionales, organismos regionales, otros organismos internacionales, universidades, centros de investigación y la comunidad de donantes. El Plan se actualizará periódicamente con el fin de responder a los cambios constantes de las emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos.

La FAO espera colaborar con numerosos asociados para ejecutar de manera eficaz el presente Plan Estratégico, con miras a contribuir a mejorar la protección de los consumidores y la seguridad alimentaria mundial.



Mayo de 2010
Ezzeddine Boutrif
Director, División de Nutrición y Protección del Consumidor
Organización de las Naciones Unidas
para la Agricultura y la Alimentación



Introducción

LA INOCUIDAD Y LA COMESTIBILIDAD DE LOS ALIMENTOS ha sido siempre importante para el hombre. Dada la estrecha relación entre la salud humana y los alimentos, la decisión de mantenerla protegida ha dado lugar a la creación de medios que garantizan que los alimentos nunca hayan sido tan inocuos como hoy en día. Sin embargo, la inocuidad de los alimentos es una cuestión que está adquiriendo cada vez más importancia a nivel mundial. Ello no sólo es debido al aumento del número de casos relacionados con la inocuidad de los alimentos notificados, sino también a la mayor globalización y complejidad de la cadena alimentaria. El comercio de productos alimenticios y agrícolas en todo el mundo sigue aumentando, tal como demuestran las exportaciones mundiales de dichos productos, que han pasado a ser más del doble desde el año 2000, que eran de 400 mil millones de dólares de los Estados Unidos, a 900 mil millones de dólares en 2007. Tal crecimiento del comercio internacional conlleva que los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos, que anteriormente podían estar confinados en una zona relativamente pequeña, hoy en día pueden difundirse con facilidad por todos los países y continentes. Por ello, reaccionar de manera aislada frente a los casos relacionados con la inocuidad de los alimentos una vez que han aparecido no es adecuado. Los principales medios para contener las amenazas relacionadas con la inocuidad de los alimentos deben consistir en adoptar medidas de previsión y prevención a su debido tiempo.

Por consiguiente, la FAO ha establecido el Sistema de Prevención de Emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos (EMPRES para la inocuidad de los alimentos) para que sirva de sistema básico internacional dirigido a prestar ayuda en la prevención y la gestión de las emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos a nivel mundial, y que comprende los tres pilares de alerta temprana, prevención de emergencias y respuesta rápida. En el presente documento se describe el Plan Estratégico del EMPRES para la inocuidad de los alimentos, que se refiere a situaciones de emergencia mundial relacionadas con la inocuidad de los alimentos a fin de contribuir a la protección de la salud humana y asegurar el comercio seguro de alimentos.



Factores fundamentales relacionados con las emergencias en materia de inocuidad de los alimentos

Globalización del comercio y cambios en las modalidades relativas al consumo de alimentos

EN LOS ÚLTIMOS DECENIOS, el aumento de los desplazamientos de las personas y los alimentos a través de las fronteras nacionales ha cambiado las modalidades relativas al consumo y a la producción de alimentos. Los productos alimenticios se producen o consumen en zonas donde anteriormente no estaban presentes. Además, los alimentos destinados a un uso especial se consumen hoy en día de distinta manera en función del lugar. Por ejemplo, las hortalizas por regla general se pueden cocer antes de su consumo en el lugar donde se han cultivado, pero algunas se pueden consumir crudas después de que se hayan transportado a otras partes del globo. Esta ampliación del comercio de alimentos ha mejorado y aumentado el acceso a la disponibilidad de alimentos en todo el mundo. Pero este movimiento libre a través de las fronteras ha dado lugar también a nuevos problemas relativos a la inocuidad de los alimentos. Los Estados Miembros suelen solicitar a la FAO que les preste asistencia en hacer frente a los diversos casos relacionados con la inocuidad alimentaria, muchos de los cuales están estrechamente vinculados con el movimiento transfronterizo de los alimentos. Ello reviste una importancia especial en el contexto de garantizar el suministro mundial de alimentos.



Interacción con la seguridad alimentaria

LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ES UN COMPONENTE IMPORTANTE de la seguridad alimentaria, lo que es un problema mundial creciente. El Secretario General de las Naciones Unidas, el Sr. Ban Ki-Moon, en su discurso a la Cumbre Mundial sobre la Seguridad Alimentaria que tuvo lugar en noviembre de 2009¹, resaltó la importancia de la seguridad alimentaria al declarar: *“Hoy, más de 17 000 niños morirán de hambre. Uno cada cinco segundos. Seis millones al año. El mundo tiene alimentos más que suficientes. Sin embargo, hoy, más de mil millones de personas padecen de hambre.”* La escasez de alimentos puede obligar a las poblaciones a consumir cualquier tipo de alimento disponible incluso si no es seguro o está contaminado. Además, el miedo a la falta de inocuidad de los alimentos en un país que ya se enfrenta a escasez alimentaria puede interrumpir gravemente el suministro alimentario y causar pérdidas de los alimentos disponibles. Más aún, todo incremento acentuado en la producción de alimentos por la aplicación de insumos adicionales como fertilizantes, plaguicidas y medicamentos veterinarios predispone a posibles riesgos debido a su utilización incorrecta. Por lo tanto, el establecimiento de sistemas para evitar las amenazas relacionadas con la inocuidad de los alimentos y una respuesta rápida a las situaciones urgentes de inocuidad de los alimentos tendrían además un gran efecto positivo en la seguridad alimentaria.

¹ <http://www.fao.org/wsfs/world-summit/en/>



Internacionalización de las situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos

LA MAYOR DIFUSIÓN GEOGRÁFICA y temporal de la producción, la elaboración y la cadena de consumo de alimentos muestra su vulnerabilidad en múltiples puntos. Los diversos ingredientes de un producto alimenticio se cultivan, elaboran y consumen cada vez más en diferentes lugares del mundo. Por lo tanto, los casos relacionados con la inocuidad de los alimentos en un punto de la cadena ya no tienen únicamente un efecto local limitado, sino que pueden afectar a muchos mercados en todo el mundo, en distribuciones que podrían ser casuales o sistemáticas. Igualmente, el recelo sobre prácticas universales o determinadas empleadas en la cadena de alimentos puede dar lugar a restricciones en el comercio y pérdidas de mercado para todos los que participan en la cadena. Por ejemplo, se puede plantear un problema sobre la utilización de determinados plaguicidas en la producción de hortalizas. Tales hortalizas se pueden vender a otro país y se pueden utilizar como ingrediente de otro producto alimenticio, que también incluirá otros ingredientes producidos en otros países. Si el producto alimenticio final causa una enfermedad en los consumidores, el ingrediente que ya fue objeto de sospecha puede enfrentarse a restricciones de importación, incluso cuando la causa de la enfermedad pueda derivarse de otro ingrediente alimenticio. Los países que disponen de sistemas de respuesta y alerta temprana para las emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos y que se enfrentan a esta situación probablemente no se verían gravemente afectados. Sin embargo, en los países en los que los sistemas de control de los alimentos son débiles y es necesario fortalecerlos, se sentirán fuertemente las consecuencias de enfrentar dicha situación de emergencia relacionada con la inocuidad alimentaria.



Impacto socio-económico

LOS CASOS RELACIONADOS CON LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS pueden causar un problema mundial sea cual sea la fuente, el tipo, la pertinencia científica y la gravedad del incidente. El riesgo real para la salud pública y la economía varía en función de la magnitud de los casos. No obstante, los consumidores pueden percibir cualquier suceso, independientemente de su magnitud y causa, como sumamente grave. Ello puede tener consecuencias socio-económicas importantes, tales como una pérdida de confianza en algunos productos alimenticios, sus fuentes o sus productores. El efecto resultante desde el punto de vista de la pérdida de los medios de subsistencia y la productividad podría tener consecuencias a largo plazo en la economía y la sostenibilidad del suministro de alimentos en los países afectados, lo que a su vez influye en el desarrollo humano.



Aspectos relacionados con la política y la capacidad

LOS PAÍSES DE TODO EL MUNDO disponen de diversos sistemas de política alimentaria y de control de los alimentos, y las prioridades relativas a la inocuidad de éstos difieren en los distintos sistemas. La percepción de la gravedad, así como de la capacidad para gestionar y prevenir los casos relacionados con la inocuidad de los alimentos varían en los diferentes países. Una crisis grave en materia de inocuidad alimentaria en un país puede considerarse una situación de rutina en otro con un sistema mejor desarrollado. La armonización de las políticas en materia de inocuidad de los alimentos, en general, así como la definición de parámetros comunes para aplicar medidas preventivas o de emergencia, representa un desafío. Sin embargo, dado que el comercio mundial se basa en cadenas de suministro, a los países no les conviene desde el punto de vista económico ser el enlace débil de la cadena. Las amenazas relacionadas con la inocuidad de los alimentos se deben anticipar y abordar antes de que se conviertan en problemas mayores. Prestar apoyo a los países para alcanzar normas de inocuidad de los alimentos y de calidad internacionalmente aceptadas desde la granja a la mesa es necesario a fin de evitar y tratar de resolver las situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos a nivel mundial.



Tecnologías innovadoras

LOS AVANCES EN LA TECNOLOGÍA de los alimentos han contribuido al desarrollo de productos alimenticios novedosos y la utilización de métodos mejorados en la elaboración de alimentos. Si bien esto es el resultado de la innovación en la industria de elaboración de alimentos y la creciente demanda de los consumidores, puede suponer también otra esfera de desafío para la inocuidad de los alimentos. A fin de hacer frente a los problemas que los países han planteado en varios foros, puede ser necesario aumentar la investigación y el asesoramiento científico de expertos con el fin de analizar los posibles problemas que plantea la utilización de nuevas tecnologías en la agricultura y la producción de alimentos. Al mismo tiempo, las nuevas tecnologías se utilizan cada vez más para el análisis de los diversos componentes y contaminantes como los patógenos y las toxinas en los alimentos. La utilización de dichas tecnologías innovadoras ayudará probablemente en los sistemas de alerta temprana y respuesta a las emergencias.



Efectos de las cuestiones emergentes

ES PROBABLE QUE EL CAMBIO CLIMÁTICO tenga efectos considerables en la aparición de peligros para la inocuidad de los alimentos. La rápida industrialización de muchas zonas de los países en desarrollo podría acentuar aún más las dinámicas del cambio climático y sus efectos en el rendimiento de los cultivos, la producción de biocombustible, la calidad del suelo la disponibilidad del agua, los contaminantes de los alimentos, las características de las enfermedades de los animales, entre ellas la zoonosis, y la utilización de plaguicidas. Los cambios en los sistemas de cultivo y una reducción de la biodiversidad agrícola pueden crear nuevas tendencias en la distribución y el consumo de alimentos. A medida que vayan surgiendo, puede que haya que considerar nuevas cuestiones imprevistas al desarrollar el marco de un sistema de análisis prospectivo y de alerta temprana.



¿Por qué se estableció el sistema EMPRES para la inocuidad de los alimentos?

EL SISTEMA EMPRES para la inocuidad de los alimentos se estableció a raíz de una solicitud de los Estados Miembros de la FAO relativa a desarrollar enfoques conceptuales y estrategias para abordar los casos de emergencia relacionados con la inocuidad de los alimentos a nivel internacional. Fue ratificado durante el 21º período de sesiones del Comité de Agricultura (COAG) que se celebró en abril de 2009, como resultado principal del Objetivo Estratégico D interno de la FAO en el ámbito de la calidad y la inocuidad de los alimentos² y fue confirmado en la Conferencia de la FAO que tuvo lugar en noviembre de 2009. El objetivo del sistema EMPRES para la inocuidad de los alimentos es cumplir con el mandato de la FAO de garantizar un suministro de alimentos seguro y posible para la población mundial. Dicho sistema complementa los sistemas EMPRES para la salud de las plantas y los animales firmemente establecidos de la FAO.

El sistema EMPRES para la inocuidad de los alimentos forma parte de la División de Nutrición y Protección del Consumidor (AGND), que cuenta con más de 50 años de trabajo en cuestiones relacionadas con la inocuidad de los alimentos, entre ellos: prestar asesoramiento científico, realizar actividades de creación de capacidad en materia de inocuidad de los alimentos, hospedar la sede de la Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius y colaborar con los principales asociados internacionales en dicha materia (Organización Mundial de la Salud (OMS), Organización Mundial del Comercio (OMC), Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), y otros). El sistema EMPRES para la inocuidad de los alimentos es un componente fundamental del Marco de gestión de crisis de la cadena alimentaria de la FAO (FCC) que aborda, de manera integrada, todas las amenazas planteadas a la cadena alimentaria, lo que comprende la protección de la salud de los animales y las plantas. Aprovechando la posición de la FAO como primera organización intergubernamental sobre la alimentación, el sistema EMPRES para la inocuidad de los alimentos colabora con varios organismos nacionales con responsabilidades relacionadas con la inocuidad de los alimentos de manera integrada, transparente y neutral. Dicho sistema complementa las actividades relacionadas de la División prestando a los Estados Miembros servicios y actividades de manera estratégica en tres sectores importantes relacionados con las emergencias en materia de inocuidad de los alimentos, que son: la alerta temprana, la prevención de emergencias y la respuesta rápida.

2 El nuevo borrador del Objetivo Estratégico D de la FAO titulado “Mejora de la calidad y la inocuidad de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria” tiene un resultado organizacional “Las autoridades nacionales y regionales diseñan y ejecutan de manera efectiva programas de gestión y control de la inocuidad y la calidad de los alimentos, de conformidad con normas internacionales”, lo que comprende un resultado de la unidad del sistema EMPRES para la inocuidad de los alimentos, que es “Prestación de asesoramiento, información y otro tipo de apoyo para promover la preparación y la respuesta mejorada en situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos en los ámbitos nacional e internacional” (a partir de abril de 2010).



MONTEREY SEA FOOD PASTA 22.95

LOCAL MONTEREY BAY CRAB WHOLE 24.95

Elementos del Plan Estratégico del EMPRES para la inocuidad de los alimentos

EL SISTEMA EMPRES para la inocuidad de los alimentos es un programa holístico y multidisciplinario que tiene como objetivo prevenir y tratar situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos a nivel mundial estableciendo asociaciones con organismos internacionales, regionales y nacionales, así como con las oficinas descentralizadas de la FAO. Su amplio punto de vista permite trabajar con las iniciativas existentes para prevenir, mitigar y gestionar amenazas planteadas a la inocuidad de los alimentos.

Dicho sistema ha definido ocho elementos principales de su plan estratégico para lograr el objetivo del programa. Estos elementos se han agrupado con arreglo a los tres pilares del sistema EMPRES para la inocuidad de los alimentos: “alerta temprana”, “prevención de emergencias” y “respuesta rápida”, tal como se presentan en la Figura 1.

Elementos del Plan Estratégico del sistema EMPRES para la inocuidad de los alimentos



Figura 1



Prestar un sistema de alerta temprana:

Colaborar con INFOSAN para establecer sistemas de alerta temprana de las amenazas planteadas a la inocuidad de los alimentos.

La Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN), establecida en 2004, es una iniciativa conjunta de la FAO y la OMS. Dicha red mundial está formada por la mayor parte de los Estados Miembros de dichos organismos. INFOSAN sigue muy de cerca los casos relacionados con la inocuidad de los alimentos, promueve y coordina el intercambio de información y advierte a los países sobre las amenazas potenciales planteadas a la inocuidad de los alimentos.

El sistema EMPRES para la inocuidad de los alimentos colabora con INFOSAN, que alerta a sus miembros de amenazas inminentes relacionadas con la inocuidad de los alimentos sobre la base de indicadores creíbles. Este proceso comprende el análisis, la identificación y la difusión del incidente. El acceso de la OMS a la información de salud pública facilita la obtención y la difusión de información relativa a la inocuidad de los alimentos de los organismos de salud pública gubernamentales y les informa al respecto. La FAO se encuentra en una posición excepcional para obtener información orientada a la producción relativa a los alimentos implicados en las enfermedades transmitidas por los alimentos o en incidentes de contaminación de alimentos, con el fin de contribuir a la evaluación de los casos. La FAO tiene además una sólida experiencia, y oficinas descentralizadas en todo el mundo, para difundir información básica a los organismos gubernamentales relacionados con la agricultura que se ocupan de cuestiones relacionadas con la inocuidad de los alimentos.

INFOSAN lleva a cabo la vigilancia de brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos y casos relacionados con la inocuidad de los alimentos y recibe información de los miembros de la red y otros asociados sobre posibles emergencias internacionales acerca de dicho tema con potenciales efectos para la salud pública. La FAO, por medio del EMPRES para la inocuidad de los alimentos, fortalece esta red garantizando la inclusión de miembros apropiados de otros sectores distintos de la salud pública, tales como la inocuidad de los alimentos y la agricultura. Los miembros nacionales de INFOSAN colaboran con los encargados de adoptar decisiones y asociados pertinentes a nivel nacional en la recopilación de información y aplican signos de alerta temprana. El EMPRES para la inocuidad de los alimentos colabora activamente con INFOSAN a fin de garantizar que todos los miembros del INFOSAN están inspirados por el énfasis de adoptar un enfoque preventivo que se centre en la recopilación de información, en lugar de un enfoque reactivo. Los resultados de este elemento se pueden utilizar para aplicar medidas de prevención rápida a corto plazo (en el elemento 3), para dar prioridad a los problemas relacionados con la inocuidad de los alimentos con miras a desarrollar proyectos de prevención a largo plazo (en los elementos 4 - 6) y responder a las emergencias de inocuidad de los alimentos que ya están apareciendo (en el elemento 8).





ELEMENTO 2

Llevar a cabo un análisis prospectivo:

Evitar las amenazas a la inocuidad de los alimentos gracias a la información analítica de signos e indicadores subsidiarios de la inocuidad de los alimentos.

El sistema EMPRES para la inocuidad de los alimentos lleva a cabo un análisis prospectivo para analizar y detectar los primeros signos, y posiblemente subsidiarios, que puedan indicar una amenaza para la inocuidad de los alimentos en la producción y la elaboración de los alimentos. Dicho proceso complementa las actividades de análisis de incidentes relacionados con la inocuidad de los alimentos de INFOSAN (en el elemento 1). Las señales pueden comprender cambios en las modalidades de plagas y enfermedades de las plantas, alteraciones en las tendencias del consumo de alimentos, variaciones del régimen climático o de los sistemas de cultivo o puntos vulnerables determinados de la cadena de alimentos (entre ellos las prácticas de manipulación de alimentos de alto riesgo). Se recopilan datos e información, se analizan las tendencias y se resume la información que se puede utilizar como insumos para determinar y establecer, a continuación, las prioridades relativas a las amenazas planteadas a la inocuidad de los alimentos (en el elemento 4) a lo que sigue subsanar las lagunas de conocimientos (en el elemento 5) y el desarrollo de proyectos para evitar que dichas amenazas se conviertan en emergencias (en el elemento 6). Tal información se incorpora a INFOSAN para alertar oportunamente de amenazas inminentes a la inocuidad de los alimentos, según sea necesario y adecuado, y poder tratar de responder

rápidamente a las amenazas a la inocuidad de los alimentos existentes.

El establecimiento de asociaciones sólidas y el intercambio de información son fundamentales para llevar a cabo un análisis prospectivo de las amenazas planteadas a la inocuidad de los alimentos de manera eficaz. El sistema EMPRES para la inocuidad de los alimentos utiliza las experiencias del Sistema mundial de información y alerta sobre la alimentación y la agricultura (SMIA), los Sistemas de información y cartografía sobre la inseguridad alimentaria y la vulnerabilidad (SICIAV) y otras medidas de análisis prospectivos de la FAO para mejorar sus enfoques y métodos relacionados con éstos. Dicho sistema establecerá una red internacional para recopilar información con miras a llevar a cabo análisis prospectivos, entre ellos otras dependencias y oficinas descentralizadas, otros organismos de las Naciones Unidas, organismos gubernamentales nacionales y regionales, universidades, institutos de investigación y grupos relacionados. El EMPRES para la salud animal, el EMPRES para la protección de las plantas y otras dependencias pertinentes de la FAO como Pesca y División de Tierras y Aguas estarán incluidas en la red, así como los otros organismos internacionales, entre ellos la Organización para la cooperación y Desarrollo Económicos (OCDE), la OIE, la OMS, el Programa Mundial de Alimentos (PMA) y la OMC.





Evitar el incremento de amenazas inminentes:

Abordar rápidamente y a corto plazo las amenazas inminentes para la inocuidad de los alimentos a fin de evitar que dichas amenazas se produzcan, incrementen o repitan.

El sistema EMPRES para la inocuidad de los alimentos utiliza la información del sistema de alerta temprana INFOSAN, que se obtiene en las misiones de respuesta rápida a las situaciones de emergencia actuales relacionadas con la inocuidad de los alimentos (en el elemento 8) y de otras fuentes fidedignas, con el objetivo de determinar cuáles son los países que requieren medidas inmediatas a corto plazo para evitar que se produzcan, incrementen o repitan amenazas para la inocuidad de los alimentos. En caso de que se produzca una emergencia relacionada con la inocuidad de los alimentos, el sistema EMPRES determinará si es necesario adoptar medidas en el país afectado o en los países vecinos o en los países que mantienen relaciones comerciales, a fin de evitar que dicho suceso se produzca de nuevo en el futuro y que la situación empeore. Asimismo, se determinarán cuáles son las medidas rápidas y a corto plazo necesarias para prevenir a tiempo dicha situación de emergencia.

El sistema EMPRES para la inocuidad de los alimentos colabora estrechamente con un equipo de creación de capacidad de la FAO a fin de intercambiar conocimientos especializados y adoptar las medidas necesarias a corto plazo. Cada uno de estos grupos trabaja en las actividades pertinentes del otro, con el fin de beneficiar de la mejor forma posible a los países seleccionados y fomentar además la capacidad nacional en relación con dichas medidas preventivas para el futuro. Se establecerá un orden de prioridad de las cuestiones que se haya determinado que requieren un seguimiento continuo a más largo plazo (en el elemento 4) con el objetivo de desarrollar en su momento proyectos a más grande escala para evitar que dichas amenazas se conviertan en emergencias de inocuidad de los alimentos (en el elemento 6).





ELEMENTO 4

Establecer las prioridades respecto de las amenazas a la inocuidad de los alimentos:

Establecer las prioridades respecto de las amenazas a la inocuidad de los alimentos en los ámbitos internacional, regional y nacional.

Numerosas amenazas a la inocuidad de los alimentos se determinan gracias a los sistemas de alerta temprana de INFOSAN anteriormente mencionados, el análisis prospectivo y la rápida investigación de amenazas inminentes a la inocuidad de los alimentos. Además, la información sobre dichas amenazas y las deficiencias de las capacidades de los sistemas de inocuidad de los alimentos llegan a la FAO a través de otros medios, por ejemplo, las peticiones de los Estados Miembros. Aunque todas las amenazas son importantes, algunas requieren la aplicación de medidas más inmediatas y a una escala mayor que otras. Por lo tanto, se debe establecer un orden de prioridades de dichas amenazas a nivel internacional, regional y, por último, nacional, de manera que se puedan desarrollar los proyectos adecuados a un plazo más largo para evitar que dichas amenazas se conviertan en emergencias (en el elemento 6), y para que los países puedan prepararse mejor para abordar las amenazas a la inocuidad de los alimentos y las situaciones de emergencia (en el elemento 7).

A fin de que se pueda determinar dicho orden de prioridades, se debe elaborar un instrumento o

metodología adecuado para enumerar, clasificar y jerarquizar dichas amenazas. Este instrumento, que se basará en los instrumentos de la FAO relacionados ya existentes, ayudará a los oficiales internacionales, regionales y nacionales a adoptar decisiones más adecuadas para evitar que las amenazas a la inocuidad de los alimentos se conviertan en emergencias. El instrumento permitirá además que las regiones y los distintos países puedan analizar los puntos vulnerables fundamentales de sus sistemas de inocuidad de los alimentos, y pondrá de relieve las lagunas de conocimientos acerca de las amenazas a la inocuidad de los alimentos (que se subsanarán en el elemento 5). El desarrollo de este instrumento, y también de los criterios para establecer el orden de prioridades y la naturaleza de los datos necesarios para dicho instrumento a fin de que los resultados sean satisfactorios, se realizará más a fondo por medio de consultas con expertos. El sistema EMPRES para la inocuidad de los alimentos colabora con las diversas iniciativas relacionadas de otros organismos en las que ya se lleva a cabo dicho establecimiento de prioridades, según proceda.





ELEMENTO 5

Subsanar las lagunas de conocimientos:

Celebrar consultas de expertos y publicar listas de necesidades en materia de investigación para subsanar las lagunas de conocimientos con el fin de evitar amenazas a la inocuidad de los alimentos.

Gracias al reconocimiento y el establecimiento de prioridades de las amenazas a la inocuidad de los alimentos, se determinarán las lagunas fundamentales de conocimientos a este respecto. Es necesario subsanar dichas lagunas a fin de evitar las amenazas a la inocuidad de los alimentos de una manera más eficaz (en el elemento 6) y de manera que los países se puedan preparar mejor a las emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos (en el elemento 7). Algunas de estas lagunas se pueden subsanar por medio de una evaluación formal de riesgos o actividades de gestión de riesgos a nivel internacional. El sistema EMPRES para la inocuidad de los alimentos trabaja con el grupo de prestación de asesoramiento científico

de la FAO y la OMS para celebrar las consultas de expertos pertinentes sobre cuestiones que requieren una atención inmediata. Además de las cuestiones abordadas por el proceso de prestación de asesoramiento científico de la FAO, se dará amplia publicidad entre los científicos de todo el mundo de una lista de otras lagunas de conocimientos relacionadas con las amenazas a la inocuidad de los alimentos. De esta manera, los científicos pueden hacerse una idea de las necesidades básicas en materia de investigación y la FAO puede alentarles a que lleven a cabo investigaciones para poder colmar dichas lagunas y evitar y controlar dichas amenazas urgentes a la inocuidad de los alimentos.





Formular y preparar proyectos de prevención:

Basándose en el orden de prioridades correspondiente a las amenazas a la inocuidad de los alimentos, desarrollar proyectos polifacéticos para evitar de manera sostenible y a largo plazo las amenazas fundamentales.

Algunas amenazas a la inocuidad de los alimentos requieren proyectos polifacéticos y multidisciplinarios a más largo plazo para evitar que se agrave y se convierta en una situación de emergencia. Muchas de estas amenazas existen a nivel regional e incluso internacional, por lo que sería también mejor abordarlas a esos niveles. Basándose en la determinación y el orden de prioridades de dichas amenazas y las lagunas de capacidad de las estrategias expuestas anteriormente, se pueden desarrollar proyectos eficaces a petición de los países o regiones para evitar de manera duradera y a largo plazo las amenazas consideradas más urgentes. El mayor conocimiento de las amenazas a la inocuidad de los alimentos proporcionado por el elemento 5 se utiliza también en la formulación de estos

proyectos, que abordarán esferas temáticas y regiones específicas.

El sistema EMPRES para la inocuidad de los alimentos colabora con el equipo de creación de capacidad en materia de inocuidad alimentaria de la FAO, en consulta con los Estados Miembros y las oficinas descentralizadas de la FAO, con el objetivo de planificar los aspectos técnicos de dichos proyectos, y con el Departamento de Cooperación Técnica de la FAO (TC) para definirlos mejor y garantizar la financiación de los donantes. El equipo de creación de capacidad en materia de inocuidad alimentaria de la FAO y las respectivas oficinas descentralizadas pueden ejecutar a continuación dichos proyectos en colaboración con asociados internos y externos.



€ 4.20

€ 4.20

8.00 €

€ 5.70

€ 4.20

€ 2.50

€ 12.90

€ 4.20

OFFERTA
€ 6.50
GRATO
GREEN

OFFERTA
€ 6.50
GRATO
GREEN



Proporcionar herramientas, prestar asesoramiento y emprender actividades para la preparación:

Desarrollar y proporcionar instrumentos y prestar asesoramiento y asistencia a los Estados Miembros para ejecutar los planes de preparación a las situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos.

Uno de los aspectos fundamentales de evitar las emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos para los países es establecer un estado de preparación constante de frente a amenazas actuales y futuras. Dicha preparación se mejorará gracias a la información del orden de prioridades de las amenazas a la inocuidad de los alimentos (elemento 4), así como a la subsanación de las lagunas de conocimientos acerca de esas amenazas (elemento 5). Fortalecer la preparación comporta también la incorporación de las enseñanzas extraídas de las respuestas a las situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos dadas en el pasado (tal como se describe en el elemento 8).

Para ayudar a los países a mejorar su estado de preparación, la FAO y la OMS elaboraron un documento marco para desarrollar planes de respuesta a situaciones de emergencia en materia de inocuidad de los alimentos. Este documento proporciona una orientación útil para establecer y fortalecer la cooperación intersectorial entre los ministerios y los organismos nacionales con responsabilidades en el campo de la inocuidad de los alimentos, como la agricultura y la salud pública, que resulta fundamental para hacer frente a las posibles situaciones de emergencia, así como a cuestiones ordinarias, relacionadas con la inocuidad de los alimentos. El sistema EMPRES para la inocuidad de los alimentos sigue desarrollando este documento marco, además de elaborar otros documentos de orientación y materiales de capacitación para prestar asistencia a los países en la ejecución de los planes de preparación para situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos.

Se determinarán y fortalecerán mecanismos de

colaboración regional para abordar las emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos, utilizando la red de las oficinas descentralizadas de la FAO. El sistema EMPRES para la inocuidad de los alimentos, junto con las iniciativas conexas de la FAO, organizará seminarios regionales, así como talleres nacionales, para contribuir a que se tome conciencia de la necesidad de planificar la preparación y del intercambio de información a este respecto. A nivel nacional, el sistema EMPRES prestará asesoramiento, por medio del personal de la FAO y de expertos regionales e internacionales, en materia de desarrollo, ejecución y actualización de planes de preparación para situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos. Una vez que los países hayan desarrollado dichos planes, comprenderán mejor la importancia de las actividades de prevención, y la necesidad de disponer de un mejor sistema de alerta temprana de emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos (y prestarle más atención). Tendrán más probabilidades de determinar las situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos que requieren una respuesta a tiempo (en el elemento 8), conocerán la asistencia internacional disponible y serán capaces de formular de una manera más adecuada una petición de dicha asistencia.

El sistema EMPRES para la inocuidad de los alimentos colabora estrechamente con el equipo de creación de capacidad de la FAO para obtener insumos en el proceso de mejorar la preparación de los Estados Miembros para las situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos, así como para proporcionar insumos a otras actividades de los equipos de creación de capacidad.





Dar una respuesta rápida:

En el ámbito del Marco de gestión de crisis para la cadena alimentaria (FCC), y en colaboración con el grupo de operaciones en respuesta a emergencias de la FAO y las autoridades nacionales responsables en materia de inocuidad de los alimentos pertinentes, dar una respuesta oportuna a las emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos determinadas.

A pesar de los intensos esfuerzos para evitar su aparición, se reconoce que algunas situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos tendrán lugar inevitablemente, las cuales se deberán afrontar de manera oportuna y eficaz. Tales situaciones se pueden determinar por medio de los sistemas de alerta temprana de INFOSAN (elemento 1), el análisis prospectivo (elemento 2), las actividades normativas de creación de capacidad de la FAO o por petición directa de los Estados Miembros, sobre todo después de haber ejecutado sus planes de preparación para situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos (elemento 7).

Una vez determinada una situación, el EMPRES para la inocuidad de los alimentos trabaja con las autoridades nacionales responsables en materia de inocuidad de los alimentos para llevar a cabo una evaluación urgente del caso y movilizar a los expertos necesarios, en consulta con los miembros pertinentes del FCC. El EMPRES para la inocuidad de los alimentos elabora y gestiona una lista de expertos en inocuidad de los alimentos, basada en la plataforma de la tecnología de la información utilizada por el sistema EMPRES para la sanidad animal u otras iniciativas relacionadas. También se solicitan insumos de expertos en salud pública por conducto de la OMS.

El sistema EMPRES asume la dirección técnica de la prestación de una respuesta rápida, con el apoyo operacional de la Dirección de Operaciones de Emergencia y Rehabilitación (TCE) de la FAO, que dispone de una estructura capaz de movilizar rápidamente recursos humanos y financieros para responder a las emergencias. El sistema EMPRES para la inocuidad de los alimentos coteja y proporciona la información básica, y determina cuáles son las mejores respuestas para las situaciones de emergencia. Las actividades de la misión se llevan a cabo con la participación activa de las autoridades nacionales responsables de la inocuidad de los alimentos pertinentes, son de carácter multidisciplinario y se ajustan a la situación específica. La asistencia puede comprender la identificación del problema, el examen (toma de muestras y análisis), la validación de las medidas adoptadas, la movilización de recursos técnicos y financieros, el seguimiento de la preparación para las futuras emergencias, así como el asesoramiento de expertos en materia de evaluación de riesgos, gestión de riesgos y comunicación de riesgos. La comunicación de riesgos puede ser dentro del país o con otros países, especialmente con los países que mantienen relaciones comerciales y los países vecinos.



Conclusión

COMO SE HA OBSERVADO EN CADA una de las estrategias pertinentes, todas las actividades del programa EMPRES para la inocuidad de los alimentos se llevan a cabo en el marco de las actividades de mayor alcance de creación de capacidad en materia de inocuidad de los alimentos y de prestación de asesoramiento científico de la División. El sistema EMPRES complementa y mejora la actual competencia de la FAO en las situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos y la protección de la salud de los animales y las plantas. Por medio de la ejecución de este plan estratégico, el sistema EMPRES presta asistencia a los Estados Miembros en sus esfuerzos por evitar y gestionar de manera eficaz las emergencias mundiales relacionadas con la inocuidad de los alimentos, contribuyendo de este modo al Objetivo Estratégico D³ de la FAO y a garantizar el comercio seguro de alimentos, proteger la salud humana y contribuir a la seguridad alimentaria mundial.

³ Véase la nota a pie de página de la página 18.

