

comisión del codex alimentarius S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 15 del programa

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

32º período de sesiones

Sede de la FAO, Roma, Italia, 29 Junio – 4 Julio 2009

OTRAS CUESTIONES PLANTEADAS POR LA FAO/OMS (CREACIÓN DE CAPACIDAD)

(Documento preparado por FAO y OMS)
(Información adicional preparada por América Latina y El Caribe)

MATERIALES DE APOYO PARA LA CREACIÓN DE CAPACIDAD

- El manual “Buenas Prácticas de Higiene en la preparación y venta de alimentos en la vía pública en África – Herramientas para la Capacitación” ha sido publicado en francés, se está preparando la versión en inglés, y se está imprimiendo una versión en español adaptada para América Latina y El Caribe con ejemplos locales, estudios de caso y un CD Rom, “Buenas Prácticas de Higiene en la Preparación y Venta de los Alimentos en la Vía Pública en Latinoamérica y el Caribe”.
- El curso electrónico de FAO/OMS “Cómo aumentar la participación en las actividades del Codex” está disponible en CD Rom en español. Se puede acceder al curso a través de las páginas Web de FAO y de la OMS (http://www.fao.org/ag/agn/agns/capacity_elearning_codex_es.asp).
- Está disponible el curso electrónico de FAO/RLC, “Manipulación Higiénica de los Alimentos”. El curso proporciona herramientas para la manipulación higiénica de los alimentos con el fin de asegurar la inocuidad de los alimentos e información sobre los códigos básicos de higiene. <http://www.rlc.fao.org/nucleo/>
- Está disponible el curso electrónico “Sistemas de Control de la Inocuidad de los Alimentos”. El curso contiene los conceptos generales de los sistemas de control de alimentos a través de la revisión de sus componentes, normas internacionales, estudios de caso y buenas prácticas. <http://www.rlc.fao.org/nucleo/>
- Se realizó el lanzamiento de la campaña de FAO/RLC “Come Sano” con el fin de prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos. La campaña proporciona información en inglés, (“Eat Safely”), español y francés (“Mange Sain”) para todos los países de América Latina y El Caribe sobre buenas prácticas para la inocuidad de los alimentos y la alimentación sana, incluyendo la manipulación y preparación de los alimentos en el hogar. Los materiales de la campaña están disponibles en el siguiente sitio web: <http://www.rlc.fao.org/es/prioridades/sanidad/comesano.htm>

PROYECTOS MUNDIALES

14. El gobierno de Noruega firmó un Acuerdo de Cooperación sobre Programas (PCA) con la FAO con el propósito general de respaldar los Objetivos de Desarrollo del Milenio (ODM) en los países en desarrollo a través del trabajo de la FAO, para el período 2007-2008. Uno de los principales objetivos de este proyecto es “Mejorar la Inocuidad y la Calidad de los Alimentos a Nivel Nacional y en la Cadena Alimentaria”. Se están realizando actividades en Bután, Burkina Faso, Cambodia, Guatemala, Honduras, Kenya, Laos, Nicaragua, Tanzania y Uganda. Los resultados que han de alcanzarse son los siguientes: la aceptación y uso de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA); creación de capacidad y la sensibilización para la gobernanza y la gestión integrada de los recursos naturales (SARED), el apoyo a la calidad e inocuidad de los alimentos y a la labor y directrices relacionadas con el Codex, así como la prestación de asesoramiento y la elaboración y aplicación de instrumentos en el ámbito de la pesca en pequeña escala/artesanal

AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE
ADDENDUM EVENTOS REGIONALES/NACIONALES

Actividad (taller, seminario o curso de formación)	Organizadores	Fechas	Lugar
Capacitación de docentes escolares en nutrición básica e inocuidad de los alimentos y elaboración de un folleto sobre la manipulación y la inocuidad de los alimentos.	FAO	2008	El Salvador y República Dominicana
Capacitación de vendedores de comercios en las prácticas adecuadas de manipulación de alimentos y conservación	FAO	2008	El Salvador y República Dominicana
Seminario de América Central sobre el análisis de riesgo de los contaminantes en los alimentos	FAO/NCC Costa Rica	5-6 de junio de 2008	San José (Costa Rica)
Reunión técnica sobre “Los peligros microbiológicos en los alimentos” con el objetivo de facilitar el intercambio de experiencias entre los miembros de la red nacional sobre inocuidad alimentaria y de comenzar los trabajos sobre evaluación del riesgo de salmonelosis en el pollo (piezas) y de Vibrio spp. en determinados productos pesqueros	FAO/Escuela Nacional de Ciencias Biológicas (México)	9-13 de junio de 2008	Ciudad de México
Cinco cursos sobre “El proceso normativo del Codex Alimentarius y tú” para todos los países de América Latina mediante conexión de vídeo a todos los países de la región	FAO/IICA	16-27 de junio de 2008	San José (Costa Rica) y todos los países de la región
Seminario FAO sobre Estrategias para la producción sustentable y salud animal e inocuidad de los alimentos. III Congreso Latinoamericano de Zoonosis	FAO	18 de junio de 2008	Buenos Aires, Argentina
Vidoseminario regional en línea sobre los criterios que deben considerarse para los alimentos microbiológicos (asistieron 318 participantes de 18 países). Existe más información disponible en: http://www.panalimentos.org/rilaa/e/capacitacion.asp	OMS y OPS	4 de julio de 2008	Caracas (Venezuela) y 18 países latinoamericanos
Vidoseminario regional en línea sobre los criterios que deben considerarse para el análisis microbiológico de los productos lácteos (asistieron 339 participantes de 18 países). Existe más información disponible en: http://www.panalimentos.org/rilaa/e/capacitacion.asp	OMS y OPS	11 de julio de 2008	Caracas (Venezuela) y 18 países latinoamericanos

Actividad (taller, seminario o curso de formación)	Organizadores	Fechas	Lugar
Videoseminario regional en línea sobre una visión general de la estimación de las mediciones (asistieron 186 participantes de 17 países). Existe más información disponible en: http://www.panalimentos.org/rilaa/e/capacitacion.asp	OMS y OPS	18 de julio de 2008	Río de Janeiro (Brasil) y 17 países latinoamericanos
Videoseminario regional en línea sobre los criterios para el análisis microbiológico de los productos cárnicos (asistieron 393 participantes de 19 países). Existe más información disponible en: http://www.panalimentos.org/rilaa/e/capacitacion.asp	OMS y OPS	1º de agosto de 2008	Río de Janeiro (Brasil) y 19 países latinoamericanos
Curso sobre el proceso de establecimiento de normas del Codex Alimentarius para inspectores alimentarios	FAO en colaboración con la OMS y los Ministerios de Agricultura y Sanidad	14-15 de agosto de 2008	Santo Domingo (República Dominicana)
Videoseminario regional en línea sobre los criterios para el análisis microbiológico de las frutas y hortalizas (asistieron 416 participantes de 19 países). Existe más información disponible en: http://www.panalimentos.org/rilaa/e/capacitacion.asp	OMS y OPS	15 de agosto de 2008	Río de Janeiro (Brasil) y 19 países latinoamericanos
Taller nacional sobre análisis de riesgos en el control de los alimentos para las autoridades de salud.	FAO	18-22 de agosto de 2008	Santiago, Chile
Videoseminario regional en línea sobre los criterios para el análisis microbiológico de los productos marinos (asistieron 457 participantes de 19 países). Existe más información disponible en: http://www.panalimentos.org/rilaa/e/capacitacion.asp	OMS y OPS	27 de agosto de 2008	Santiago de Chile (Chile) y 19 países latinoamericanos
Curso de nivel II de la GSS de la OMS para 22 estados del Brasil	OMS y OPS	Septiembre de 2008	Brasil
Seminario regional sobre normas privadas de salud vegetal y animal e inocuidad de los alimentos: la necesidad de una acción regional para promover el bienestar general	FAO	3-5 de septiembre de 2008	Santiago de Chile (Chile)
Videoseminario regional en línea sobre algunos elementos adicionales relativos a la evaluación de la incertidumbre en las mediciones (asistieron 366 participantes de 18 países). Existe más información disponible en: http://www.panalimentos.org/rilaa/e/capacitacion.asp	OMS y OPS	4-5 de septiembre de 2008	Buenos Aires (Argentina) y 18 países latinoamericanos

Actividad (taller, seminario o curso de formación)	Organizadores	Fechas	Lugar
Seminario para puntos de contacto del Codex sobre aspectos de las MSF y la determinación de la equivalencia de las medidas MSF	FAO/PCC	10-12 de septiembre de 2008	Lima (Perú)
Vidoseminario regional en línea sobre los criterios para el análisis microbiológico del agua (asistieron 483 participantes de 18 países). Existe más información disponible en: http://www.panalimentos.org/rilaa/e/capacitacion.asp	OMS y OPS	12 de septiembre de 2008	Caracas (Venezuela) y 19 países latinoamericanos
Cuatro cursos regionales en vídeo sobre los nuevos instrumentos electrónicos del Codex	FAO	15-17 de septiembre de 2008	Santiago de Chile y todos los países latinoamericanos
Foro de los principales actores interesados responsables de la elaboración y la aplicación de políticas y actividades en el campo de la inocuidad de los alimentos para un planteamiento coordinado ante la inocuidad de los alimentos en la región	Oficina de la FAO en Trinidad/Oficina Subregional para el Caribe de la FAO, IICA y CARICOM	Septiembre-Octubre de 2008	Trinidad
Taller de Expertos Regionales en Diseño de Políticas y Estrategias para Sistemas de Control de la Inocuidad de los Alimentos Participantes de Argentina, Brasil, Costa Rica, Cuba, Chile, Ecuador, El Salvador, Guatemala, Honduras, Nicaragua, Panamá, Paraguay, Perú, República Dominicana y Uruguay	FAO	1-3 de octubre de 2008	Santiago, Chile
Reunión técnica sobre evaluación del riesgo de peligros microbiológicos en los alimentos: intercambio de información sobre los avances en este campo en la región y para definir las nuevas etapas destinadas a impulsar el uso de este instrumento. Asistieron 44 expertos de 15 países de América Latina y el Caribe y siete expertos de otras regiones. El informe de la reunión se encuentra disponible en: http://www.fao.org/ag/agn/agns/jemra_technology_en.asp	FAO/OPS/OIRSA/ICMS F/Programa USAID, Departamento de Planificación Nacional de Colombia y Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos	1-3 de octubre de 2008	Bogotá (Colombia)
Evaluación de Riesgo por presencia de <i>Vibrio parahaemolyticus</i> en moluscos crudos en Chile	FAO	7 de octubre de 2008	Santiago, Chile
Reunión regional de expertos sobre la manera de concebir y aplicar una política de inocuidad de los alimentos	FAO	7-9 de octubre de 2008	Santiago de Chile (Chile)

Actividad (taller, seminario o curso de formación)	Organizadores	Fechas	Lugar
Seminario FAO en Visión Estratégica sobre la salud pública veterinaria y la inocuidad de los alimentos. XXI Congreso PANVET	FAO	12-16 de octubre de 2008	Guadalajara, México
Curso sobre el proceso de establecimiento de normas del Codex Alimentarius para inspectores alimentarios	FAO en colaboración con la OMS y los Ministerios de Agricultura y Sanidad	22-23 de octubre de 2008	Santo Domingo (República Dominicana)
Taller sobre la estrategia nacional para servicios analíticos, necesidades de evaluación en creación de capacidad para los laboratorios de control de alimentos públicos y privados (salud animal, salud vegetal e inocuidad de los alimentos)	FAO	24 de octubre de 2008	Ciudad de Panamá, Panamá
Asamblea de la RILAA/INFAL y taller sobre el muestreo de las micotoxinas	FAO y OPS	24-30 de octubre de 2008	Ciudad de Panamá
Taller regional previo al CCLAC sobre la inspección basada en el riesgo	FAO y OPS	9 de noviembre de 2008	Acapulco (México)
Curso sobre el proceso de establecimiento de normas del Codex Alimentarius para inspectores alimentarios	FAO en colaboración con la OMS y los Ministerios de Agricultura y Sanidad	26-27 de noviembre de 2008	Santo Domingo (República Dominicana)
Elaboración de un mini manual sobre manipulación, preparación y conservación adecuadas para su uso como manual por los mejores comercios	FAO	2008-2009	El Salvador y República Dominicana
Elaboración de un manual de capacitación para padres sobre higiene e inocuidad de los alimentos	FAO	2008-2009	El Salvador y República Dominicana
Capacitación de docentes de escuelas primarias en principios de nutrición e inocuidad de los alimentos	FAO	2009	Bahamas
Curso sobre el proceso de establecimiento de normas del Codex Alimentarius para productores agrarios	FAO en colaboración con el Ministerio de Agricultura	6 de febrero de 2009	La Vega (República Dominicana)
Curso electrónico sobre las Nuevas Herramientas del Codex para los países del Caribe de habla inglesa.	FAO	Marzo de 2009	Santiago y todos los países del Caribe de habla inglesa

Actividad (taller, seminario o curso de formación)	Organizadores	Fechas	Lugar
Taller para los países de la cuenca del Amazonas destinado a elaborar una directriz sobre la vigilancia, la prevención y el control de la enfermedad de Chagas, transmitida por los alimentos	OMS y OPS	Marzo de 2009	Brasil
Curso sobre el proceso de establecimiento de normas del Codex Alimentarius para productores agrarios	FAO en colaboración con el Ministerio de Agricultura	31 de marzo de 2009	Azúa (República Dominicana)
Curso adelantado de nivel I de la GSS de la OMS para América Central, Cuba, República Dominicana y segundo seminario técnico regional en Puerto Rico sobre la calidad vinculada al origen geográfico en América Latina: pasos sucesivos	OMS/OPS/FAO – Consejo Nacional de la Producción de Costa Rica	5 de abril - 7 de mayo de 2009	San José (Costa Rica)
Segunda Reunión Técnica FAO/ISP/USP sobre la Base Regional de Datos para la evaluación de de <i>Vibrio parahaemolyticus</i> , <i>V. cholerae</i> y <i>V. vulnificus</i> en productos marinos”	FAO/ISP/USP	20-22 de abril de 2009	Puerto Varas, Chile
La FAO apoyó la realización de un proyecto en la región de América Latina y el Caribe destinado a generar una base de datos sobre informes científicos y epidemiológicos relacionados con <i>V. cholerae</i> , <i>V. vulnificus</i> y <i>V. parahaemolyticus</i> en el ecosistema marino y sus productos. Argentina, Brasil, Cuba, Chile, México y Perú participan en este proyecto.	FAO, en colaboración con la Universidad de São Paulo (Brasil), FUNDESPA, Instituto Nacional de Salud Pública y otras instituciones locales chilenas	20-22 de abril de 2009	Puerto Montt (Chile)
Taller Regional de Análisis de Peligros y Puntos Críticos (HACCP) y Directrices para su Aplicación en las Pequeñas y Medianas Empresas (PYMES) de Alimentos. Participantes de Perú, Bolivia, Ecuador, Honduras, Colombia, Guatemala, Venezuela, Nicaragua, El Salvador y Chile.	FAO	20-23 de abril de 2009	Santiago, Chile
Curso sobre el proceso de establecimiento de normas del Codex Alimentarius para productores de leche y derivados lácteos	FAO en colaboración con el Ministerio de Agricultura	29 de abril de 2009	Santo Domingo (República Dominicana)
Curso sobre el proceso de establecimiento de normas del Codex Alimentarius para embaladores de frutas y hortalizas	FAO en colaboración con el Ministerio de Agricultura	Mayo de 2009	Santo Domingo (República Dominicana)

Actividad (taller, seminario o curso de formación)	Organizadores	Fechas	Lugar
VI Curso y reunión anual de la red PulseNet para América Latina y el Caribe	OMS, OPS y el CDC	Mayo de 2009	Argentina
Taller de Agencias de Inocuidad de los Alimentos: Estrategias y Estudios de caso	FAO	5-6 de mayo de 2009	Santiago, Chile
El segundo seminario técnico regional sobre calidad vinculada al origen geográfico en América Latina fue organizado en seguimiento del primero y con el fin de estudiar un proyecto regional destinado a apoyar la aplicación de sistemas específicos de calidad que contribuyan al desarrollo rural.	FAO en colaboración con el Consejo Nacional de la Producción	5-7 de mayo de 2009	San José (Costa Rica)
Lanzamiento de la campaña educacional en inocuidad de alimentos “Mange Sain” (folletos, afiches y poleras)	FAO /IALSH	21 de mayo 2009	Port-au-Prince, Haití
Taller sobre buenas practicas de higiene para manipuladores de alimentos y trabajadores sociales y de servicios de emergencia.	FAO / IALSH	22 de mayo 2009	Port-au-Prince, Haití
Taller Regional sobre Evaluación de la inocuidad de los alimentos genéticamente modificados. Instrumentos para capacitadores	FAO/ILSI	Junio de 2009	Buenos Aires, Argentina
Foro Regional sobre Políticas de Seguridad Alimentaria e Inocuidad y Calidad de los Alimentos. Estudios de caso de una integración exitosa	FAO / IALSH	Junio de 2009	Santiago, Chile
Taller Regional sobre el marco Estratégico para la Extensión y Creación de Capacidad sobre la inocuidad de piensos y su influencia en la cadena alimentaria.	FAO/IFIF	Junio de 2009	Santiago, Chile
Taller de Demostración sobre el Curso electrónico de sistemas de control de la inocuidad de los alimentos	FAO	Junio de 2009	Santiago, Chile
Curso sobre el proceso de establecimiento de normas del Codex Alimentarius para elaboradores generales de alimentos	FAO en colaboración con el Ministerio de Agricultura	Junio de 2009	Santo Domingo (República Dominicana)
Taller Sistemas de Inspección de los Alimentos basada en Riesgo. Países Andinos.	FAO	24-26 de junio de 2009	Lima, Perú

PROYECTOS/ASISTENCIA DIRECTA

Título	FAO/OMS	País	Situación
Proyecto subregional sobre el refuerzo de la aplicación de las buenas prácticas agrícolas y de fabricación y el APPCC en pequeñas y medianas industrias alimentarias	Oficina Regional de la OMS para las Américas	Países andinos, centroamericanos y caribeños anglófonos	Está listo para enviarlo al Departamento de Inocuidad Alimentaria de la OMS a fin de que este aporte comentarios y sugerencias con el fin de obtener financiación externa
Formación en higiene alimentaria y nutrición	FAO	Argentina	Proyecto en formulación
Creación de bases de datos y tablas de composición de alimentos para fortalecer el comercio internacional y la protección de los consumidores (TCP/RLA/3107).	FAO	Argentina, Chile y Paraguay	La operación comenzó en diciembre de 2007 y tiene como fecha límite noviembre de 2009
Análisis y refuerzo de los programas de alimentación y nutrición comunitarios – TCP/RLA/3110	FAO	Argentina, Brasil, México y Panamá	Comenzó en febrero de 2008 y se espera finalice en enero de 2009
Proyecto subregional sobre la mejora de la inocuidad de los alimentos de venta callejera mediante el establecimiento de un sistema de inspección de alimentos basado en el análisis de peligros y de puntos críticos de control (APPCC).	FAO	Barbados y países del Caribe oriental	Recientemente finalizado
Refuerzo del marco sobre bioseguridad mediante el apoyo a la actualización del marco jurídico en este aspecto y el fortalecimiento de la capacidad nacional para implementar de manera efectiva los enfoques y el sistema relativos a la bioseguridad	FAO	Belize	En curso
Asistencia técnica con el fin de poner en práctica la Estrategia para unos mercados de alimentos saludables. El primer mercado de alimentos saludables se creó en Bolivia, y la experiencia se trasladó a cinco regiones de este país, cada una de las cuales ya cuenta con un mercado.	OPS y OMS con apoyo extrapresupuestario del AGFUND	Bolivia, República Dominicana, Guyana y Paraguay	En curso

Título	FAO/OMS	País	Situación
Adaptación, validación y adopción en las escuelas de las cinco claves de la OMS para unos alimentos más inocuos	Oficina Regional de la OMS para las Américas	Municipalidad de Duque de Caxias (Brasil)	En curso
Educación de los líderes de la comunidad sobre las cinco claves de la OMS para unos alimentos más inocuos en la <i>favela</i> la Rocíña	Oficina Regional de la OMS para las Américas	Municipalidad de Río de Janeiro (Brasil)	Finalizó en diciembre de 2008
Cooperación técnica en los brotes de beriberi causada por micotoxinas	Oficina Regional de la OMS para las Américas	Brasil	Finalizó en diciembre de 2008
Capacitación de docentes en buenas prácticas higiénicas, nutrición e interpretación del etiquetado de los alimentos; capacitación en nutrición de padres y comunidades escolares	FAO/ONG	República Dominicana (TCP/DOM/31/01) El Salvador (TCP/ELS/3101)	Abril-julio de 2008 enero de 2009
Reforzar la educación sobre inocuidad de los alimentos y nutrición a través de la creación del programa "Alimentar la mente para combatir el hambre" TCP/PAR/3101	FAO	Paraguay	Se espera su finalización en marzo de 2009
Curso de capacitación en análisis de riesgo de la inocuidad de los alimentos para inspectores alimentarios del organismo regulador de la inocuidad alimentaria de Brasil (ANVISA)	OMS y OPS	Brasil	En curso
Capacitación en BPF, APPCC y auditoría para inspectores alimentarios en el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA)	OMS y OPS	Colombia	Finalizará en noviembre de 2009
Proyecto piloto para la aplicación de la vigilancia integrada en la resistencia a los antimicrobianos	OMS y OPS	Colombia	En curso
Creación de capacidad en análisis de riesgo para las autoridades sanitarias nacionales (TCP/CHI/3201)	FAO	Chile	En curso
Estudio de la carga de las enfermedades transmitidas por los alimentos en Chile	OMS/OPS, PHAC (Organismo Sanitario Nacional del Canadá), Universidad de Guelph (Canadá)	Chile	En curso

Título	FAO/OMS	País	Situación
Optimización de la cadena agroindustrial de espirulina para consumo humano (TCP/CUB/3013).	FAO	Cuba	En curso
Refuerzo de la capacidad de análisis de alimentos mediante la creación de una red nacional de laboratorios de análisis alimentarios ligada a la RILAA.	Oficina Regional de la OMS para las Américas	Cuba	En curso
Consultoría técnica y capacitación sobre riesgos en los alimentos	FAO	Cuba	En curso
Desarrollo de la producción de café	FAO	Dominica	Proyecto en formulación
Proyecto regional para fortalecer el Comité nacional del Codex y el punto de contacto nacional del Codex	FAO	Dominica, Granada, Saint Kitts y Nevis y San Vicente y las Granadinas	Proyecto en formulación
Refuerzo del sector del comercio de alimentos	FAO	República Dominicana	En curso
Refuerzo de la competitividad del sector agroalimentario (TCP/DOM/3102).	PCT de la FAO	República Dominicana	En curso
Certificación en APPCC para inspectores alimentarios	FAO	República Dominicana	En curso
El proceso de establecimiento de normas del Codex Alimentarius	FAO	República Dominicana	Proyecto en formulación
Monitor de capacitación de la asociación de consumidores sobre inocuidad de los alimentos, seguridad alimentaria y nutrición	FAO	República Dominicana	Proyecto en formulación
Aplicación de un sistema de garantía de la calidad en el laboratorio de referencia del sector lechero (TCP/DOM/3201)	FAO	República Dominicana	En curso
Refuerzo de la capacidad de análisis de alimentos mediante la creación de una red nacional de laboratorios de análisis alimentarios ligada a la Red interamericana de laboratorios de análisis de alimentos (RILAA)	Oficina Regional de la OMS para las Américas	República Dominicana	En curso
Fortalecimiento de los sistemas de control de los alimentos: se han llevado a cabo talleres nacionales empleando instrumentos sobre ejecución, visión y estrategia y en la actualidad se están evaluando los planes de acción	OMS, OPS y el IICA	Ecuador, Perú, Bolivia, Paraguay, Argentina y Uruguay	En curso

Título	FAO/OMS	País	Situación
Asistencia técnica a la industria de la nuez moscada	FAO	Granada	En curso
Armonización del código alimentario de los países centroamericanos	OMS, OPS y el OIRSA	Guatemala, Honduras, El Salvador, Nicaragua, Costa Rica, Panamá y República Dominicana	En curso; se está debatiendo el documento final a nivel nacional en cada país.
Puesta en práctica de un proyecto experimental para la adaptación, la validación y la adopción de las cinco claves de la OMS para unos alimentos más inocuos en las escuelas primarias urbanas y rurales	OMS, con apoyo extrapresupuestario del DFID	Guatemala y República Bolivariana de Venezuela	En curso
Rehabilitación de las capacidades analíticas del laboratorio químico de la Facultad de Agronomía y Medicina Veterinaria (FAMV): fase II de TCP/HAI/2906	FAO	Haití	En curso
Proyecto “Mejora de la eficiencia comercial de los pescadores artesanales en América Central, México y el Caribe”, que incluye la formación de pescadores e intermediarios sobre la preservación de la calidad de las capturas	FAO/Fondo Común para los Productos Básicos (FCPB)	Honduras, México y Cuba	En curso
Creación de un Comité nacional del Codex	FAO	Jamaica	Recientemente finalizado
Prevención de la aparición de ocratoxina A en el café	FAO	Nicaragua	Proyecto en formulación
Modernización del sistema fitosanitario mediante su ampliación para incluir componentes sobre inocuidad alimentaria y sanidad animal (TCP/PAN/3003).	FAO	Panamá	En curso
Refuerzo de los sistemas de vigilancia de las enfermedades transmitidas por alimentos	OMS y OPS	Perú, Bolivia	En curso
Eco-Health para el Caribe: estudios sobre la carga de las enfermedades transmitidas por los alimentos, evaluación de las cisternas de aguas pluviales y formación a distancia sobre programas relativos al control de la inocuidad alimentaria	OMS, OPS, Laval University, Saint George University, University of West Indies y el Organismo de Salud Pública del Canadá	Santa Lucía, Guyana, Granada, Bahamas y Trinidad	En curso

Título	FAO/OMS	País	Situación
Estudios de la carga de las enfermedades transmitidas por los alimentos en el Caribe	OMS, OPS y PHAC	Santa Lucía, Granada, Jamaica, Trinidad y Tobago y Dominica	En curso
Proyectos subregionales para reforzar las actividades de análisis, la garantía de calidad de los laboratorios y el refuerzo de la capacidad de la (RILAA)	FAO	Subregional	Evaluación del proyecto en curso
Apoyo a la sanidad agraria nacional y a la inocuidad de los alimentos: Asistencia técnica para reforzar la formación de la sanidad agraria nacional y de la inocuidad de los alimentos - TCP/3201/RLC	FAO	Trinidad y Tobago	En curso
Asistencia técnica en la industria de la alimentación y las bebidas en forma de servicios de asesoramiento para crear una Autoridad sobre Inocuidad Alimentaria unificada y desarrollar un programa nacional relativo a la inocuidad de los alimentos. También se ha solicitado una asistencia similar en el sector del pescado y de su elaboración a fin de actualizar la reglamentación referida a las normas de inocuidad de los alimentos en el pescado y los productos pesqueros y con el fin de elaborar un plan de ordenación pesquera	FAO	Trinidad y Tobago	En curso
Refuerzo de los proveedores de cadenas agroalimentarias a programas nacionales de alimentación y nutrición, insistiendo en los orientados a escuelas primarias	FAO	Uruguay	Proyecto en formulación
Proyecto “Ordenación pesquera en el Uruguay”, que incluye la mejora de las infraestructuras y los procesos de producción con el fin de mejorar las normas sanitarias y de calidad de los productos pesqueros	FAO/FFU	Uruguay	En curso
Evaluación de capacidad y apoyo al sistema nacional de control de los alimentos FNOP/INT/NOR 102	FAO	Guatemala	En ejecución
Fortalecimiento del marco de bioseguridad y estudios de caso de políticas nacionales. TNOP/INT/NOR 103	FAO	El Salvador, Haití	En ejecución
Creación de capacidad sobre análisis de riesgo de los alimentos (TCP/CUB/3201)	FAO	Cuba	En ejecución

Título	FAO/OMS	País	Situación
Dos proyectos subregionales para la asistencia en el diseño y/o fortalecimiento de políticas de inocuidad de alimentos	FAO	Subregión de Sur América y Subregión de Centro América	En formulación
Proyecto Regional de Calidad de los Alimentos vinculado al origen y tradiciones en Latino América	FAO	Regional	En formulación
Asistencia técnica a la nuevas Agencias de Inocuidad de los Alimentos	FAO	Panamá, República Dominicana y Chile	En ejecución