

OBJETIVOS GENERALES	Promover la implementación de normas que establecen requisitos para demostrar la competencia técnica de los laboratorios miembros de la RILAA.					
Fortalecer la cooperación técnico-científica entre los laboratorios miembros, a través de distintos mecanismos de cooperación internacional.						
Incentivar y promover en los laboratorios miembros el uso de métodos y procedimientos apropiados basados en normas internacionales, regionales, nacionales u otras especificaciones reconocidas.						
	Objetivo	Estrategia	Meta	Plazo	Responsable	Iniciativas
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	OBJETIVO 1 Mantener y coordinar un sistema de información y comunicación entre laboratorios miembros de la RILAA y divulgar información técnico-científica en temas de vanguardia en el análisis de alimentos.	Intercambiar comunicación efectiva entre los miembros del grupo técnico a través de los diferentes canales de comunicación.	Mantener a los miembros activos y atraer a nuevos miembros por medio de la comunicación efectiva.	Enero 2025 Continuo	SEO/ Coordinación GT Micro Coordinación GT Micro/ Todos los miembros	1. Solicitar con el apoyo de la SEO, la actualización de los contactos de cada laboratorio en el SIRILAA. 2. Divulgar la información de las actividades del grupo técnico y de la RILAA; así como información técnico científica de interés, por medio del grupo de WhatsApp y mail de los contactos del SIRILAA. 3. Realizar las reuniones del GT micro el tercer viernes de cada mes a las 14 horas RILAA
Realizar actividades relacionadas con temas de vanguardia en el análisis de alimentos.		Fortalecimiento y capacitación para los miembros de los laboratorios de la RILAA en temas de		Coord. GT Micro	4. Realizar charlas técnicas de temas relacionados a la secuenciación de microorganismos en alimentos.	

<p>OBJETIVO 2 Promover la mejora del desempeño de los laboratorios, a través de la facilitación del acceso a ensayos de aptitud e interlaboratorios y uso de materiales de referencia.</p>		vanguardia en el análisis de alimentos.	Continuo	Isabel Chinen (Red PulseNet).	<p>5.Elaboración de boletines en los meses de marzo 2025 (Colombia), agosto 2025 (Planes de vigilancia de aguas y alimentos de los laboratorios del grupo técnico); marzo y agosto 2026.</p> <p>6.Charlas por parte de los miembros del GT micro en relación a compartir sobre alguna metodología de rutina que realizan en sus laboratorios.</p>
	<p>Identificar las necesidades que poseen los laboratorios miembros de RILAA con respecto a ensayos de aptitud y materiales de referencia.</p>	<p>Listado de ensayos de aptitud de mayor interés entre los miembros del grupo técnico de microbiología.</p> <p>Procedimiento de consulta para los miembros del grupo técnico acerca de materiales de referencia</p>	<p>4 meses.</p> <p>2024-2025</p>	<p>Coordinación GT Micro/Miembros</p> <p>Coordinación GT Micro/Miembros</p>	<p>1. Vincular las necesidades de los ensayos de aptitud de los laboratorios con aquellos que tienen la disponibilidad de entregarla.</p> <p>2. Elaborar un Google forms que permita visualizar por determinación, las matrices de mayor interés para los miembros del GT de microbiología</p> <p>3. Revisar y actualizar la guía para la preservación de cultivos bacterianos (fecha de actualización en borrador año 2021)</p>
	<p>Establecer acciones para que los laboratorios miembros de RILAA dispongan de ensayos de aptitud.</p>	<p>Participación de los miembros del grupo técnico de microbiología en algún ensayo de aptitud de acuerdo a disponibilidad de presupuesto de la RILAA.</p>	<p>2025 2026</p>	<p>Coord. GT Micro/SEO</p>	<p>4. Brindar a los miembros la oportunidad de participar en alguna ronda de interlaboratorios de microbiología, tomando en cuenta los recursos financieros con los que cuente la RILAA.</p> <p>5. Mantener informados a los miembros sobre las rondas de interlaboratorios de microbiología que se encuentren disponibles</p>

<p>OBJETIVO 3 Organizar y promover programas de capacitación y educación continua, fomentando el intercambio de experiencias mediante diferentes vías de enseñanza.</p>	<p>Realizar capacitación sobre Gestión de proyectos bajo enfoque de marco lógico para la cooperación internacional.</p>	<p>Capacitación de miembros de la RILAA en gestión de proyectos bajo enfoque de marco lógico para la cooperación internacional</p>	<p>Del 7/02/2025 al 14/03/2025 Encuentros (7, 14, 21, 28 febrero) Presentación proyectos por equipos (14 marzo)</p>	<p>Coordinación del GT RAM y Micro</p> <p>Miembros de la RILAA</p> <p>Profesora: Roxana Rodríguez Núñez. Diplomada en Cooperación Internacional para el Desarrollo-LNHA, Cuba.</p>	<p>Seleccionar 20 miembros de la RILAA, para desarrollo del curso Gestión de proyectos bajo enfoque de marco Lógico para la cooperación internacional.</p>
	<p>Incentivar a los laboratorios a participar en temas que fortalezcan las necesidades de capacitación que requieren los participantes del GT de Microbiología.</p>	<p>Realizar al menos 3 charlas técnicas y 2 seminarios en la plataforma EAD.</p>	<p>2025-2026</p>	<p>Yamila Puig y Virginia Leiva del INHEM</p> <p>Natalia Pastorino - Uruguay y Silvia Vazquez-Paraguay</p> <p>Javier Jacome Argentina</p> <p>Coordinar ponentes con Marcos Vieira</p>	<p>Crear cronograma para realización de capacitaciones:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Enfermedades no infecciosas asociadas a contaminantes en alimentos (20 de junio 2025) 2. Conservación de microorganismos 3. E. coli O 157: H7 en productos carnicos (Seminario EAD Agosto 2025) 4. E. coli por NMP, BAM e ISO (Seminario EAD Agosto 2026)
	<p>OBJETIVO 4 Brindar asistencia técnica para la creación de redes nacionales de laboratorios de alimentos, así como el apoyo técnico a las existentes cuando sea solicitado</p>	<p>Identificar las necesidades de asistencia solicitada por los laboratorios miembros de RILAA para que puedan disponer de la cooperación técnica científica que se requiera.</p>	<p>Cooperación técnico-científica entre los mismos miembros de los laboratorios de la RILAA.</p>	<p>Continuo</p>	<p>Coordinación GT Micro/Miembros</p>
<p>OBJETIVO 5 Fortalecer el intercambio e interacción entre los laboratorios</p>	<p>Crear un espacio virtual como un foro o plataforma de discusión, donde los miembros del grupo técnico</p>	<p>Promover la utilización de metodologías de referencia vigentes (internacionales/</p>	<p>2025-2026</p>	<p>Coord. GT Micro</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Detección de <i>Salmonella spp.</i> en alimentos, basado en norma ISO 6579-1:2017, Slash ADM 1:2020 (25 de abril 2025).

miembros de la RILAA a través de la cooperación técnico-científica.	de microbiología compartan sus experiencia, dudas y buenas prácticas sobre el uso de metodologías de referencia vigentes (internacionales/regionales o nacionales).	regionales o nacionales) debidamente validadas entre los laboratorios de análisis de alimentos miembros de la RILAA.		Laudelina Felipe – Cuba Natalia Pastorino y Silvia Vazquez	2.Detection de <i>Listeria monocytogenes</i> en alimentos, basado en norma ISO 11290:2017 3.Experiencia del instituto de Gorgas, Panama en la implementación de las determinaciones de norovirus y hepatitis A
	Compartir listado de las normas ISO confirmadas y publicadas, como parte de las normativas de referencia utilizadas por varios de los laboratorios de microbiología de la RILAA	Fomentar la actualización de las metodologías de referencia vigentes entre los laboratorios del grupo técnico de microbiología.	2 veces al año (febrero y noviembre)	Coord. GT micro Marieta Corona Amelia Morales	4. Compartir y actualizar listado de las normas ISO confirmadas y publicadas que son de interes para los miembros del grupo técnico
	Elaborar y actualizar documentos de temas de interes para los miembros del grupo tecnico de microbiologia	Información técnica científica disponible para los laboratorios de microbiología de la RILAA	2025-2026	Coord. GT micro y GT RAM Todos los miembros	5.Elaborar un documento que haga mención a las cepas de referencias, según el código del Banco Mundial de Colecciones Microbiológicas (WDCM) y el código de colecciones de cultivos a que corresponden, según Federación Mundial de Colecciones de Cultivos (WFCC), mencionando los métodos en que se emplean 6.Revisar y actualizar el documento acerca del control de calidad de medios de cultivo (basado en la ISO 11133:2014/A1:2018)