

Pueden ofrecerse cursos y materiales de apoyo de manera individual o conformados en planes de estudios de educación continua y de certificación de la capacitación laboral; o también pueden integrarse a los programas académicos técnicos o de educación superior en inocuidad de los alimentos.

Es de suma importancia desarrollar programas, así como ubicar a las personas responsables de la gestión de los problemas regionales de inocuidad de los alimentos, así como mejorar el entendimiento acerca de los requisitos que deben cumplir los productos para su importación y exportación.



Para mayor información:

Instituto de Inocuidad de los Alimentos de las Américas

Claude Pepper Federal Building

Suite 1321

51 SW First Avenue

Miami, FL 33130

Teléfono: (305) 347-5552

Fax: (305) 530-6066

La USDA proporciona servicios y oportunidades equitativas de empleo sin discriminación

Instituto de Inocuidad de los Alimentos de las Américas



Integración de la educación, información, comunicación y promoción de la inocuidad de los alimentos en las Américas

Departamento de Agricultura de Estados Unidos de Norteamérica
Servicio de Inspección e Inocuidad de los Alimentos

El crecimiento acelerado del mercado internacional de los alimentos ha logrado traer a la mesa de todos los consumidores, una gran variedad de alimentos antes desconocidos. Hoy en día podemos consumir exóticos productos provenientes de distintos países, además de disfrutar todo el año aquellos tradicionales y predilectos, que antes eran sólo de temporada.

Sin embargo, este mercado en expansión también ha abierto la posibilidad de que algunos alimentos dañinos afecten a muchas más personas, lo que provoca que los países dependan de las salvaguardas de uno y otro para garantizar la provisión de alimentos con calidad sanitaria.

Los países del Continente Americano conforman una comunidad regional profundamente preocupada por los muchos retos a los que se enfrenta para asegurar la inocuidad y seguridad de los alimentos. Una de las formas para afrontar estos complejos problemas, es que los países intercambien información y conocimientos sobre los peligros que amenazan a la inocuidad de los alimentos y cómo manejarlos.

La propuesta para crear el Instituto de Inocuidad de los Alimentos de las Américas (FSIA) es una innovadora idea que permitirá armonizar, desarrollar y distribuir información y conocimientos sobre la inocuidad de los alimentos en todo el continente. Esta organización coordinará programas dirigidos a las áreas más problemáticas; compartirá recursos con otros ya existentes en nuestra comunidad; y promoverá el desarrollo de normas internacionales para la inocuidad de los alimentos.

Para lograrlo, este instituto reclutará el apoyo de los grupos de trabajo ya existentes entre los investigadores, funcionarios tanto de salud pública como normativos, así como productores y distribuidores de alimentos vegetales y animales.

Existen muchas organizaciones académicas, gubernamentales y no gubernamentales con una experiencia muy amplia, que los colocaría como socios potenciales en el desarrollo y puesta en marcha del FSIA.

Las metas del FSIA

La meta principal del FSIA es armonizar y diseminar información y conocimientos, así como abrir canales de comunicación a todo lo largo y ancho del Continente Americano.

En términos generales, el FSIA coadyuvará a:

- Proporcionar un programa de promoción global para mejorar la inocuidad de los alimentos y la salud pública del Continente Americano.
- Facilitará un mayor acceso a la información sobre inocuidad de los alimentos, así como el apoyo técnico necesario para asegurar la inocuidad de productos importados y exportados, como: carne, pollo y huevo.
- Promoverá las actividades de la Comisión del Codex Alimentarius para tratar de lograr la normalización de los requisitos de la inocuidad de los alimentos.
- Actuará como un foro de discusión científica importante para la inocuidad de los alimentos y las

normas internacionales en el Continente Americano.

- Facilitará una transmisión más eficiente de información y conocimientos a un menor precio.
- Combinará la información sobre inocuidad de los alimentos, los canales de comunicación y los esfuerzos de educación en una actividad coordinada que minimizará la duplicación de recursos al mismo tiempo que mejorará su distribución entre los socios del FSIA.
- Incrementará el acceso a los programas existentes en toda la región, sobre inocuidad de los alimentos.
- Apoyará el desarrollo de acuerdos con base en estudios científicos que fortalecerán las economías locales y nacionales.

Estructura del FSIA

Las áreas temáticas de inocuidad de los alimentos serán agrupadas en "colegios y departamentos" dentro del FSIA que serán confiadas a los centros académicos expertos. El FSIA buscará colaborar con las redes de trabajo ya existentes en universidades y organizaciones de América del: Norte, Centro, Sur y el Caribe. Además, algunos programas de capacitación y educación, así como materiales informativos que actualmente son ofrecidos por alguno de los miembros de una institución podrían compartirse con toda la comunidad del FSIA. Al utilizar las bases del conocimiento ya existente, el instituto puede dedicar un mayor énfasis en el desarrollo de materiales para llenar los vacíos existentes en la educación e información de la inocuidad de los alimentos.