

<h1>PROGRAMAS DE COOPERACIÓN TÉCNICA IICA-MIAMI</h1>		
		<p>marcos.sanchez@iica.int</p>
 <p>PROGRAMA AGRONEGOCIOS Y COMERCIALIZACIÓN</p> <p>INSTITUTO INTER-AMERICANO DE COOPERACIÓN PARA LA AGRICULTURA</p>	<p>DR. MARCOS X. SÁNCHEZ PLATA <i>ESPECIALISTA EN INOCUIDAD DE ALIMENTOS</i></p>	
<small>ANIMATION FACTORY www.animationfactory.com</small>		

OFICINA IICA MIAMI...HASTA 2010



o Cooperación Técnica

Asistencia a Agronegocios
Módulos de Capacitación
Visitas Técnicas

o Mejoramiento Institucional

Organizaciones Publicas y Privadas
Desarrollo de Agronegocios competitivos

o Identificación de Oportunidades de Mercado

Información para toma de decisiones
OIMA



Clientes:

Asociaciones, Federaciones, Cooperativas
Instituciones Académicas
Instituciones Oficiales
Consultores, etc.



NUEVAS LÍNEAS DE ACCIÓN OFICINA MIAMI



1. Vinculación de productores a mercados
2. Valor agregado y retención
3. Mercados e información
4. Gestión de riesgos
5. Prospección e Innovación







Logros

- Pre-requisitos (BPA, BPM) en plataformas exportación
- HACCP *Train-the-Trainers*
- Inocuidad y calidad industria cárnica
- Patógenos emergentes
- Sociedades estratégicas



IICA 



ANIMATION FACTORY
www.animationfactory.com

MÓDULOS DE CAPACITACIÓN INOCUIDAD Y CALIDAD

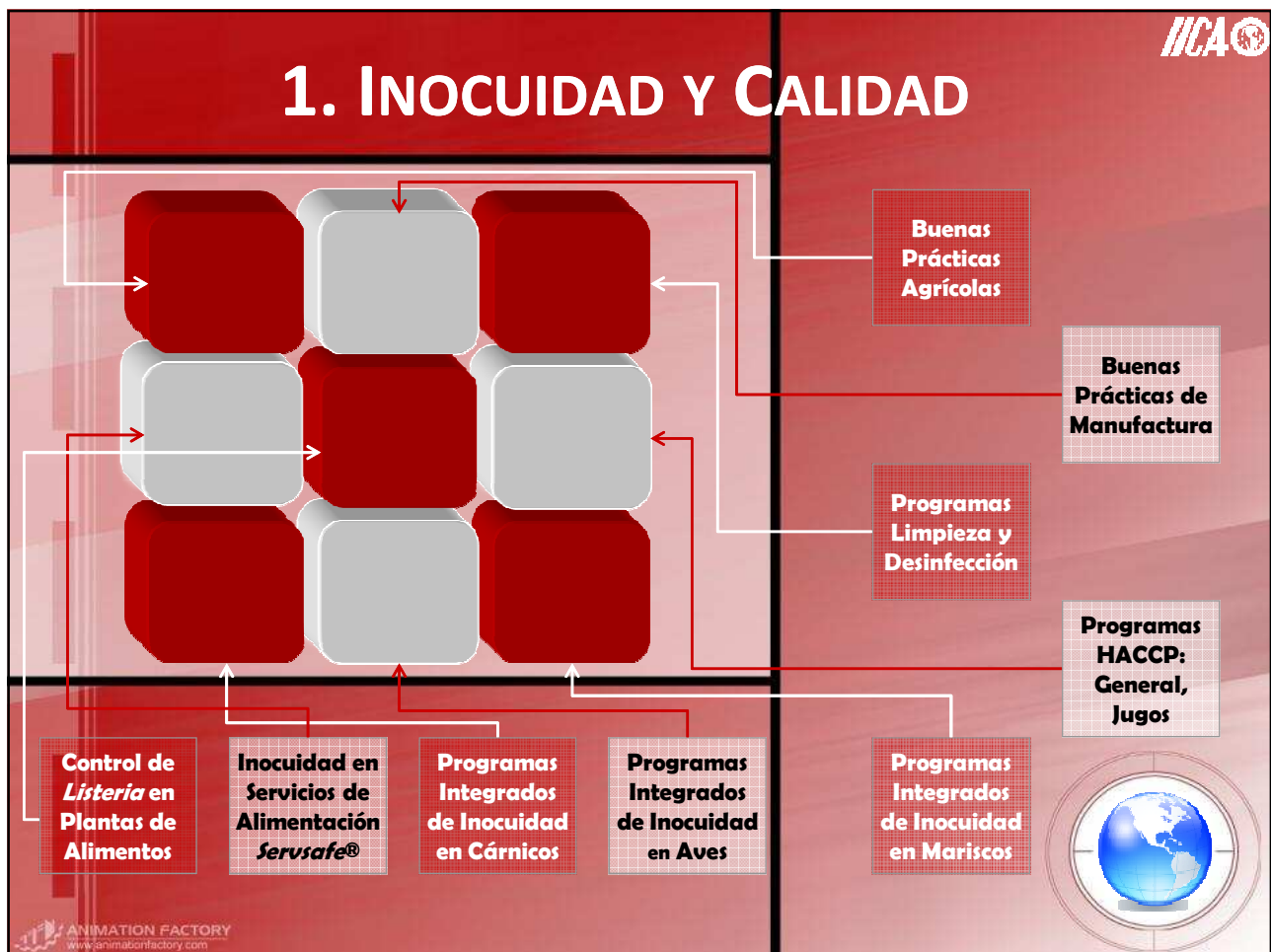
IICA

Temas:

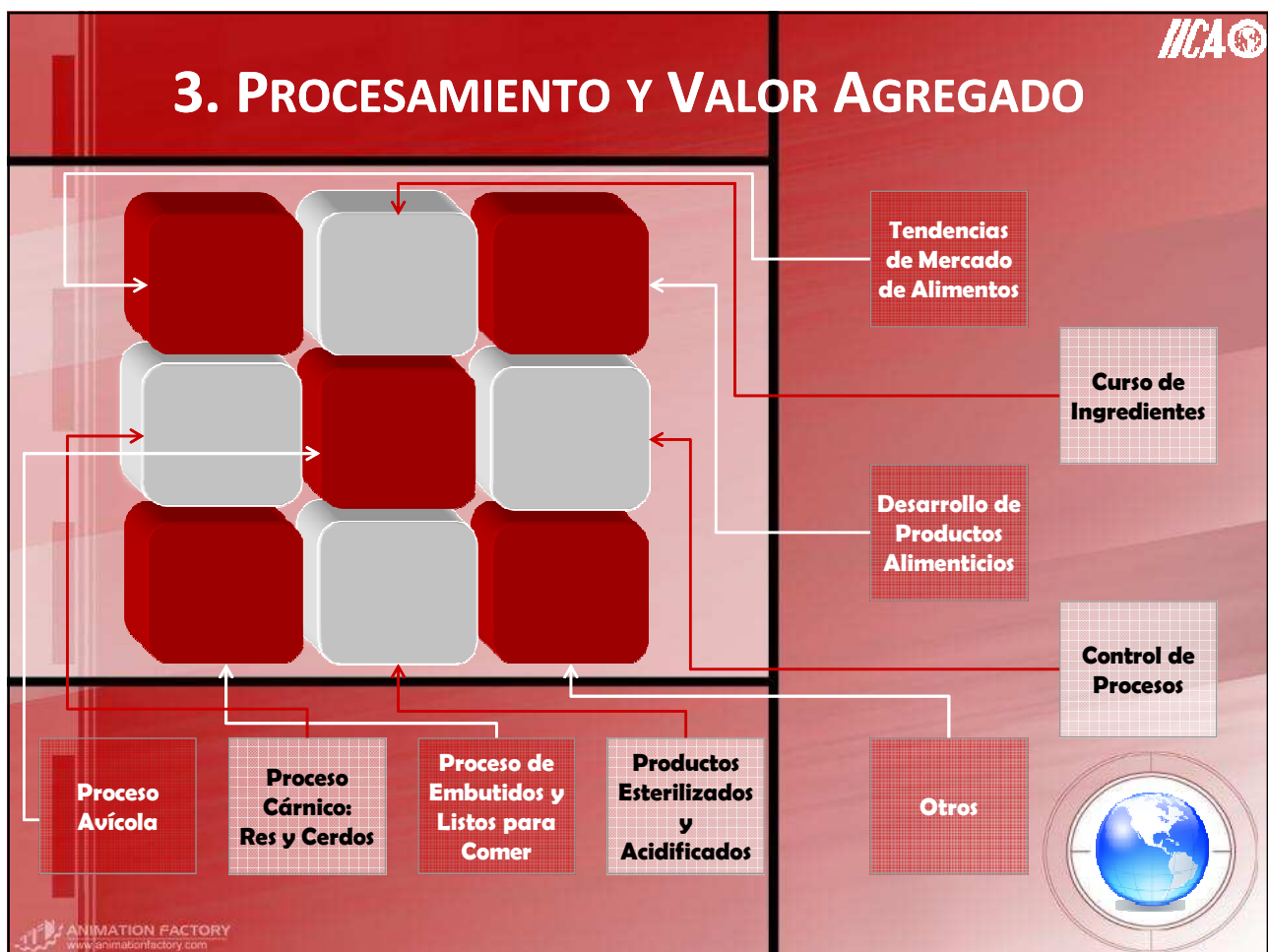
1. Programas Inocuidad y Calidad
3. Leyes y Regulaciones
3. Vigilancia y Auditorias
4. Procesamiento y Valor Agregado

ANIMATION FACTORY
www.animationfactory.com



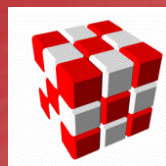








PROGRAMAS



ANIMATION FACTORY
www.animationfactory.com



Mejoramiento de Capacidades para la Industria Carnica

Mejoramiento de la
calidad

Valor agregado

Programas Inocuidad

Requisitos de
Exportación

Inspecciones

Auditorias





CENTROAMÉRICA



CAFTA-DR

Cooperación con USDA-
FAS

El Salvador

Republica Dominicana

Guatemala

Cambios regulatorios
USDA Equivalencia de
Inspección

APHIS

FSIS





BELIZE



Actividades en Belize:

- Asistencia a BAHA (equivalente de FSIS) para entrenamiento de inspectores
- Asistencia a BLPA y BPA asociaciones de ganado y aves en mejoramiento de la calidad y la inocuidad
- Mision de Texas Tech
- Buscando financiamiento



ANIMATION FACTORY
www.animationfactory.com



CHILE

APA-ASPROCER
Asociación de Procesadores de Aves y
de Cerdos

ACHIPIA
Agencia Chilena de Inocuidad de
Alimentos

Exportaciones carnicas
Control de Listeria
De la Granja a la Mesa





ECUADOR

HACCP Entrenadores

Cambios regulatorios

CONAVE

capacitaciones

industria avicola

Agrocalidad del

MAGAP









COLOMBIA

- Entrenamiento en Inocuidad
 - HACCP
 - HACCP entrenadores
 - Pre-requisitos
 - Control de Alérgenos
 - Control de Patógenos
- Curso Limpieza y Desinfección
- Congreso ACTA, ALACTA IAFP

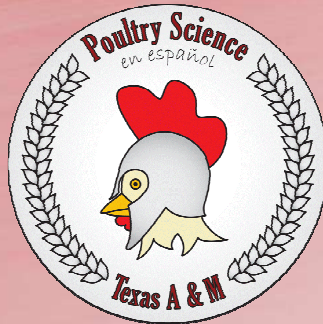
- FTA con EEUU
- Nuevas regulaciones
- Operaciones de Cárnicos
- Inspectores INVIMA
- FENAVI
- INTAL



US TRAINING PROGRAMS

Poultry Processing *en español*

- Procesamiento
- Rendimientos
- Valor-agregado
- Inocuidad
- Regulaciones
- Exportaciones



Safe Poultry

Pathogen Control from Farm to Table

2008



2007



TRAINING PROGRAMS

Sociedad con la Facultad de Ciencia y Tecnología de Alimentos y de Ciencias Avícolas de la Universidad de Georgia

- Participación de la industria
- Tours de plantas
- Demonstraciones
- Sesiones culinarias





INICIATIVAS GLOBALES


Participación en:

- Codex Alimentarius
- FAO WHO Panel de Expertos (JEMRA)
- Curso MSF
- Armonización de GAPs

FAO, 2010

Codex, 2009

ANIMATION FACTORY
www.animationfactory.com



SOCIOS ESTRATÉGICOS

Socios Académicos



- o Texas A&M, Borlaug Institute
- o University of Nebraska, Food Processing Center
- o Texas Tech, International Center for Food Industry Excellence
- o U of Georgia Food Science and Poultry Science

Organismos oficiales

- o USDA: FAS, ARS
- o JIFSAN (U Maryland-FDA)

Asociaciones/ Gremios

- o Institute of Food Technologists
- o International Association for Food Protection
- o International HACCP Alliance
- o Grocery Manufacturers Association
- o United Fresh Produce Association



LOGÍSTICA



Actividades:

Módulos de 1-3 días

2-3 conferencistas

Gastos viaje

Per diem

Conferencistas locales





Planes

- HACCP *Train-the-Trainers*
- Proyecto industria cárnica
- Apoyo tema patógenos emergentes
- Consolidar sociedades estratégicas
- Proyecto valor agregado y retención
- Proyecto Caribe



ANIMATION FACTORY
www.animationfactory.com

ÁREA ANDINA



Programa Cárnicos:

Apoyo industria avícola

Apoyo industria de cárnicos
procesados

Apoyo a organismos oficiales
de inspección

Visita exploratoria

Venezuela

Ecuador

Colombia

Perú

Bolivia





Necesidades

Organismos oficiales

- Salud
- Agricultura

Asociaciones de procesadores

Capacitación Especialistas (Redes)



ANIMATION FACTORY
www.animationfactory.com

NECESIDADES INOCUIDAD DE ALIMENTOS



Control de *Salmonella* y *Campylobacter* en aves

Control de *E. coli* y *Salmonella* en res

Control de *Salmonella* en cerdo

Control de *Salmonella* en procesados

Control de esporulados en cocidos

Control de *Listeria* en LPC

Requisitos regulatorios de exportacion

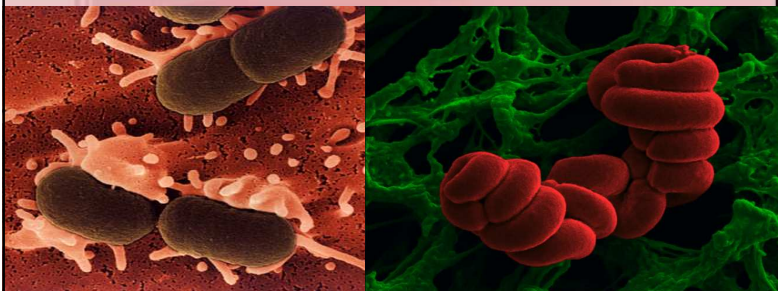
EFSA

NAFTA

CAFTA-DR

Codex Alimentarius (WTO)

GFSI Normas Privadas





Oportunidades

- Apoyo Análisis de Riesgos
 - Estudios de línea base
 - Comunicación de Riesgos
- Programas industria cárnica
- Equipos de capacitación en oficinas
 - Pre-requisitos aplicados
 - HACCP Train-the-Trainer, HACCP Avanzado
- Escuelas de inspectores
- Control de alérgenos
- Valor agregado
- Instrumento de Procesos de Armonización



IICA 



ANIMATION FACTORY
www.animationfactory.com

ARMONIZACIÓN DE GAPS NORTEAMÉRICA	
<p>Enfocado en inocuidad (Sigue FDA GAPs)</p> <p>Requisitos claramente definidos, evitar malentendidos o malinterpretaciones, especialmente por auditores (ambiguo)</p> <p>Reconocido globalmente, aplicable a Norteamérica</p> <p>Requisitos basados en ciencia, en función de riesgo, cumplibles, auditables y verificables</p> <p>Considerando peligros físicos, químicos y biológicos que puedan ocurrir razonablemente (Peligros identificados por FDA)</p> <p>De escala ajustable para operaciones de vegetales frescos de diversos tamaños</p> <p>Considerar necesidades de inocuidad específicas de la región o del producto</p> <p>Evitar ser prescriptiva, que acepte practicas de inocuidad equivalentes</p> <p>Aceptable a una masa critica de usuarios que requieren auditorias de inocuidad generales de vegetales</p> <p>Accesible gratuitamente para todos, incluyendo auditores primarios, secundarios y terciarios</p> <p>Flexible para adaptarse a los desarrollos científicos, mejores practicas o limites que se establezcan</p>	 <p>United Fresh Produce Association</p> <p>10 sesiones</p> <p>Empresa privada</p> <p>Asociaciones</p> <p>Global GAP</p> <p>GFSI</p> 

ARMONIZACIÓN DE GAPs NORTEAMÉRICA



Objetivos:

- Sesiones múltiples para desarrollar el estándar
- Desarrollar un estándar borrador basado en todos los estándares de inocuidad principales existentes
- Revisar y modificar el estándar para ajustarse a las necesidades de los diferentes productos, regiones, prácticas y tamaño de las operaciones
- Asegurar transparencia, acceso y alcance externo a todos los involucrados o afectados por el proceso durante todo el proceso
- Desarrollar el estándar para que sea aceptado globalmente
- Producir y recomendar un estándar armonizado final al Comité de Gestión

Resultados:

- Identificar los estándares a ser considerados en la armonización
- Identificar las categorías que se deben incluir en el estándar
- Identificar un proceso para combinar (merge) el contenido de las categorías de los diversos estándares
- Definir logística del proceso, fechas objetivo, etc.



ARMONIZACIÓN DE GAPs NORTEAMÉRICA	
<p>Se asume:</p> <ul style="list-style-type: none">Se contará con una masa crítica de involucrados de la industria de vegetales, gobierno, consumidores y gremios que participaran activamenteTodos los participantes estarán trabajando hacia conseguir un estándar armonizadoSe logrará producir un estándar aplicable en todas las regiones y aplicable a todos los productosEl comité directivo apoyara el trabajo del grupo técnicoLos clientes van a reconocer el «nuevo» estándar armonizadoEl proceso de auditoría se desarrollará subsecuentementeLos estándares regulatorios no tendrán conflicto con el estándar desarrollado	<p>IICA</p> <p>United Fresh Produce Association</p> <p>Riesgos:</p> <ul style="list-style-type: none">No se consigue apoyo y masa crítica para desarrollar el estándarLos participantes no representan adecuadamente a los interesadosParticipación a mediasEl proceso de auditoría no se puede desarrollar del estándar desarrollado 
<p>ANIMATION FACTORY www.animationfactory.com</p>	



Desafíos

- Consolidar con nueva estrategia «proyectos»
- Cambios políticos
- MSF
- Sistemas de Vigilancia
- Inspectores de inocuidad
- Extensión/ universidades
- Articulación
- Auspicios



IICA 



ANIMATION FACTORY
www.animationfactory.com



Preguntas?

marcos.sanchez@iica.int



ANIMATION FACTORY
www.animationfactory.com