



Gobierno de  
**México**

**Agricultura**

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



**SENASICA**

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

16 de abril de 2025



# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

Brasil: Inteligencia artificial impulsa productividad y calidad en la industria alimentaria.....2

Guatemala: MAGA establece normas sanitarias para el almacenamiento de pescado y mariscos. ....3

Suiza: Detección de clorpirifos en epazote seco procedente de México. ....4

# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

## Brasil: Inteligencia artificial impulsa productividad y calidad en la industria alimentaria.



El 14 de abril de 2025, a través del portal *Food News Latam*, se dio a conocer que la inteligencia artificial (IA) se está consolidando como una herramienta estratégica clave en la industria alimentaria brasileña.

Se señala que el presidente ejecutivo de la Asociación Brasileña de las Industrias de Galletas, Pastas y Pana dería Industrializada (Abimapi), destacó que esta tecnología ya es una realidad para el sector, impulsando su modernización y eficiencia.

Entre las aplicaciones más destacadas se encuentran los drones con IA para monitoreo agrícola, y sistemas inteligentes dentro de las plantas industriales para optimizar la producción, reducir desperdicios y mejorar la trazabilidad. Estas innovaciones permiten cumplir con estándares internacionales de calidad y fortalecer la competitividad del país en los mercados globales.

Asimismo, el Anuario Abimapi 2025 subraya el papel de la IA en la mejora de la gestión en tiempo real, desarrollo de productos y sostenibilidad. Aunque las grandes empresas lideran su adopción, se observa una creciente democratización tecnológica, con herramientas modulares y accesibles para pequeñas y medianas empresas.

Finalmente, se enfatiza que la integración de IA representa una oportunidad para que Brasil no solo refuerce su posición como potencia agrícola, sino también como referente en alimentos industrializados de alta calidad.

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 (SRRC).

Referencias: *Food News Latam* (14 de abril de 2025). La inteligencia artificial se consolida como aliada estratégica en la industria alimentaria. Recuperado de: <https://www.foodnewslatam.com/paises/75-brasil/16258-la-inteligencia-artificial-se-consolida-como-aliada-estrategica-en-la-industria-alimentaria.html>

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (20 de julio de 2023). Sistemas de reducción de riesgos de contaminación. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/sistemas-de-reduccion-de-riesgos-de-contaminacion>

# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

**Guatemala: MAGA establece normas sanitarias para el almacenamiento de pescado y mariscos.**



El 10 de abril de 2025, a través del portal del Gobierno de Guatemala se dio a conocer que el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación (MAGA) ha publicado el Acuerdo Ministerial 36-2025, el cual establece nuevas normas sanitarias para el almacenamiento de productos hidrobiológicos (pescado y mariscos) destinados al consumo humano, con el objetivo de garantizar la inocuidad alimentaria y proteger la salud de la población.

El comunicado precisa que, entre las disposiciones clave se encuentran:

- Almacenamiento a  $-18^{\circ}\text{C}$  para evitar deterioro y contaminación.
- Trazabilidad desde el ingreso hasta la distribución del producto.
- Aplicación de procedimientos periódicos de limpieza y desinfección.
- Uso de indumentaria adecuada por parte del personal.

Finalmente, se destaca que este acuerdo responde al compromiso del MAGA con la salud pública y se alinea con el objetivo estratégico n.º 5 del plan “Una nueva siembra para el agro de Guatemala”, que promueve el acceso a alimentos sanos e inocuos para la población.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en la producción y procesamiento primario.

Referencias:

Gobierno de Guatemala (10 de abril de 2025). Establecen normas sanitarias para el almacenamiento de pescado y mariscos. Recuperado de: <https://guatemala.gob.gt/establecen-normas-sanitarias-para-el-almacenamiento-de-pescado-y-mariscos/>

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (20 de julio de 2023). Sistemas de reducción de riesgos de contaminación. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/sistemas-de-reduccion-de-riesgos-de-contaminacion>

# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

## Suiza: Detección de clorpirifos en epazote seco procedente de México.



Epazote / Epazote seco.  
Imagen de uso libre.

El 15 de abril de 2025, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, con base en un control oficial de mercado, las autoridades de Suiza detectaron clorpirifos en epazote seco procedente de México.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de 0.1 mg/kg - ppm de clorpirifos, cuando el límite máximo de residuos permisibles en Suiza es de 0.01 mg/kg - ppm.

El hecho se clasificó como aviso de información para la atención y el nivel de riesgo se catalogó como potencialmente grave. La medida adoptada fue el retiro del producto al consumidor.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), incluyendo la atención a peligros químicos.

### Referencias:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (15 de abril de 2025). Notification 2025.2828 Chlorpyrifos in dried epazote. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/753731>

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (20 de julio de 2023). Sistemas de reducción de riesgos de contaminación. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/sistemas-de-reduccion-de-riesgos-de-contaminacion>