

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

CAC 48/INF1 Rev.1
Noviembre de 2025

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

48.^º período de sesiones

Sede de la FAO, Roma (Italia)

10-14 de noviembre de 2025

ACTIVIDADES DE DESARROLLO DE LA CAPACIDAD DE LA FAO Y LA OMS

(Preparado por la FAO y la OMS)

1. Resumen

La FAO y la OMS han elaborado el presente documento a fin de facilitar información sobre las principales esferas de trabajo encaminadas a ayudar a los países a crear capacidad en materia de inocuidad alimentaria y nutrición.

La labor de la FAO y la OMS en materia de desarrollo de la capacidad respalda el trabajo del Codex i) colaborando con los países para reforzar sus sistemas nacionales de control de los alimentos; ii) desarrollando la capacidad y las competencias técnicas a fin de participar de manera más eficaz en la labor del Codex; iii) elaborando una serie de instrumentos de orientación basados el Codex que ayuden a los países a entender y utilizar mejor los textos del Codex en su contexto; iv) facilitando el diálogo sobre cuestiones técnicas y de políticas entre las autoridades gubernamentales y el sector privado (agricultores y empresas agrícolas), y v) apoyando actividades de generación de datos e intercambio de información que permitan disponer de una mayor cantidad de datos provenientes de un número creciente de países como base para la adopción de decisiones.

La experiencia ha mostrado que para lograr resultados sostenibles a escala nacional y garantizar que los esfuerzos generan cambios duraderos, es importante adaptar las actividades de fomento de la capacidad teniendo en cuenta el contexto nacional o regional más amplio (por ejemplo, las prioridades de las partes interesadas pertinentes, incluidas las autoridades competentes, el entorno normativo y los recursos técnicos y financieros disponibles).

El presente documento tiene fines principalmente informativos, aunque se agradecerán las observaciones que se hagan sobre cuestiones relacionadas con la inocuidad de los alimentos y la seguridad alimentaria o la nutrición —incluidas las relativas a las necesidades de los Estados miembros— que la FAO y la OMS deberían tener en cuenta cuando planifiquen los programas de trabajo. Cada una de las contrapartes puede considerar las siguientes oportunidades de colaboración, asistencia técnica, formación y asociación.

- Autoridades competentes: solicitar evaluaciones y apoyo normativo y jurídico, adoptar buenas prácticas de reglamentación y control, y participar en las actividades de capacitación.
- Sector privado: adoptar buenas prácticas, colaborar en las actividades de capacitación y participar en el Codex.
- Instituciones académicas: participar en iniciativas de investigación, desarrollo de instrumentos y redes regionales.
- Donantes y asociados para el desarrollo: financiar el desarrollo de la capacidad a través de proyectos.

La FAO y la OMS participan en la plataforma del Fondo para la Aplicación de Normas y el Fomento del Comercio de la Organización Mundial del Comercio al objeto de coordinar su asistencia con los principales donantes y otros organismos¹.

¹ Para obtener más información, véase <https://standardsfacility.org/es/stdf-annual-reports>.

2. Trabajo realizado conjuntamente por la FAO y la OMS

2.1. Instrumento de la FAO y la OMS de evaluación de los sistemas de control alimentario

El instrumento FAO/OMS de evaluación de los sistemas de control de los alimentos permite a los Estados miembros evaluar de forma estructurada y transparente el desempeño de sus sistemas nacionales de control de los alimentos, determinar las esferas prioritarias de desarrollo de la capacidad y hacer un seguimiento de los progresos alcanzados en el tiempo. Este instrumento en línea, al que puede accederse a través de los sitios web de la FAO y la OMS, está disponible en cinco idiomas oficiales². Además, en el sitio web de la FAO se pueden ver videos recientes en los que se muestran ejemplos de su uso en África³.

La FAO y la OMS proporcionan apoyo técnico, previa solicitud, para ayudar a los Estados Miembros a utilizar el instrumento de evaluación de sus sistemas nacionales de control de los alimentos.

La FAO brindó apoyo a los siguientes países, que finalizaron sus evaluaciones en:

- Malawi, el Sudán y Túnez (2019);
- el Emirato de Abu Dhabi (Emiratos Árabes Unidos), (2021);
- las Bahamas y Guyana (2022);
- las Comoras, Djibouti, Egipto, Eswatini, Kenya, Mauricio, Rwanda, Seychelles, Uganda y Zimbabwe (2023-24) (en el marco de un proyecto regional financiado por la Unión Europea [UE]). Estas evaluaciones se integraron en el programa de la Unión Africana sobre medidas sanitarias y fitosanitarias para África, también financiado por la UE, en apoyo del establecimiento de la Zona de Libre Comercio Continental Africana y del marco de política sanitaria y fitosanitaria de la Comisión de la Unión Africana. También contribuyeron a la elaboración de un análisis de las tendencias regionales en materia de necesidades en cuanto a desarrollo de la capacidad, del que se encargó de la FAO y en el que se proponían planes de estudio específicos a fin de garantizar la armonización de los sistemas nacionales de control de los alimentos para alcanzar el objetivo del Anexo 7, dedicado a la aplicación de medidas sanitarias y fitosanitarias, del Acuerdo de la Zona Libre Comercio Continental Africana.
- Azerbaiyán, Barbados, Chile, los Emiratos Árabes Unidos y Georgia en 2025;
- La primera fase de la evaluación (perfil del país) se llevó a cabo en Burkina Faso, el Níger y el Senegal en el marco de un proyecto financiado por el Banco Africano de Desarrollo.

Se están llevando a cabo evaluaciones con la facilitación de la FAO en Belarús, Belice, el Pakistán y Uzbekistán. En la página web www.fao.org/food-safety/news/es/ se publica información actualizada periódicamente.

La OMS también brindó apoyo a las evaluaciones realizadas en Cabo Verde, el Camerún, Panamá y Timor-Leste.

2.2. Alerta rápida, preparación y respuesta ante incidentes relacionados con la inocuidad alimentaria (INFO SAN)

La Secretaría de la Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos (INFO SAN) de la FAO y la OMS sigue fortaleciendo esta red mundial y creando capacidad en materia de preparación y respuesta ante incidentes relacionados con la inocuidad de los alimentos. En 2024, la Secretaría de la INFO SAN intervino en 195 incidentes internacionales relacionados con la inocuidad de los alimentos, y en 2025 (hasta la fecha de presentación de este informe) ya ha resuelto 179 de esos incidentes. Durante todos esos acontecimientos, la Secretaría mantuvo una estrecha colaboración con los puntos de contacto nacionales de emergencia, lo que garantizó un rápido intercambio de información que permitió responder de manera oportuna. Con objeto de seguir mejorando la capacidad, se llevaron a cabo actividades en todas las regiones, incluidas dos reuniones regionales: una para África (celebrada en línea en 2025) y otra para la región de Asia y el Pacífico (celebrada de forma presencial en la República de Corea en 2024, organizada conjuntamente con el Ministerio de Inocuidad de los Alimentos y los Medicamentos de la República de Corea). Ambas reuniones sirvieron para facilitar los debates sobre la mejora de la comunicación durante las emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos y el fortalecimiento de la colaboración entre los miembros.

² <https://www.fao.org/food-safety/food-control-systems/assessment-tool/es/> y <https://www.who.int/activities/strengthening-national-food-control-systems>

³ <https://www.youtube.com/watch?v=u8up68n30zo>; <https://www.youtube.com/watch?v=b-3f0obswg0>; <https://www.youtube.com/watch?v=KOt9FkEhywM>

3. Labor de desarrollo de la capacidad dirigida por la FAO

La labor de la FAO en materia de desarrollo de la capacidad se centra en reforzar la gobernanza de la inocuidad y el control de los alimentos, mediante el apoyo a las autoridades competentes en la creación de entornos acordes con las normas internacionales y la prestación de asistencia técnica para el establecimiento de sistemas nacionales eficaces de control de los alimentos. Entre los ejemplos que ilustran esta labor, organizada en torno a las prioridades estratégicas de la FAO en materia de inocuidad de los alimentos, figuran los siguientes:

Logro estratégico 1: refuerzo de la coordinación intergubernamental e intersectorial de la gobernanza de la inocuidad alimentaria en todos los niveles

Actividades relacionadas con el enfoque de “Una sola salud” y la resistencia a los antimicrobianos (RAM)⁴.

Logro estratégico 2: facilitación de datos científicos y objetivos fehacientes como fundamento para la adopción de decisiones sobre inocuidad de los alimentos

En abril de 2025 se celebró en Honduras un taller sobre la inocuidad microbiológica y la calidad del agua en la pesca. Bajo la dirección de la FAO, el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria de Honduras ejerció de anfitrión del taller, en el que se reunieron unos 50 participantes procedentes de 11 países, que incluían científicos y representantes de autoridades reguladoras y la industria. En el taller se compartieron las principales conclusiones de los números 33 y 41 de la Serie de Evaluación de Riesgos Microbiológicos de las Reuniones Conjuntas de Expertos FAO/OMS sobre Evaluación de Riesgos Microbiológicos, y se impartió capacitación sobre la aplicación de los árboles de decisión de las Reuniones Conjuntas al objeto de evaluar los riesgos en la producción y elaboración de pescado. Los participantes validaron el carácter práctico de estos instrumentos y contribuyeron con sus ideas a la elaboración de las Directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la producción y la elaboración de alimentos.

En julio de 2025 se celebró en Kenia un taller regional sobre saneamiento de moluscos bivalvos para África, en el que participaron 13 países. Organizado en colaboración con el Centro de referencia de la FAO en materia de saneamiento de moluscos bivalvos, el taller giró en torno a la detección de peligros, la evaluación de las zonas de cría, el desarrollo de planes de muestreo para el seguimiento continuo y la clasificación de las zonas de cría, y la gestión de los datos del programa. Se determinó en qué esferas era necesario seguir avanzando mediante propuestas de proyectos y se sentaron las bases para la creación de redes panafricanas de inocuidad de los moluscos bivalvos, con el apoyo del Centro de referencia de la FAO. La capacitación estaba dirigida a funcionarios superiores de las autoridades competentes que gestionan programas orientados al comercio nacional o internacional, supervisan las evaluaciones de riesgos para la inocuidad de los alimentos y aplican controles oficiales en las zonas de cría o para los productos finales.

Nueve Estados miembros de la Asociación de Naciones del Asia Sudoriental y otros dos países recibieron asistencia, con financiación del Japón, encaminada a desarrollar la capacidad nacional para evaluar los riesgos de los metales pesados y los plaguicidas, elaborar propuestas para nuevas normas del Codex y analizar la información pública disponible sobre los agentes contaminantes en el medio ambiente (la base de datos del Sistema Mundial de Vigilancia del Medio Ambiente, administrada por la OMS).

En lo que respecta al apoyo a la genómica en favor de la inocuidad de los alimentos (secuenciación del genoma completo y genómica medioambiental), el taller de 2025 de ámbito mundial dedicado a la secuenciación del genoma completo, celebrado en Roma, propició la creación del Grupo informal de secuenciación de nueva generación, una red impulsada por jóvenes que promueve la innovación y la colaboración en bioinformática e inocuidad de los alimentos.

El Centro Conjunto FAO/OIEA ha estado ayudando a los países a reforzar la capacidad de sus laboratorios en materia de inocuidad de los alimentos mediante actividades de capacitación dirigidas a más de 400 científicos y oportunidades de aprendizaje práctico a través de cursos en línea y presenciales, así como becas para capacitación práctica. En las actividades de capacitación se impartió formación sobre instrumentos modernos concebidos para analizar los datos científicos y garantizar las normas de calidad en los laboratorios.

⁴ Véase la sección 5 sobre los aspectos temáticos más destacados.

Logro estratégico 3: incremento del fortalecimiento y la mejora de los sistemas nacionales de control de alimentos

En África, un proyecto de apoyo a la Unión Africana, financiado por la UE (iniciado en 2022), concluyó con un análisis regional sobre la armonización de las políticas, las capacidades de control de los alimentos y las necesidades de desarrollo de la capacidad necesarias para el cumplimiento del Acuerdo de la Zona de Libre Comercio Continental Africana. En Burkina Faso, el Níger y el Senegal, un programa centrado en nueve laboratorios de análisis de alimentos, que se ejecutará hasta noviembre de 2025 y se lleva a cabo en colaboración con la sección de África de la Asociación de Químicos Analíticos Oficiales, tiene por objeto reforzar las competencias de los laboratorios en materia de buenas prácticas de laboratorio y establecer un programa de establecimiento de indicadores de referencia del desempeño de los laboratorios con el fin armonizar la eficiencia analítica y apoyar a los laboratorios en su progreso hacia la acreditación.

En Europa, se proporciona asistencia técnica a países como Albania, Azerbaiyán, Belarús, Georgia, Kirguistán, Türkiye y Uzbekistán. Esta asistencia incluye evaluaciones de los sistemas nacionales de control de los alimentos, exámenes jurídicos, apoyo al desarrollo de inspecciones basadas en el riesgo, evaluaciones de laboratorios y apoyo a las pymes. Gracias a las evaluaciones realizadas en Azerbaiyán y Georgia se han reforzado las políticas de inocuidad de los alimentos, por ejemplo con proyectos de apoyo a las mujeres productoras de queso en Georgia. También se facilitan la promoción regional y los intercambios de expertos a fin de mejorar las prácticas de inocuidad de los alimentos en toda la región.

En Sri Lanka, con financiación de la UE, se elaboraron una política y un plan de acción en materia de inocuidad de los alimentos y se propusieron enmiendas a la Ley de Alimentos. El Pakistán recibió apoyo para la elaboración de un plan de acción destinado a evaluar los niveles de aflatoxinas y los residuos de plaguicidas en cultivos clave. El Irán mejoró las normas aplicables a las cadenas de valor del pistacho y el azafrán sobre la base de las normas del Codex. Los laboratorios de Maldivas y el Irán se dotaron del equipo necesario para realizar pruebas de residuos de plaguicidas y aflatoxinas, respectivamente.

Logro estratégico 4: promoción de la colaboración entre partes interesadas de los sectores público y privado para garantizar la gestión y controles de la inocuidad de los alimentos en el conjunto de los sistemas agroalimentarios

La FAO ha prestado apoyo a la aplicación de sistemas de análisis de peligros y de puntos críticos de control (APPCC) mediante iniciativas de capacitación, exemplificadas por la reciente sesión sobre inocuidad y calidad de los alimentos llevada a cabo en el marco de la sexta edición del curso avanzado especializado sobre el desarrollo sostenible de comunidades costeras impartido en el Centro Internacional de Altos Estudios Agronómicos Mediterráneos, así como por un curso mundial de capacitación sobre la aplicación del APPCC en la pesca y la acuicultura, impartido de forma virtual en inglés, en el que participaron más de 1 400 personas repartidas en tres sesiones consecutivas celebradas del 21 al 23 de octubre de 2024, y en español, titulado Webinario sobre Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control –HACCP– en Pesca y Acuicultura, en el que participaron más de 400 personas también repartidas en tres sesiones consecutivas celebradas del 23 al 25 de julio de 2025. En Viet Nam se han impartido talleres de capacitación sobre buenas prácticas de higiene en invernaderos y sobre la manera de lograr una utilización del agua segura y adecuada a los fines previstos en la producción de alimentos dirigidos al grupo de trabajo del Instituto de Investigación de las Frutas y las Hortalizas Frescas.

4. Labor de desarrollo de la capacidad dirigida por la OMS

Entre las actividades de la OMS se incluyen el apoyo a las medidas de los países mediante el diseño de programas, la adaptación de las políticas y el apoyo a la adaptación y la aplicación, tal y como se describe, por ejemplo, en la Estrategia mundial para la inocuidad de los alimentos 2022-2030⁵ y las metas mundiales de nutrición⁶ de la OMS. A continuación se muestran algunas actividades a modo de ejemplo.

4.1. Fortalecimiento de las capacidades en materia de reglamentación y fiscalidad para luchar contra las dietas no saludables y la inactividad física

Desde 2019, la OMS ha fomentado la capacidad nacional para elaborar y aplicar medidas reglamentarias y fiscales destinadas a promover la alimentación saludable la actividad física en el marco del Programa Mundial de Capacitación en Políticas Regulatorias y Fiscales, ejecutado conjuntamente por la OMS, la Organización Internacional de Derecho del Desarrollo y el Centro internacional de investigación para el desarrollo, con el apoyo de la Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación la UE.

⁵ <https://www.who.int/es/publications/b/64838>

⁶ https://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA78/A78_1Rev2-sp.pdf

El Programa Mundial de Capacitación en Políticas Regulatorias y Fiscales se ha ejecutado en las regiones de África y Asia sudoriental, inicialmente en Bangladesh, Kenia, la República Unida de Tanzania, Sri Lanka y Uganda, y en 2024 se amplió a Ghana, Indonesia, Mauricio, Nepal y Tailandia. Principalmente, el programa gira en torno a cinco ámbitos normativos: las políticas fiscales dirigidas a promover dietas saludables, como los impuestos a las bebidas azucaradas; las restricciones a la comercialización de alimentos poco saludables; el fortalecimiento del etiquetado nutricional para que sea conforme a las normas y directrices pertinentes del Codex y del etiquetado frontal de los envases; la reformulación de los productos, y la promoción de la actividad física.

La OMS se encarga de dirigir el desarrollo de la capacidad en el marco del programa y, en cada país, ha llevado a cabo una evaluación de los marcos reglamentarios y de políticas pertinentes, y ha impartido cursos de capacitación para el desarrollo de la capacidad a una red formada por las principales partes interesadas del gobierno, la sociedad civil y el mundo académico. En 2024 se celebraron en cada región talleres de fomento de la capacidad para varios países en los que participaron delegaciones de todos los países participantes. Se han impartido talleres nacionales de fomento de la capacidad (tanto de carácter general como específicos sobre determinadas políticas) en todos los países que participaron desde el inicio del Programa Mundial de Capacitación en Políticas Regulatorias y Fiscales, así como en la mayoría de los nuevos países participantes. La OMS también ha desarrollado nuevos productos técnicos y ha brindado un gran apoyo técnico para ayudar a impulsar las políticas, mediante la contribución a las reformas políticas, la elaboración de modelos de perfiles nutricionales, los exámenes de la legislación, grupos de trabajo técnicos encargados de los procesos de formulación de políticas y la redacción de reglamentos, normas y leyes nuevos y modificados.

Todos los países participantes en el Programa Mundial de Capacitación en Políticas Regulatorias y Fiscales han realizado progresos en las reformas reglamentarias o fiscales, y el programa seguirá prestando apoyo a todos los países participantes, actualmente hasta diciembre de 2026.

4.2. Labor de fomento de la capacidad en materia de reglamentación para eliminar los ácidos grasos trans producidos industrialmente y reducir el consumo de sodio

La OMS ha organizado una serie de talleres de fomento de la capacidad dirigidos a fortalecer la capacidad de los países en materia de reglamentación para que apliquen y hagan cumplir las medidas normativas relacionadas con la eliminación de las grasas trans y la reducción del sodio. Entre ellos cabe mencionar los talleres de fomento de la capacidad celebrados en Sudáfrica en diciembre de 2023 para los países de la región de África y en Barbados en marzo de 2024, para los países del Caribe, así como en Indonesia en noviembre de 2024 para el fomento de la capacidad nacional en materia de medidas reglamentarias. Nigeria y Viet Nam están recibiendo asistencia técnica para establecer objetivos nacionales en cuanto al contenido de sodio en los alimentos envasados.

La evaluación y supervisión del contenido de ácidos grasos trans en los alimentos es una de las esferas de acción clave para que los países los eliminen y se ha visto que en varios países que trabajan en este sentido hacerlo plantea dificultades. La OMS ha prestado asesoramiento técnico para respaldar los esfuerzos de los países por fortalecer las capacidades de sus laboratorios. Asimismo, organizó sendos talleres de fomento de la capacidad en materia de técnicas de laboratorio en China, en octubre de 2023, y, en colaboración con RSTL, en Nigeria, en noviembre de 2024. En septiembre de 2024 se celebró una serie de talleres virtuales en la región de las Américas.

4.3. Edición de 2025 de las estimaciones de la OMS sobre la carga mundial de enfermedades de transmisión alimentaria

Entre finales de 2024 y mediados de 2025, la OMS dirigió una serie de iniciativas clave para impulsar los esfuerzos mundiales en la estimación de la carga de las enfermedades transmitidas por los alimentos. Durante el 47.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius⁷, la OMS acogió un acto paralelo titulado "Foodborne Disease Data for Action: National Engagement to Finalize the Next WHO Burden Estimates" (Datos sobre enfermedades transmitidas por los alimentos para la acción: colaboración nacional para finalizar las próximas estimaciones de la OMS sobre la carga de estas enfermedades). En el acto se hizo hincapié en la importancia de que los Estados miembros participaran en la elaboración de las próximas estimaciones y se expuso brevemente el marco metodológico.

⁷ <https://www.who.int/news/item/07-02-2025-codex-alimentarius-commission-spotlight-on-side-events-at-the-forty-seventh-session-in-geneva>

Entre junio y julio de 2025, la OMS llevó a cabo una consulta oficial con los países, en la que se informó sobre las estimaciones preliminares confidenciales de los países relativas a la incidencia, la mortalidad y los años de vida ajustados en función de la discapacidad de 42 peligros transmitidos por los alimentos. Se invitó a los Estados miembros a que presentaran sus observaciones y aportaran datos adicionales para obtener unos resultados más precisos. Se espera que las estimaciones definitivas estén disponibles a finales de 2025.

En apoyo a este proceso, la OMS organizó dos seminarios web: *Source Attribution Method in the Foodborne Diseases Estimates* (Método de atribución de fuentes en las estimaciones de enfermedades transmitidas por los alimentos), en noviembre de 2024⁸, y *From Data to Impact – Four Imperatives for Turning Information into Action* (De los datos a los efectos: cuatro imperativos para convertir la información en acción), organizado conjuntamente con la FAO el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos de 2025⁹. En estos actos se destacó el valor de los enfoques basados en datos y la necesidad de marcos sostenibles para cuantificar la carga de cada país.

5. Aspectos temáticos más destacados: Labor en torno al enfoque de “Una sola salud” y la resistencia a los antimicrobianos (RAM)

FAO: Durante 2025, la Unidad de Inocuidad de los Alimentos de la FAO trabajó en dos proyectos de gran magnitud financiados por la República de Corea en relación con la mejora de la inocuidad microbiológica de los alimentos en países de ingresos bajos y medios:

- El proyecto “Una sola salud para la inocuidad de los alimentos (proyecto 1H4FS)”, que se encuentra en su tercer año de ejecución, promueve la participación de las autoridades sanitarias en el desarrollo de la capacidad de los países (Mongolia, República Democrática Popular Lao, República Unida de Tanzania y Viet Nam) con los objetivos de 1) evaluar, 2) gestionar y 3) comunicar de forma sistemática los riesgos para la inocuidad alimentaria según el paradigma del análisis de riesgos.
- En el marco del proyecto titulado “Acción de apoyo a la aplicación de los textos del Codex sobre la RAM (ACT)”, que se inició en 2021, se presta apoyo a actividades destinadas a contener la propagación de la RAM transmitida por los alimentos en seis países (Bolivia [Estado Plurinacional de], Camboya, Colombia, Mongolia, Nepal y el Pakistán). Para lograr el objetivo de reducir la RAM, el proyecto ACT se centra en tres productos principales: 1) sensibilizar acerca de las normas del Codex sobre la RAM, 2) ampliar la vigilancia de la RAM, y 3) promover la aprobación y aplicación de las normas del Codex sobre la RAM transmitida por los alimentos. El segundo proyecto,

En la región del Cercano Oriente, utilizando el enfoque de “Una sola salud”, se alcanzó un hito importante con la puesta en marcha, en febrero de 2025, de la Red Regional de Investigación e Innovación en Inocuidad de los Alimentos, establecida mediante la cooperación Sur-Sur y triangular. La red sirve de plataforma para el intercambio de conocimientos y la innovación en toda la región. En paralelo, se llevaron a cabo los preparativos para el hackatón “Hack4safeFood”, una iniciativa concebida para generar soluciones basadas en la ciencia que respondan a los desafíos que plantea la inocuidad de los alimentos, con el apoyo de un informe regional exhaustivo sobre el panorama de la inocuidad de los alimentos.

En América Latina, la Secretaría del Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe y la FAO siguieron realizando la serie de seminarios web iniciada en 2022 sobre temas prioritarios para la región. Desde septiembre de 2024, se han añadido los módulos dedicados al fraude alimentario (septiembre) y los textos del Codex sobre la RAM (diciembre). Está previsto que el módulo nueve, en torno a la inspección y certificación de importaciones y exportaciones, inicie el 25 de septiembre de 2025. La FAO también fomentó la capacidad en materia de vigilancia de la RAM (generación, recopilación y análisis de datos); en agosto de 2025 se celebró un seminario web en el que participaron 18 países con el objetivo de promover y apoyar la adhesión de la región a la plataforma InFARM.

⁸ <https://www.who.int/news-room/events/detail/2024/11/05/default-calendar/webinar-source-attribution-method-in-the-foodborne-diseases-estimates>

⁹ <https://www.who.int/news-room/events/detail/2025/06/03/default-calendar/webinar-from-data-to-impact-four-imperatives-for-turning-information-into-action>

OMS: con el fin de ayudar a los países a reforzar sus capacidades para mejorar la vigilancia de la RAM y el uso de antimicrobianos, la OMS colabora estrechamente con otros asociados, como el Fondo fiduciario de asociados múltiples¹⁰, el Grupo Técnico de la Asociación cuatripartita sobre vigilancia integrada de la RAM y el uso de antimicrobianos¹¹ y las actividades relacionadas con la herramienta de evaluación de la legislación relativa a la RAM del enfoque de “Una sola salud”¹². Entre otras iniciativas cabe destacar:

Lista de antimicrobianos de importancia médica de la OMS

En febrero de 2024, la OMS publicó la Lista de antimicrobianos de importancia médica¹³, a fin de promover el uso responsable y prudente de los antimicrobianos en todos los sectores. Se han establecido nuevos enfoques y categorías en la revisión de los antimicrobianos de importancia médica para la medicina humana.

Clasificación de antibióticos de la OMS que figura en “Acceso, precaución y último recurso”

La OMS elaboró y publicó un libro titulado *Access, Watch, Reserve* (“Acceso, precaución y último recurso”) sobre antibióticos¹⁴, en el que se ofrece orientación sobre la elección de los antibióticos, la dosis, la vía de administración y la duración del tratamiento para los síndromes infecciosos comunes, en consonancia con las recomendaciones sobre antibióticos que figuran en la Lista modelo de medicamentos esenciales y la clasificación de antibióticos de la OMS que figura en Acceso, precaución y último recurso.

Prioridades estratégicas y operacionales de la OMS en la lucha contra las infecciones bacterianas resistentes a los medicamentos

Las prioridades estratégicas y operacionales de la OMS (2025-2035) en la lucha contra las infecciones bacterianas resistentes a los medicamentos en el sector de la salud humana, tal y como se reconoce en la Resolución WHA77.6, se centran en cuatro esferas fundamentales: prevención de las infecciones; acceso universal a medios diagnósticos y al tratamiento; información, ciencia e innovación estratégicos, y gobernanza y financiación eficaces. Estas prioridades tienen como objetivo acelerar las respuestas nacionales y mundiales a la RAM, proporcionando un marco para que los países apliquen un enfoque integral y centrado en las personas a los sistemas de salud¹⁵.

6. Recursos y herramientas de la FAO y la OMS

Nuevos cursos de aprendizaje en línea del Codex¹⁶

En la Academia de aprendizaje electrónico de la FAO hay disponible una serie de cursos de aprendizaje electrónico en español, francés e inglés, cuyo objetivo consiste en desarrollar la capacidad nacional sostenible para participar en la labor del Codex y beneficiarse de ella. Los cursos, que engloban temas como el funcionamiento de los programas nacionales del Codex, la participación a nivel regional e internacional y el papel de la ciencia y el análisis de riesgos en el establecimiento de normas, ayudan a los países a crear sistemas nacionales sostenibles del Codex. Actualmente se está desarrollando un nuevo curso que ofrece una visión profunda de la evaluación de riesgos en el marco del Codex, y cuya fecha de lanzamiento está prevista para finales de 2025.

Herramienta global FAO/OMS para la divulgación de datos sobre el consumo individual de alimentos

La Herramienta global FAO/OMS para la divulgación de datos sobre el consumo individual de alimentos¹⁷ es una plataforma en línea de libre acceso, alojada por la FAO y apoyada por la OMS, que permite la difusión de datos cuantitativos sobre el consumo de alimentos a nivel individual, especialmente de los países de ingresos bajos y medios. Esta exhaustiva base de datos es una herramienta polivalente que permite a los usuarios descargar gratuitamente los datos disponibles en un formato y un libro de códigos normalizados. Hasta la fecha, la plataforma contiene datos procedentes de 66 encuestas.

¹⁰ <https://www.who.int/news/item/19-06-2019-new-multi-partner-trust-fund-launched-to-combat-antimicrobial-resistance-globally>

¹¹ <https://www.who.int/news/item/26-01-2023-the-quadrupartite-organizations-established-the-technical-group-on-integrated-surveillance-on-antimicrobial-use-and-resistance>

¹² <https://www.qisamr.org/technical-work/one-health-legislative-assessment-tool-on-amr>

¹³ https://cdn.who.int/media/docs/default-source/gcp/who-mia-list-2024-lv.pdf?sfvrsn=3320dd3d_2 (en inglés únicamente)

¹⁴ <https://www.who.int/publications/item/WHO-MHP-HPS-EML-2022.02>

¹⁵ https://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA77/A77_5-sp.pdf

¹⁶ <https://elearning.fao.org/local/search/?src=eyJ0ZXN0byl6ImNvZGV4liwic2VyaWVzIjoiliwicmVsZWFrZWRhdGUiOiliLCJsaW5ndWEiOiJiblslmlzbmV3ljoiliwiY2VydCI6liIsm1vYmlsZS16liJ9>

¹⁷ <http://www.fao.org/gift-individual-food-consumption/es/>

La información de la Herramienta global FAO/OMS para la divulgación de datos sobre el consumo individual de alimentos se transfiere automáticamente a la Base de datos sobre el consumo individual de alimentos para evaluar la exposición crónica que incluye estadísticas resumidas¹⁸ con el fin de apoyar a los profesionales de la inocuidad de los alimentos, así como al proceso de evaluación de riesgos de la FAO/OMS, por ejemplo el Comité Mixto de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) y la Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas.

La OMS y el Ministerio de Inocuidad de los Alimentos y los Medicamentos de la República de Corea organizaron conjuntamente un taller regional para Asia y el Pacífico sobre estudios de la alimentación total, que se celebró en modalidad híbrida en junio de 2025. El objetivo de estas presentaciones y actividades de capacitación era mostrar los posibles usos de los datos cuantitativos sobre alimentación para el análisis de la inocuidad de los alimentos y la nutrición; describir el proceso de evaluación de los riesgos y la forma en que los datos cuantitativos sobre alimentación apoyan la evaluación de la exposición dietética a peligros químicos y la ingesta de nutrientes.

Repositorio del Fondo fiduciario 2 del Codex (FFC2)

En 2024, el FFC2 puso en marcha su repositorio de resultados de proyectos, que proporciona acceso a materiales y productos elaborados con el apoyo del FFC2. Los documentos incluidos en el repositorio han sido distribuidos oficialmente por los países beneficiarios del FFC2 para que sirvan de ejemplo e inspiración a los países que desean elaborar productos similares con el fin de fortalecer los componentes de sus sistemas nacionales del Codex. Se puede acceder al repositorio a través del sitio web del Fondo fiduciario del Codex¹⁹.

Conjunto de herramientas del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios para la evaluación de riesgos de residuos de medicamentos veterinario

La FAO ha elaborado recientemente Conjunto de herramientas del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios para la evaluación de riesgos de residuos de medicamentos veterinario²⁰, donde se describe el proceso utilizado por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) para evaluar los riesgos de los residuos de medicamentos veterinarios en los productos alimenticios de origen animal consumidos por los seres humanos. El conjunto de herramientas está diseñado para que lo utilicen los posibles expertos del JECFA con el fin de ampliar el grupo de expertos disponibles. También pueden utilizarlo los organismos reguladores nacionales o regionales responsables de la aprobación de medicamentos veterinarios o de las normas de calidad alimentaria, la industria farmacéutica, los productores del sector ganadero o las asociaciones veterinarias. El material del conjunto de herramientas está disponible en español, francés e inglés, mientras que el contenido del sitio web está disponible en árabe, chino, francés, español, inglés y ruso. El material didáctico se ha diseñado de manera interactiva y se pueda descargar para su uso sin conexión. El seminario web de presentación²¹ y su informe resumido²² están publicados en el sitio web de la FAO.

Conjunto de instrumentos de la FAO en materia de buenas prácticas de higiene y análisis de peligros y de puntos críticos de control para la inocuidad de los alimentos²³

Esta guía práctica sobre la aplicación de los Principios generales del Codex de higiene de los alimentos es una herramienta fundamental para ayudar a una amplia gama de partes interesadas (y en particular al sector privado) a aplicar las buenas prácticas de higiene y los análisis de peligros y de puntos críticos de control. Las actividades de colaboración con la División de Pesca y Acuicultura de la FAO y las oficinas de la FAO en África oriental han dado lugar a la elaboración de los primeros proyectos de los materiales de orientación y capacitación sobre pesca y acuicultura y para las pymes de las cadenas de valor de los productos lácteos y la carne. Estos materiales se utilizan en módulos de capacitación para pymes en proyectos de fortalecimiento de las cadenas de valor. Se prevé que la traducción completa al francés de todo el material del conjunto de herramientas finalice en diciembre de 2025.

“Nota explicativa” de la FAO

Su objetivo consiste en facilitar la aplicación de las Directrices del Codex Alimentarius para elaborar legislación armonizada en materia de inocuidad de los alimentos en la región del Comité Coordinador FAO/OMS para África (CXG 98-2022), que se publicarán a finales de 2025. En esta “nota explicativa” se analiza una serie de consideraciones relativas a los distintos contextos jurídicos de los países que forman parte del CCAFRICA a la hora de elaborar o actualizar la legislación sobre inocuidad de los alimentos. Estará disponible simultáneamente en francés y en inglés para facilitar su amplia utilización.

¹⁸ <https://apps.who.int/foscollab/Download/DownloadConso>

¹⁹ <https://www.who.int/initiatives/codex-trust-fund/repository-of-project-outputs>

²⁰ <https://www.fao.org/iefca-toolbox-veterinary-drugs-assessment/es>

²¹ <https://www.youtube.com/watch?v=4U792cGQR3A>

²² <https://openknowledge.fao.org/items/8490f409-7add-4103-8792-57a489a61114>

²³ <https://www.fao.org/good-hygiene-practices-haccp-toolbox/es>

Nuevo sitio web de la FAO sobre inocuidad alimentaria

La Unidad de Inocuidad de los Alimentos de la FAO está ultimando su nuevo sitio web, que ofrece un mejor acceso y una mejor localización de todos los recursos que respaldan el uso del paradigma del análisis de riesgos, y ayuda a los países a aplicar los Principios prácticos sobre el análisis de riesgos para la inocuidad de los alimentos aplicables por los gobiernos (CXG 62-2007). Además, se pondrá a disposición de los usuarios una nueva serie de infografías que ofrecen orientación sobre la inocuidad de los alimentos en casos de desastres naturales. A finales de 2025, este nuevo sitio web también ofrecerá un nuevo recurso de capacitación en línea sobre la categorización de riesgos en apoyo de la planificación y la presentación de informes de inspección basados en el riesgo, con un conjunto de herramientas digitales.

Técnicas modernas de agricultura en interiores²⁴

En la publicación de la FAO *Modern indoor farming and food safety* (Agricultura moderna en interiores e inocuidad de los alimentos), de 2025, se ofrece el primer análisis mundial de los riesgos, los controles y las consideraciones normativas en la agricultura vertical y la agricultura en entornos controlados. El documento aclara que, si bien los sistemas de agricultura en interiores pueden hacer frente a algunos de los desafíos de la agricultura tradicional al aire libre, es necesario prestar especial atención a las semillas, el agua y los sustratos para la gestión general de la inocuidad de los alimentos.

Comunidad de práctica sobre sistemas alimentarios de la OMS²⁵

La Comunidad de práctica sobre sistemas alimentarios de la OMS consiste en un foro en línea entre homólogos de partes interesadas de todo el mundo dedicado a mejorar la inocuidad de los alimentos y crear entornos alimentarios más saludables, al que puede unirse cualquier persona. La comunidad ofrece grupos temáticos sobre inocuidad de los alimentos, eliminación de las grasas trans, enriquecimiento de los alimentos, reducción del sodio, etiquetado nutricional, comercialización nociva y políticas fiscales. Su objetivo es ampliar las posibilidades que ofrece el aprendizaje, compartir experiencias y conocimientos diversos, ampliar perspectivas y estimular el aprendizaje individual y colectivo. Esta comunidad activa sirve para optimizar y ampliar la información técnica de calidad a lo largo del tiempo.

Programa Mixto de Vigilancia y Evaluación de la Contaminación de los Alimentos²⁶

El Programa Mixto de Vigilancia y Evaluación de la Contaminación de los Alimentos ofrece una base de datos sobre contaminación alimentaria proporcionados por organismos nacionales. La base de datos contiene alrededor de 9 millones de puntos de datos sobre la presencia de sustancias químicas en los alimentos. Ya sea mediante el suministro periódico de datos *ad hoc* o en respuesta a las solicitudes de datos del Codex, los Estados miembros y las organizaciones internacionales pueden proporcionar datos que pueden servir para dos fines principales: la evaluación de la distribución de los datos sobre contaminación para proporcionar al Codex información sobre el proceso internacional de establecimiento de normas alimentarias, y la evaluación de la exposición dietética, que contribuye a la evaluación de los riesgos. El Programa Mixto también participa activamente en una red de centros colaboradores e instituciones nacionales que promueven la recopilación de datos fiables en todo el mundo.

²⁴ <https://openknowledge.fao.org/items/3934c285-1ef2-4da3-8993-c6211576b9c7>

²⁵ <https://www.whofoodsysteams.org/>

²⁶ <https://www.who.int/teams/nutrition-and-food-safety/databases/global-environment-monitoring-system-food-contamination>