



**Organización
Panamericana
de la Salud**



**Organización
Mundial de la Salud**
OFICINA REGIONAL PARA LAS Américas

7ª REUNIÓN DE LA COMISION PANAMERICANA DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS (COPAIA 7)

Asunción, Paraguay, 20 July 2016

Punto 1 de la agenda provisional

COPAIA 7 (Esp)
18 julio 2016
ORIGINAL: ESPAÑOL

Informe

Seguimiento de las recomendaciones de la COPAIA 6

ANTECEDENTES

La 6a. Reunión de la Comisión Panamericana de Inocuidad de los Alimentos (COPAIA 6) conformada por delegados de los Ministerios de Salud y de Agricultura, y representantes de los sectores de consumidores y productores de 15 países de las 5 subregiones: Cono Sur, Área Andina, Centroamérica, Caribe de habla inglesa y Norteamérica se reunió en Santiago de Chile el 24 de julio del 2012, convocada por la Directora de la OPS/OMS, y tuvo como anfitrión al gobierno de Chile. La Reunión abordó temas de la Secretaría Técnica de la Comisión sobre las recomendaciones de la COPAIA 5, la experiencia sobre “Turismo sostenible e inocuidad de alimentos” en Centroamérica y la propuesta de Plan Regional de Cooperación Técnica en Inocuidad de Alimentos de la OPS. También se realizaron dos paneles de expertos. El primero titulado “Nutrición con calidad” y el segundo “Desafíos y oportunidades para la inocuidad de los alimentos”.

Los delegados reconocieron durante las discusiones de la reunión que el acceso a alimentos inocuos y una dieta nutricionalmente adecuada es un derecho de cada individuo.

El grupo técnico de Inocuidad de alimentos del proyecto de Salud Pública Veterinaria de la OPS/OMS en su carácter de secretaria ex officio de la COPAIA procede en este documento a dar un informe del seguimiento de las recomendaciones de la Comisión en su sexta reunión.

INFORME DE SEGUIMIENTO A LA RECOMENDACIONES DE LA COPAIA 6 POR LA SECRETARÍA EX OFFICIO

Recomendación # 1

Continuar la consulta a las partes interesadas de la propuesta presentada del Plan Regional de Cooperación Técnica en Inocuidad de Alimentos de la OPS, Estrategia Regional de inocuidad de alimentos y prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos para las Américas (2013-2017). El plan fue divulgado por medio del sitio web de la OPS en inocuidad de alimentos:

(http://www.paho.org/hq/index.php?option=com_topics&view=article&id=266&Itemid=40906&lang=en)

(http://www.panalimentos.org/copaia/docs/Agenda_COPAIA6_Ingles%200407.pdf).

Del mismo modo fue presentado y discutido en la Reunión de Asesores Regionales en Inocuidad de Alimentos en la OMS, destacando su alineamiento con el Plan Global de la OMS.

(<http://www.who.int/foodsafety/publications/strategic-plan/en/>).

El Plan ha sido el insumo principal para el componente de la estrategia de mediano plazo de la OPS 2014-2019 (<http://iris.paho.org/xmlui/handle/123456789/7667>), en inocuidad de los alimentos y de los Programas de trabajo bianuales de la OPS 2014-2015 (www.paho.org) y 2016-2017 (www.paho.org).

Aun así es necesario actualizarlo y presentarlo a los cuerpos directivos de la OPS/OMS para su aprobación final.

Recomendación # 2

Revisar el reglamento de la COPAIA, incluyendo una consulta, externa e interna a la OPS-OMS, para adecuarlo a los cambios operados en la Región, profundizando la integración con las iniciativas de integración subregional, para alinear esfuerzos y evitar superposiciones; aumentar la frecuencia de los trabajos preparatorios en las subregiones, aprovechando la disponibilidad de las tecnologías de información y comunicación (TICs); flexibilizar la composición y los mecanismos de convocatoria de la comisión; que explore las posibilidades de colaboración con el sector privado, y el alcance de los términos de referencia, entre otros. Se presenta en esta reunión una propuesta para el cambio de los reglamentos producto de esta recomendación. La misma orienta al Secretariado a coordinar con la integraciones subregionales, específicamente: para la Subregión de América Central: el Honorable Consejo de Ministros de Agricultura de Centroamérica CIRSA (<http://www.oirsa.org/portal/cirsa.html>), para el sector agricultura y la Comisión de Ministros de salud de Centroamérica COMISCA (<http://www.sica.int/comisca/>), para el sector salud. En Subregión Andina: con la Comunidad Andina (<http://www.comunidadandina.org>), para el sector Agricultura y Organismo Andino de Salud (<http://www.orasconhu.org>), para el sector salud (www.oras.org). En la subregión del Caribe Inglés con la secretaria del CARICOM (www.caricom), se trabajara con Caribbean Agricultural Health and Food Safety Agency (<http://www.cahfsa.org>), y Caribbean Public Health Agency (<http://carpha.org>) para inocuidad de Alimentos y Salud respectivamente. Para América del Norte (<https://www.nafta-sec-alena.org/Home/Welcome>) y para el cono sur los subgrupos de trabajo de Agricultura y Salud del Mercosur (<http://www.mercosur.int>).

Recomendación # 3

Facilitar la armonización de los marcos normativos a nivel subregional y/o Regional. En este sentido la OPS, debido a la todavía limitada utilización en varios - de los Estados Miembros en el uso de la herramienta de análisis de riesgo, se asoció con otras instituciones trabajando en el tema. Una propuesta se presenta en esta Sesión de la COPAIA 7 (ver documento). Su objetivo es fortalecer la capacidad de los países en el empleo del análisis de riesgo.

Otra acción en esta recomendación ha sido el apoyo al Comité de Codex para América Latina y el Caribe. Este trabajo se ha hecho en conjunto con la FAO y por medio de foros técnicos antes de las reuniones ordinarias del CCLAC. Todos estos seminarios visualizan la necesidad de desarrollar posiciones conjuntas de la región en las normas y guías del CODEX. Destacan los seminarios del 2014 en sistemas de inspección basada en riesgo durante la 17ª Reunión del CCLAC. Así mismo se adjuntan los informes de ambas reuniones en donde destacan la definición de asuntos de interés del Comité Regional. Los informes de ambas reuniones pueden ser encontrados en:

(http://www.cclac.org/documentos/CCLAC/2010/1%20Alinorm/REP11_LAs.pdf),
(http://www.cclac.org/documentos/CCLAC/2009/1%20Alinorm/al32_36e.pdf) .

Recomendación # 4

Potenciar las redes y las alianzas extendiéndolas para involucrar a otros sectores vinculados a la inocuidad de alimentos, como los Ministerios de Acción Social, Educación y Medio Ambiente.

Se trabajó especialmente en esta recomendación durante el 2015 aprovechando el Día Mundial de la Salud en Inocuidad de Alimentos, utilizando la nota conceptual de la DG en Lancet en el 2014 promoviendo el Día Mundial de la Salud ([http://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736\(14\)62037-7/abstract](http://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736(14)62037-7/abstract)). En particular se han hecho trabajos asociados a la resistencia antimicrobiana (ver documento de RIMSA 17), promoción de una nutrición saludable y segura en familias en estado de vulnerabilidad (<https://www.youtube.com/watch?v=LKIRWRQt6sI>). Este último trabajo se realizó con ONU Mujeres, PNUD, UNICEF. La producción de alimentos seguros es una fuerza impulsora para el desarrollo sostenible, cada vez más conscientes de la estrecha relación entre la seguridad alimentaria y el desarrollo económico (ver documento en RIMSA 17).

Con el apoyo del sistema Educadist , la Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria de la Provincia de Santa Fe , Argentina , ha logrado instalar y consolidar - 5 años - un espacio integrado de capacitación continua público /privado - abierto y gratuito - en materia alimentaria donde ya se dictaron más 140 capacitaciones y participaron más de 13.700 profesionales, estudiantes y productores de diferentes regiones y países. <https://www.assal.gov.ar/escuela/2016/>

La comida es vital para nuestra vida, al igual que el aire y el agua, proporcionando placer y mucho más. Por décadas, se han promovido prácticas higiénicas y seguras para la preparación de alimentos, habiendo la OPS/OMS desarrollado variados materiales para su uso por otros sectores. En particular las “Cinco claves para la inocuidad de alimentos” es aplicable a todas las culturas y comunidades (ver material desarrollado para el Día Mundial de la Salud 2015, (http://www.paho.org/world-health-day/?page_id=6848/))

Recomendación # 5

Fomentar los sistemas de información integrada para mejorar los datos que apoyen las regulaciones fundamentadas en ciencia;

La OPS ha desarrollado una estrategia de trabajar como una red internacional con los sistemas de vigilancia nacionales individuales. Esto ha permitido responder más eficazmente a la incidencia creciente de enfermedades de transmisión alimentaria. Los países trabajan entre ellos para promover capacidad nacional de vigilancia de tales enfermedades y al intercambiar información hay aprendizaje colectivo. También las redes han promovido el uso de protocolos estandarizados mejorando la calidad y fiabilidad de la información recogida en toda la región. Esto conduce a una mejor inocuidad de los alimentos en toda la Región. Tres sistemas de redes operan en la Región. La Red Interamericana de Laboratorios de Análisis de Alimentos (RILAA) (<http://www.panalimentos.org/rilaa/>) Establecida en 1997, tiene por objetivos lograr la equivalencia metodológica de los laboratorios de análisis de alimentos, promover la implementación de sistemas de gestión de la calidad equivalentes en los laboratorios de la red y fortalecer la cooperación técnico-científica entre los países involucrados en la misma. Está integrada por 152 laboratorios de 29 países de las Américas, incluyendo 13 redes nacionales. Mantiene una nómina de los expertos que pueden movilizarse de un país a otro, organiza

pruebas interlaboratorios y tiene un sistema establecido de alerta para apoyo entre los laboratorios miembros tanto en los incidentes de inocuidad de los alimentos como en actividades de operación rutinaria. La red también ofrece una amplia variedad de las capacitaciones en línea (e-Learning).

Red global de infecciones transmitidas por alimentos (GFN) (<http://www.who.int/gfn/en/>).

Establecida en 2001, conecta la clínica, la epidemiología , los laboratorios en análisis de alimentos y veterinarios para crear capacidad nacional para detectar , controlar y prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos y otras infecciones entéricas en la cadena desde la granja a la mesa. Todos los laboratorios nacionales de referencia para las enfermedades transmitidas por los alimentos en las Américas son miembros de esta red. GFN es un ejemplo de la multi- sectorialidad y la colaboración de múltiples instituciones que trabajan dentro de Reglamento Sanitario Internacional (RSI). La red facilita la formación basada en las necesidades del país y de los participantes. Se ofrece tutoría, proporcionando herramientas estandarizadas y protocolos, servicios de pruebas de referencia, proyectos y un Sistema de Control de Calidad Externo (EQAS).

PulseNet para América Latina y el Caribe (PNLAC)

<http://www.pulsenetinternational.org/networks/Pages/latinamerica.aspx>). Establecida en 2003, los objetivos de la red PulseNet son el fortalecimiento de la vigilancia basada en el laboratorio tanto nacional como regional de las enfermedades transmitidas por los alimentos; el fomento del diagnóstico y la investigación de la carga de la enfermedad; la detección temprana de los agentes patógenos emergentes y reemergentes; el establecimiento de bases de datos nacionales y regionales; el fortalecimiento de la comunicación entre los países miembros; y la utilización activa de la información para desencadenar acciones e intervenciones coordinadas de salud pública. La red PulseNet ha creado una base de datos compartida regionalmente de los aislamientos de patógenos y promueve activamente una mayor investigación en esta área tan importante en la región. En América Latina se conectan 20 laboratorios de referencia en 16 países y utiliza la tecnología de huellas dactilares de Campo Pulsado (PFGE) para la tipificación de los patógenos bacterianos. PNLAC fue distinguida en 2013 con el premio a las innovaciones, por su uso de los espacios virtuales de colaboración para las reuniones y la creación de un vídeo con los pasos de los procedimientos de laboratorio así como por la formación de un taller en línea para el análisis. Del mismo modo, el número de patrones regionales / nacionales bases de datos aumenta cada año. Un total de 6 .637 patrones de PFGE están disponibles para consulta en línea de los miembros. En 2015 un total de 54 brotes con potencial de dispersión internacional fue investigado por miembros PNLAC. La red discute los brotes a través de reuniones en línea, así como otras alertas internacionales, lo que ha demostrado ser de gran utilidad. Un buen ejemplo de respuesta coordinada para la vigilancia ha sido la vigilancia para el cólera que ha aumentado a raíz de la epidemia de cólera de Haití en 2010. En resumen, las herramientas de comunicación y de formación implementados como las innovaciones en PNLAC son un ejemplo destacado de mejorar el impacto que la enfermedades de transmisión alimentaria causan en la salud pública.

Entre los éxitos más relevantes estas tres redes se destacan:

- Creación y el uso de protocolos y procedimientos comunes de laboratorio entre los países para promover el diagnóstico eficaz y las técnicas de vigilancia. Tanto en el nivel de alimentos (RILAA) como Clínico (WHO- GFN y PulseNet)
- Creación de bases de datos compartidas para intercambio de conocimientos y mejores capacidades de diagnóstico (todas las redes).
- Realización de 30 “webinarios” con 11.342 participantes de 21 países (<http://bit.ly/hFJwhJ>).

- Organización de ensayos de aptitud en microbiología (para 86 labs. de 20 países) y análisis físico-químico y de residuos químicos (para 54 labs. de 19 países) (<http://bit.ly/PZuKyP>).
- Orientación para la implementación de la norma ISO/IEC 17025, completándose la fase de auditoría en 9 ensayos de 6 labs. (<http://bit.ly/Azga9E>).
- Realización de dos asambleas de la red, en 2008 y 2010 (<http://bit.ly/NrRPII>).
- Realización del Seminario sobre Contaminantes Químicos en los Alimentos: Estudio de Dieta total, caso estudio Chile, realizado el 25 de Setiembre de 2009 con 409 participantes de 19 países de la región (ARG, BOL, BRA, CHI, COL, COR, CUB, DOR, ECU, ELS, GUT, HON, MEX, NIC, PAN, PAR, PER, URU Y VEN), a través del “eLearning” en el marco de la RILAA.
- La tecnología de la Huella Digital de “Electroforesis en gel con campo eléctrico pulsátil (PFGE)” disponible en toda la región a través de las redes interconectadas.
- Una lista internacional de Expertos a ser empleada en casos de necesidad o emergencia para responder rápidamente y eficientemente a los problemas en toda la Región.
- Se ha establecido la capacidad en la Región para reconocer y manejar datos genéticos de las bacterias nocivas mediante la confección de los protocolos estandarizados para los agentes patógenos seleccionados (Salmonella spp., Vibrio cholerae, Escherichia coli STEC-O157 y no-O157 de STEC, Shigella spp., Campylobacter spp., Listeria monocitogenes). Una base de datos regional se ha creado con esta información, lo ha facilitado y promovido la investigación regional en el campo.

Algunos productos:

- Manuales del procedimiento y protocolos de laboratorio establecidos y distribuidos
- Acuerdos para facilitar la compra de reactivos de bajo costo en países en desarrollo
- Desarrollo de nuevas tecnologías y de protocolos estandarizados, como el desarrollado para Shigella spp <http://fos.panalimentos.org/gfn>
- Mejores leyes y reglamentos sobre inocuidad de los alimentos en los países
- Estudios para calcular la “carga de morbilidad” de enfermedades relacionadas de la inocuidad de los alimentos en Sistemas Nacionales de Salud
- Base de datos regional compartida sobre aislamientos de patógenos.
- Base de datos de especialistas regionales
- Biblioteca virtual (<http://bvs.panalimentos.org/php/index.php?lang=es>) y boletín electrónico mensual (<http://bit.ly/M0lgNM> & <http://bit.ly/PWCTmw>) para la diseminación selectiva de información (más de 700 destinatarios).

Recomendación # 6

Desarrollar un instrumento metodológico para evaluar el impacto de los programas de inocuidad de alimentos.

El Secretariado ha estado usando un sistema en el cual hay un compromiso conjunto de los Estados Miembros de la OPS y de la Oficina Sanitaria Panamericana para la implementación y socialización. De los resultados

esperados que se derivan de la aplicación de los planes de cada país. En él hay resultados de impacto y a mediano plazo, con sus respectivos indicadores. Las metas de impacto son los cambios sostenibles en la salud de la población, a los cuales contribuirán tanto los Estados Miembros de la OPS, la Oficina como otros socios. El compendio de indicadores de impacto y resultados intermedios está disponible en el website (<https://www.paho.org>). Estos cambios se evalúan a través de indicadores de impacto que reflejan una reducción de la morbilidad o la mortalidad o las mejoras en el bienestar de la población (es decir, el aumento de la esperanza de vida saludable de las personas). Los resultados intermedios (u outcomes en inglés) son los cambios colectivos o individuales en los factores que afectan la salud de las personal y a los cuales contribuye el trabajo de los Estados Miembros y de la Oficina. Estos incluyen, pero no se limitan a un aumento de la capacidad institucional, aumento de la cobertura de servicios o el acceso a los servicios y / o la reducción de los riesgos relacionados con la salud en los países. Los Estados miembros son responsables de la consecución de los resultados, en colaboración conjunta con la Oficina Sanitaria Panamericana y otros socios de la OPS. Los resultados contribuyen a los objetivos de impacto del Plan: Mejorar la salud y bienestar con equidad , Reducir la mortalidad por enfermedades transmisibles y Evitar la muerte y enfermedades en situaciones de emergencias.

El progreso realizado hacia el logro de los resultados se evalúa con los correspondientes indicadores que miden los cambios a nivel nacional o regional. Los resultados inmediatos (u outputs en inglés) son los cambios en sistemas nacionales, servicios e instrumentos, producto de la colaboración entre los Estados Miembros de la OPS y la Oficina para los cuales existe responsabilidad conjunta. Estos incluyen, pero no se limitan a, cambios en las políticas, estrategias, planes, leyes, programas, servicios, normas, estándares y/o directrices. Los productos se definen en el PB respectivo y se medirán con un conjunto de indicadores de resultados que permitan medir la capacidad de la Oficina para influir en los cambios definidos.

Recomendación # 7

Promover el desarrollo planes y políticas integradas en Agri-Salud.

La inocuidad de los alimentos es un tema que se amplía mucho más allá de la salud pública, con ramificaciones para sectores agropecuarios, de turismo y de comercio nacional e internacional, entre otros. Además, dado que la gestión de la inocuidad de los alimentos trasciende fronteras, es un aspecto de la salud pública que se trata con más eficacia a través de asociaciones horizontales entre países y redes internacionales fuertes. Las redes internacionales en las que la OPS/OMS ejerce el secretariado para en el manejo de la inocuidad de los alimentos en las Américas, ejemplifican como la cooperación entre los países en la salud puede contribuir al desarrollo de capacidades a nivel nacional y fortalecer el dialogo entre los diferentes sectores. Ejemplifica esta labor el trabajo realizado en Colombia como parte de un proyecto de la Red de GFN en el cual se montó u sistema de vigilancia integrado en resistencia a los antimicrobianos.

Dicho Programa Integrado (COIPARS) es una iniciativa coordinado por el sector agricultura (CORPOICA e ICA), con la participación de instituciones públicas y privadas. La participación del sector privado ha sido de máxima importancia para la puesta en práctica del programa integrado en el país, destacando la contribución de la Federación Avícola Colombiana (FENAVI), y de las cadenas de distribución de alimentos. Actualmente se realizan proyectos del mismo tipo en Argentina, Ecuador, Paraguay, Uruguay y Venezuela. Cabe destacar también los trabajos de carga de morbilidad realizados en el Caribe. Ocho países de la subregión, Jamaica, St. Lucia, Dominica, Trinidad & Tobago, Bermuda, Guyana, Barbados y Grenada terminaron sus estudios, y desarrollaron durante el taller de WHO-GFN en julio 2012, “issues briefs” y “policy briefs” que orientaran la política de inocuidad de alimentos en sus países. Esta misma metodología será ampliada a otras subregiones.

Con el apoyo de la OPS , en Santa Fe , Argentina , la Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria - Ministerio de Salud y el de Producción, junto al Colegio de Médicos Veterinarios, crearon el Sistema Integrado de Alertas en Salud/Producción, un sistema on-line donde veterinarios, laboratorios y el servicio público de salud, tienen la posibilidad de realizar la notificación de las enfermedades que afectan a los animales y/o al hombre usando las nuevas tecnologías de la información y comunicación, de manera integrada para la toma de decisiones rápidas y a tiempo real. <http://www.assal.gov.ar/siaunasalud/>

Recomendación # 8

Promover el intercambio de experiencias exitosas en inocuidad de los alimentos en eventos de masa a nivel de país y subregión, como la experiencia de turismo sustentable en Centroamérica.

Los programas de inocuidad de los alimentos de la OPS/OMS tanto al nivel regional y subregional han adoptado un enfoque explícito de fortalecer y alentar la formación de redes entre los países en el manejo de la inocuidad de los alimentos. A través de estas redes, entre otras cosas, se intercambia la información fundamental y la tecnología, se elaboran metodologías y protocolos comunes, se comparten las prácticas adecuadas, se facilita la adquisición de los reactivos de laboratorio, y se movilizan los recursos (financiero, humano y material). La Información y experiencias con respecto a la gestión de la inocuidad de los alimentos se han intercambiado no solo en toda la región sino también a través de la OMS a otras regiones. Aprendizaje e interacción ocurren dentro en estas redes colaborativas, creando una red interactiva de profesionales en comunicación regular del uno con el otro. De las tecnologías moleculares, como la tecnología de la Huella Digital de `Electroforesis en gel de campo eléctrico pulsátil (PFGE)`, a las metodologías básicas de laboratorio, estas redes promueven la equidad, accesibilidad a la tecnología y la información y el control de calidad de los sistemas de manejo de la inocuidad de los alimentos de las Américas. La función de la OPS como facilitador de las redes de cooperación entre los países en la gestión de la inocuidad de los alimentos ha sido un factor importante, pero no el único. La OPS promueve fomenta activamente las asociaciones horizontales directas entre países cuando es necesario abordar temas específicos, de la inocuidad de los alimentos.

Sin embargo, es importante aclarar que estas redes no dependen de la OPS para su funcionamiento. La OPS participa como otro miembro colaborador, para apoyar el desarrollo de sistemas de gestión fuertes de la inocuidad de los alimentos en los Estados Miembros. Tanto las redes como los proyectos entre países en las Américas son un ejemplo claro de una `cooperación técnica entre países` de tipo sostenible.

Recomendación # 9

Promover la aplicación de buenas prácticas de inocuidad de alimentos en la cadena agroalimentaria, usando las del Código de prácticas del Codex Alimentarius.

La OPS/OMS articula sus trabajos con las agencias hermanas del sistema Interamericano en particular con IICA. Como se explica en este informe, ella desarrolla en forma conjunta la implementación del DVE (Desempeño , Visión y Estrategia). Del mismo desarrollo es la Segunda Serie Ejecutiva en Liderazgo para la Inocuidad de Alimentos en que 32 jóvenes líderes a lo largo de la Américas desarrollaron sus habilidades en liderazgo y ampliaron sus conocimientos en inocuidad de alimentos. Ver los proyectos desarrollados por cada uno de ellos en (<http://bvs.panalimentos.org>). Con la FAO realiza actividades de coordinación y fortalecimiento de capacidades para los puntos focales del Codex en los países de la región, así como la capacitación en respuesta a

situaciones de emergencia. Conjuntamente ejercen la Secretaría ex officio de la RILAA desde hace 14 años. Existen también actividades de cooperación técnica directa en países miembros.

Con el OIRSA, organismos subregional del SICA, trabaja en fortalecimiento de las capacidades de vigilancia, respuesta a emergencia y en resistencia antimicrobiana. En particular articula un proyecto en Salmonella en la cadena aviar.

Finalmente, con la OMS hay una clara y definida articulación en los estudios de carga de enfermedad, resistencia antimicrobiana, contaminantes químicos, fortalecimiento de capacidades en vigilancia integrada de enfermedades transmitidas por los alimentos, programas de promoción de la salud con las cinco claves para la inocuidad de los alimentos y la Red INFOSAN.

Recomendación #10

Fomentar los sistemas integrados de vigilancia de la resistencia antimicrobiana.

En este sentido el secretariado de la OPS/OMS ha venido trabajando intensamente en apoyar las actividades de los países en la contención de la resistencia a los antimicrobianos de la cadena alimentaria. Acción totalmente alineada con el objetivo 2 Plan de Acción Global (http://www.wpro.who.int/entity/drug_resistance/resources/global_action_plan_eng.pdf). En este sentido, por medio de las redes mencionadas en la recomendación 5 de este documento, apoya en la construcción de un repositorio regional para el intercambio de datos de resistencia y uso de antimicrobianos. En particular en la recolección de datos de resistencia y uso de antimicrobianos en animales y la cadena alimentaria. Ha trabajado con los países miembros dando asesoramiento y apoyo a las actividades de creación de capacidad en vigilancia integrada de la resistencia antimicrobiana y la recolección de datos de uso de antimicrobianos (Talleres en México, Centroamérica, Colombia, Comunidad Andina, Brasil, Chile y Caribe Inglés). Se han desarrollado módulos de entrenamiento de resistencia a los antimicrobianos tanto en epidemiología como en laboratorio. Asimismo, se ha trabajado en apoyar a la OMS en la aplicación de actividades del acuerdo tripartito (OMS/FAO/OIE) así como en las actividades del Codex Alimentarius sobre la resistencia a los antimicrobianos.