



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



09 de noviembre de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

México: Investigadores de la UAM patentan recubrimiento biodegradable para frutas y hortalizas. 2

México: Semahn capacita a agricultores de Chiapas en producción orgánica de hortalizas..... 3

EUA: La FDA y la Universidad de Maryland firman acuerdo para desarrollar investigación sobre enfermedades transmitidas por alimentos. 4

DIRECCIÓN EN JEFE



México: Investigadores de la UAM patentan recubrimiento biodegradable para frutas y hortalizas.



Imagen: <https://reporte32mx.com/>

Recientemente, a través del portal Reporte 32 MX, se dio a conocer que un grupo de investigadores de la Universidad Autónoma Metropolitana (UAM) patentó un recubrimiento biodegradable, el cual prolonga la vida de anaquel de frutas y hortalizas para consumo en fresco, contribuyendo con la inocuidad de estos alimentos.

De acuerdo con los investigadores, adscritos al Laboratorio de

Biopolímeros de la UAM Iztapalapa, una de las principales innovaciones de este desarrollo, con respecto a los materiales convencionales que se utilizan para el empaque de productos agrícolas, es que emplea materias primas de origen natural, biodegradables, inocuas, bioactivas y de fácil aplicación, como el quitosano y los biopolímeros (obtenidos a partir de crustáceos y de residuos de la industria de alimentos, respectivamente), lo que permite mantener la calidad postcosecha de frutas y hortalizas, al prevenir la evaporación, inhibir el crecimiento de microorganismos que las deterioran y ejercer un efecto antioxidante.

El comunicado señala que el grupo de investigación evaluó el prototipo del recubrimiento biodegradable en frutos de litchi y rambután, producidos por agricultores de Oaxaca; esto se realizó directamente en los lugares donde se empacan tales productos para su exportación a destinos como Estados Unidos, Canadá y países de Europa. Se aclara que la innovación también es útil para otros productos agrícolas, como papaya y mango.

Finalmente, se resalta que, si bien existen en el mercado materiales similares al patentado, estos pueden contener residuos tóxicos que afectan al consumidor y al ambiente. Al no tener esa limitante, el recubrimiento generado en el Laboratorio de la UAM contribuye a mantener condiciones para la disminución de riesgos de contaminación de frutas y hortalizas, favoreciendo así su competitividad.

Referencia: Reporte 32 MX (8 de noviembre de 2022). Recubrimiento biodegradable que conserva fruta y hortalizas, obtiene patente. Recuperado de: <https://reporte32mx.com/recubrimiento-biodegradable-que-conserva-fruta-y-hortalizas-obtiene-patente-por-alicia-valverde/>

DIRECCIÓN EN JEFE



México: Semahn capacita a agricultores de Chiapas en producción orgánica de hortalizas.



Fuente: Chiapas al Instante

Recientemente, a través del portal Chiapas al Instante, se comunicó que la Dirección de Gestión, Investigación y Educación Ambiental, de la Secretaría de Medio Ambiente e Historia Natural (Semahn) de Chiapas, capacitó a productores del municipio de La Independencia, en producción orgánica de hortalizas.

Se precisa que la capacitación se realizó mediante el taller denominado “Producción de Hortalizas a través del Método de Cultivo Biointensivo”, el cual se impartió en la localidad de Yalmutz, del municipio referido. Este tuvo como finalidad sensibilizar y concientizar a los participantes respecto a la importancia de disminuir la contaminación de los recursos naturales, mediante el cultivo de hortalizas con el uso de técnicas alternativas de producción orgánica; con lo que se pretende coadyuvar a la mitigación del cambio climático.

Se señala que los productores aprendieron de forma práctica a: elaborar abonos naturales, mediante el uso de diversos residuos orgánicos que se generan localmente; preparar sustratos, almácigos y camas de cultivo; y aplicar tácticas alternativas para el control de plagas, como el uso de repelentes naturales.

Finalmente, se resalta que la metodología de huertos intensivos permite obtener alimentos saludables, nutritivos e inocuos, al estar libres de contaminantes como residuos de plaguicidas, además de que ayuda a disminuir la contaminación ambiental. Y se añade que la Semahn trabaja en coordinación con el personal del Parque Nacional Lagunas de Montebello, a fin de coadyuvar en los esfuerzos para disminuir la contaminación de este lugar, derivada del uso indiscriminado de agroquímicos.

Cabe señalar que el Senasica, conforme lo establece la Ley de Productos Orgánicos, es el Administrador del Sistema Nacional de Control de las Operaciones Orgánicas.

Referencia: Chiapas al Instante. (08 de noviembre de 2022). Semahn Amplía Conocimientos Sobre Los Huertos Biointensivos En La Independencia. Recuperado de: <https://chiapasalinstante.com.mx/?p=27636>



DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: La FDA y la Universidad de Maryland firman acuerdo para desarrollar investigación sobre enfermedades transmitidas por alimentos.



Imagen de uso libre

Recientemente, a través del portal New Food Magazine, se dio a conocer que la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de EUA, y El Instituto Conjunto para la Inocuidad Alimentaria y la Nutrición Aplicada (JIFSAN), con sede en la Universidad de Maryland (UMD), firmaron un acuerdo para desarrollar investigación sobre enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs).

De acuerdo con el comunicado, la FDA otorgó 41 millones de dólares, con lo cual se apoyará a la UMD para que genere información científica de utilidad para el combate de las ETAs, y desarrolle políticas sólidas de salud pública. Asimismo, se menciona que la coordinación de la UMD con el JIFSAN, dependiente de la FDA, permite combinar la experiencia de la agencia federal con los conocimientos de los investigadores de la UMD.

Por parte de la UMD, se precisa que el financiamiento será utilizado para impulsar varios programas, incluido uno mandatado por el Congreso, que apoya a la FDA en la regulación del abastecimiento e importación de camarón proveniente de unidades de producción acuícola. Similarmente, el JIFSAN llevará a cabo proyectos de investigación multidisciplinarios y multiinstitucionales, desarrollará mecanismos para intercambio de información técnica y científica, y continuará ejecutando programas de capacitación y divulgación con otros países, que contribuyan con el objetivo de la FDA de mejorar la salud en EUA.

Finalmente, se señala que, en apoyo a la Ley de Modernización de la Inocuidad Alimentaria, el JIFSAN ha establecido alianzas con la industria alimentaria, el gobierno y otras instancias interesadas, a fin de prevenir problemas de inocuidad alimentaria, prestando especial atención a los sistemas de vigilancia de brotes de ETAs.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, Pecuaria y Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación; y otras que coadyuvan, tales como las contempladas en la 'Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados', entre SENASICA, COFEPRIS y FDA.

Referencia: New Food Magazine. (09 de noviembre de 2022). FDA awards \$41 million to support food safety initiatives. Recuperado de: <https://www.newfoodmagazine.com/news/169695/fda-awards-41-million-to-support-food-safety-initiatives/>