



Sustento del uso justo
de **Materiales Protegidos**
derechos de autor para
fines educativos



UCI

Universidad para la
Cooperación Internacional

UCI

Sustento del uso justo de materiales protegidos por derechos de autor para fines educativos

El siguiente material ha sido reproducido, con fines estrictamente didácticos e ilustrativos de los temas en cuestión, se utilizan en el campus virtual de la Universidad para la Cooperación Internacional – UCI - para ser usados exclusivamente para la función docente y el estudio privado de los estudiantes en el curso Comercio Internacional y Legislación Alimentaria perteneciente al programa académico Maestría en Inocuidad de Alimentos.

La UCI desea dejar constancia de su estricto respeto a las legislaciones relacionadas con la propiedad intelectual. Todo material digital disponible para un curso y sus estudiantes tiene fines educativos y de investigación. No media en el uso de estos materiales fines de lucro, se entiende como casos especiales para fines educativos a distancia y en lugares donde no atenta contra la normal explotación de la obra y no afecta los intereses legítimos de ningún actor .

La UCI hace un USO JUSTO del material, sustentado en las excepciones a las leyes de derechos de autor establecidas en las siguientes normativas:

- a- Legislación costarricense: Ley sobre Derechos de Autor y Derechos Conexos, No.6683 de 14 de octubre de 1982 - artículo 73, la Ley sobre Procedimientos de Observancia de los Derechos de Propiedad Intelectual, No. 8039 – artículo 58, permiten el copiado parcial de obras para la ilustración educativa.
- b- Legislación Mexicana; Ley Federal de Derechos de Autor; artículo 147.
- c- Legislación de Estados Unidos de América: En referencia al uso justo, menciona: "está consagrado en el artículo 106 de la ley de derecho de autor de los Estados Unidos (U.S.Copyright - Act) y establece un uso libre y gratuito de las obras para fines de crítica, comentarios y noticias, reportajes y docencia (lo que incluye la realización de copias para su uso en clase)."
- d- Legislación Canadiense: Ley de derechos de autor C-11– Referidos a Excepciones para Educación a Distancia.
- e- OMPI: En el marco de la legislación internacional, según la Organización Mundial de Propiedad Intelectual lo previsto por los tratados internacionales sobre esta materia. El artículo 10(2) del Convenio de Berna, permite a los países miembros establecer limitaciones o excepciones respecto a la posibilidad de utilizar lícitamente las obras literarias o artísticas a título de ilustración de la enseñanza, por medio de publicaciones, emisiones de radio o grabaciones sonoras o visuales.

Además y por indicación de la UCI, los estudiantes del campus virtual tienen el deber de cumplir con lo que establezca la legislación correspondiente en materia de derechos de autor, en su país de residencia.

Finalmente, reiteramos que en UCI no lucramos con las obras de terceros, somos estrictos con respecto al plagio, y no restringimos de ninguna manera el que nuestros estudiantes, académicos e investigadores accedan comercialmente o adquieran los documentos disponibles en el mercado editorial. sea directamente los documentos, o por medio de bases de datos científicas, pagando ellos mismos los costos asociados a dichos accesos.

**U.S. Food and Drug
Administration
FDA Backgrounder
September 24, 1998**

**Administración de Drogas y Alimentos de los Estados Unidos
(E.E.U.U.)
FDA Backgrounder
24 de septiembre de 1998**

(This document [in English](#))

Alimentos Seguros: Cómo lo logra un Equipo

24 de septiembre de 1998

Estados Unidos mantiene uno de los suministros de alimentos más seguros del mundo, en gran medida, gracias a un sistema de fiscalización interconectado que vigila la producción y distribución de los alimentos a todo nivel - local, estatal y nacional.

Inspectores de alimentos, microbiólogos, epidemiólogos y otros científicos especializados en alimentos quienes trabajan para los departamentos de salud municipales y de condados, las agencias estatales de salud pública y diversos departamentos y agencias federales que llevan a cabo una fiscalización continua. Sus funciones precisas son regidas por leyes, normas y otras directivas locales, estatales y nacionales. Algunos fiscalizan sólo un tipo de producto alimenticio, como la leche o los mariscos. Otros trabajan exclusivamente dentro un área geográfica específica. Otros son responsables de un solo tipo de proveedor de alimentos, como los restaurantes o los frigoríficos. Colectivamente, constituyen el equipo de seguridad de alimentos de los Estados Unidos.

La Iniciativa de Seguridad de los Alimentos de la administración del presidente Clinton, iniciada en 1997, fortalece los esfuerzos de todos los miembros del equipo encargado de la seguridad de los alimentos de la nación en su lucha contra las enfermedades transmitidas por los alimentos, las cuales afectan entre 6.5 millones y 33 millones de norteamericanos cada año. Una de los programas principales de la iniciativa fue lanzado en mayo de 1998, cuando el Departamento de Salud y Servicios Humanos (el cual incluye a la Administración de Drogas y Alimentos - Food and Drug Administration - FDA), el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos y la Agencia para la Protección del Medio Ambiente firmaron un memorando de entendimiento destinado a crear un Grupo Coordinador de Reacción en caso de Brotes de Enfermedades de Alimentos (Food Outbreak Response Coordinating Group - FORC-G). El nuevo grupo:

- aumentará la coordinación y comunicación entre las agencias de seguridad de alimentos federales, estatales y locales
- guiará el uso eficiente de los recursos y conocimientos durante el brote de una enfermedad
- se preparará para amenazas nuevas y emergentes a los suministros de alimentos de los Estados Unidos.

Además de funcionarios federales, los miembros de FORC-G incluyen a la Asociación de Funcionarios de Alimentos y Drogas, la Asociación Nacional de Funcionarios de Salud Municipales y de Condados, la Asociación de Directores de Laboratorios de Salud Pública Estatales y Territoriales, el Consejo de Epidemiólogos Estatales y Territoriales y la Asociación Nacional de Departamentos Estatales de Agricultura.

La siguiente tabla ofrece un vistazo más detallado de la estructura de seguridad de alimentos de la nación. Las agencias que figuran en la tabla también trabajan con otras agencias, como la Comisión de Seguridad de Productos del Consumidor, para hacer cumplir la Ley de Prevención de Envenenamiento en los Envases, con el FBI para hacer cumplir la Ley Federal contra Manipulaciones Ilícitas (Tampering) de los Productos, con el Departamento de Transportes para hacer cumplir la Ley de Transporte Sanitario de Alimentos y con el Departamento Postal de los Estados Unidos para hacer cumplir leyes contra fraude postal.

Departamento de Salud y Servicios Humanos de los Estados Unidos *

(U.S. Department of Health and Human Services)

Administración de Alimentos y Drogas (Food and Drug Administration)

Supervisa

- Todos los alimentos nacionales e importados que se vendan mediante el comercio entre estados, incluso huevos en sus cáscaras, pero no la carne de aves de corral y otros animales
- Agua embotellada
- Bebidas a partir de vinos con un contenido de alcohol de menos del 7 por ciento

Papel que juega en la Seguridad de los Alimentos

Hace cumplir las leyes sobre la seguridad de los alimentos que rigen los alimentos nacionales e importados, con excepción de la carne de aves de corral y otros animales:

- Inspeccionando los establecimientos de producción de alimentos y los almacenes de alimentos, y recolectando y analizando muestras para determinar la presencia de contaminación física, química y por microbios
- Comprobando la seguridad de los aditivos alimenticios y de color antes de que salgan a la venta
- Examinando drogas destinadas a animales para asegurar que sean seguras para los animales que las reciben y para los seres humanos que comen alimentos producidos a partir de los animales
- Fiscalizando la seguridad del forraje utilizado para alimentar animales productores de alimentos
- Desarrollando modelos de códigos y ordenanzas, pautas e interpretaciones, y trabajando con los estados para implementarlos en forma de reglamentaciones para los establecimientos que venden leche, mariscos y alimentos al público, tales como restaurantes y negocios de comestibles. Un ejemplo es el modelo de Código de Alimentos, una referencia para los negocios de venta al público y los asilos de ancianos y otras instituciones sobre cómo preparar alimentos para prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Estableciendo buenas prácticas de producción de alimentos y otras normas de producción, como la sanidad en las fábricas, requisitos de envasado y programas de Punto de Control Crítico y Análisis de Riesgos
- Trabajando con gobiernos extranjeros para asegurar la seguridad de ciertos productos alimenticios importados
- Solicitando que los fabricantes retiren del mercado productos alimenticios peligrosos y fiscalizando los sacan de la venta
- Tomando medidas apropiadas para hacer cumplir las leyes
- Llevando a cabo investigación sobre la seguridad de los alimentos
- Educando a la industria y a los consumidores sobre prácticas seguras para manipular los alimentos

Para mayor información

Consumidores:

Toll-free 1-888-INFO-FDA (1-888-463-6332). Las Oficinas Regionales de la FDA que figuran en las páginas azules de la guía telefónica bajo el Gobierno de los Estados Unidos.

Para preguntas de los medios de comunicación: 202-205-4144

Consumidores:

FDA's Outreach and Information Center

1-888-SAFEFOOD (1-888-723-3366)

www.cfsan.fda.gov/list.html

www.fda.gov/cvm/

Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (Centers for Disease Control and Prevention)

Fiscaliza

- Todos los alimentos

Papel que juega en la Seguridad de los Alimentos

- Junto con funcionarios locales y estatales, y otros funcionarios públicos, investiga fuentes de brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos
- Mantiene un sistema a nivel nacional para la vigilancia de enfermedades transmitidas por los alimentos. Diseña e implanta sistemas electrónicos rápidos para informar sobre infecciones transmitidas por los alimentos. Trabaja con otras agencias federales y locales para vigilar los índices y las tendencias en brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos. Desarrolla técnicas modernas para la identificación rápida de agentes patógenos a los niveles estatal y local.
- Desarrolla y promueve políticas de salud pública para impedir enfermedades transmitidas por los alimentos
- Lleva a cabo investigación para ayudar a prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos
- Capacita a personal local y estatal encargado de la seguridad de los alimentos

Para mayor información

Centers for Disease Control and Prevention

1600 Clifton Rd., N.E.

Atlanta, GA 30333

Para preguntas de los medios de comunicación: 404-639-3286

Para el público en general: 404-639-3311

www.cdc.gov

* Además, las Instituciones Nacionales de Salud del Departamento de Salud y Servicios Humanos llevan a cabo investigación sobre la seguridad de los alimentos.

Departamento de Agricultura de los Estados Unidos. **
(U.S. Department of Agriculture)

Servicio de Seguridad e Inspección de los Alimentos (Food Safety and Inspection Service)

Fiscaliza

- Carne de aves de corral y otros animales nacionales e importados y productos conexos, como guisos, pizzas y comidas congeladas que contienen carne, incluida la carne de aves
- Productos procesados de huevos (por lo general, productos de huevos pasteurizados líquidos, congelados y secados)

Papel que juega en la Seguridad de los Alimentos

Hace cumplir las leyes de seguridad de alimentos que rigen productos de carne de aves de corral y otros animales nacionales e importados:

- Inspeccionando animales de los que se obtienen alimentos para determinar si tienen enfermedades antes y después de que sean sacrificados
- Inspeccionando mataderos y plantas de procesamiento de carne de res, aves y otros animales
- Fiscalizando e inspeccionando productos de huevos procesados junto con el Servicio de Comercialización Agrícola del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.
- Recolectando y analizando muestras de productos alimenticios para determinar si tienen contaminantes microbianos y químicos y agentes infecciosos y tóxicos
- Estableciendo normas de producción para el uso de aditivos de alimentos y otros ingredientes en la preparación y empaquetamiento de productos de carne de aves y otros animales, la sanidad en las plantas de producción, el procesamiento térmico y otros procesos
- Asegurando que todas las plantas extranjeras que procesen productos de carne de aves y otros animales que son exportados a los Estados Unidos cumplan con las normas de los Estados Unidos.
- Procurando retiros voluntarios del mercado de productos inseguros por parte de los procesadores de carne de ave y otros animales
- Auspiciando la investigación sobre la seguridad de la carne de aves y otros animales
- Educando a la industria y a los consumidores sobre prácticas seguras para manipular los alimentos

Para mayor información

FSIS Food Safety Education and Communications Staff
Room 1175, South Building,
1400 Independence Ave., S.W.
Washington, DC 20250

Para preguntas de los medios de comunicación: 202-720-9113

Consumidores:

Línea dedicada a la carne de aves y otros animales, 1-800-535-4555
(En el área de Washington, D.C., llamar al 202-720-3333.)
TDD/TTY: 1-800-256-7072

www.fsis.usda.gov

Servicio Estatal Cooperativo de Investigación, Educación e Instrucción (Cooperative State Research, Education and

Extension Service)

Fiscaliza

- Todos los alimentos nacionales y algunos importados

Papel que juega en la Seguridad de los Alimentos

- Junto con universidades de los Estados Unidos, desarrolla programas de investigación y educación sobre la seguridad de los alimentos para los agricultores y consumidores

Para mayor información

Servicios cooperativos locales de instrucción especial que figuran en las páginas azules de la guía telefónica bajo el gobierno del condado

Cooperative State Research, Education and Extension Service
U.S. Department of Agriculture
Washington, DC 20250-0900
202-720-3029

www.reeusda.gov

Biblioteca Agrícola Nacional (National Agricultural Library)

Centro de Información y Educación sobre Enfermedades Transmitidas por los Alimentos del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos/Administración de Alimentos y Drogas (USDA/FDA Foodborne Illness Education Information Center)

Fiscaliza

- Todos los alimentos

Papel que juega en la Seguridad de los Alimentos

- Mantiene una base de datos de software de computadora, audiovisuales, afiches, juegos, guías para maestros y otros materiales educacionales sobre cómo prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos
- Ayuda a los educadores, instructores de servicios alimenticios y consumidores a encontrar materiales educacionales sobre la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos

Para mayor información

Centro de Información y Educación sobre Enfermedades Transmitidas por los Alimentos del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos/Administración de Alimentos y Drogas USDA/FDA Foodborne Illness Education Information Center
Food and Nutrition Information Center

National Agricultural Library/USDA
Beltsville, MD 20705-2351

301-504-5719

www.nal.usda.gov/fnic/

** Asimismo, varias otras agencias del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos llevan a cabo actividades vinculadas a la seguridad de los alimentos.

Agencia para la Protección del Medio Ambiente de los Estados Unidos (U.S. Environmental Protection Agency)

Fiscaliza

- Agua potable

Papel que juega en la Seguridad de los Alimentos

Productos alimenticios provenientes de plantas, mariscos y carnes de aves de corral y otros animales

- Establece normas de agua potable segura
- Regula sustancias y desperdicios tóxicos para impedir que ingresen a la cadena del medio ambiente y los alimentos
- Ayuda a los estados a controlar la calidad del agua que se bebe y encontrar formas de prevenir la contaminación del agua destinada a ser bebida
- Determina la seguridad de nuevos pesticidas, establece niveles de tolerancia para residuos de pesticidas en los alimentos y publica instrucciones sobre el uso seguro de pesticidas

Para mayor información

Environmental Protection Agency
401 M St., S.W.
Washington, DC 20460

202-260-2090

Oficinas regionales de la Agencia para la Protección del Medio Ambiente (EPA) que figuran en las páginas azules de la guía telefónica bajo Gobierno de los Estados Unidos

www.epa.gov

Departamento de Comercio de los Estados Unidos (U.S. Department of Commerce)

Administración Nacional Oceánica y Atmosférica (National Oceanic and Atmospheric Administration)

Fiscaliza

- Productos de pescados y mariscos

Papel que juega en la Seguridad de los Alimentos

- A través de su Programa de Inspección de Mariscos, por el que cobra una contribución, inspecciona y certifica naves pesqueras, plantas de procesamiento de mariscos y locales de venta al público para asegurar que cumplan con las normas de sanidad federales

Para mayor información

Seafood Inspection Program
1315 East-West Highway
Silver Spring, MD 20910

1-800-422-2750

seafood.nmfs.noaa.gov

Departamento del Tesoro de los Estados Unidos (U.S. Department of the Treasury)

Oficina Encargada de Alcohol, Tabaco y Armas de Fuego (Bureau of Alcohol, Tobacco and Firearms)

Fiscaliza

- Bebidas alcohólicas excepto bebidas de vino que tienen un contenido de alcohol de menos del 7 por ciento

Papel que juega en la Seguridad de los Alimentos

- Hace cumplir leyes de seguridad de los alimentos que rigen la producción y distribución de bebidas alcohólicas
- Investiga casos de productos alcohólicos adulterados, a veces con la ayuda de la Administración de Alimentos y Drogas

Para mayor información

Bureau of Alcohol, Tobacco and Firearms
Market Compliance Branch
650 Massachusetts Ave., N.W.
Room 5200
Washington, DC 20226

202-927-8130

www.atf.treas.gov/alcohol/index.htm

Servicio de Aduanas de los Estados Unidos (U.S. Customs Service)

Fiscaliza

- Alimentos importados

Papel que juega en la Seguridad de los Alimentos

- Trabaja junto con las agencias reguladoras federales para asegurar que todos los productos que entran y salen de los Estados Unidos lo hagan conforme a las leyes y reglamentos de los Estados Unidos.

Para mayor información

U.S. Customs Service
P.O. Box 7407
Washington, DC 20044

Para preguntas de los medios de comunicación: 202-927-1770

Para el público en general: Comunicarse con los puertos de entrada locales que figuran en las páginas azules de la guía telefónica bajo Gobierno de los Estados Unidos, Servicios de Aduanas

www.customs.ustreas.gov

Departamento de Justicia de los Estados Unidos (U.S. Department of Justice)

Fiscaliza

- Todos los alimentos

Papel que juega en la Seguridad de los Alimentos

- Enjuicia a compañías e individuos sospechados de violar las leyes de seguridad de los alimentos
- A través del Servicio de Alguaciles de los Estados Unidos, confisca productos alimenticios inseguros que todavía no hayan sido puestos a la venta al público, según lo ordenen los tribunales

Para mayor información

Oficinas de fiscales de los Estados Unidos en las páginas azules de la guía telefónica bajo Gobierno de los Estados Unidos.

www.usdoj.gov

Comisión Federal de Comercio (Federal Trade Commission)

Fiscaliza

- Todos los alimentos

Papel que juega en la Seguridad de los Alimentos

- Hace cumplir una variedad de leyes que protegen a los consumidores de prácticas injustas, engañosas o fraudulentas, incluso la publicidad falaz y sin fundamento.

Para mayor información

FTC (Federal Trade Commission)
Consumer Response Center, CRC-240
Washington, DC 20580

Para preguntas de los medios de comunicación: 202-326-2180
TDD: 202-326-2502

Consumidores: 202-FTC-HELP
(202-382-4357)

www.ftc.gov

Gobiernos Estatales y Locales

Fiscalizan

- Todos los alimentos dentro de sus jurisdicciones

Papel que juegan en la Seguridad de los Alimentos

- Trabajan con la Administración de Alimentos y Drogas y otras agencias federales para implementar normas de seguridad de alimentos para pescados, mariscos, leche y otros alimentos que se producen dentro de las fronteras estatales
- Inspeccionan restaurantes, negocios de comestibles y otros locales de venta de alimentos al público, al igual que granjas lecheras y plantas de procesamiento de leche, molinos de granos y plantas de producción de alimentos dentro de las jurisdicciones locales
- Embargan (detienen la venta de) productos alimenticios inseguros hechos o distribuidos dentro de las fronteras estatales

Para mayor información

Agencias de salud, agricultura y protección del medio ambiente de municipios, condados y estados que figuran en las páginas azules de la guía telefónica bajo gobierno municipal, del condado y estatal.

[Foods Home](#) | [FDA Home](#) | [Search/Subject Index](#) | [Disclaimers & Privacy Policy](#) | [Accessibility/Help](#)

Last updated by ear/dav 2001-NOV-19