



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

México: Gobierno Federal informa sobre iniciativa que prohíbe la siembra del maíz transgénico en el país. 2

Brasil: Científicos informan sobre la percepción del riesgo en la inocuidad de los alimentos. 3

Malasia: Estudio propone integración de técnicas metagenómicas y basadas en cultivos para detección de patógenos transmitidos por alimentos y ARGs. 4

EUA: FDA anuncia Estrategias para prevenir brotes de Norovirus y Hepatitis A en humanos, por el consumo de bayas frescas y congeladas. 5



México: Gobierno Federal informa sobre iniciativa que prohíbe la siembra del maíz transgénico en el país.

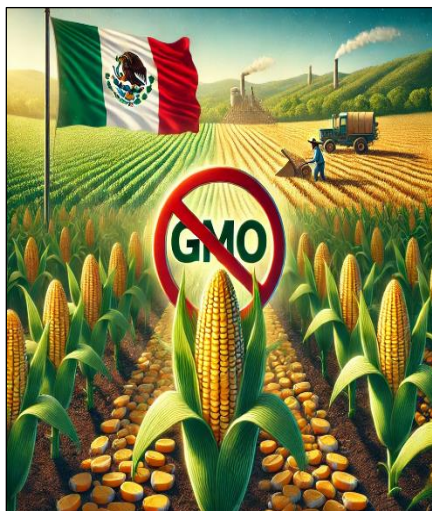


Imagen representativa de la prohibición de la siembra de maíz transgénico en México.
Créditos: OpenAI (2025). ChatGPT.

El 22 de enero de 2025, a través del Portal de *La Jornada*, así como en diversos medios de comunicación, se dio a conocer que, con base en la conferencia de prensa matutina de la presidenta de México, este jueves se enviará al Congreso la iniciativa de reforma constitucional que prohibirá la siembra de maíz transgénico en México.

En este sentido, se señala que el objetivo de la iniciativa es proteger la diversidad de especies nativas, promover la agricultura sustentable y preservar la identidad nacional.

Además, la propuesta busca modificar los artículos 4 y 27 de la Constitución para garantizar el derecho a una alimentación nutritiva y libre de transgénicos, además de fomentar prácticas agroecológicas y apoyar a los agricultores con infraestructura y asistencia técnica.

Finalmente, se precisa que esta iniciativa será sometida a discusión y votación en el próximo periodo legislativo a partir del 1 de febrero del año en curso.

Cabe señalar que, en México se cuenta con la Ley de Bioseguridad para Organismos Genéticamente Modificados para la regulación nacional e internacional, fomentando la prevención de sus riesgos para la sanidad vegetal, animal y acuícola.

Referencias: *La Jornada* (22 de enero de 2025). Sheinbaum envía hoy al Congreso iniciativa para prohibir siembra de maíz transgénico. Recuperado de: <https://www.jornada.com.mx/noticia/2025/01/22/economia/sheinbaum-envia-hoy-al-congreso-iniciativa-para-prohibir-siembra-de-maiz-transgenico-8512>

Infobae (22 de enero de 2025). Sheinbaum presentará mañana la iniciativa para prohibir siembra de maíz transgénico; celebra declaratoria en CDMX. Recuperado de: <https://www.infobae.com/mexico/2025/01/22/sheinbaum-presentara-manana-la-iniciativa-para-prohibir-siembra-de-maiz-transgenico-celebra-declaratoria-en-cdmx/>

Cámara de Diputados del H. Congreso de la Unión (5 de noviembre de 2022). Ley de Bioseguridad de Organismos Genéticamente Modificados. Recuperado de: <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LBOGM.pdf>



Brasil: Científicos informan sobre la percepción del riesgo en la inocuidad de los alimentos.



Imagen representativa. Créditos: SADER.

El 19 de enero de 2025, investigadores de la Universidad Estatal de Campinas de Brasil, publicaron un artículo científico donde se da a conocer la percepción del riesgo en materia de inocuidad de los alimentos, en aras de contribuir en la seguridad alimentaria.

Como antecedente se menciona que, la investigación referida integra 7 artículos con hallazgos, enfoques metodológicos y limitaciones identificadas en materia de inocuidad alimentaria y desde la perspectiva de consumidores, agricultores, manipuladores de alimentos y niveles gerenciales.

El comunicado menciona que, derivado de la evaluación realizada, destacaron las siguientes conclusiones: 1) El conocimiento, las actitudes y la percepción del riesgo influyen en el comportamiento e intenciones relacionadas con la inocuidad alimentaria, de allí la importancia de desarrollar estrategias para mejorar la percepción del riesgo, incluso en escenarios positivos; 2) Según Slovic *et al.*, los juicios de riesgo están determinados por el pensamiento lógico y la consideración cuidadosa; 3) En las organizaciones es fundamental la formación en habilidades blandas (p. ej. comunicación, creación de empleos, apoyo a los empleados y flexibilidad), así como la promoción de una cultura proactiva de seguridad alimentaria; 4) En el caso de los consumidores, es importante emitir mensajes educativos efectivos y basados en conceptos científicos creíbles para mejorar la percepción del riesgo; 5) Dado que la percepción del riesgo está significativamente influenciada por las emociones y situaciones personales, se concluye que en los eslabones de producción, el factor humano ha sido un elemento en la prevalencia de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs).

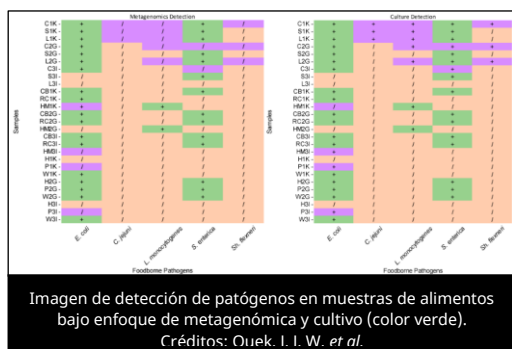
Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, Pecuaria, Acuícola y Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), y otras que coadyuvan, tales como las contempladas en la 'Alianza para la Inocuidad de los Productos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

Referencias: Diogo, TC., *et al.* (19 de enero de 2025). Risk Perception, Communication and Behaviour Towards Food Safety Issues. Recuperado de: <https://doi.org/10.3390/foods14020322>

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>



Malasia: Estudio propone integración de técnicas metagenómicas y basadas en cultivos para detección de patógenos transmitidos por alimentos y ARGs.



El 22 de enero de 2025, investigadores de Malasia, específicamente de la Universidad Tunku Abdul Rahman (UTAR), la Universidad Multimedia (MMU) y la Universidad Sultan Zainal Abidin (UniSZA) publicaron un estudio que propone la integración de técnicas metagenómicas y de técnicas basadas en cultivos, para la detección precisa y oportuna de *Escherichia coli*, *Campylobacter jejuni*, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp. y *Shigella* spp., así

como genes de Resistencia a los Antimicrobianos (ARGs).

Como antecedente se destaca que, si bien es cierto que los métodos tradicionales basados en cultivos, son valorados por su sensibilidad, rentabilidad y capacidad para producir datos, también presentan desafíos. En este contexto, la secuenciación metagenómica Shotgun es capaz de eludir los requisitos del cultivo y proporcionar una visión integral de las comunidades microbianas.

Para la realización del estudio se analizaron 27 muestras de verduras, carnes y frutas de Malasia, mediante la combinación de la secuenciación metagenómica Shotgun y la cadena de la polimerasa (PCR) basada en cultivos, derivando en los siguientes hallazgos: 1) Se detectaron las bacterias *L. monocytogenes* (en carne y verduras) y *Sh. flexneri* de manera inconsistente; 2) El análisis de ARGs reveló una resistencia significativa a las cefalosporinas y a los penams (en muestras crudas de pollo y verduras). Adicionalmente, se identificó una menor prevalencia de resistencia a los antimicrobianos en carnes frías y frutas, identificándose los genes relacionados con las cepas de *E. coli* y *Salmonella* Typhimurium (con resistencia a la ampicilina, el cloranfenicol, la estreptomycin, la sulfonamida y la tetraciclina); 3). Se propone la adopción de la metagenómica como una herramienta complementaria a los métodos basados en el cultivo, para la vigilancia integral de patógenos transmitidos por los alimentos.

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 (SRR), 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.

Referencias: Quek, J. J. W. et al. (22 de enero de 2025). Integrating Metagenomic and Culture-Based Techniques to Detect Foodborne Pathogens and Antimicrobial Resistance Genes in Malaysian Produce. Recuperado de: <https://www.mdpi.com/2304-8158/14/3/352>

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>



EUA: FDA anuncia Estrategias para prevenir brotes de Norovirus y Hepatitis A en humanos, por el consumo de bayas frescas y congeladas.



Bayas frescas y congeladas. Fuente: Administración de Alimentos y Medicamentos

El 17 de enero de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) dio a conocer las Estrategias para prevenir brotes de Norovirus (NoV) y Hepatitis A (VHA) en humanos en el país, por el consumo de bayas frescas y congeladas.

El comunicado, destaca que en los últimos años, se han vinculado brotes de infecciones virales, como el virus de la Hepatitis A y el Norovirus, al consumo de bayas frescas y congeladas, especialmente las importadas. Dicha contaminación puede ocurrir debido a fallas en las prácticas de higiene, la contaminación cruzada en el campo y las instalaciones de procesamiento, así como la transmisión viral a través de los trabajadores.

En este sentido, la FDA ha desarrollado una Estrategia para prevenir futuros brotes relacionados con las bayas, centrada en la colaboración a lo largo de la cadena de suministro. Las acciones clave incluyen promover el cumplimiento de los requisitos de seguridad alimentaria, aplicar prácticas sanitarias efectivas y fomentar la investigación sobre la persistencia y detección de los virus en las bayas. Además, se busca la implementación de medidas de salud pública, como la inmunización de los trabajadores, para mitigar los riesgos asociados con los virus entéricos y reducir la incidencia de enfermedades transmitidas por alimentos.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencias:

Administración de Alimentos y Medicamentos y de Estados Unidos (FDA) (17 de enero de 2025). Summary of FDA's Strategy to Prevent Human Norovirus and Hepatitis A Outbreaks Associated with Fresh and Frozen Berries. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/new-era-smarter-food-safety/summary-fdas-strategy-prevent-human-norovirus-and-hepatitis-outbreaks-associated-fresh-and-frozen>

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>