



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

México: Promueve prácticas apícolas sostenibles y el consumo de miel, mediante estrategia "Alimentación para el Bienestar".....	2
México: Congreso de Oaxaca aprueba reforma a la Ley de Desarrollo Rural Sustentable, para proteger maíz nativo en el estado.....	3
México: COEPRISS evalúa incrementar áreas clasificadas para producción y exportación de moluscos bivalvos.....	4
China: Descubren nuevos profagos en genomas de <i>Vibrio</i> spp. y su efecto en la seguridad alimentaria.....	5
Internacional: Marco regulatorio en materia de carne cultivada en diversos países.....	6

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



México: Promueve prácticas apícolas sostenibles y el consumo de miel, mediante estrategia “Alimentación para el Bienestar”.



Apicultura. Créditos: Istockphoto.

El 27 de enero de 2025, a través del portal *Debate*, se dio a conocer que el Gobierno de México busca promover prácticas apícolas sostenibles y el consumo de miel, mediante la implementación de la estrategia de Alimentación para el Bienestar.

Como antecedente se menciona que, según datos del Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP), en 2023 México se consolidó como el séptimo productor mundial de miel, contribuyendo con el 3.8% de la producción global.

Derivado de lo anterior, en el marco de la estrategia “Alimentación para el Bienestar” se proyecta que para 2025, se establecerán en 25,600 comunidades las Tiendas del Bienestar, con el objetivo de ofrecer productos sanos, nutritivos y accesibles (p. ej. la miel), priorizando las regiones de alta marginación.

Se precisa que, las Tiendas del Bienestar adicionalmente beneficiarán a los apicultores de pequeña escala, al eliminar intermediarios y facilitar la comercialización, permitiendo así que los productos apícolas conserven su calidad (con valor agregado), la promoción de prácticas apícolas sostenibles y la protección de las abejas.

Cabe señalar que, en México a través del SENASICA se cuenta con el Manual de Buenas Prácticas Pecuarias en la Producción de Miel, el cual fomenta la prevención de riesgos en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros físicos y microbiológicos.

Referencias: *Debate* (27 de enero de 2025). Miel mexicana: tradición, salud y estrategia de bienestar en las Tiendas Bienestar. Recuperado de: <https://www.debate.com.mx/agro/Miel-mexicana-tradicion-salud-y-estrategia-de-bienestar-en-las-Tiendas-Bienestar-20250127-0149.html>

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (21 de enero de 2025). Gobierno de México crea Alimentación para el Bienestar para garantizar que las y los mexicanos coman sano y nutritivo. Recuperado de: <https://www.gob.mx/agricultura/prensa/gobierno-de-mexico-crea-alimentacion-para-el-bienestar-para-garantizar-que-las-y-los-mexicanos-coman-sano-y-nutritivo?idiom=es>

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (21 de febrero de 2019). Manual de Buenas Prácticas Pecuarias en la producción de miel. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/documentos/produccion-de-miel-346270?state=published>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



México: Congreso de Oaxaca aprueba reforma a la Ley de Desarrollo Rural Sustentable, para proteger maíz nativo en el estado.



Foto del Congreso de Oaxaca.
Créditos: *El Imparcial*.

El 29 de enero de 2025, a través del portal *El Imparcial* y diversos medios de comunicación, se dio a conocer que el Congreso de Oaxaca aprobó la reforma a la Ley de Desarrollo Rural Sustentable del Estado para proteger el maíz nativo y otros cultivos autóctonos, a través de programas que rescaten las semillas nativas, fortalezcan las prácticas agrícolas tradicionales e impulsen la capacitación comunitaria.

Como antecedente, el gobernador del estado, el 28 de enero del año en curso, firmó una iniciativa para la preservación de los maíces nativos, la cual envió al Congreso estatal para su análisis.

Se señala que como parte de esta estrategia, el gobierno estatal implementará las Escuelas del Campo “Aprender Haciendo”, que se refiere a espacios comunitarios donde los productores compartirán prácticas ancestrales y técnicas modernas para promover la transición agroecológica, libre de transgénicos y glifosato.

Además, se señala que Oaxaca ya cuenta con 84 bancos comunitarios de semillas para preservar sus 35 razas de maíz, que representan el 65% de las existentes en México. Asimismo, el gobierno implementa cinco estrategias para transformar el campo, beneficiando a más de 90 mil productores en 350 municipios a través de programas como Autosuficiencia Alimentaria, Abasto Seguro de Maíz y Tecnificación Hidroagrícola, entre otros.

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: *El Imparcial* (29 de enero de 2025). Madrugó el Congreso y aprueba proteger al maíz nativo. Recuperado de: <https://imparcialoaxaca.mx/oaxaca/madruga-el-congreso-y-aprueba-proteger-al-maiz-nativo/>

Milenio (28 de enero de 2025). Oaxaca se une a lucha contra maíz transgénico e impulsa conservación del nativo. Recuperado de: <https://www.milenio.com/estados/oaxaca-une-lucha-maiz-transgenico-promueve-nativo>

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>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



México: COEPRISS evalúa incrementar áreas clasificadas para producción y exportación de moluscos bivalvos.



Imagen de moluscos bivalvos. Créditos:
El Sol de Mazatlán/Fausto McConegly.

El 28 de enero de 2025, a través del portal *El Sol de Mazatlán*, se dio a conocer que la Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios de Sinaloa (COEPRISS) anunció un plan para aumentar a seis los polígonos de agua clasificados para la producción y exportación de moluscos bivalvos, como ostión, almeja, pata de mula, mejillón y callo de hacha.

Actualmente, los municipios con áreas clasificadas incluyen Escuinapa, Ahome (El Colorado) y Navolato, (con el Complejo Lagunar Altata – Ensenada de Pabellones), y se busca la incorporación de Celestino Gasca, en Elota, como nueva área clasificada, lo cual permitirá fortalecer la vigilancia sanitaria, garantizar la calidad de los productos y abrir mayores oportunidades de exportación.

Se destaca que la COEPRISS monitorea de manera continua la calidad sanitaria de los moluscos para asegurar que cumplan con los estándares microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Norma Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, lo que permite su comercialización en mercados internacionales como Estados Unidos y Canadá.

Finalmente, se señala que esta expansión del área clasificada tiene como objetivo impulsar el crecimiento del sector, mejorar la competitividad de los productores locales y garantizar un control más riguroso en la producción, contribuyendo al desarrollo económico y la seguridad alimentaria en la región.

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

Referencias: *El Sol de Mazatlán* (28 de enero de 2025). Buscan incrementar áreas clasificadas para producción y exportación de moluscos bivalvos. Recuperado de: <https://oem.com.mx/elsoldemazatlan/local/buscan-incrementar-areas-clasificadas-para-produccion-y-exportacion-de-moluscos-bivalvos-21412406>

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>

China: Descubren nuevos profagos en genomas de *Vibrio* spp. y su efecto en la seguridad alimentaria.

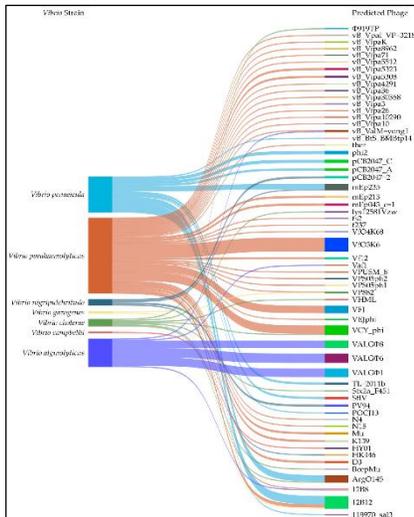


Diagrama que muestra la relación de los 149 profagos con los 82 genomas de *Vibrio* spp. Créditos: Ou, Y. et al.

El 26 de enero de 2025, científicos de la Universidad Oceánica de Shanghai (China), publicaron un estudio mediante el cual se descubrieron nuevos profagos ubicados en genomas de *Vibrio* spp. y su efecto en la seguridad alimentaria.

Como antecedente se destaca que, las bacterias *Vibrio* spp. prosperan en ambientes marinos y se detectan con frecuencia en productos acuícolas, representando un riesgo significativo para la seguridad alimentaria. En este sentido, el género *Vibrio* spp. incluye 152 especies, 12 de las cuales están vinculadas con enfermedades graves como el cólera y la vibriosis.

Para el desarrollo de la investigación se utilizaron datos del periodo 2020-2024, de la base *Web of Science Core Collection*, derivando en los siguientes hallazgos:

1. Se identificaron 149 profagos intactos en 82 genomas de diferentes especies de *Vibrio* spp., que pertenecían a siete especies: *V. alginolyticus*, *V. campbellii*, *V. cholerae*, *V. gazogenes*, *V. nigripulchritudo*, *V. parahaemolyticus* y *V. penaeicida*.
2. Los profagos transmiten genes que codifican toxinas (ct, tcp, zot, ace) y otros factores de virulencia asociados a sistemas de secreción (T6SS, T3SS, T2SS), aumentando el potencial patogénico de *Vibrio* spp.
3. Los profagos portan genes que dotan a las bacterias de funciones adicionales como resistencia, competencia, metabolismo y formación de biopelículas.
4. Los profagos portan genes que favorecen eventos de transferencia horizontal (HGT) entre diferentes especies, como *V. fischeri* y *V. cholerae* o entre géneros como *Burkholderia* spp. y *Escherichia coli*.
5. Los profagos desempeñan un papel clave en la evolución y virulencia de *Vibrio* spp., lo que resalta la importancia de monitorear su presencia para garantizar la seguridad de los productos acuícolas y prevenir riesgos sanitarios.

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

Referencias: Ou, Y. et al. (26 de enero de 2025). Recent Discovery of Diverse Prophages Located in Genomes of *Vibrio* spp. and Their Implications for Bacterial Pathogenicity, Environmental Fitness, Genome Evolution, Food Safety, and Public Health. Recuperado de: <https://www.mdpi.com/2304-8158/14/3/403>

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



Internacional: Marco regulatorio en materia de carne cultivada en diversos países.



Imagen representativa.
Créditos: *The Food Tech*

El 28 de enero de 2025, el portal *The Food Tech* informó que, Estados Unidos de América y la Unión Europea (UE), están avanzando en la creación y ajuste de regulaciones y marcos normativos para la producción de carne cultivada (a partir de células madre o células musculares extraídas de un animal donante).

El comunicado señala que, desde una perspectiva regulatoria, esta innovación ha generado debate, ya que no encaja completamente en las categorías tradicionales de alimentos derivados de animales. Por ello, los organismos reguladores a nivel mundial están revisando sus normativas sobre los alimentos referidos, biotecnología y etiquetado, fomentando la innovación y garantizando la inocuidad alimentaria para los consumidores.

En Estados Unidos, la Administración de Alimentos y Medicamentos de EUA (FDA) y el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) son los responsables del marco regulatorio. En 2019, ambos organismos anunciaron un acuerdo formal para coordinar la supervisión de productos alimenticios derivados de células animales, con el objetivo de establecer un marco integrado que abarque todo el ciclo de vida del producto.

Por otro lado, en la UE, bajo el Reglamento (UE) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo, clasifica a la carne cultivada como "*novel food*", regulando los alimentos nuevos o con historial de consumo limitado.

Mientras tanto, países como Israel, Japón, Brasil y Argentina también están trabajando en el desarrollo de marcos regulatorios en esta materia.

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), 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: *The Food Tech* (28 de enero de 2025). Carne cultivada: desafíos y avances en su regulación internacional. Recuperado de: <https://thefoodtech.com/normatividad-y-certificaciones/carne-cultivada-desafios-y-avances-en-su-regulacion-internacional/>

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>