



ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD  
ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD



## 33.<sup>a</sup> SESIÓN DEL SUBCOMITÉ DE PLANIFICACIÓN Y PROGRAMACIÓN DEL COMITÉ EJECUTIVO

*Washington, D.C., 2 y 3 de diciembre de 1999*

---

*Punto 5 del orden del día provisional*

SPP33/5 (Esp.)  
19 octubre 1999  
ORIGINAL: ESPAÑOL

### PROTECCIÓN DE LOS ALIMENTOS

Durante los últimos 10 años han ocurrido brotes graves de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) en el continente americano que han alertado a las autoridades de salud de los países sobre la necesidad de tomar medidas para evitar esos riesgos a la población. La creación de la Organización Mundial de Comercio (OMC) ha motivado a los países a revisar sus políticas, normas y estrategias de protección de alimentos para garantizar que los alimentos que consume la población tengan las condiciones sanitarias apropiadas, además de facilitar su comercio internacional.

En este documento se analiza la situación relacionada con la protección de los alimentos en los países de la Región de las Américas y las acciones que estos desarrollan con la cooperación técnica de la Organización Panamericana de la Salud (OPS), en seguimiento a los mandatos de sus Cuerpos Directivos y Asesores.

Se agradece al Subcomité de Planificación y Programación analizar la respuesta de la OPS a los pedidos de cooperación de los países y emitir sus recomendaciones las cuales servirán para orientar la cooperación técnica en protección de los alimentos, de acuerdo a las prioridades de los países.

## INDICE

	<i>Página</i>
1. Introducción .....	3
2. La situación de la protección de los alimentos.....	3
2.1 Aspectos epidemiológicos .....	3
2.2 Aspectos sociales y políticos .....	4
2.3 Aspectos económicos.....	4
2.4 Aspectos técnicos.....	5
3. La respuesta de la OPS: Programa Regional de Cooperación Técnica en Protección de Alimentos .....	6
3.1 Organización de programas nacionales.....	6
3.2 Fortalecimiento de la capacidad analítica .....	7
3.3 Fortalecimiento de los servicios de inspección.....	8
3.4 Vigilancia de enfermedades transmitidas por alimentos.....	9
3.5 Promoción de la protección de los alimentos por medio de la participación comunitaria.....	10
4. Orientación Estratégica y Programática de la cooperación técnica de la OPS en la protección de alimentos .....	10
5. Plan estratégico de acción .....	11
5.1 Bases estratégicas del plan.....	11
5.2 Ejecución del Programa Regional.....	13
5.3 Estrategias .....	13
5.4 Objetivos y metas de corto y mediano plazo .....	14
5.5 Objetivos y metas de largo plazo .....	14

## **1. Introducción**

La ocurrencia de brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) durante la última década ha dado una nueva dimensión a los programas de protección de los alimentos de los países.

La frecuencia de los brotes y sus consecuencias para la salud de la población y para el comercio internacional de alimentos han determinado una revisión de las políticas de protección de alimentos en los países y de las medidas para la prevención y control de las ETA.

En atención a la situación de la protección de los alimentos, la OPS/OMS inició en 1986 un Programa Regional de Cooperación Técnica en Protección de los Alimentos que fue consolidado con la creación, en 1991, del Instituto Panamericano de Protección de Alimentos y Zoonosis (INPPAZ) para ejecutar el referido programa regional.

Las actividades desarrolladas hasta 1996 fueron analizadas y revisadas por la 29.<sup>a</sup> Sesión del Subcomité de Planificación y Programación.

En este documento se presentan, para consideración del Subcomité, las actividades desarrolladas durante el período de 1997 a 1999 y las acciones ejecutadas para atender las demandas de los países en la protección de los alimentos.

## **2. La situación de la protección de los alimentos**

### **2.1 Aspectos epidemiológicos**

La prevención de las ETA es un desafío actual para la Región dada la incidencia de esas enfermedades. La OMS ha estimado la ocurrencia anual de 1.500 millones de episodios de diarrea en menores de 5 años y de 3 millones de muertes que dependiendo del país, un porcentaje significativo de diarreas puede estar asociado al consumo de alimentos contaminados.

Los datos recibidos durante el período de 1995-1998 por el Sistema Regional de Información y Vigilancia Epidemiológica de las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos, que coordina OPS/INPPAZ, a partir de los informes de los sistemas nacionales de los países, indican que ocurrieron 3.198 brotes con 102.842 casos y 191 muertes.

No obstante que el sistema está en su fase inicial y que aún hay un alto porcentaje de subnotificación, las cifras evidencian la magnitud del problema de las ETA en los países de América Latina y del Caribe.

Algunas ETA, si bien son conocidas, se consideran emergentes porque están ocurriendo con mayor frecuencia y han ocasionado brotes en varios países que han puesto en evidencia la fragilidad de los programas de prevención y control.

Un ejemplo de esta situación son los brotes ocasionados por *Escherichia coli* 0157:H7, *Listeria monocytogenes*, *Campylobacter jejuni*, *Cyclospora cayetanensis* y *Vibrio cholerae*, entre otros.

La investigación de varios brotes ocasionados durante los últimos años por *E. coli* 0157:H7 y por *Listeria monocytogenes* ha demostrado su estrecha asociación con alimentos, favorecidos por el incremento de personas inmunodeficientes, expansión de la industria de alimentos y a los cambios en los hábitos de consumo.

En los Estados Unidos, en 1999, los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC/EUA) hizo una compilación y análisis de información de múltiples sistemas de vigilancia y estimó que en ese país se producen 76 millones de casos de ETA, 325.000 hospitalizaciones y 5.020 muertes por año. Los patógenos conocidos como la *Salmonella*, *Listeria* y *Toxoplasma* son responsables de 1.500 muertes cada año.

En los países del Caribe, es frecuente la presencia de brotes asociados al consumo de productos pesqueros, contaminados con toxinas marinas u otros contaminantes como el *Vibrio parahaemolyticus*.

## **2.2 Aspectos sociales y políticos**

La globalización de la economía y las iniciativas subregionales de integración han determinado que el comercio mundial y subregional de alimentos sea amplio y masivo. La creación de la Organización Mundial de Comercio (OMC) como resultado de las negociaciones finales de la Ronda de Uruguay, y sus acuerdos sobre Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (AMSFS) y de Barreras Técnicas al Comercio (BTC) han establecido un nuevo orden mundial para el comercio de los alimentos.

La situación de la protección de los alimentos ha dado lugar a iniciativas como la de protección de los alimentos desde la granja al consumidor, “Food Safety Initiative: From Farm to Table” del presidente de los Estados Unidos y la creación de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos que integra en una sola entidad todos los sectores relacionados con salud animal y vegetal y los alimentos.

### **2.3 Aspectos económicos**

Según estadísticas de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) el comercio mundial anual de alimentos se estima en US\$ 380.000 millones. Estados Unidos importa de América Latina \$12.000 millones, las exportaciones de frutas de Chile al mundo son de \$1.300 millones y las exportaciones agrícolas de México alcanzan cifras de \$4.000 millones.

Según estadísticas del Banco Mundial, Brasil y Argentina figuran entre los 15 países con mayor volumen de exportación de alimentos del mundo, siendo los mayores exportadores, Australia, Estados Unidos y Nueva Zelandia y los principales importadores Japón, Estados Unidos y los países de la Comunidad Europea.

En 1998, la contaminación de carnes con *E. coli O157:H7* determinó el retiro del mercado de varios millones de libras de estos productos en los Estados Unidos.

La epidemia del cólera representó para el Perú pérdidas por más de \$700 millones, por las interrupciones de las exportaciones de pescado y mariscos y la reducción del consumo de estos productos. Adicionalmente, se perdieron \$70 millones por el cierre de establecimientos productores de alimentos y por la disminución del turismo.

Los frecuentes brotes de ETA en establecimientos hoteleros de países del Caribe han dado lugar a significativas pérdidas económicas en este sector por la disminución del flujo de turistas.

### **2.4 Aspectos técnicos**

Los brotes de ETA en Estados Unidos y varios países europeos, particularmente los ocasionados por *E. coli O157:H7*, han determinado una revisión y modernización de los programas para el manejo de la protección de los alimentos, en particular en los sistemas de inspección y control. Se ha concluido que un sistema eficiente debe estar enmarcado en el concepto de la cadena productiva desde la granja hasta el consumidor.

Como resultado se ha orientado toda la atención al método de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control conocido con la sigla HACCP. Este es un método preventivo que cubre todos los pasos de un proceso de producción e identifica los peligros y los factores que influyen para su contaminación y prescribe las medidas preventivas para controlarlos.

Al ser HACCP un sistema de auto control, también se ha facilitado la transición del papel del estado de ser responsable por el control, a ser el encargado de la verificación de los programas de auto control de la industria.

El desarrollo de normas y códigos de prácticas higiénicas por parte de la Comisión Conjunta FAO/OMS del Codex Alimentarius constituye un fundamento técnico de gran importancia para la calidad e inocuidad de los alimentos para el consumo nacional y para el comercio internacional. Por este motivo la OMC ha tomado las normas del *Codex* como referencia para efectos del comercio internacional de alimentos.

### **3. La respuesta de la OPS: Programa Regional de Cooperación Técnica en Protección de Alimentos**

Basándose en el mandato inicial de la IV Reunión Interamericana de Salud Animal a Nivel Ministerial (RIMSA IV) y del 31.º Consejo Directivo de la OPS, realizados en 1985, y apoyado por las recomendaciones de la Conferencia Interamericana de Protección de Alimentos, la OPS inició en 1986 el Programa Regional de Cooperación Técnica en Protección de Alimentos. Los objetivos formulados para el programa y que se han actualizado por recomendación de la 29.ª Sesión del Subcomité de Planificación y Programación son:

- lograr un suministro de alimentos inocuos, sanos, nutritivos, agradables y económicos;
- disminuir la morbilidad y mortalidad humana causadas por ETA.

El plan de acción del Programa Regional se ejecuta en base a cinco componentes, a saber: *organización de programas nacionales de protección de alimentos, fortalecimiento de la capacidad de laboratorios para análisis, fortalecimiento de los servicios de inspección, vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos y promoción de la protección alimentaria mediante la participación comunitaria.*

A continuación se presenta un resumen de los resultados alcanzados durante los últimos años.

#### **3.1 Organización de programas nacionales**

La OPS ha promovido el concepto de programa integrado de protección de alimentos con el fin de unificar los criterios técnicos de los programas y promover una visión transparente de la política sectorial en ese campo. Este esfuerzo de cooperación ha

resultado en que casi el 60% de los países conformaron estructuras de programas integrados mediante organización de comisiones nacionales o locales. Se promovió y apoyó a los países en la coordinación entre el sector oficial y el sector privado para la creación de los programas integrados. Argentina, Guatemala, Panamá, Paraguay y Uruguay ya cuentan con legislación que establece programas con participación intersectorial.

En colaboración con BIREME se desarrolló y se entregó a todos los países un sistema de información sobre legislación alimentaria para facilitar la actualización de las normativas alimentarias y como aporte a sus trabajos de armonización de normas y para facilitar el comercio de alimentos. En la actualidad se cuenta con la legislación de la Argentina y parcialmente las del Brasil, Colombia, Paraguay, Perú y Uruguay, MERCOSUR y JUNAC. La Argentina ya incorporó el sistema en su totalidad para la legislación nacional y lo está implementando al nivel de las provincias. La información regional está disponible en la página Web del INPPAZ/OPS: [www.inppaz.org.ar/](http://www.inppaz.org.ar/) y se está cooperando con México, Guatemala y Uruguay para la incorporación de sus respectivas legislaciones.

Para el fortalecimiento de los comités del *Codex* en los países, junto con la FAO se han realizado reuniones y talleres para todos los países sobre la organización de los comités y sobre los temas de interés en protección de alimentos. En 1999 se realizó en Bogotá, Colombia, un taller para los países de la Comunidad Andina.

En coordinación con la Presidencia de la Comisión del Codex Alimentarius, la OPS está promoviendo el fortalecimiento de los comités nacionales en los países de la Región. En este sentido se ha realizado en San Juan, Puerto Rico, un taller con los países del Caribe y se tiene programado para el año 2000 otros talleres subregionales para apoyar esta iniciativa.

### **3.2 Fortalecimiento de la capacidad analítica**

La cooperación en este componente está orientada hacia la organización de programas de control de contaminantes por medio de redes de laboratorios con sistemas de garantía de calidad que complementen estudios epidemiológicos sobre riesgos de contaminación.

Con la participación de 25 países se constituyó en 1997 la Red Interamericana de Laboratorios de Análisis de Alimentos (RILAA) en reunión organizada en la sede de la OPS en Washington, con el fin de fortalecer la vigilancia epidemiológica de las ETA, facilitar la armonización de métodos analíticos y promover los conceptos de equivalencia y transparencia y el intercambio de información. Se estableció un Comité Ejecutivo de la

RILAA quedando la OPS/INPPAZ y la FAO como Secretaría *ex-officio*. El plan de acción incluye los trámites para obtener financiamiento, una encuesta para la identificación y evaluación de todos los laboratorios participantes en la Red, la promoción de la organización de redes nacionales de laboratorios y el entrenamiento de funcionarios.

Sobre los contaminantes microbianos, con el apoyo científico-técnico de los centros colaboradores de la OMS se está desarrollando un proyecto para estandarizar en los laboratorios de la Región las técnicas de aislamiento e identificación de algunos patógenos emergentes transmitidos por los alimentos, con especial énfasis en *E. coli O157:H7* y *Listeria monocytogenes*. Se realizaron cursos para funcionarios de todos los países latinoamericanos.

Las actividades de capacitación en apoyo de esta iniciativa incluyen el entrenamiento en 1999 de 80 laboratoristas de 24 países en métodos rápidos en microbiología, realizado con la colaboración de la Universidad de Kansas.

En relación con los contaminantes químicos, a partir de 1996 se inició la realización de pruebas interlaboratorios para análisis de residuos de plaguicidas clorados, con la participación de 19 laboratorios nacionales de ocho países, lo cual, junto al desarrollo de un banco de patrones de plaguicidas, satisface las necesidades de los países en cuanto a programas de garantía de calidad laboratorial y también el déficit de patrones y reactivos críticos no disponibles en catálogos comerciales, para la realización de las pruebas. Se han distribuido 36 de estos patrones, que incluyen familias de plaguicidas clorados y fosforados.

De manera directa se apoya a los países para la organización de programas para la detección de contaminantes químicos. En 1996 se firmó un acuerdo con el Servicio Agrícola y Ganadero de Chile (SAG) para cooperar en la organización de un programa de detección de residuos en alimentos. Como resultado, se elaboraron los planes y directivas para el control de residuos en carnes y en vegetales y frutas, se han entrenado funcionarios en diversos aspectos de protección de alimentos y se ha proporcionado asesoría técnica directa a los programas de esa institución.

### **3.3 Fortalecimiento de los servicios de inspección**

Teniendo en cuenta la tendencia actual en materia de protección y control de los alimentos, se han orientado los recursos de este componente a cooperar con los países para la adopción de las Buenas Prácticas de Manufactura (GMP), las Normas sobre Procedimientos Operacionales de Limpieza y Desinfección (SSOP) y el sistema HACCP, por medio de actividades de entrenamiento, disseminación de información, y asesoría técnica directa. Se ha cooperado con todos los países de la Región, con mayor énfasis en

algunos de ellos como Argentina, Brasil, México, Paraguay, República Dominicana y Uruguay para contribuir en el cumplimiento de sus compromisos derivados de las normas internacionales que rigen el comercio de alimentos y el turismo. Hasta julio de 1999 han recibido entrenamiento 946 funcionarios.

En los países del Caribe de habla inglesa durante el período 1996 a 1999 se realizaron cuatro cursos sobre inspección de carnes rojas, pollo y productos pesqueros, basados en la metodología HACCP, que permitieron el entrenamiento de 120 inspectores de esta subregión.

Para facilitar los programas de entrenamiento y la diseminación de información sobre este nuevo enfoque, se elaboró una guía para la aplicación del sistema HACCP.

Con el fin de atender los pedidos de cooperación técnica para el adiestramiento de funcionarios de los países, en colaboración con la International HACCP Alliance y la HACCP Seafood Alliance, se realizaron cursos de entrenamiento de entrenadores en HACCP con participación de tres funcionarios de INPPAZ/OPS. Estos funcionarios son los encargados de organizar cursos estandarizados en todos los países de la Región.

En coordinación con FAO e INFOPECA se realizó en el INPPAZ/OPS, la II Reunión Panamericana de los Servicios Nacionales e Instituciones de Inspección y Control de Calidad de Productos Pesqueros, que revisó y actualizó todos los aspectos sobre la inspección de estos productos para el mercado interno, y sobre la utilización y auditoría de HACCP en la industria pesquera.

Teniendo en cuenta el cambio de enfoque que establece la incorporación del HACCP como sistema para asegurar la protección de alimentos, las actividades de entrenamiento se han orientado a reforzar el papel del estado en la verificación de planes HACCP. En base a los resultados de la Consulta FAO/OMS realizada en Ginebra en junio de 1998, se realizó un taller para las Américas sobre este tema, previo a la reunión del Comité Coordinador Regional del Codex Alimentarius para América Latina y el Caribe.

Con el fin de integrar al sector académico e institucionalizar el entrenamiento en los países alrededor de este tema, se está apoyando a universidades en la organización de actividades de entrenamiento en protección de alimentos con énfasis en la aplicación del HACCP. Se está cooperando con programas de posgrado de las Universidades de Buenos Aires en Argentina, San Marcos en Perú, UNAM en México y West Indies en el Caribe de habla inglesa.

### **3.4 Vigilancia de enfermedades transmitidas por alimentos**

Con el fin de contribuir a orientar las políticas nacionales para la prevención y control de las ETA se ha asistido a los países en la integración del componente de vigilancia epidemiológica de las ETA a sus sistemas nacionales de vigilancia epidemiológica de enfermedades. También, la OPS coordina desde 1995 el Sistema Regional de Información para la Vigilancia Epidemiológica de las ETA, en el cual se compila la información enviada por los sistemas nacionales en mención.

Durante el período 1995 a 1998, 22 países enviaron información al sistema, que indica la ocurrencia de 3.411 brotes, 107.146 casos y 205 muertes.

El alimento asociado a estos brotes fue identificado en 2.540 de estos (74,5%). Los alimentos de origen animal tuvieron la participación más alta (1.457 brotes), lo que representa el 61,7% del total.

El agente causal fue identificado en 1.939 brotes, observándose un predominio de los agentes bacterianos asociados al 51,4% de los brotes. Los brotes asociados a *Salmonella spp* y *Staphylococcus aureus* fueron los que contribuyeron en la mayor proporción de estos.

Los sistemas de vigilancia de los países, por ser aún incipientes, carecen de la suficiente sensibilidad para detectar los agentes etiológicos y de la especificidad para su precisa identificación.

### **3.5 *Promoción de la protección de los alimentos por medio de la participación comunitaria***

Para estimular la iniciación de actividades en este componente, la OPS/INPPAZ, en coordinación con la FAO, apoyó la realización del Seminario Latinoamericano sobre Control de Alimentos Expendidos en Vía Pública, realizado en 1994, y del Taller sobre Integración de los Intereses de los Consumidores en la Producción y Control de Alimentos, que tuvo lugar en el Ecuador en agosto de 1996, con el propósito de fortalecer la cooperación entre consumidores, productores y organismos oficiales de control de alimentos con miras a un trabajo conjunto para asegurar la protección de los alimentos.

Con el objetivo de difundir ampliamente la información disponible sobre protección de los alimentos se creó la página Web en Internet [www.inppaz.org.ar/](http://www.inppaz.org.ar/) y se está desarrollando la biblioteca virtual del INPPAZ con información para diferentes niveles de la comunidad

#### **4. Orientación Estratégica y Programática de la cooperación técnica de la OPS en la protección de alimentos**

La planificación de las estrategias de la cooperación técnica de la OPS en protección de alimentos está basada en la formulación de acciones generales basadas en los cinco enfoques estratégicos anteriormente mencionados en concordancia con los instrumentos de programación y evaluación de la OPS (AMPES), que incluye el bienal program and budget (BPB) and the semestral work plan (PTS).

Dada la evolución rápida y cambios dinámicos que ocurren en el campo de protección de los alimentos en los años recientes, el Programa Regional de Protección de Alimentos cuenta con diferentes cuerpos asesores a nivel político-técnico. INPPAZ tiene tres cuerpos asesores, a saber: el Consejo de Coordinación Internacional (CCI), el Comité Científico Técnico (CCT) y el Comité de Programas para la Argentina. Las funciones de estos cuerpos son asesorar al Director de la Organización en cuanto a la orientación de las prioridades y estrategias de acción de las actividades del Instituto como centro de excelencia científico-técnico de alimentos para las Américas, la evaluación periódica de sus actividades y velar por el cumplimiento del acuerdo básico entre la OPS y el Gobierno Argentino que estableció el Instituto.

A nivel político, la Reunión RIMSA, que el Director de la OPS convoca cada dos años con la participación de Ministros de Agricultura y algunos Ministros de Salud de los Estados Miembros de la Organización, analiza el presupuesto por programas para la cooperación técnica en salud pública veterinaria, incluyendo protección de alimentos, zoonosis y fiebre aftosa. Sus recomendaciones y los mandatos de los Cuerpos Directivos de la OPS sirven como base para la formulación de los planes de acción para la cooperación técnica de la OPS en protección de alimentos.

#### **5. Plan estratégico de acción**

##### **5.1 *Bases estratégicas del plan***

En atención a las recomendaciones de los Cuerpos Directivos para que la cooperación técnica en protección de alimentos de la OPS tenga en cuenta la información sobre la situación mundial y regional de las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA), la experiencia adquirida en la ejecución del programa regional de cooperación técnica en años anteriores y las orientaciones técnicas emanadas de los Cuerpos Asesores de OPS/INPPAZ, se ha formulado el plan estratégico que se describe en este documento, para el cual se definen los siguientes postulados estratégicos:

- La protección de los alimentos para asegurar su inocuidad y calidad constituye un tema central de gran importancia a nivel nacional, regional y mundial por sus efectos en la salud pública y el comercio internacional.
- Los problemas de protección de los alimentos han determinado avances fundamentales en los métodos de inspección y control de los alimentos con la incorporación de enfoques preventivos que cubren la cadena productiva.
- Los países deberán modernizar sus programas de protección de alimentos para disminuir los riesgos de enfermedad para la población y facilitar el comercio internacional.
- Desde el punto de vista de favorecer la equidad en salud, será necesario dar énfasis a la cooperación técnica para mejorar la protección de los alimentos producidos por la mediana y la pequeña industria de alimentos, que generalmente significan una alta proporción de la producción de alimentos para consumo interno y requieren mejorar las condiciones higiénicas .
- Para la atención del sector productivo dedicado a la exportación, se han desarrollado mecanismos de asistencia técnica privada y hay varias organizaciones internacionales de cooperación técnica que están colaborando como la FAO, la IICA, la Oficina Internacional de Epizootias (OIE), y organismos bilaterales para la modernización de las regulaciones, sistemas de inspección y control de calidad, entre otros.
- Hay un amplio desarrollo de la tecnología de las comunicaciones que facilita los programas de entrenamiento, capacitación, educación y de comunicación social.
- La información disponible sobre la ocurrencia de ETA indica que éstas ocurren con mayor frecuencia en las residencias, lo cual hace necesario una amplia campaña de comunicación y educación sanitaria.
- Todos los países de la Región están en fase de reformas del Estado y de reducción de servicios oficiales con tendencia a la privatización de algunos servicios oficiales.
- Con la contribución de la cooperación técnica de la OPS y de otros organismos internacionales, algunos países ya cuentan con infraestructuras básicas de programas integrados de protección de alimentos.
- La OPS ha cumplido un papel muy importante en la ejecución de las acciones para el cumplimiento de la orientación programática de prevención de enfermedades,

- pero en el futuro sus acciones tienen que estimular en los países la decisión política de desarrollar programas que conlleven a modificar la situación de las ETA.
- La OPS cuenta con una amplia infraestructura en la Región constituida por sus Representaciones, Centros Panamericanos, programas técnicos y recursos humanos especializados en los países, lo cual, junto a una adecuada coordinación intra- e interprogramática, puede potenciar la cooperación técnica en protección de alimentos.
  - Existe una infraestructura de Centros Colaboradores de la OMS y de organismos internacionales y nacionales en protección de alimentos que potencialmente pueden utilizarse a través de actividades coordinadas y de alianzas para fortalecer la cooperación técnica entre países.

## **5.2 Ejecución del Programa Regional**

El Instituto Panamericano de Protección de Alimentos, con la coordinación del Programa de Salud Pública Veterinaria, es el Centro Panamericano encargado de ejecutar el Programa Regional de Cooperación Técnica en Protección de Alimentos de la OPS, para lo cual, teniendo en cuenta los anteriores postulados estratégicos y las recomendaciones del Grupo Externo de Evaluación del Programa de Salud Pública Veterinaria de la OPS, los Cuerpos Directivos y los Cuerpos Asesores, la misión de este Centro ha sido definida así:

*Proveer a los países miembros de la OPS y a las iniciativas de integración de los mismos cooperación técnica para la solución de problemas relacionados con la protección de los alimentos y la prevención y control de las enfermedades transmitidas por éstos a la población.*

## **5.3 Estrategias**

Como estrategias principales de la cooperación técnica se formulan:

- Asesoría técnica directa para la organización y/o fortalecimiento de programas integrados de protección de alimentos.
- Promoción del establecimiento, actualización y armonización de legislación y normas sobre protección de alimentos de los países, grupos de estos o iniciativas subregionales de integración.

- Entrenamiento de funcionarios.
- Servicios de referencia internacional para la determinación de contaminantes microbianos y químicos.
- Colección y diseminación de información epidemiológica y técnica sobre protección de los alimentos.
- Coordinación de investigación aplicada sobre protección de alimentos.
- Movilización de la comunidad para motivar su participación como agente de cambio.
- Promoción de la cooperación técnica entre países.

#### **5.4 *Objetivos y metas de corto y mediano plazo***

Para el corto y mediano plazo que comprende el bienio 2000-2001 se propone prestar cooperación técnica a los países en base a los cinco componentes del Programa Regional de Cooperación Técnica tal como fue programado en el sistema de programación y evaluación de la OPS (AMPES).

- Cooperar con los países en la organización de programas nacionales y locales de protección de alimentos y en el establecimiento de mecanismos de coordinación y evaluación subregional y regional de los programas.
- Cooperar con los países en la revisión y fortalecimiento de servicios analíticos para la detección y monitoreo de contaminantes microbianos y químicos.
- Cooperar con los países para la revisión y modernización de los métodos de inspección y control de los alimentos.
- Cooperar con los países para la organización de sistemas nacionales de información y vigilancia epidemiológica de las enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Promover de la protección de alimentos por medio de la participación comunitaria.

#### **5.5 *Objetivos y metas de largo plazo***

El objetivo fundamental del Plan Estratégico es la definición de lo que deberá hacer la OPS para satisfacer los postulados estratégicos y estar listo para el nuevo milenio. Para este fin la OPS tendrá los siguientes objetivos, metas y estrategias hasta el año 2004.

- a) La OPS será reconocida en la Región como el principal organismo de cooperación técnica y la principal fuente de información y de entrenamiento en temas relacionados con la protección de los alimentos.
  - Apoyar a los países para el perfeccionamiento de los sistemas de vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos, coordinar el sistema regional y difundir la información epidemiológica de las ETA.
  - Desarrollar bases de datos sobre protección de alimentos con información científica técnica actualizada, además de desarrollar una biblioteca virtual en la página de Internet de INPPAZ/OPS.
  - Desarrollar programas de entrenamiento y cursos a distancia sobre temas relacionados a protección de alimentos, para los recursos humanos oficiales y la comunidad en general.
  - Participar como organismo de consulta en reuniones relacionadas con la protección de los alimentos.
  - Desarrollar campañas de promoción sobre la cooperación de la OPS con relación a la protección de los alimentos.
  
- b) La OPS habrá ampliado su potencial de cooperación técnica en base a la coordinación interprogramática y a través de alianzas con otros organismos internacionales, binacionales y nacionales de cooperación técnica y actuará como referencia regional para protección de alimentos.
  - Completar la base de datos sobre recursos de los programas de protección de alimentos en el mundo y la Región que puedan brindar cooperación técnica en protección de alimentos.
  - Negociar alianzas con otros organismos de cooperación técnica (AOAC, CDC, EU, FAO, FDA, IICA, ILSI, OIE, USDA).
  - Promover la coordinación interprogramática.

- Identificar entidades nacionales y regionales que puedan desarrollar actividades de referencia en protección de alimentos y promover la organización de consorcios para prestar cooperación técnica.
- c) La OPS habrá desarrollado su capacidad para cooperar con los países en el desarrollo de programas de educación sanitaria y de comunicación sobre protección de alimentos, para lograr la participación de la comunidad, principalmente de los consumidores, procesadores y manipuladores.
- Establecer un grupo de consulta permanente sobre estrategias para desarrollar acciones regionales en comunicación y educación sobre protección de alimentos.
  - Identificar entidades especializadas y expertos en comunicación y educación sanitaria.
  - Capacitar los funcionarios de OPS/INPPAZ y de los países en los principios básicos de la comunicación social y educación sanitaria aplicados a la protección de alimentos.
  - Organizar una unidad de comunicación social y educación sanitaria en OPS/INPPAZ.
  - Desarrollar una base de datos sobre programas de comunicación social y educación sanitaria para programas de protección de alimentos.
  - Cooperar para desarrollar áreas demostrativas en los países sobre campañas de comunicación social y educación sanitaria.
- d) La OPS/INPPAZ tendrá completamente desarrollada su infraestructura y recursos humanos para ofrecer la cooperación técnica a los países protección de alimentos.
- Nombrar los funcionarios necesarios en la planta de personal del OPS/INPPAZ.
  - Adelantar un programa de desarrollo de recursos humanos.
  - Participar en eventos técnico-científicos.
  - Coordinar con centros de excelencia y universidades la realización de proyectos de investigación sobre protección de alimentos.

- e) La OPS desarrollará y ejecutará planes binacionales de cooperación técnica ajustados a las necesidades de los países.
- Utilizar el sistema AMPES de planificación de la OPS.
  - Consultar permanentemente con las instituciones nacionales de los países, involucradas en los programas de protección de alimentos.
  - Promover y crear una comisión regional de protección de alimentos para que actúe como organismo de evaluación de los programas nacionales y de consulta.
  - Dar prioridad en la cooperación técnica a las medianas y pequeñas industrias de alimentos.
- f) La OPS/INPPAZ tendrá una situación financiera estable y podrá realizar de manera continua su programación.
- Promover acuerdos con los países para proyectos extrapresupuestales sobre protección de alimentos que movilicen recursos adicionales para fortalecer la cooperación técnica.
  - Desarrollar y negociar con organismos financieros y con industrias productoras de alimentos proyectos que puedan financiar actividades de entrenamiento e investigación.