SEMINARIO TÉCNICO-CIENTÍFICO RILAA | A9 SANTO DOMINGO 2018

HOTEL CROWN PLAZA SANTO DOMINGO, REPÚBLICA DOMINICANA,
5 -9 DE NOVIEMBRE 2018.

LIBRO DE PROGRAMA Y RESÚMENES

SEMINARIO TÉCNICO-CIENTÍFICO RILAA | A9 SANTO DOMINGO 2018

Editor:
Modesto A. Cruz Lluberes
Comité Organizador Asamblea RILAA|A9
Santo Domingo 2018

Diagramación e Ilustración:
Comité Organizador Asamblea RILAA|A9
Santo Domingo 2018

©noviembre 2018
Red Interamericana de Laboratorios de Análisis de Alimentos / Inter-American Network of Food Analysis Laboratories (RILAA/INFAL)
Red Dominicana de Laboratorios de Alimentos (REDLAA)
Santo Domingo, República Dominicana.

Este libro de resúmenes debe citarse/ this abstract book should be cited

Cruz, M. (2018). SEMINARIO TÉCNICO-CIENTÍFICO RILAA | A9 SANTO DOMINGO 2018. 1st ed. Santo Domingo, Rep. Dom.: Comité Organizador Asamblea RILAA|A9.

Comité Ejecutivo RILAA/INFAL

Presidente
Mónica Trías
Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)
Uruguay

Vice-Presidencia / Coord. de Comunicación
César Omar Gálvez González
Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS)
México

Coordinación de Gestión
Michel Agredo Salazar
Departamento de Laboratorios y Estaciones Cuarentenarias (SAG)
Chile

Coordinación de Redes
Modesto Cruz
Instituto de Microbiología y Parasitología, Univ. Autónoma de Santo Domingo (IMPA/UASD)
República Dominicana

Coordinación de Grupo Técnico de Microbiología (GT MICRO)
Edmundo Simionato
Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI)
Argentina

Coordinación de Grupo Técnico de Química (GT CHEM)
Edkelys Quintero
Instituto Especializado de Análisis, Universidad de Panamá (IEA/UP)
Panamá

Coordinación de Grupo Técnico de Gestión de la Calidad (GT QA)
Jacqueline Jones
Instituto Especializado de Análisis, Universidad de Panamá (IEA/UP)
Panamá

Comité Ejecutivo
Red Dominicana de Laboratorios de Alimentos -REDLAA-

Lic. Altagracia Pereira, MSc.
Laboratorio Coordinador REDLAA
Directora del Laboratorio Nacional de Salud Pública "Dr. Defilló" (LNSPDD), Ministerio de Salud.

Dr. William Pichardo
Director del Laboratorio Veterinario Central (LAVECEN) y los Laboratorios Regionales de Diagnósticos, Ministerio de Agricultura.

Dra. Agripina Ramírez Sánchez, Ph.D.
Directora del Instituto de Innovación en Biotecnología e Industria (IIBI), Educación Superior, Ciencia y Tecnología.

Dr. Modesto Cruz, M.D.; Ph.D.
Laboratorio Sede RILAA -9
Coordinador Nacional RILAA-9
Representante de REDLAA en RILAA-9
Director Instituto de Microbiología y Parasitología, IMPA, Facultad de Ciencias, Universidad Autónoma de Santo Domingo, UASD.

Laboratorios miembros -REDLAA-

Lic. Altagracia Castillo, M.Sc.
Laboratorio de Alimento de la Escuela de Zootecnia, Facultad de Ciencias Agronómicas y Veterinaria, Universidad Autónoma de Santo Domingo (UASD).

Ing. Miguel Martínez
Director Centro de Tecnología Agrícola (CENTA) del Instituto Dominicano de Investigaciones Agropecuarias y Forestales (IDIAF).

Dr. Emilio Martínez, Ph.D.
Director Asistencia Técnica y Servicios, Laboratorio Junta Agroempresarial Dominicana (JAD).

Dr. Julio Cesar Martínez
Director General, Laboratorio de Inocuidad de Alimentos y Análisis Industrial (LIAAI), Universidad ISA.

Ing. Aris Mendis Gómez
Laboratorio de la Dirección General de Aduanas (DGA)

Miembros Asesores -REDLAA-

Dr. Hans Salas
Miembro Asesor, OPS.

Dr. Plácido Gómez
Miembro Asesor, MESCyT

Ing. Osmar Benítez
Miembro Asesor, Ministro Agricultura

Ing. Julia Rodríguez
Miembro Asesor, Instituto Dominicano Para la Calidad (INDOCAL).

Dra. Virginia Quiñónez
División Registro de Productos y Establecimientos Veterinarios. Dirección General de Ganadería. DIGEGA. Ministerio de Agricultura.

Ing. Gaudy Suzaña
Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA).

Dra. Francelyn Pérez
Departamento de Inocuidad Alimentaria (DIA), Ministerio de Agricultura.

Dra. Rosario Cabrera
Dirección General de Medicamentos, Alimentos y Productos Sanitarios (DIGEMAPS), Ministerio de Salud Pública.

Dr. Fernando Fernández
Miembro Asesor, Colegio Médico Dominicano (CMD)

Comité Organizador Asamblea RILAA|A9
Santo Domingo 2018

Coordinador General
Prof. Dr. Modesto Cruz. M.D; PhD.
Instituto de Microbiología y Parasitología, IMPA,
Facultad de Ciencias, Universidad Autónoma de Santo Domingo, UASD.

Comité de Protocolo
Lic. Altagracia Pereira
Lic. Julio Cesar Martínez

Comité de Transporte
Ing. Miguel Martínez
Lic. Aris Mendis Gómez

Comité Científico
Prof. Dr. Modesto Cruz. M.D; PhD.
Dra. Agripina Ramírez

Comité Técnico
Dr. William Pichardo
Ing. Emilio Martínez

Asesores
Dr. Hans Salas Maronsky, (OPS)
Dr. Plácido Gómez, (MESCYT)
Dra. Rosario Cabrera, (DIGEMAPS)
Ing. Julia Rodríguez (INDOCAL)
Lic. Gaudy Suzaña (IICA)
Dr. Fernando Fernández, (CMD)

Conformación de comités técnicos -REDLAA-

Comité Sistema de Gestión
Coordinador: Ing. Fabián Tello (IIBI)
Tel. 809-350-3731
fabiantello@gmail.com

Comité Residuos tóxicos
Coordinador: Rosario Almonte (JAD-LAD)
Tel. 809-299-7938
r.almonte@jad.org.do

Comité Fisicoquímica
Coordinador: Ángela Maldonado (LAVECEN)
Teléfono: 809-592-9950
maldonadosangela@hotmail.com

Comité de Microbiología
Coordinadora: Mildre Disla (IMPA/UASD)
Tel: 809-777-4176
mildredisla@hotmail.com

Comité técnico de Diagnóstico
Coordinador: Miguelina Garabito (LNSPDD)
Tel: 829-341-0981

Comité Bioinformática
Coordinador: Francisco Cuevas (IMPA/UASD)
Tel: 809-601-6562
frankxavier.04@hotmail.com

Milagros Peralta (LNSPDD)
Ramón Fernández (JAD)
Neleni Fernández (LAVECEN)
Loida González (LNSPDD)
Rosario Almonte (JAD-LAD)
Tomasa Montero (LAVECEN)

Norma Rodríguez (LAVECEN)
Carlos Gómez (IIB)
Celenia de la Rosa (LNSPDD)
Ángela Urbáez (INDOCAL)
Ramón Fernández (JAD-LAD)

Ingrid Vargas (LNSPDD)
Dilenia Vargas (LNSPDD)
Bolívar Gómez (DGA)
José Alberto Sena (JAD/LAD)
Julio César Martínez (ISA/LIAAI)

Carmen García (IMPA/UASD)
Carmen Polanco (LNSPDD)
Pamela N. Sosa (IMPA/UASD)
Sonia Saturria (LNSPDD)
Edward A. Delgado S.

Yohan Reinoso Abreu (IMPA-FC-UASD)
Jairo Martínez (LNSPDD)
Romy Amparo (IMPA-FC-UASD)
Julio Mejía (IBII)
Fiordaliza Almonte (ISA/LIAAI)

José Luis Duvergé (LAVECEN)
Edita Aquino (IMPA)
Celenia Fermín (IMPA)
Severina Vásquez (IIBI)
Altagracia Pilar G. (ISA/LIAAI)

Palabras de Bienvenida

En nombre de la Red Dominicana de Laboratorios de Análisis Alimentos (REDLAA), el Instituto de Microbiología y Parasitología (IMPA), y el comité organizador de este evento, le damos las más cordial bienvenida a esta ciudad de Santo Domingo en el marco de la celebración de la novena asamblea ordinaria de la Red Interamericana de Laboratorios de Análisis de Alimentos (RILAA/INFAL).

Este importante evento se ha realizado en diferentes países Latinoamericanos durante 20 años, siendo esta la primera vez celebrado en República Dominicana, teniendo como Laboratorio sede el instituto de Microbiología y Parasitología, IMPA, de la Universidad Autónoma de Santo Domingo, Primada de América.

En el día de hoy, el Comité Organizador ha incluido dos (2) actividades: la inauguración de la novena asamblea ordinaria RILAA-A9 y el seminario técnico-científico RILAA-A9, Santo Domingo 2018. Estos eventos se han preparado con el fin de decidir estrategias, prioridades y planes de trabajo de los laboratorios miembros, pero además con la finalidad de mejorar las capacidades de los recursos humanos y discutir sobre avances científicos y tecnológicos que poseen cada uno de los grupos de trabajo abordando los temas de seguridad e inocuidad alimentaria, resistencia antimicrobiana en alimentos y transformación digital de los laboratorios.

Es un reto mantener este compromiso bienal, y agradecemos por el esfuerzo a los distinguidos profesionales extranjeros de más de 20 países que nos honran hoy con su presencia y con el aporte de sus valiosos conocimientos.

Al mismo tiempo, queremos darles gracias por su solidaridad y apoyo a nuestros reconocidos profesionales e investigadores de la Red Dominicana de Laboratorios de Análisis de Alimentos quienes han trabajado por más de 16 meses para hacer posible celebración de este evento.

Dr. Modesto Cruz, M.D.; Ph.D.
Laboratorio Sede RILAA -9
Coordinador Nacional RILAA-9
Representante de REDLAA en RILAA-9
Director Instituto de Microbiología y Parasitología, IMPA, Facultad de Ciencias, Universidad Autónoma de Santo Domingo, UASD.

Reseña Histórica, Misión y Objetivos de la RILAA

La importancia de la creación de una red de laboratorios se reconoció en 1997, cuando representantes de 24 países de las Américas y seis organismos internacionales aprobaron por unanimidad la creación de la Red Inter-Americana de Laboratorios de Análisis de Alimentos (RILAA).

La RILAA se creó como un mecanismo de interacción entre laboratorios de análisis de alimentos en las Américas con la misión de promover la garantía de inocuidad y calidad de los alimentos en la región de las Américas; proteger la salud de los consumidores y promover el comercio internacional.

Hasta la fecha, hay más de 250 laboratorios de 31 países en las Américas miembros de la RILAA que se reúnen regularmente a través de plataformas web, seminarios, talleres, asambleas u otras actividades promovidas por la RILAA.

Misión de la RILAA

La RILAA tiene como misión, promover y fortalecer la competencia técnica de los laboratorios de inocuidad y calidad de los alimentos en la región de las Américas, mediante el desarrollo e interacción de los laboratorios analíticos dentro de programas nacionales de inocuidad alimentaria para proteger la salud del consumidor y facilitar el comercio.

Objetivos de la RILAA

• Lograr la equivalencia metodológica de los laboratorios de análisis de alimentos.

• Promover la implementación de sistemas de gestión de calidad equivalentes en los laboratorios de la red.

• Fortalecer la cooperación técnico-científica entre países.

•Organizar y promover programas de capacitación y educación continua, promoviendo el intercambio de experiencias y recursos disponibles en la región.

• Apoyar la creación de redes nacionales.

• Mantener un sistema de información para los miembros de la RILAA.

• Facilitar la participación de los laboratorios miembros en pruebas de competencia.

CONTENIDO

PALABRAS DE BIENVENIDA 8

RESEÑA HISTÓRICA, MISIÓN Y OBJETIVOS DE LA RILAA 9

AGENDA SEMINARIO TÉCNICO DE LA 9ª ASAMBLEA ORDINARIA DE LA RILAA 11

RESUMENES 13

ANEXO 28

AGENDA 9ª ASAMBLEA ORDINARIA DE LA RED INTERAMERICANA DE LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS - RILAA 9 28

ESTATUTOS DE LA RED INTERAMERICANA DE LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS 34

DECRETO PRESIDENCIAL 435-09, CONFORMACIÓN DE LA REDLAA 46

ESTATUTOS REDLAA 50

AGENDA DE ACTIVIDADES CULTURALES 56

AGENDA
SEMINARIO TÉCNICO DE LA 9ª ASAMBLEA ORDINARIA DE LA RILAA

Santo Domingo, República Dominicana, 6 de noviembre de 2018

Versión 31 octubre 2018
ORIGINAL: ESPAÑOL

MARTES 6 NOVIEMBRE

CEREMONIA DE APERTURA Y CONFERENCIA MAGISTRAL

08:30 - 09:00	Registro de participantes
	Ceremonia de Apertura de la 9ª Asamblea General RILAA/INFAL y Seminario Técnico RILAA 9, Santo Domingo 2018 Presidencia del Comité Ejecutivo de la RILAA, autoridades nacionales e invitados especiales.

AGENDA PRESENTACIONES ORALES

TRANSFORMACIÓN DIGITAL DE LOS LABORATORIOS

09:00 - 10:00	Conferencia Magistral: `Seguridad e inocuidad alimentaria dentro del marco de los objetivos de desarrollo sostenible *Dr. Plácido F. Gómez Ramírez, Viceministro de Ciencia y Tecnología*
10:00 - 10:30	Utilización del Sistema Harpya en Brasil: Nuestra experiencia en la gestión de muestras de alimentos yo otros productos *Adalberto Lamim da Silva, Instituo Nacional de Controle de Qualidade em Saúde, Brasil*
10:30-11:00	Intervalo
11:00 - 11:30	Informática de laboratorio: Necesidades, cronología y futuro *Daniel Fernando Santos Díaz, Abbott Informatics*
11:30 -12:00	Sistema de gestión de las muestras de los laboratorios de la red nacional de vigilancia sanitaria y ensayos de proficiencia *Dra. Carla de Oliveira Rosas, INCQS/Fundação Oswaldo Cruz, Fiocruz, Brasil*
12:00 - 13:00	Almuerzo

RESISTENCIA ANTIMICROBIANA

13:00 - 13:30	Salmonella from farm to fork *Prof. Patrick Butaye Ross University, School of Veterinary Medicine, Saint Kitts and Nevis*
13:30 - 14:00	Serovariedades de Salmonella Resistentes en carne de ave importada *Marieta Sonali Rivera Corona, Laboratorio Nacional de Higiene de los Alimentos, Cuba*
14:00 - 14:30	Clasificación de agentes antimicrobianos y su mecanismo de acción en resistencia antimicrobiana (RAM): Una visión en inocuidad alimentaria. *Dr. Mario Collado, Academia de Ciencias de la República Dominicana*
14:30-15:00	Sistema de Vigilancia Integrado del Caribe en la Resistencia Antimicrobiana en la Agricultura (CISARA), Experiencia de República Dominicana *Dra. Virginia Quiñónez, Dirección General de Ganadería, República Dominicana*

15:00-15:30 Intervalo

15:30-16:30 Grupo Inter-agencias y vigilancia integrada en resistencia antimicrobiana
Dra. Simone Raszl, PANAFTOSA/OPS/OMS; Dr. Martín Minassian, OIE; Dr. Leopoldo Del Barrio, FAO; Dra. Ericka Calderón, IICA; Dr. Herber Morales, OIRSA

16:30-17:30 Resistencia a los antimicrobianos
Dr. Armando Hoet, Ohio State University, Estados Unidos de América

CARTELES

1. Food and Water Analysis services in Saint Kitts and Nevis
   Avicia Sweeney; Bureau of Standards, Saint Kitts and Nevis

2. Análisis de vigilancia del *Vibrio cholerae* de las aguas recibidas en laboratorio nacional Dr. Defilló
   Concepción Garabito; Laboratorio Nacional de Salud Pública -Dr. Defilló-, República Dominicana

3. Análisis retrospectivo de resistencia antimicrobiana de *Salmonella Spp* aislada en alimentos para consumo humana gestión 2012-2013-2016-2017
   Daisy Montiveros Zapata; Laboratorios de Salud INLASA, Bolivia

4. El Sargazo: Un grave problema ecológico con un gran potencial económico en la República Dominicana
   Emilio Martínez, Junta Agroempresarial Dominicana

5. Campaña de sensibilización sobre resistencia antimicrobiana
   Marieta Sonali Rivera Corona; Laboratorio Nacional de Higiene de los Alimentos, Cuba

6. Bioseguridad en los laboratorios de análisis de alimentos
   Marieta Sonali Rivera Corona, Laboratorio Nacional de Higiene de los Alimentos, Cuba

7. Presencia de *Escherichia coli* O157:H7 y *Salmonella sp* en carne molida de res y superficies de carnicerías de asunción y otras localidades
   Luna Lamas Reyes, Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición, Paraguay.

8. Detección de *Toxoplasma Gondii* mediante la técnica inmunológica ELISA en carnes y embutidos en tres provincias de la región sur de República Dominicana
   Modesto Cruz; IMPA, Universidad Autónoma de Santo Domingo, República Dominicana

9. Trazabilidad, prevención de errores y mejora en la gestión de un laboratorio
   Alfredo Delgado; Laboratorio Tecnológico del Uruguay -LATU.

10. Aseguramiento de la inocuidad de los alimentos en el Instituto de Innovación en Biotecnología e Industria
    Ana Victoria Vargas, Instituto de Innovación y Biotecnología e Industria, República Dominicana

RESUMENES

1 ORAL

LA UTILIZACIÓN DEL SISTEMA HARPYA EN BRASIL: NUESTRA EXPERIENCIA EN LA GESTIÓN DE MUESTRAS DE ALIMENTOS Y DE OTROS PRODUCTOS

Jefferson da Costa Lima; Marcelo de Carvalho Nunes; Luis Renato Paula Feliciano; Leandro Nunes Pontes; Adalberto Lamim da Silva

Serviço de Gestão de Tecnologia da Informação - Vice-Diretoria de Gestão e Desenvolvimento Institucional - Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde – Rio de Janeiro – Brasil

Introducción: El Instituto Nacional de Control de Calidad en Salud es una unidad técnico-científica de la Fundación Oswaldo Cruz que pertenece al Ministerio de Salud. Como Institución pública federal, desarrolla actividades relacionadas al Sistema Único de Salud por medio del Sistema Nacional de Vigilancia Sanitaria. Desde su fundación, acompaña la evolución del control de la calidad de bienes y servicios con potencial riesgo para la salud. Entre muchas de las actividades realizadas por el Instituto, se destaca el desarrollo de herramientas tecnológicas destinadas al control de entrada y salida de muestras de alimentos y de otros productos, así como al seguimiento de los análisis de laboratorio. Una de ellas es el Sistema de Gestión de Muestras Laboratoriales, que con el tiempo se ha perfeccionado y hoy es conocido como Sistema HARPYA. Objetivo: Presentar el diseño e implementación del Sistema de Gestión de Muestras Laboratoriales – HARPYA, para compartir experiencias entre los países participantes de la Red Interamericana de Laboratorio de Análisis de Alimentos. Materiales y Métodos: En 1986 se desarrolló del primer "sistema de información" para la gestión de procesos de control de calidad analítica-laboratorial en el que era posible el seguimiento del flujo de entrada y salida de muestras, de los laudos estandarizados y de informaciones estadísticas. En 2001, este sistema fue implementado en los 27 Laboratorios Centrales de Salud Pública brasileños. En 2008 el Instituto desarrolló la versión web del sistema, que fue registrada, en 2016 en el Instituto Nacional de Propiedad Intelectual (BRASIL), con el nombre HARPYA. La gran ventaja del HARPYA es estar alojado en un servidor central del Ministerio de Salud. Eso permite su uso, por los 27 laboratorios y el Instituto, sin la necesidad de disponer de infraestructura específica, recursos humanos especializados y copias de seguridad. De esta forma, se puede ingresar al HARPYA por cualquier computadora con acceso a internet y sin precisar de configuraciones especiales en las estaciones de trabajo reduciendo el servicio de apoyo informático en la institución usuaria. Además, el sistema permite a la Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria tener acceso y control a los resultados de los análisis. Resultados: En la actualidad, el HARPYA se encuentra implantado en 27 Laboratorios Centrales de Salud Pública, 21 laboratorios regionales y 3 municipales, facilitando guardar informaciones en copias de seguridad (backup). Conclusión: El éxito del HARPYA fue demostrado por la utilización masiva de los laboratorios centrales de salud pública brasileños. El Sistema resultó una excelente herramienta para la vigilancia de productos y posibilita, además, el seguimiento de los resultados por la Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria brasileña.

2 ORAL

INFORMÁTICA DE LABORATORIO: NECESIDADES, CRONOLOGÍA Y FUTURO

Daniel Fernando Santos Diaz
Abbott Informatics
Daniel.Santos@Abbott.com

Durante las últimas tres décadas el concepto de Informática de Laboratorio se ha consolidado como una pieza fundamental en la estrategia de renovación y competitividad de diferentes organizaciones alrededor del mundo. En esta sesión tendremos la oportunidad de conversar acerca del concepto de Informática de Laboratorio, de cuáles son las necesidades de los laboratorios en la actualidad y de cómo la Informática de Laboratorio abarca estas necesidades para garantizar el cumplimiento regulatorio y aumentar la productividad de las organizaciones. Haremos un breve repaso de la cronología de la Informática de Laboratorio, de su futuro y de las ventajas que la solución STARLIMS de Abbott Informatics ofrece en la actualidad en este campo.

3 ORAL

THE NATIONAL INSTITUTE FOR QUALITY CONTROL ON HEALTH AS A PROFICIENCY TEST PROVIDER

Marcus Henrique C. de la Cruz, Maria Helena W. M. Cardoso, Carla de Oliveira Rosas, Silvia Lopes dos Reis, Marcelo Luiz Lima Brandão, Valéria de Mello Medeiros, André Victor Sartori, Maria Heloisa P. de Moraes, Lucia Helena P. Bastos, Angélica de Oliveira Castanheira, Bernardete Ferraz Spisso, Mararlene Pereira Ulberg, Rosana Gomes Pereira, Silvana do Couto Jacob, Lísia Maria G. dos Santos, Armi Wanderley da Nobrega
Núcleo Técnico da Comissão do Programa de Ensaio de Proficiência; Departamento de Microbiologia; Departamento de Química - Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde – INCQS/Fundação Oswaldo Cruz – Fiocruz - Rio de Janeiro – Brasil

Introduction: In 2002 we began our activities related to the Proficiency Test in the scope of the Pesticide Residues in Food Program (PARA) of the Ministry of Health. Since then, more than 90 Proficiency Tests Scheme have been conducted covering about 2000 laboratories in several rounds in different areas of analysis. In 2009 we directed our efforts towards the accreditation of the requirements of ISO / IEC 17043 and in 2011 we were accredited by General Coordination for Accreditation of National Institute of Metrology, Quality and Technology Institute in the parameter of Pesticides Residues in Fruits and Vegetables. In 2013 we expanded the scope of aflatoxins in milk, grains, cereals and derived products. Regardless of accreditation, all of our Proficiency Tests are organized according to the requirements of ISO / IEC 17043. Objectives: This work aims to present our performance as a provider of Proficiency Testing in the area of food and medicines, as well as to discuss future possibilities within the needs of the Inter-American Network of Food Analysis Laboratories. Materials and Methods: Our Proficiency Tests follow the requirements of ISO/IEC 17043 in all its aspects. For the assessment of homogeneity, the statistical evaluation described in ISO 13528 for the chemical parameters and the Harmonized Protocol for the microbiological parameters is used. Storage and transport stability studies are performed following the procedures described in ISO Guide 35. In general, in the evaluation of the laboratories, the consensus value, Algorithm A of ISO 13528, is used, except for the qualitative microbiological analyses and for the Aflatoxin Proficiency Tests where reference values are used. Results: Our efforts have been directed to medicines and foods, the latter accounting for about 86% of the Proficiency Tests. Residues and

organic contaminants, such as pesticides, mycotoxins, inorganics and veterinary drugs account for about 35% of the Proficiency Tests related to the food area with the other 50% related to the microbiological parameters. Public and private institutions participate in our Proficiency Tests and more than 80 different laboratories in Brazil and South America (Chile, Argentina and Paraguay) have already participated, with participation open to both accredited and non-accredited laboratories. However, many of our Proficiency Tests occur with low participation of Brazilian laboratories, hindering an adequate statistical analysis. Conclusion: We have accumulated more than 15 years of experience in the area of Food Proficiency Tests, having been accredited for ISO/IEC 17043 for more than 7 years. With the support of Inter-American Network of Food Analysis Laboratories we expect to expand our performance.

4 ORAL

SALMONELLA, FROM FARM TO FORK

Patrick Butaye, DVM, PhD[1].
[1]Ross University, School of Veterinary medicine, St Kitts and Nevis
pbutaye@rossvet.edu.kn

Non-typhoid Salmonella are a leading cause of food-borne infections. Its epidemiology has been proven difficult to unravel as different animal species can carry and transmit Salmonella. Current molecular typing has elucidated a larger part of its epidemiology though. While at first, most Salmonella infections were attributed to poultry meat, it has become clear that there is definitely also a large portion coming from pig meat. But how to cope with this burden. Several strategies have been applied, but always contained an essential monitoring of Salmonella in animals. Good validated ISO-NORM protocols have been described for the isolation, identification and serotyping of Salmonella from different sources, though there are also non-cultivable methods described. The latter have the advantage of being faster and frequently less expensive, though have as disadvantages that they do not allow the further study of the strains, like their molecular epidemiology and antimicrobial resistance. For deciphering the full farm to fork epidemiology of Salmonella, strains are necessary, as there is a need for typing of the strains. A first typing is the serotyping. This can be done with appropriate antibodies or using molecular techniques (as micro-array). Further typing is mainly molecular typing. While the gold standard used to be PFGE, the current availability of whole genome sequencing (WGS) allows us to have the most refined genotyping possible. The major disadvantage of this method is that we are currently not always able to associate the single nucleotide polymorphisms (SNPs) to something meaningful. It remains unclear what it means in differences of clones as bacteria always mutate, but at different rates in time and differently according to the genes. Nevertheless, even at serotype level, we see the changing epidemiology with successive Salmonella serotypes becoming more or less important. *S. Enteriditis* became an increasing problem from the 70's on, evolving to the most isolated serotype, and represented by a main phage type (PT4). The importance of *S. Enteriditis* is now declining mainly because of mitigation measures as the Salmonella vaccination program in poultry, however it remains one of the most prevalent serotypes worldwide. Several smaller episodes of serotypes popping up and disappearing will be handled in the presentation as examples on the epidemiology of Salmonella from farm to fork. In conclusion, it is clear that the epidemiology of Salmonella is not stable and as such not well understood. Continuous monitoring is necessary to better understand the epidemiology and be able to take mitigation measures to preserve public health.

5 ORAL

SEROVARIEDADES DE SALMONELLA RESISTENTES EN CARNE DE AVE IMPORTADA

Marieta S. Rivera Corona[1], Ana Granda Céspedes[1], Laudelina Felipe[1], Yudith Ledo Ginarte[1].
[1]Laboratorio Nacional de Higiene de los Alimentos, Unidad de Laboratorios Centrales de Sanidad Agropecuaria Ministerio de la Agricultura. La Habana. Cuba.
ach@lnha.minag.cu

Antecedentes y justificación: Salmonella constituye uno de principales patógenos causantes de enfermedades trasmitidas por alimentos (ETA). Existen varios tipos de alimentos relacionados con la trasmisión de este microorganismo, siendo la carne de ave uno de los más implicados. Según el Codex Alimentarius el par Salmonella -carne de ave constituye uno de los principales peligros en la cadena alimentaria. La resistencia antimicrobiana constituye otro factor de interés por la posibilidad de transmisión por el consumo de alimentos de origen animal. Objetivo: Determinar la susceptibilidad antimicrobiana en cepas de Salmonella aisladas de carne de ave. Material y Métodos: Se analizaron 2132 muestras de carne de ave procedentes de 7 países (54 marcas comerciales). Se realizó la detección de Salmonella según la norma NC-ISO 6579. A los aislamientos procedentes de los países importadores más frecuentes se les realizó la serotipificación (por aglutinación en lámina con antisueros específicos según el esquema de Kauffman-White) y la susceptibilidad antimicrobiana (método de difusión en agar con discos Bauer-Kirby, según normativa CLSI). Se emplearon 8 antimicrobianos: ampicilina, ceftazidime, ceftriaxona, ácido nalidíxico, ciprofloxacina, trimetoprim sulfametoxazol, cloranfenicol y tetraciclina. Se empleó el software WHONET. Resultados: De las muestras analizadas se obtuvieron 83 aislamientos de Salmonella. Se identificaron 13 serovariedades de las 28 cepas serotipificadas (correspondientes a muestras de 2 países): *S. Heidelberg, S. Emek, S. Agona, S. Enteritidis, S. Chester, S. Banalia, S. Kentucky, S. Kingston, S. Amherstiana, S. Atakpame, S. Montevideo, S. Remo y S. Fayed* II. Los mayores porcentajes de resistencia se obtuvieron para: tetraciclina (32,1%) y ampicilina (25 %). De los aislamientos resistentes el 31 % correspondió a *S.Heidelberg*. Se obtuvieron 5 perfiles de resistencia. Solo 2 cepas mostraron multirresistencia (*S. Heidelberg* y *S.Agona*, procedentes de un mismo país). Conclusión: Se evidencia que mediante las importaciones de alimentos de origen animal es posible la introducción al país de cepas resistentes.

6 ORAL

CLASIFICACIÓN DE AGENTES ANTIMICROBIANOS Y SU MECANISMO DE ACCIÓN EN RESISTENCIA ANTIMICROBIANA (RAM): UNA VISIÓN EN INOCUIDAD ALIMENTARIA

Dr. Mario Collado

******

7 ORAL

SISTEMA DE VIGILANCIA INTEGRADO DEL CARIBE EN LA RESISTENCIA ANTIMICROBIANA EN LA AGRICULTURA (CISARA), EXPERIENCIA DE REPÚBLICA DOMINICANA

Dra. Virginia Quiñónez
División Registro de Productos y Establecimientos Veterinarios. Dirección General de Ganadería. (DIGEGA). Ministerio de Agricultura.

Este proyecto piloto fue implementado como primer paso para contribuir al establecimiento de un sistema de Vigilancia Integrado del Caribe en la Resistencia Antimicrobiana (RAM) en la Agricultura y de esta manera monitorear la RAM en animales de producción de alimentos y en los productos de origen animal. Trabajamos de la mano los oficiales de Agricultura y Salud Pública de 7 países en el Caribe: Belice, Trinidad y Tobago, Surinam, Barbados, Jamaica, Guyana y República Dominicana. Los participantes contribuimos directamente en el diseño de los dos proyectos pilotos que lo componen: el primero enfocado en pollo en venta al por menor y el otro enfocado a la pre-venta de pollo; ambos con el objetivo principal de determinar la línea basal del patógeno Salmonella y su perfil de resistencia antimicrobiana en los países de producción primaria del Caribe y expandir y consolidar la capacidad y experticia de los laboratorios en los respectivos países. Para la ejecución del proyecto IICA-OSU-AMD Grupo de Resistencia para el caribe aplicaron los pasos y componentes sugeridos para diseñar un Sistema de Vigilancia de Resistencia Antimicrobiana dad por la OMS Grupo Aseso de Vigilancia Integrada de Resistencia Antimicrobiana (AGISAR, por sus siglas en ingles). El diseño del Sistema estuvo a cargo del Dr. Armando Hoet de la Universidad OHIO de los Estados Unidos de América el cual, junto con su equipo, guiaron a los representantes de los diferentes países a través de los pasos y componentes sugeridos por la AGISAR, para los fines para el diseño de un sistema de vigilancia integrada para la resistencia antimicrobiana en los países mencionados. En este material se describir específicamente como se aplicaron estos pasos en la República Dominicana. Los criterios establecidos para la selección de la población objetivo, el diseño del muestreo, información y tamaño de la muestra, el método de muestreo y la frecuencia, las metodologías de laboratorio aplicadas para el análisis, entre otros aspectos. Este piloto sirvió como punto de partida para la conformación del equipo de RAM y el inicio de los esfuerzos para la construcción del Plan Nacional de Vigilancia para Resistencia Antimicrobiana en República Dominicana, plan que se encuentra actualmente en construcción con la cooperación del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) y la Dra. Gabriela Carrullo, consultora.

8 ORAL

GRUPO INTER-AGENCIAS Y VIGILANCIA INTEGRADA EN RESISTENCIA ANTIMICROBIANA

Dra. Simone Raszl, PANAFTOSA/OPS/OMS; Dr. Martín Minassian, OIE;
Dr. Leopoldo Del Barrio, FAO; Dra. Ericka Calderón, IICA; Dr. Herber Morales, OIRSA

******

9 ORAL

RESISTENCIA A LOS ANTIMICROBIANOS

Dr. Armando Hoet,
Ohio State University, Estados Unidos de América

******

10 (1) CARTEL

FOOD AND WATER ANALYSIS SERVICES IN SAINT KITTS AND NEVIS

Ms Avicia Sweeney, Microbiologist; Dr Marcus L Natta, Science & Research Manager,
Saint Kitts and Nevis Bureau of Standards
avicia.sweeney@gov.kn

The St. Kitts and Nevis Bureau of Standards (SKNBS) was officially established on the 8th day of March 1999 under the National Bureau of Standards Act No 7 of 1999 now the National Bureau of Standards Act, Cap. 23.15. The SKNBS has the major responsibility of protecting the environment, health and safety of consumers. The SKNBS performs services in the areas of: Standards, Indoor Air Quality Monitoring, Chemistry, Metrology, Microbiology, Soil Analysis, and Time and Frequency. The Microbiology Section is currently preparing for ISO/IEC 17025 Accreditation for six microbial analyses namely: Salmonella, Yeast and Moulds, Staphylococcus aureus, Listeria, Coliforms and Total Aerobic Plate Count. The Microbiology Section conducts monthly microbial analyses on food collected from restaurants around the island. Additionally, the Microbiology Section conducts weekly microbial analyses on waste water, pond water, marine water, well water, bottled water and drinking water around the island. This presentation will highlight the microbial analyses performed by the Microbiology Section of the St. Kitts and Nevis Bureau of Standards.

11 (2) CARTEL

ANÁLISIS DE VIGILANCIA DEL *Vibrio cholerae* DE LAS AGUAS RECIBIDAS EN LABORATORIO NACIONAL DR. DEFILLÓ. REPÚBLICA DOMINICANA 2011 – 2013

Concepción Garabito, Waddy Casad, Dra. Matilde Peguero
Equipo de Epidemiólogo del FETP Republica Dominicana CIEC. Departamento de Alimentos y Bebidas del Laboratorio Nacional de Salud Pública Dr. Defilló, Santo Domingo Republica Dominicana.
cininag@hotmail.com

Introducción: El cólera es una infección intestinal aguda causada por la ingestión de alimentos o agua contaminados con *Vibrio cholerae* (VC) tipo O1 o O139. Un estudio realizado a través del sector agua potable y saneamiento, especificó que el índice de potabilidad a nivel nacional estaba por debajo de la norma establecida por el país y la OPS/OMS. Con este estudio se pretende describir el comportamiento de VC; Identificar patógenos presentes en el agua de consumo humano; Conocer las áreas geográficas de contaminación de agua con VC; Conocer las fuentes de abastecimiento contaminadas; Orientar la toma de decisiones en la planificación e implementación de medidas de prevención y control. Metodología: se realizó un estudio descriptivo. Haciendo búsqueda activa de VC y toma de muestras de agua, utilizando medio de transporte el hisopo de Moore y el frasco de boca ancha con agua peptonada con pH 8.4 y determinación de cloro residual in situ. Usando como definición de caso confirmado: Toda agua enviada al laboratorio Nacional Dr. Defilló durante el periodo de estudio y que sometida al análisis microbiológico sus resultados identifiquen la presencia de VC. Resultados: El 16% (0,08/209) de las muestras resultaron positivas. Las provincias Santo Domingo, Elías Piña y Azua reportaron altas proporciones de muestras contaminadas. De las fuentes, la mayor frecuencia de contaminación fueron los ríos (40%). Los agentes aislados e identificados de mayor frecuencia fueron VC O1, VC O1 OGAWA y *Aeromona hydrophila*. Conclusión: Durante la epidemia de cólera, las aguas recolectadas resultaron positivas al VC, por lo que el vehículo para la transmisión del cólera fue por ingesta de agua a través de las fuentes contaminadas. Los agentes mayormente identificados fueron: VC O1, VC O1 OGAWA. La provincia Santo Domingo reporto la mayor proporción de muestras contaminadas. La fuente con mayor frecuencia de contaminación fueron los ríos.

12 (3) CARTEL

ANALISIS RETROSPECTIVO DE RESISTENCIA ANTIMICROBIANA DE *Salmonella spp* AISLADA EN ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO GESTION 2012-2013-2016-2017

Aquino N. Alba, Mercado C. Maireni, Montiveros Z. Daisy
Laboratorio de Control de Alimentos Área de Microbiología. Instituto Nacional de Laboratorios de Salud INLASA.
Pasaje Rafael Zubieta. Miraflores. La Paz Bolivia
Dmontiveros@gmail.com

Antecedentes: En mayo/2015, la 68ava Asamblea Mundial de Salud, reconoció la importancia del problema de salud pública que supone la resistencia a los antimicrobianos, adoptando un Plan de acción mundial para la contención de la resistencia incluyendo las tres áreas de Clínica, Alimentos y veterinaria – Sanidad Animal. Muchos antimicrobianos utilizados en animales destinados a la producción de alimentos son idénticos o están estrechamente relacionados con los utilizados en el ser humano, propagándose bacterias resistentes en los consumidores. Justificación: Las cepas de *Salmonella spp*. Resistentes a los antimicrobianos presentes en alimentos, al ser consumidas por el hombre pueden provocar infecciones con un tratamiento más difícil; además de que estudios realizados sugieren el aumento de la resistencia. Objetivo: Determinar los niveles de resistencia en cepas de *Salmonella spp*. Aislada en alimentos, además de evaluar la situación actual de la resistencia en este agente zoonótico. Material y métodos: Método de Difusión en Disco BAUER KIRBY, Método de doble disco para la detección de BLEE, Puntos de corte basado en: "Clinical Laboratory Standard Institute (CLSI), Control de Calidad Interno del medio de cultivo y discos, Cepas ATCC: *Escherichia coli* 25922. Resultados: Los resultados permiten ver el incremento de resistencia más significativos: Ampicilina de 18,5% (2012) a 72,6% (2017); Cefalotina de 0% (2013) a 71% (2017); Cefotaxima de 0% (2012) a 74,2% (2017). Por otro lado, en cepas en que se determinó la resistencia a Cefalosporinas de tercera generación, se detectó mecanismos de resistencia BLEE (Beta Lactamasas de espectro extendido). Conclusión: Es importante implementar medidas de control interactuando los sectores involucrados para promover el uso racional de antibiótico no solo en animales cuya carne es destinado a consumo humano, sino también promover el uso racional en la salud humana.

13 (4) CARTEL

EL SARGAZO: UN GRAVE PROBLEMA ECOLÓGICO CON UN GRAN POTENCIAL ECONÓMICO EN LA REPÚBLICA DOMINICANA

Emilio Martínez
Junta Agroempresarial Dominicana
marticamsa@yahoo.com

Actualmente existe un grave problema en las principales playas de la República Dominicana, principalmente en el litoral Este y Sur, donde se encuentra la principal actividad turística del país. La invasión de sargazos (*Sargassum natans y S. uitans*) algas marinas arrastradas por las corrientes del Atlántico y desarrolladas mayormente por consecuencia del cambio climático, los nutrientes de la degradación de los suelos de las cuencas de los ríos Orinoco y Amazonas, así como el polvo del Sahara, han invadido las áreas turísticas, poniendo en riesgo este importante sector. Se propone el uso del sargazo para la elaboración de un abono orgánico, tipo Bocashi, para su uso en agricultura.

14 (5) CARTEL

CAMPAÑA DE SENSIBILIZACIÓN SOBRE LA RESISTENCIA ANTIMICROBIANA

Yudith Ledo Ginarte[1], Marieta S. Rivera Corona[1], Ana Granda Céspedes[1]
[1]Laboratorio Nacional de Higiene de los Alimentos, Unidad de Laboratorios Centrales de Sanidad Agropecuaria
Ministerio de la Agricultura. La Habana, Cuba.
sensorial@lnha.minag.cu

Antecedentes y justificación: La OMS en el 2015, en la 68a Asamblea Mundial, abordó la temática de la Resistencia a los Antimicrobianos (RAM). Se acordó la elaboración de un Plan Nacional en cada país y analizó la necesidad de incrementar la capacidad técnica para la vigilancia integrada de la RAM. En la 85.a Sesión General de la OIE en el 2017, se discutió sobre las acciones para reducir la amenaza que representa la RAM, basados en 4 objetivos principales, entre ellos: Mejorar la concienciación y la comprensión de la RAM. En el marco de este contexto internacional y basado en los objetivos declarados decidimos realizar una Campaña de Sensibilización sobre la RAM. Objetivo: Mejorar la concienciación y comprensión de la RAM. Material y Métodos: De mayo a diciembre de 2017 se organizaron una serie de actividades: talleres, conferencias, concursos, cuestionarios, distribución de propaganda y programas televisivos). Dirigidos a profesionales (analistas de alimentos, microbiólogos, veterinarios, médicos, especialistas temáticas relacionadas) y no profesionales (población de la comunidad, niños/as). Resultados: Los principales resultados fueron el intercambio de experiencia entre profesionales sobre la temática de la RAM (cómo actuar y prevenirla) promoviendo el uso prudente, adecuado y responsable de los antimicrobianos en la sanidad animal y en la obtención de alimentos. Incrementó y promovió la necesidad de ampliar la gestión del conocimiento sobre el tema. Demostró la importancia de la creación y/o actualización de planes de vigilancia, así como la culminación del Plan Nacional. Permitió la formación de niño/as como como educadores populares y divulgadores. Conclusión: Este trabajo contribuye a los esfuerzos encaminados a combatir y detener la RAM basados en el enfoque integral: Una sola salud.

15 (6) ORAL

BIOSEGURIDAD EN LOS LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS

Ana Granda Céspedes[1]; Yudith Ledo Ginarte[1]; Marieta Rivera Corona[1]; Claudia Espinosa Viñals[1]
[1]Laboratorio Nacional de Higiene de los Alimentos, Unidad de Laboratorios Centrales de Sanidad Agropecuaria Ministerio de la Agricultura. La Habana, Cuba.
aislamiento@lnha.minag.cu

Antecedentes y justificación: Los laboratorios de análisis de alimentos ofrecen un importante apoyo para el cumplimiento de la legislación alimentaria; siendo la mejor herramienta para la evaluación de la inocuidad de los alimentos. La bioseguridad es un factor imprescindible para la protección del trabajador, la comunidad y el medio ambiente. En Cuba, el Centro Nacional de Seguridad Biológica (CNSB) exige un permiso de explotación para los laboratorios de microbiología cumpliendo con los requisitos establecidos en las Resoluciones. Para la acreditación de un ensayo microbiológico (en alimentos), el Órgano de Acreditación Nacional de la República de Cuba (ONARC) exige la implementación de un Sistema de Gestión de la Calidad (SGC) según la norma ISO 17025 y, además, disponer del permiso emitido por el CNSB. Objetivo: Integrar la Gestión de la Bioseguridad al SGC. Material y métodos: Se implementó un Programa de Seguridad Biológica. La evaluación de los riesgos se desarrolló mediante la metodología ¿Qué pasa si…?. Se elaboró y presentó el expediente para la solicitud del permiso. Para la integración se tuvo en cuenta la documentación del SGC, los criterios del ONARC y la legislación de bioseguridad vigente en Cuba. Resultado: El Programa de Seguridad Biológica permitió la asignación de responsabilidades; caracterización de la instalación y evaluación del riesgo biológico; elaboración, organización e implementación de procedimientos, programas, planes y registros. La evaluación de los riesgos concluyó que no se requerían acciones de seguridad adicionales a las establecidas para el laboratorio clasificado en el nivel de bioseguridad II. Fue otorgado el Permiso. Se estableció un Reglamento de Seguridad Biológica, como documentación externa del SGC, agrupando toda la documentación derivada del Programa. Conclusión: La implementación del Programa de Seguridad Biológica permitió organizar la gestión de la bioseguridad e integrarla al SGC.

16 (7) CARTEL

PRESENCIA DE *Escherichia coli* O157:H7 Y *Salmonella sp* EN CARNE MOLIDA DE RES Y SUPERFICIES DE CARNICERÍAS DE ASUNCIÓN Y OTRAS LOCALIDADES

Pérez Paiva, J.[1]; Piris Morales, L.[1]; Lamas Reyes, L.[1]; Rivas de Otazo, J.[1]; Acosta Garcete, R.[1]; Quiñónez Meza, C.1.

[1]Sección Microbiología. Departamento de Análisis de Alimentos. Dirección de Laboratorio. Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN). Asunción. Paraguay.

Introducción: La presencia de bacterias patógenas en carnes de res constituye un riesgo para la salud de las personas, debido a que pueden generar problemas gastrointestinales. Estas patologías son una de las primeras causas de morbilidad que generan consulta médica en la región. Objetivo: Determinar la presencia de *Escherichia coli* O157 incluyendo H7 y *Salmonella sp*. en carne molida de res e hisopados de superficie de carnicerías de Asunción y otras localidades del país entre octubre de 2015 y julio de 2016. Materiales y métodos: Se tomaron 100 muestras de carne molida de res e hisopados de superficie (molinos y manos del personal) de carnicerías, en Asunción y otras localidades del país (San Lorenzo, Luque, Lambaré, Curuguaty, Benjamín Aceval). Se utilizó un muestreo no probabilístico por conveniencia. Realizando el análisis microbiológico para detectar la presencia de *E. coli* O157 incluyendo H7, con Inmunoensayo automatizado (VIDAS® UP E. coli O157), Inmuno-concentración (VIDAS® ICE), aislamiento en ágares selectivos y confirmación con el equipo VITEK II (pruebas bioquímicas automatizadas). Para la detección de Salmonella sp. se utilizó la Norma UNE-EN ISO 6579:2002. Resultados: Siete muestras dieron positivo presuntivo para *Escherichia coli* O157 incluyendo H7, y se confirmó la presencia de Salmonella sp. en tres muestras. Conclusión: A partir de los resultados se determinó la presencia de *E. coli* O157 y de Salmonella sp. en carnes de res. Resulta importante orientar el control de Alimentos realizado por el INAN para generar estrategias de mejora en las buenas prácticas de producción y manipulación de la carne molida.

17 (8) CARTEL

DETECCIÓN DE *Toxoplasma gondii* MEDIANTE LA TÉCNICA INMUNOLÓGICA ELISA EN CARNES Y EMBUTIDOS EN TRES PROVINCIAS DE LA REGIÓN SUR, REPUBLICA DOMINICANA

Celenia Fermín[1], Akemi Tabata[1], Francisco Cuevas[1], Victor Labour[1], Romy Amparo[1], Mildre Disla[1], Antonio Osuna[2], Modesto Cruz[1]

[1]Instituto de Microbiología y Parasitología (IMPA), Facultad de Ciencias, Universidad Autónoma de Santo Domingo, República Dominicana. [2]Instituto de Biotecnología, Universidad de Granada, España.

mcruz30@uasd.edu.do

Toxoplasma gondii (*T. gondii*) es un protozoo de multiplicación intracelular, familia de los *Sarcocystidae*, cierra su ciclo de vida en felinos con un amplio rango de hospedadores intermediarios, más de 300 especies de mamíferos, reptiles y aves. Agente causal de toxoplasmosis que podría producir abortos, cegueras y encefalitis. La Toxoplasmosis es Zoonosis reemergente con alta distribución a nivel mundial, puede ser asintomática o sintomática, ganglionar, ocular, muscular, neurológica o congénita. Entre un 40% y 60% de la población resultan positivos, lo que indica un contacto con el parasito en algún momento de su vida. Creándonos la interrogante de cuál sería la prevalencia de contagio de t. gondii a través del consumo de carnes. El objetivo del estudio es detectar el antígeno *T. gondii* en muestras de carnes y embutidos mediante técnica ELISA. Las tomas de muestras de carnes y embutidos en los municipios de San Cristóbal, Las Matas de Farfán y Barahona en la región sur, fueron colectadas entre noviembre 2017 y marzo 2018. Las mismas fueron transportadas con su protocolo al Instituto de Microbiología y Parasitología (IMPA-UASD) para su estudio. Estas muestras fueron homogenizadas y se procedió con el proceso de lisis y la micro titulación. Los pocillos de las placas se incubaron con un anticuerpo Monoclonal (Mab) Anti- P30 G-II 9 (Argene) SAG-1) durante 2h, las placas fueron lavadas solución PBST (0.125M) e incubadas con anticuerpo anti IgG ratón (Sigma), marcados con peroxidasa, 5-amino salicílico como substrato, ácido sulfúrico 0.5M como solución stop. Midiéndose la absorbancia a 492 nm en lector de placas (MultisKan Spectrum). Los resultados arrojaron una prevalencia de contaminación de t. gondii de un 10% de las muestras colectadas. En conclusión, la prevalencia obtenida representa un riesgo a la población de consumo de estas carnes que están a expendio público en estos municipios.

18 (9) CARTEL

TRAZABILIDAD, PREVENCIÓN DE ERRORES Y MEJORA EN LA GESTIÓN DE UN LABORATORIO

Alfredo Delgado
Laboratorio Tecnológico del Uruguay – LATU-. Montevideo. Uruguay.
adelgado@latu.org.uy

ANTECEDENTES: LATU cuenta con ensayos acreditados ISO/IEC 17025 desde hace más de 20 años. El sistema web de información interno (SAS), ha incorporado en el correr de los años la gestión del contrato, presupuestación automática, trazabilidad de la muestra hasta su disposición final, acceso al cliente del informe y estado de la solicitud, gestión de documentación, registros, reclamos, no conformidades, acciones y auditorías internas. JUSTIFICACION Y OBJETIVOS: El sistema de gestión requiere información accesible y fidedigna. Enfocados en mejorar la trazabilidad y acceso a la información dentro y fuera del laboratorio, en 2013 comienza a implementarse un sistema de información integral (SII) incluyendo la adquisición, adecuación e implementación de un Lims (Laboratory Information Management) y su configuración con el SAS.MATERIAL Y MÉTODOS: Dentro del laboratorio, el SII permite exclusivamente resultados ingresados por analistas entrenados utilizando equipos bajo control. Procesa Interlaboratorios, con el resultado propio y del proveedor, su evaluación y gráficos z-score. Permite registrar muestras de control, evaluar resultados a través de gráficos de control y controlar el cumplimiento de valores de especificación y banderas de advertencia. Cuenta con reportes prestablecidos ampliamente configurables. Una ventaja es la conexión de equipos seriales y la captura de datos sin necesidad de transcripción. Realiza cálculos utilizando cuadernos electrónicos, mediante programación directamente, a partir de datos capturados directamente, tomados desde reportes o ingresados manualmente. Permite la interpretación de reportes de instrumentos y su transcripción como resultados finales o a cuadernos electrónicos para cálculos ulteriores. En la gestión, permite la evaluación de proveedores, control de stock, histórico de intervenciones en equipos y personal, tendencias en resultados de controles de calidad internos y externos, control de cambios y fallas, previene trabajos no conformes y permite vincular información de diferentes fuentes para evaluar riesgos, realizar auditorías internas. RESULTADOS: A la fecha se procesa más del 80% de los servicios por LIMS, en 130 matrices diferentes (alimentos, medioambientales, materiales, productos químicos). A sus inicios la carga de la información es costosa, pero la automatización de controles y la trazabilidad de información favorecen su apropiación. Toda la información se mantiene accesible y segura. CONCLUSION: El SII (SAS+ Lims) es un pilar fundamental para la calidad del laboratorio, un paso más hacia la ciencia de datos en pro de información de calidad y el desarrollo sostenible del país.

19 (10) CARTEL

ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN EL INSTITUTO DE INNOVACIÓN EN BIOTECNOLOGÍA E INDUSTRIA

Ana Victoria Vargas
Instituto de Innovación en Biotecnología e industria
anavictoria88@hotmail.com

El Instituto de Innovación en Biotecnología e Industria (IIBI) es un centro de investigación científica, orientado al desarrollo de nuevas técnicas que contribuyan con la mejora de la República Dominicana a nivel nacional e internacional. La institución presta consultas técnicas y servicios analíticos a empresas y personas. Alguna de las áreas que constituyen al IIBI son: cromatografía, farmacia, mineralogía, microbiología, química, mediciones ambientales y biotecnología industrial. Estos departamentos brindan soporte principalmente a la seguridad industrial y seguridad alimentaria. La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) ha de nido la seguridad alimentaria por medio de cuatro términos: disponibilidad, acceso, uso y estabilidad de los alimentos. Los contaminantes químicos y riesgos microbiológicos son los principales problemas que experimenta la seguridad alimentaria y que la Organización Mundial de la Salud (OMS) busca mitigar. La FAO de un alimento seguro como un alimento libre de contaminación por bacterias, virus, parásitos sustancias químicas o agentes físicos. Con el objetivo de brindar a la comunidad medios para producir y/o consumir alimentos seguros, el IIBI ofrece numerosos ensayos, incluyendo las siguientes pruebas acreditadas para el campo microbiológico: Presencia de Salmonella spp y recuento *Staphylococcus aureus* (en carnes, mariscos, productos lácteos y derivados, embutidos, vegetales y alimentos listos para comer), determinación de *E. coli* (alimentos y aguas), recuento de Heterótrofos (aguas), Coliformes totales y fecales (aguas potables y residuales). De igual forma, cuenta con ensayos químicos acreditados: Contenido en proteína (leche y derivados lácteos), identificación/cuantificación de ácidos grasos en aceites y grasas comestibles de origen animal y vegetal (grasas saturadas, monoinsaturadas, poliinsaturadas y trans), determinación de metales en alimentos (calcio, zinc, hierro, potasio...), grado alcohólico (licores fermentados y destilados) y determinación de residuos de plaguicidas en alimentos.

20 ORAL

RESISTENCIA ANTIMICROBIANA EN CEPAS DE SALMONELLA ENTÉRICA SUBESPECIE ENTÉRICA AISLADAS DE ALIMENTOS

Ana E. Granda Céspedes[1], Marieta S. Rivera Corona[1], Laudelina Felipe Fernández[1], Yudith Ledo Ginarte[1].

[1]Laboratorio Nacional de Higiene de los Alimentos, Unidad de Laboratorios Centrales de Sanidad Agropecuaria Ministerio de la Agricultura. La Habana, Cuba.

aislamiento@lnha.minag.cu

Antecedentes y justificación: La resistencia a los antimicrobianos (RAM) constituye un importante motivo de preocupación a nivel mundial. Los patógenos resistentes pueden provocar grandes riesgos para la salud humana y animal. La RAM está intrínsecamente relacionada con el excesivo e inadecuado uso de antimicrobianos en medicina humana, veterinaria (para el tratamiento de enfermedades infecciosas o como promotores del crecimiento) y en el ámbito fitosanitario. El uso de estos en animales destinados a la producción de alimentos constituye un factor potencial de riesgo de selección y propagación de microorganismos resistentes al ser humano y el ecosistema; situación que indudablemente constituye un peligro para la inocuidad alimentaria. Objetivos: Determinar el comportamiento de la susceptibilidad antimicrobiana in vitro de *Salmonella spp* aisladas de diferentes tipos de alimentos. Material y Métodos: Se analizaron 16,578 muestras de alimentos. Se realizó la detección de *Salmonella spp* según NC-ISO 6579. La susceptibilidad antimicrobiana se realizó por el método de difusión en agar con discos Bauer-Kirby, según normativa CLSI. Se emplearon 11 antimicrobianos: ampicilina, ticarcilina, cetazidima, ceftriaxona, ácido nalidíxico, ciprofloxacina, trimetoprima/sulfametoxazol, nitrofurantoína, cloranfenicol, doxiciclina y tetraciclina. Para el procesamiento de datos se empleó el Software WHONET. Resultados: De las muestras analizadas se obtuvieron 232 aislamientos de *Salmonella spp*, para una frecuencia de aislamiento de 1.4 %. El 100 % de los aislamientos fueron sensibles a la ciprofloxacina, el 99,2 % al trimetropim sulfametoxazol y el 98 % al cloranfenicol. Los porcentajes de resistencia más elevados se obtuvieron para: doxiciclina (38,1%), tetraciclina (17,1%) y ampicilina (14,9 %). Solo 5 cepas mostraron multiresistencia (2,2 %). Conclusión: Los resultados obtenidos demuestran que los alimentos constituyen importantes vehículos para la transmisión de patógenos y de la resistencia antimicrobiana. La vigilancia de la RAM permite la detección de perfiles inusuales de resistencia y multiresistencia, proporciona herramientas para la formulación de programas y/o estrategias para su contención.

ANEXO

PANAFTOSA
Centro Panamericano de Fiebre Aftosa
Salud Pública Veterinaria

9ª ASAMBLEA ORDINARIA DE LA RED INTERAMERICANA DE LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS - RILAA 9

Santo Domingo, República Dominicana, 5 al 9 de noviembre de 2018

AGENDA FINAL

LUNES, 5 de noviembre

08:30- 09:00	Registro
09:00- 10:00	**Apertura de la 9 Asamblea General** *Presidencia del Comité Ejecutivo de la RILAA y Autoridades Nacionales*
10:00- 10:20	Informe de acciones 2017-2018- Secretaría *ex officio* de la RILAA *Margarita Corrales, PANAFTOSA-OPS, Brasil*
10:20- 10:40	Informe de acciones 2017-2018- Comité Ejecutivo *Mónica Trías, Laboratorio Tecnológico del Uruguay -LATU. Uruguay* *César Gálvez, Comisión de Control Analítico y Ampliación de Cobertura -CCAYAC, México*
10:40- 11:00	Intervalo
11:00- 11:20	Informe de acciones 2017-2018- GT Microbiología *Edmundo Simionato, Instituto Nacional de Tecnología Industrial, Argentina*
11:20- 11:40	Informe de acciones 2017-2018- GT Química *Katerin Gaitán, Instituto Especializado de Análisis, Universidad de Panamá*
11:40- 12:00	Informe de acciones 2017-2018- GT Calidad *Jaqueline Jones, Instituto Especializado de Análisis, Universidad de Panamá*
12:00- 12:30	Preguntas
12:30- 13:30	Almuerzo
13:30- 15:00	Revisión del estatuto
15:00- 15:30	Intervalo
15:30- 17:30	Aprobación y adopción del nuevo estatuto

MARTES, 6 de noviembre

CEREMONIA DE APERTURA Y CONFERENCIA MAGISTRAL

08:30- 09:00	Registro de participantes
	Ceremonia de Apertura de la 9ª Asamblea General RILAA/INFAL y Seminario Técnico RILAA 9, Santo Domingo 2018 Presidencia del Comité Ejecutivo de la RILAA, autoridades nacionales e invitados especiales.

AGENDA PRESENTACIONES ORALES

TRANSFORMACIÓN DIGITAL DE LOS LABORATORIOS

09:00- 10:00	Conferencia Magistral: `Seguridad e inocuidad alimentaria dentro del marco de los objetivos de desarrollo sostenible *Dr. Plácido F. Gómez Ramírez, Viceministro de Ciencia y Tecnología, MESCYT.*
10:00- 10:30	Utilización del Sistema Harpya en Brasil: Nuestra experiencia en la gestión de muestras de alimentos yo otros productos *Adalberto Lamim da Silva, Instituo Nacional de Controle de Qualidade em Saúde, Brasil*
10:30-11:00	Intervalo
11:00- 11:30	Informática de laboratorio: Necesidades, cronología y futuro *Daniel Fernando Santos Díaz, Abbott Informatics*
11:30 -12:00	Sistema de gestión de las muestras de los laboratorios de la red nacional de vigilancia sanitaria y ensayos de proficiencia *Dra. Carla de Oliveira Rosas, INCQS/Fundação Oswaldo Cruz, Fiocruz, Brasil*
12:00- 13:00	Almuerzo

RESISTENCIA ANTIMICROBIANA

13:00- 13:30	Salmonella from farm to fork *Prof. Patrick Butaye Ross University, School of Veterinary Medicine, Saint Kitts and Nevis*
13:30- 14:00	Serovariedades de Salmonella Resistentes en carne de ave importada *Marieta Sonali Rivera Corona, Laboratorio Nacional de Higiene de los Alimentos, Cuba*
14:00- 14:30	Clasificación de agentes antimicrobianos y su mecanismo de acción en resistencia antimicrobiana (RAM): Una visión en inocuidad alimentaria. *Dr. Mario Collado, Academia de Ciencias de la República Dominicana (ACRD)*
14:30-15:00	Sistema de Vigilancia Integrado del Caribe en la Resistencia Antimicrobiana en la Agricultura (CISARA), Experiencia de República Dominicana *Dra. Virginia Quiñónez, Dirección General de Ganadería, República Dominicana*
15:00-15:30	Intervalo

15:30-16:30 Grupo Inter-agencias y vigilancia integrada en resistencia antimicrobiana
Dra. Simone Raszl, PANAFTOSA/OPS/OMS; Dr. Martín Minassian, OIE; Dr. Leopoldo Del Barrio, FAO; Dra. Ericka Calderón, IICA; Dr. Herber Morales, OIRSA

16:30-17:30 Resistencia a los antimicrobianos
Dr. Armando Hoet, Ohio State University, Estados Unidos de América

CARTELES

1. Food and Water Analysis services in Saint Kitts and Nevis
   Avicia Sweeney, Bureau of Standards, Saint Kitts and Nevis

2. Análisis de vigilancia del *Vibrio cholerae* de las aguas recibidas en laboratorio nacional Dr. Defilló
   Concepción Garabito, Laboratorio Nacional de Salud Pública -Dr. Defilló-, República Dominicana

3. Análisis retrospectivo de resistencia antimicrobiana de *Salmonella Spp* aislada en alimentos para consumo humana gestión 2012-2013-2016-2017
   Daisy Montiveros Zapata, Laboratorios de Salud INLASA, Bolivia

4. El Sargazo: Un grave problema ecológico con un gran potencial económico en la República Dominicana
   Emilio Martínez, Junta Agroempresarial Dominicana (JAD), República Dominicana

5. Campaña de sensibilización sobre resistencia antimicrobiana
   Marieta Sonali Rivera Corona, Laboratorio Nacional de Higiene de los Alimentos, Cuba

6. Bioseguridad en los laboratorios de análisis de alimentos
   Marieta Sonali Rivera Corona, Laboratorio Nacional de Higiene de los Alimentos, Cuba

7. Presencia de *Escherichia coli* O157:H7 y *Salmonella sp* en carne molida de res y superficies de carnicerías de asunción y otras localidades
   Luna Lamas Reyes, Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición, Paraguay.

8. Detección de *Toxoplasma Gondii* mediante la técnica inmunológica ELISA en carnes y embutidos en tres provincias de la región sur de República Dominicana
   Modesto Cruz; IMPA, Universidad Autónoma de Santo Domingo, República Dominicana

9. Trazabilidad, prevención de errores y mejora en la gestión de un laboratorio
   Alfredo Delgado, Laboratorio Tecnológico del Uruguay -LATU. Uruguay

10. Aseguramiento de la inocuidad de los alimentos en el Instituto de Innovación en Biotecnología e Industria
    Ana Victoria Vargas, Instituto de Innovación y Biotecnología e Industria, República Dominicana y Biotecnología e Industria, República Dominicana

MIERCOLES, 7 de noviembre	
	MODERNIZACIÓN DE LA RILAA
08:30- 09:15	Nueva imagen de la RILAA *Jônathas Vieira, PANAFTOSA-OPS, Brasil*
09:15- 09:45	Canales de comunicación *Jônathas Vieira, PANAFTOSA-OPS, Brasil*
09:45- 10:15	Intervalo
10:15- 11:00	Presentación del SIRILAA 3.0 y procedimiento de membresía *Jônathas Vieira, PANAFTOSA-OPS, Brasil* *Modesto Cruz, IMPA, Universidad Autónoma de Santo Domingo, República Dominicana*
11:00- 11:30	Sesión de preguntas
11:30- 12:00	Avances en educación a distancia *Margarita Corrales, PANAFTOSA-OPS, Brasil*
12:00- 12:30	Informe de redes y membresías *Modesto Cruz, IMPA, Universidad Autónoma de Santo Domingo, República Dominicana*
12:30- 13:30	Almuerzo
	POSTULACIONES
13:30- 14:00	Inducción a las candidaturas al nuevo Comité Ejecutivo de la RILAA
14:00- 14:30	Presentación de candidaturas
14:30- 15:00	Postulaciones y definición del lugar y fecha de la 10ª Asamblea Ordinaria en 2020 *Mónica Trías, Laboratorio Tecnológico del Uruguay -LATU. Uruguay* *César Gálvez, Comisión de Control Analítico y Ampliación de Cobertura -CCAYAC, México*
15:00- 15:30	Intervalo
15:30- 16:30	Presupuestos y fuentes de financiación *Margarita Corrales, PANAFTOSA-OPS, Brasil*

16:30- 17:30	Alineamiento de grupos de trabajo para la elaboración de los nuevos Planes de Acción *Margarita Corrales, PANAFTOSA-OPS, Brasil*

JUEVES, 8 de noviembre	
	PROSPECTIVA 2019-2020
08:30- 09:00	Elección de los Miembros del Comité Ejecutivo *Mónica Trías, Laboratorio Tecnológico del Uruguay -LATU. Uruguay* *César Gálvez, Comisión de Control Analítico y Ampliación de Cobertura -CCAYAC, México*
09:00- 09:30	Asunción del nuevo Comité Ejecutivo *Mónica Trías, Laboratorio Tecnológico del Uruguay -LATU. Uruguay* *César Gálvez, Comisión de Control Analítico y Ampliación de Cobertura -CCAYAC, México*
09:30-10:00	Primera reunión del Comité Ejecutivo para definir su organización interna
10:00- 10:30	Intervalo
10:30- 12:30	Elaboración de los Planes de Acción: Trabajo en grupos
12:30- 13:30	Almuerzo
13:30- 17:00	Elaboración de los Planes de Acción: Trabajo en grupos
17:00- 17:30	Ceremonia de reconocimiento

VIERNES, 9 de noviembre	
08:30- 11:30	Presentación y aprobación de Planes de Acción 2019-2020 *Nuevos coordinadores de grupos asignados*
10:00- 10:30	Intervalo
11:30- 12:00	Encuesta de evaluación
12:00- 12:30	**Cierre de la Asamblea**

RED INTERAMERICANA DE LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS

RILAA

ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD - OPS
ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD – OMS

ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN - FAO

ESTATUTOS DE LA RED INTERAMERICANA DE LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS

Versión Español

Aprobados en la IV Asamblea de la RILAA

Ciudad de Panamá, Panamá, 28 al 30 de octubre de 2008

ESTATUTOS
DE LA RED INTERAMERICANA DE LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (RILAA)

CAPITULO I
DISPOSICIONES GENERALES

Denominación

ART. 1 Con la denominación de Red Interamericana de Laboratorios de Análisis de Alimentos, que podrá distinguirse con la sigla "RILAA" e "INFAL" (sigla en inglés), se constituye la presente organización que se regirá por lo dispuesto en este estatuto y las normas de Derecho Internacional que le sean aplicables.

Misión

ART. 2 La RILAA tendrá como misión, promover el aseguramiento de la inocuidad y calidad de los alimentos en la región de las Américas, para prevenir las enfermedades transmitidas por los mismos, proteger la salud del consumidor y facilitar el comercio, promoviendo y fortaleciendo el desarrollo e interacción de los laboratorios analíticos dentro del marco de programas nacionales integrados de protección de los alimentos.

Objetivos

ART. 3 La RILAA tendrá como objetivos:

a) lograr la equivalencia metodológica de los laboratorios de análisis de alimentos,
b) promover la implementación de sistemas de gestión de la calidad equivalentes en los laboratorios de la RILAA,
c) fortalecer la cooperación técnico-científica entre los países involucrados en la misma.

ART. 4 Los objetivos específicos serán los siguientes:

a) Desarrollar un sistema de información entre los laboratorios de la RILAA.
b) Facilitar la disponibilidad de los materiales de referencia y la participación en pruebas interlaboratorios.
c) Organizar y promover programas de capacitación y educación continua, fomentando el intercambio de experiencias y recursos disponibles en la región.
d) Promover y fortalecer la participación intersectorial, en la conformación y funcionamiento de las redes nacionales de laboratorios de alimentos.
e) Promover y fortalecer la integración de los laboratorios de la RILAA a los programas de protección de alimentos y vigilancia epidemiológica.

CAPITULO II

DE LOS MIEMBROS

ART. 5 La RILAA estará integrada por los laboratorios nacionales, oficialmente nominados, involucrados en el control de la calidad de los alimentos de los países de la región de las Américas. Cada país podrá participar hasta con tres laboratorios como máximo.

ART. 6 La incorporación del país a la RILAA será voluntaria. La aceptación para participar en cualquier actividad compromete a los laboratorios e instituciones al cumplimiento del programa correspondiente.

ART. 7 La permanencia en la RILAA estará condicionada a la participación activa en sus programas.

CAPITULO III
DE LA ESTRUCTURA ORGANICA

ART. 8 La estructura orgánica de la RILAA estará conformada por:

a) La Asamblea
b) El Comité Ejecutivo
c) Los Grupos Técnicos
d) La Secretaría *ex officio*
e) El Grupo Asesor
f) Las Redes Nacionales

De la Asamblea

ART. 9 La Asamblea será la máxima autoridad de la RILAA dentro de los límites de su competencia, y estará integrada por los laboratorios miembros. Presidirá la delegación un representante oficial por país, con responsabilidad sobre los laboratorios de análisis de alimentos al más alto nivel, quien ejercerá el derecho a voto de su país.

ART. 10 Las resoluciones de la Asamblea obligan a todos los miembros presentes y ausentes siempre que hayan sido tomadas de acuerdo con las normas establecidas en este Estatuto y no fueren contrarias a las leyes y reglamentos vigentes en cada país.

ART. 11 La Asamblea podrá ser Ordinaria o Extraordinaria.

ART. 12 La Asamblea Ordinaria se reunirá por lo menos una vez cada dos años en una de las sedes de la Organización Panamericana de la Salud (OPS/OMS) o de la Oficina Regional de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), o en uno de los países miembros de la RILAA.

ART. 13 La Asamblea Extraordinaria será convocada en situaciones de emergencia por el Comité Ejecutivo o a petición de la mitad más uno de los países miembros de la RILAA y tratará los temas incluidos en la agenda y los propuestos por los países miembros.

ART. 14 La Asamblea Ordinaria tendrá como cometidos:

a) Definir las estrategias y prioridades de la RILAA.
b) Elegir a los miembros del Comité Ejecutivo.
c) Designar a los facilitadores de cada Grupo Técnico.
d) Establecer el número y áreas de competencia de los Grupos Técnicos.
e) Evaluar las actividades realizadas por el Comité Ejecutivo, los Grupos Técnicos, los Grupos *ad hoc* y la Secretaría *ex officio*.
f) Aprobar los planes de acción para el bienio siguiente.

ART. 15 Las citaciones para las Asambleas se efectuarán con un mínimo de 90 días de anticipación y se realizarán por medio de la Secretaría *ex officio*. En las citaciones debe incluirse: fecha, lugar, hora y la propuesta de agenda.

Del Comité Ejecutivo

ART. 16 El Comité Ejecutivo estará integrado por siete países miembros de la RILAA que serán elegidos por la Asamblea. Durarán en sus cargos cuatro años, sin posibilidad de ser reelectos para el período siguiente, y con renovación parcial cada dos años.

ART. 17 El Comité Ejecutivo se reunirá por lo menos una vez al año en alguno de los países miembros de la RILAA, o a través de reuniones que podrán realizarse por conferencias electrónicas o telefónicas. La designación tendrá carácter institucional y no personal.

ART. 18 En la primera reunión del Comité Ejecutivo los miembros definirán su estructura organizativa interna.

ART. 19 El Comité Ejecutivo tendrá como cometido:

a) Actuar en nombre de la Asamblea como su órgano ejecutivo entre el período de reuniones.
b) Asegurar la ejecución de las resoluciones emanadas de la Asamblea.
c) Promover la interacción de la RILAA con otras organizaciones.
d) Presentar a la Asamblea el informe de las actividades ejecutadas.
e) Presentar a la Asamblea propuestas para el plan de acción del bienio siguiente.
f) Constituir grupos *ad hoc* cuando lo considere necesario.
g) Designar Facilitadores *ad hoc* cuando lo considere necesario.
h) Proponer el número y áreas de competencia de los Grupos Técnicos.
i) Definir los términos de referencia y la duración de los grupos *ad hoc*.
j) Dar seguimiento a las actividades de los Grupos Técnicos y grupos *ad hoc*.
k) Investigar y gestionar posibles fuentes financiamiento para el funcionamiento de la RILAA y formalizar acuerdos.
l) Recibir y canalizar las propuestas e inquietudes presentadas por los países o laboratorios miembros de la RILAA.
m) Convocar a Asamblea Extraordinaria.

De los Grupos Técnicos

ART. 20 La Asamblea resolverá el número y sus áreas de competencia, a propuesta del Comité Ejecutivo. Cada Grupo Técnico estará integrado por todos los laboratorios miembros de la RILAA que tengan competencia sobre el tema, los cuales designarán un Representante Titular, y por lo menos, un Suplente. La designación tendrá carácter institucional y no personal. Serán coordinados por un miembro del Comité Ejecutivo, quien será asistido en su tarea por los facilitadores.

ART. 21 Los Grupos Técnicos tendrán como cometidos:

a) Ejecutar los planes de acción emanados de la Asamblea.
b) Elaborar criterios técnicos específicos.
c) Prestar asesoría directa a través de expertos.

En su primera reunión cada Grupo Técnico definirá su organización interna, y asignará las tareas a los facilitadores. Esta organización podrá ser modificada si así se requiere.

Los Grupos Técnicos permanecerán en vigencia hasta la conclusión de sus términos de referencia.

De la Secretaría *ex officio*

ART. 22 La Secretaría *ex officio* será ejercida en forma conjunta por la Organización Panamericana de la Salud (OPS/OMS) y la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) , como parte de la cooperación técnica en materia de protección de alimentos brindada a los países.

ART. 23 La Secretaría *ex officio* tendrá como cometidos:

a) Recibir, archivar y distribuir los documentos, resoluciones, recomendaciones, e informes emanados de los órganos de la RILAA.
b) Preparar los informes de las Asambleas.
c) Brindar cooperación técnica a los trabajos de la RILAA.
d) Realizar, dentro de sus posibilidades físicas y presupuestarias, otras actividades requeridas por la RILAA.
e) Apoyar al Comité Ejecutivo en la gestión de recursos financieros y técnicos para el funcionamiento de la RILAA.

Del Grupo Asesor

Art. 24 La RILAA contará con un Grupo Asesor constituido por organismos de cooperación técnica y financiera seleccionados por el Comité Ejecutivo.

Art. 25 El Grupo Asesor tendrá por función participar en las actividades de la RILAA a fin de obtener recursos técnicos y financieros para facilitar la implementación del plan de acción. A tal efecto, los compromisos de las partes se formalizarán mediante acuerdos.

De las Redes Nacionales

Art. 26 Los laboratorios miembro de la RILAA promoverán la conformación de Redes Nacionales con laboratorios oficialmente reconocidos que participen en el marco de programas nacionales o actividades de calidad e inocuidad de alimentos.

CAPITULO IV
DE LAS DECISIONES

ART. 27 Las decisiones de las Asambleas Ordinaria y Extraordinaria se tomarán por mayoría simple del total de los países miembros de la RILAA presentes en la Asamblea, a excepción de lo establecido en el artículo 29 del presente Estatuto.

ART. 28 Las decisiones del Comité Ejecutivo se tomarán por consenso de sus integrantes. En caso de no lograrse el mismo, se estará a lo que resuelva la Asamblea.

CAPITULO V
REFORMA DEL ESTATUTO

ART. 29 La reforma total o parcial del Estatuto deberá realizarse por la Asamblea convocada a tal efecto. Toda modificación propuesta deberá ser aprobada por los dos tercios de votos del total de los países miembros de la RILAA presentes en la Asamblea.

CAPITULO VI
FINANCIAMIENTO

ART. 30 Las actividades de la RILAA podrán ser financiadas únicamente por medio de:

a) Recursos de los países miembros.
b) Fondos de cooperación técnica de la Organización Panamericana de la Salud (OPS/OMS) y de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO).
c) Fondos gestionados ante otros organismos nacionales o internacionales de cooperación técnica y financiera, los que se formalizarán mediante acuerdos.

Aprobado por la IV Asamblea de la RILAA, Ciudad de Panamá - Panamá, 28 al 30 de octubre de 2008.

INTER AMERICAN NETWORK OF FOOD ANALYSIS LABORATORIES

INFAL

PAN AMERICAN HEALTH ORGANIZATION – PAHO
WORLD HEALTH ORGANIZATION - WHO – OMS

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS - FAO

BYLAWS OF THE INTER AMERICAN NETWORK OF FOOD ANALYSIS LABORATORIES

English Version

Approved by the Third Assembly of the INFAL

Guatemala City, Guatemala, August 15 – 17, 2005

BYLAWS
OF THE INTER AMERICAN NETWORK OF FOOD ANALYSIS LABORATORIES (INFAL)

CHAPTER I
GENERAL DISPOSITIONS

Name

ART. 1 The present organization, which will be governed by the present Statues and the applicable provisions of the International Law, will be identified under the name Inter-American Network of Food Analysis Laboratories – INFAL, also RILAA (acronym in Spanish).

Mission

ART. 2 INFAL will have the mission of promoting food safety and quality assurance in the region of the Americas in order to prevent foodborne diseases, protect the consumer's health and facilitate trade, fostering and strengthening analytical laboratory development and interaction within the framework of integrated national programs for food protection.

Objectives

ART. 3 INFAL will have the following objectives:

a) achieve the methodological harmonization of food analysis laboratories,
b) promote the implementation of equivalent quality management systems in INFAL laboratories,
c) strengthen the technical and scientific cooperation among the countries involved in the Network.

ART. 4 The specific objectives will be the following:

a) Develop an information system among INFAL laboratories.
b) Facilitate the availability of reference materials and the participation in inter-laboratory tests.
c) Organize and promote training programs and continuous education, fostering the interchange of experiences and available resources in the region.
d) Promote and strengthen the inter-sectoral participation for the formation and operation of national networks of food laboratories.
e) Promote and strengthen the integration of INFAL laboratories to the programs for food protection and epidemiological surveillance.

CHAPTER II
MEMBERS

ART. 5 INFAL will be conformed by officially appointed national laboratories involved in the control of food quality in the countries of the region of the Americas. Each country may participate with a maximum of three laboratories.

ART. 6 The incorporation of the country to INFAL will be voluntary. Agreement to participate in any activity commits the laboratories and institutions to comply with the relevant program..

ART. 7 The continuance in RILAA will be condition to the active participation in its programs.

CHAPTER III
ORGANIZATIONAL STRUCTURE

ART. 8 INFAL organization structure will be conformed by:

a) The Assembly
b) The Executive Committee
c) The Technical Groups
d) The *ex officio* Secretariat
e) The Advisory Group
f) The National Networks

The Assembly

ART. 9 The Assembly will be INFAL highest authority within the limits of its competence and will be formed by the member laboratories. The delegation will be chaired by on official representative by country, responsible for the food analysis laboratories at the highest level, and who will exercise the right to vote for his/her country.

ART. 10 The resolutions of the Assembly are binding for all present and absent members provided that they have been made in compliance with the rules set forth in the present Statute and whether they do not oppose the laws and regulations in force in each country.

ART. 11 The Assembly may be Ordinary or Extraordinary.

ART. 12 The Ordinary Assembly will meet at least once every two years in one of the venues of the Pan American Health Organization (PAHO/WHO) or Regional Office of the Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), or in one of INFAL member country.

ART. 13 The Extraordinary Assembly will be convened in emergency situations by the Executive Committee or upon request of half of INFAL member countries plus one and will deal with the issues included in the agenda and those suggested by member countries.

ART. 14 The goals of the Ordinary Assembly will be:

a) To define INFAL strategies and priorities.
b) To designate the members of the Executive Committee.
c) To appoint four facilitators for each Technical Group.
d) To establish the number and areas of competence of the Technical Groups.
e) To evaluate the activities performed by the Executive Committee, the Technical Groups, the *ad hoc* Groups and the *ex officio* Secretariat.
f) To approve the plans of action for the following two-year period.

ART. 15 Assemblies will be called for at least 90 days prior to the holding thereof and will be made by the *ex officio* Secretariat. Calls for Assemblies will include: date, place, time and suggested agenda.

The Executive Committee

ART. 16 The Executive Committee will be formed by seven INFAL member countries which will be designated by the Assembly. They will hold office for four years, without possibilities of being re-elected for the following period and with partial renewal every two years.

ART. 17 The Executive Committee will meet at least once a year in some of INFAL member countries, or through electronic or telephone meetings. The designation will be of institutional, not personal, nature.

ART. 18 During the first meeting of the Executive Committee, the members will define their internal organizational structure.

ART. 19 The goals of the Executive Committee will be:

a) To act on behalf of the Assembly as its executive organ in the period between meetings.
b) To guarantee the execution of the resolutions that may arise from the Assembly.
c) To promote the interaction of INFAL with other organizations.
d) To submit the report of activities carried out to the Assembly.
e) To submit proposals to the Assembly for the plan of action for the next two years.
f) To organize *ad hoc* groups when it deems it necessary.
g) To suggest the number and areas of competence of the Technical Groups.
h) To define the reference terms and the duration of the *ad hoc* groups.
i) To follow up the activities of the Technical and the *ad hoc* groups.
j) To investigate and manage possible sources of financing for INFAL operation as well as formalize agreements.
k) To receive and channel the proposals and concerns submitted by INFAL member countries or laboratories.
l) To convene the Extraordinary Assembly.

Technical Groups

ART. 20 The Assembly will decide on the number and areas of competence, according to the proposal of the Executive Committee. Each Technical Group will be formed by all INFAL member laboratories with competence on the topic, and they will appoint a Regular Representative and at least one Alternate Representative. Designation will be of institutional, not personal, nature. They will be coordinated by one member of the Executive Committee who will be supported by the four facilitators.

ART. 21 The goals of the Technical Groups will be:

a) To execute the plans of action that may arise from the Assembly.
b) To elaborate specific technical criteria.
c) To give direct advice through experts.

In their first meeting, each Technical Group will define its internal organization and will designate the tasks for the facilitators. This organization may be modified if required.

The Technical Groups will be in force until the end of their reference terms.

The *ex officio* Secretariat

ART. 22 The Pan American Health Organization (PAHO/WHO) and the Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) will jointly act as *ex officio* Secretariat, as part of the technical cooperation regarding the food protection given to the countries.

ART. 23 The goals of the *ex officio* Secretariat will be:

a) To receive, file and distribute the documents, resolutions, recommendations and reports coming from INFAL organs.
b) To prepare the reports of the Assemblies.
c) To provide technical cooperation to INFAL works.
d) To perform, within its physical and budgetary possibilities, other activities required by INFAL.
e) To support the Executive Committee in the management of financial and technical resources for INFAL operation.

The Advisory Group

Art. 24 INFAL will have an Advisory Group formed by the technical and financial cooperation organisms chosen by the Executive Committee.

Art. 25 The function of the Advisory Group will be to participate in INFAL activities in order to obtain technical and financial resources to facilitate the implementation of the plan of action. Therefore, the commitments of the parties will be formalized through agreements.

The National Networks

Art. 26 INFAL member laboratories will promote the conformation of National Networks with officially recognized laboratories which participate in the framework of national programs for food safety.

CHAPTER IV
THE DECISIONS

ART. 27 The decisions of the Ordinary Assemblies will be made by simple majority of total INFAL member countries present at the Assembly, except for what is set in article 29 herein.

ART. 28 The decisions of the Executive Committee will be made by consensus of its members. If consensus is not reached, the decision of the Assembly will be accepted.

CHAPTER V
AMENDMENTS TO THE STATUTE

ART. 29 Total or partial amendment to this Statute will be made by the Assembly convened for the fulfillment thereof. Any modification suggested shall be approved by two thirds of total votes from INFAL member countries present at the Assembly.

CHAPTER VI
FUNDING

ART. 30 INFAL activities shall be exclusively funded through:

a) Resources from member countries.
b) Technical cooperation funds from the Pan American Health Organization (PAHO/WHO) and the Food and Agriculture Organization of the Untied Nations (FAO).
c) Funds requested to technical and financial cooperation national or international organisms, which will be formalized by means of agreements.

Approved by the Third INFAL Assembly, Guatemala City, Guatemala, August 15 – 17, 2005.

Leonel Fernández
Presidente de la República Dominicana

NUMERO: 435-09

CONSIDERANDO: Que los laboratorios de análisis de alimentos constituyen el soporte esencial de los organismos oficiales de control y vigilancia para la prevención de las enfermedades transmitidas por los alimentos, a fin de proteger la salud del consumidor y favorecer el comercio nacional e internacional;

CONSIDERANDO: Que para el cumplimiento de las exigencias sobre sanidad e inocuidad de los alimentos se requiere de laboratorios en óptimas condiciones para brindar el servicio de diagnóstico, vigilancia y control analítico de los alimentos.

CONSIDERANDO: Que para brindar los servicios analíticos y de diagnóstico requeridos para garantizar la inocuidad en los alimentos se requiere la ejecución de un programa nacional de vigilancia y control de contaminantes de los alimentos; así como establecer una gestión central eficaz que garantice la calidad sanitaria y comercial;

CONSIDERANDO: Que los laboratorios son un componente esencial del sistema de control de los alimentos, y éstos, estructurados en forma de Red, deben estar integrados al Sistema Nacional de Inocuidad de Alimentos;

CONSIDERANDO: Que las Redes de Laboratorios son una herramienta esencial para establecer y analizar los vínculos existentes entre contaminación alimentaria y enfermedades transmitidas por los alimentos;

CONSIDERANDO: Que es esencial el establecimiento de conexiones eficaces entre los laboratorios y las instituciones reguladoras, a fin de optimizar los recursos existentes y ofrecer respuestas oportunas;

CONSIDERANDO: Que los mercados internacionales demandan garantía y respaldo a la inocuidad de los alimentos, a través de resultados analíticos confiables, basados en un sistema de gestión de calidad;

VISTA: La Ley General de Salud No. 42-01;

VISTA: La Ley No. 358-05, de Protección de los Derechos de los Consumidores;

VISTA: La Ley No. 8 que crea la Secretaría de Estado de Agricultura;

Leonel Fernández
Presidente de la República Dominicana

En ejercicio de las atribuciones que me confiere el Artículo 55 de la Constitución de la República, dicto el siguiente

DECRETO

Artículo 1. Se crea la Red Dominicana de Laboratorios de Análisis de Alimentos (REDLAA), la cual estará integrada de la siguiente manera:

a) El Laboratorio Nacional de Salud Pública "Dr. Defilló" (LNSPDD), de la Secretaría de Estado de Salud Pública y Asistencia Social (SESPAS).

b) El Laboratorio Veterinario Central (LAVECEN) y los Laboratorios Regionales de Diagnóstico, de la Secretaría de Estado de Agricultura (SEA).

c) El Instituto de Innovación en Biotecnología e Industria (IIBI).

d) El Instituto de Microbiología y Parasitología (IMPA) y el Laboratorio de la Escuela de Zootecnia, de la Universidad Autónoma de Santo Domingo (UASD).

e) El Centro de Tecnología Agrícola (CENTA), del Instituto Dominicano de Investigaciones Agropecuarias y Forestales (IDIAF).

PÁRRAFO: La REDLAA podrá ampliar su membresía, de forma transitoria o definitiva, de acuerdo a los requisitos de habilitación que sean establecidos por la misma.

Artículo 2. Las funciones de la Red Dominicana de Laboratorios de Análisis de Alimentos (REDLAA) serán:

a) Elaborar los reglamentos de funcionamiento de la REDLAA.

b) Elaborar e implementar los requisitos de habilitación para la incorporación de laboratorios de análisis de alimentos a la REDLAA.

c) Elaborar el procedimiento de incorporación de los miembros de la REDLAA.

d) Lograr la equivalencia metodológica de los laboratorios de análisis de alimentos en el país.

e) Promover la implementación de Sistemas de Gestión de Calidad (SGC) equivalentes en los laboratorios de la REDLAA.

f) Fortalecer la cooperación técnico-científica entre los laboratorios de la REDLAA.

g) Desarrollar un sistema de información entre los laboratorios miembros de la REDLAA.

h) Facilitar la disponibilidad de patrones de referencia y otros materiales analíticos.

i) Desarrollar programas de pruebas interlaboratoriales y promover la participación de los miembros en estos programas.

j) Organizar y promover programas de capacitación y educación continua, que fomenten el intercambio de experiencias y recursos disponibles.

k) Promover y fortalecer la participación nacional en la Red Interamericana de Laboratorios de Análisis de Alimentos (RILAA).

l) Promover y fortalecer la integración de los laboratorios de la REDLAA a los Programas Nacionales de Vigilancia y Control de Contaminantes de los Alimentos, así como en otros programas de control y vigilancia.

m) Establecer lineamientos de acciones en materia analítica, ante situaciones de emergencia nacional.

n) Emitir opiniones y recomendaciones técnico-científicas, en asuntos relacionados con la competencia de la REDLAA.

Artículo 3. Durante los dos (2) primeros años del funcionamiento de la REDLAA, el Comité Ejecutivo estará coordinado por el Laboratorio Nacional de Salud Pública "Dr. Defilló" (LNSPDD) e integrado como sigue:

- ✓ Un representante del Laboratorio Nacional de Salud Pública "Dr. Defilló" (LNSPDD), de la Secretaría de Estado de Salud Pública y Asistencia Social (SESPAS).
- ✓ Un representante del Laboratorio Veterinario Central (LAVECEN) y otro de los Laboratorios Regionales de Diagnósticos, de la Secretaría de Estado de Agricultura (SEA).
- ✓ Un representante del Instituto de Innovación en Biotecnología e Industria (IIBI).
- ✓ Un representante de la Universidad Autónoma de Santo Domingo (UASD).

Leonel Fernández
Presidente de la República Dominicana

PÁRRAFO: El reglamento de funcionamiento de la REDLAA establecerá la alternabilidad de la coordinación de su Comité Ejecutivo.

DADO en Santo Domingo de Guzmán, Distrito Nacional, capital de la República Dominicana, a los cinco (05) días del mes de junio del año dos mil nueve (2009).

LEONEL FERNÁNDEZ

REGLAMENTO QUE ESTABLECE EL FUNCIONAMIENTO DE LA RED DOMINICANA DE LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS (REDLAA)

Capitulo I. Del Objetivo, Alcance y Responsabilidades

Art. 1. El presente Reglamento tiene por objetivo organizar todo el sistema de la Red Dominicana de Laboratorios de Análisis de Alimentos (REDLAA) y establecer las atribuciones y obligaciones, de los laboratorios que conforman la Red así como de las instancias ejecutivas, técnicas y científicas de la misma.

Art. 2. El presente Reglamento esta dirigido a todas las instalaciones de Laboratorios de Alimentos que en el territorio nacional formen parte de la REDLAA.

Art. 3. Será responsabilidad del Comité Ejecutivo y del Laboratorio Coordinador Nacional de la REDLAA velar por la actualización de los contenidos y de la aplicación del presente Reglamento.

Capitulo II. De los Objetivos Generales y Específicos de la REDLAA

Art. 4. Son objetivos generales de la REDLAA:

a. Disponer de un conjunto de laboratorios organizados en red
b. Lograr la equivalencia metodológica entre los distintos laboratorios miembros
c. Implementar un Sistema de Vigilancia de Residuos y Microorganismos patógenos de mayor riesgo en los alimentos de consumo masivo por la población dominicana
d. Desarrollar y fortalecer los sistemas de gestión de la calidad en los laboratorios de la red, basado en la norma ISO/IEC 17025:2017 o versión vigente.

Art. 5. Son objetivos específicos de la REDLAA:

a. Establecer las atribuciones y obligaciones de los laboratorios miembros de la red
b. Generar una base de datos o sistema de información actualizado de todos los laboratorios integrantes de la red que permita conocer:

- Recursos humanos capacitados
- Instalaciones y organización de los laboratorios
- Capacidad tecnológica y cobertura analítica
- Capacitación continua fomentando el intercambio de experiencia

c. Armonizar las metodologías analíticas entre los laboratorios de la red para lograr resultados equivalentes
d. Incentivar a los laboratorios de la red a apoyar los programas de inocuidad de alimentos y vigilancia epidemiológica
e. Promover la cooperación técnica científica entre los laboratorios integrantes de la red
f. Generar información oportuna, comparable, reproducible y confiable
g. Promover y fortalecer la participación nacional en la Red Interamericana de Laboratorios de Análisis de Alimentos (RILAA)

Capítulo III. De la estructura orgánica

Art. 6. La REDLAA estará conformada por:
a. Comité Ejecutivo
b. El Laboratorio Coordinador
c. El Grupo Asesor
d. Los Comités Técnicos, y
e. Los Laboratorios Miembros

Art. 7. Los comités técnicos que funcionaran en la REDLAA serán:
a. Comité Técnico de Residuos Tóxicos
b. Comité Técnico de Microbiología
c. Comité Técnico de Diagnostico
d. Comité Técnico Físico-Químico
e. Comité Técnico de Gestión de Calidad
f. Comité Técnico de Bioinformática

Párrafo: La REDLAA podrá determinar la pertinencia de crear otros comités técnicos o eliminarlos.

Capítulo IV. De las Funciones *del Comité Ejecutivo*

Art. 8. De acuerdo al Decreto de creación de la REDLAA el Comité Ejecutivo estará conformado de la siguiente manera:

a. Un Representante del Laboratorio Nacional de Salud Pública "Dr. Defilló" (LNSPDD), Ministerio de Salud Publica
b. Un Representante del Laboratorio Veterinario Central (LAVECEN) y los Laboratorios Regionales de Diagnósticos del ministerio de Agricultura

c. Un Representante del Instituto de Innovación en Biotecnología e Industria (IIBI), y
d. Un Representante de los laboratorios miembros, de la Universidad Autónoma de Santo Domingo, (UASD)

Art. 9. Dentro de las funciones del Comité Ejecutivo se encuentran:

a. Establecer las políticas y lineamientos generales para el funcionamiento de la red.
b. Coordinar las actividades técnicas con el Laboratorio Coordinador
c. Mantener un registro actualizado de los laboratorios habilitados y de los solicitantes.
d. Estructurar y mantener un programa de capacitación de los recursos humanos de la red de laboratorios en coordinación con el Comité Técnico y el Laboratorio Coordinador.
e. Difundir a las instancias correspondientes la información contenida en la base de datos del programa de vigilancia de Residuos y Enfermedades transmitidas por alimentos.
f. Estimular y facilitar la participación de los laboratorios en Programas de Evaluación Externa de la Calidad.
g. Elaborar y mantener un programa de Reconocimiento y Acreditación por métodos de ensayo de los laboratorios de la red bajo Norma ISO/IEC17025:2017 o versión vigente.
h. Coordinar la edición del Boletín Científico Técnico de la REDLAA bajo responsabilidad del Laboratorio Coordinador Nacional y el comité ejecutivo.
i. Promover y viabilizar convenios de cooperación con instituciones homólogas de otros países así como con instituciones de cooperación internacional.
j. Mantener en forma permanente y actualizada el sistema de información establecido para los diferentes laboratorios de la red.
k. Establecer las acciones en función de las evaluaciones de desempeño realizada a los laboratorios miembros por parte de los Subcomités Técnicos.

Del Laboratorio Coordinador Nacional

Art. 10. Dentro de las funciones del Laboratorio Coordinador Nacional se encuentran:

a. Coordinar las actividades administrativas y conducir las actividades técnicas de la REDLAA en coordinación con el Comité Ejecutivo.
b. Difundir los aspectos técnicos que regirán los procesos analíticos.
c. Proponer a los Comités Técnicos planes, programas y proyectos a corto y mediano plazo.

d. Proponer y canalizar proyectos de Normas Nacionales en las diferentes áreas de análisis.
e. Aprobar los Programas de Evaluación Externa de la Calidad.
f. Analizar y canalizar las propuestas de los Comités Técnicos.
g. Apoyar en la solución de problemas de carácter técnico y administrativo.
h. Verificar el desempeño de los laboratorios miembros.
i. Coordinar anualmente, al menos dos pruebas interlaboratoriales con los laboratorios de la Red.
j. Elaborar el Informe del Consolidado Nacional del Programa de Vigilancia de Residuos y difundir el mismo al Comité Ejecutivo, laboratorios componentes de la red y demás instituciones involucradas en control de alimentos.
k. Procesar la información generada en los laboratorios de la red e informar a las instituciones del país sobre el programa de Vigilancia de Residuos.
l. Supervisar y regular las actividades de los laboratorios de la Red.
m. Establecer y promover el Programa de capacitación de los recursos humanos de la Red en coordinación con el Comité Ejecutivo y los Comités Técnicos.
n. Coordinar junto al Comité Ejecutivo la Asamblea anual de la REDLAA.

De Los comités Técnicos

Art. 11. Los comités Técnicos de la REDLAA estarán conformados por los profesionales representantes de los laboratorios miembros de la Red, dentro de sus funciones se encuentran:

a. Adoptar las normas legales, procedimientos y técnicas emanados del Codex Alimentarius, Normas Nacionales y Organismos Oficiales de Control.
b. Coordinar con los laboratorios de la Red la aplicación de los procedimientos y normas armonizados y aprobados.
c. Recomendar la implementación de técnicas analíticas previo análisis y discusión de los laboratorios de la Red.
d. Elaborar un programa anual de capacitación en coordinación con el Comité Ejecutivo.
e. Verificar los procesos identificación de necesidades y evaluar métodos y técnicas y/o procesos.

Capítulo V. De las Responsabilidades y Privilegios de los Laboratorios Miembros de la REDLAA de *Las Responsabilidades*

Art. 12. Dentro de las responsabilidades de los laboratorios miembros de la REDLAA se encuentran:

a. Proveer los datos para la vigilancia de residuos en alimentos al laboratorio coordinador nacional.
b. Los laboratorios que conforman la REDLAA deben cumplir y hacer cumplir estrictamente los reglamentos, procedimientos y normas técnicas aprobadas por el Laboratorio Coordinador y el Comité Ejecutivo.
c. Recibir supervisión administrativa y de procedimiento por parte del Comité Ejecutivo.
d. Facilitar la capacitación de sus recursos humanos a través de participación en cursos de actualización, reuniones de evaluación, talleres, seminarios y congresos que sean organizados en la REDLAA, información técnico académica de cursos y congresos que se efectúan en el país o fuera de él, participación en programas de entrenamiento de acuerdo a un calendario anual establecido por el Laboratorio Coordinador Nacional y el Comité Ejecutivo.
e. Solicitar la revisión y cambio de procedimientos y normas técnicas a los Comités Técnicos, sobre la base de argumentos debidamente documentados.
f. Buscar financiamiento de organismos nacionales e internacionales para potenciar los laboratorios.
g. Participar activamente en la elaboración del Boletín Científico-Técnico de la REDLAA.
h. Cumplir con las tareas asignadas por el Comité Ejecutivo y el Laboratorio Coordinador Nacional
i. Mantener comunicación constante y fluida con el Laboratorio Coordinador Nacional y a través de él con el Comité Ejecutivo.

De Los Privilegios

Art. 13. Dentro de los Privilegios de los laboratorios miembros de la REDLAA se encuentran:

a. Los resultados e informes de ensayo de los laboratorios que conforman la REDLAA y cuyos métodos de ensayo están autorizados por la misma, tienen carácter oficial ante los organismos oficiales de control a nivel nacional.
b. Los Laboratorios integrantes de la REDLAA serán beneficiarios de toda la asistencia técnica y financiera obtenida a través de la REDLAA, en el marco de los procedimientos y disposiciones del Comité Ejecutivo y el Laboratorio Coordinador Nacional.

c. Tendrán acceso a la información sobre la Base de Datos de las normas nacionales e internacionales que maneje la REDLAA, teniendo acceso a los documentos como tales.
d. Recibirán información periódica generada por la base de datos de la REDLAA como un sistema de retroalimentación.
e. Participar en la elaboración de las normas que están en discusión.
f. Presentarán por escrito al Comité Ejecutivo y al Laboratorio Coordinador Nacional, su disconformidad ante cualquier situación que considere injusta para el laboratorio, de acuerdo al punto referente de apelaciones e impugnaciones del presente reglamento.

Capítulo VI De la Suspensión y Exclusión de la REDLAA

Art. 14. El Comité Ejecutivo podrá suspender o excluir de la REDLAA, temporal o definitivamente, por cualquiera de las siguientes causas:

a. Por haber proporcionado información falsa o incorrecta para su incorporación
b. Por incluir información falsa o incorrecta en los datos para la vigilancia de residuos y microorganismos patógenos en alimentos
c. Por incumplimiento de cualquier otra obligación contenida en el presente Reglamento.

Art. 15. Cuando un laboratorio considere improcedente su suspensión o exclusión, podrá realizar la apelación correspondiente ante el Comité Ejecutivo de forma escrita y con el respaldo correspondiente.

Capítulo VII. Disposiciones Generales

Art. 16. La modificación, adición o eliminación de los Capítulos, Secciones y Artículos del presente Reglamento, solo podrá realizarse por la mayoría de dos tercios (2/3) de los votos de los Laboratorios Miembros.

Art. 17. El presente Reglamento será sometido a revisión cada dos (2) años siguientes a la aprobación y publicación del mismo.

DADO en Santo Domingo de Guzmán, Distrito Nacional, Capital de la Repùblica Dominicana a los 07-12-2017

POR EL COMITÉ EJECUTIVO:

Licda. Altagracia R. Pereiras Filpo
Directora del Laboratorio Nacional de Salud Pública "Dr. Defilló" (LNSPDD), Ministerio de Salud Pública

Dra. Agripina Ramírez
Directora del Instituto de Innovación en Biotecnología e Industria (IIBI)

Dr. William Pichardo
Director del Laboratorio Veterinario Central (LAVECEN)

Dr. Modesto Cruz
Director del Instituto de Microbiología y Parasitología (IMPA), Facultad de Ciencias Universidad Autónoma de Santo Domingo (UASD)

Ing. Miguel Martínez Cruz
Director del Centro de Tecnología Agrícolas (CENTA) Instituto Dominicano de Investigaciones Agrícolas y Forestales (IDIAF)

Dr. Modesto Reyes Valentín
Decano de la Facultad de Ciencias Agronómicas y Veterinarias (FCAV) Universidad Autónoma de Santo Domingo (UASD)

Actividades Culturales para DELEGADOS RILAA-A9

MARTES, 6 DE NOVIEMBRE

6:00pm Salida del Lobby del Hotel
7:00pm Coctel - Brindis de Honor a la Delegación RILAA-A9. Patio Colonial de la Academia de Ciencias de República Dominicana, ACRD. Zona Colonial (Ciudad Antigua).
Cantidad Personas: 60 Personas
Menú: Vinos y Coctel.
Participantes: RILAA Miembros ACRD.
CÓDIGO Vestimenta: Semi formal
Hora de Regreso: Aproximadamente a 9:00pm

MIÉRCOLES, 7 DE NOVIEMBRE

5:30pm Salida del Lobby del Hotel
7:00pm Noche Típica Dominicana en Honor a delegados RILAA-A9.
Lugar: Restaurant Bocana, Boca Chica.
Cantidad Personas: Solo Internacionales RILAA9
Menú: Buffet Típico Dominicano
Participantes: RILAA Internacionales (Hasta ahora)
CÓDIGO Vestimenta: casual (traje de baño + toallas).
Hora de Regreso: 10:00pm Aprox.

JUEVES, 8 DE NOVIEMBRE

2:30pm Salida del Lobby del Hotel
3:00pm Visita Cultural al Palacio Presidencial.
Lugar: Palacio de Gobierno
Cantidad Personas: 25 Internacionales RILAA9
Tiempo de Recorrido: 1 hora
Participantes: RILAA Internacionales (Hasta ahora)
CÓDIGO Vestimenta: Informal (NO Shorts)
Hora de Regreso: 4:30pm
Recorrido en la Ciudad O libre.