



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 julio de 2025



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

México: Acuerdan Gobierno Federal y apicultores implementar medidas para proteger polinizadores.....2

México: Ingredion y CIMMYT renuevan su compromiso para una agricultura sustentable y regenerativa.3

EUA: Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria lanza plan para reforzar seguridad alimentaria en toda la cadena de suministro.....4

Canadá: Consideraciones estratégicas sobre la introducción en el mercado de cerdos genéticamente modificados.....5

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

México: Acuerdan Gobierno Federal y apicultores implementar medidas para proteger polinizadores.



El 16 de julio de 2025, a través del portal *La Jornada*, se informó que la Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales (MEDIO AMBIENTE), la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (AGRICULTURA), expertos en polinizadores y miembros de la Organización Nacional de Apicultores (ONA), acordaron implementar medidas estratégicas para garantizar la protección de los polinizadores, con especial énfasis en las abejas, fundamentales para los ciclos reproductivos de plantas y la agricultura.

El encuentro, celebrado como parte de las mesas técnicas de capacitación, contó con la colaboración de integrantes del Centro de Educación y Capacitación para el Desarrollo Sustentable (CECADESU) y personal de la Dirección General de Gestión Integral de Materiales y Actividades Riesgosas (DGGIMAR). Asimismo, se formalizó la creación de **grupos de trabajo** para poner en marcha la **Estrategia Nacional de Protección a los Polinizadores**, abordando dimensiones técnicas, normativas, interinstitucionales, de salud, educación y comunicación. También se estableció un grupo específico para atender el caso de la **península de Yucatán**.

Se subrayó el papel de las **Áreas Naturales Protegidas** y de las zonas comunitarias conservadas voluntariamente, como la **Reserva Estatal Biocultural del Puuc**, que protegen especies como la abeja melipona.

Durante el encuentro, también se reconocieron los esfuerzos de la **Subsecretaría de Regulación Ambiental** y de la **Unidad Coordinadora de Asuntos Jurídicos (UCAJ)** por avanzar en reformas que regulen el uso de **plaguicidas** y otras sustancias peligrosas para los polinizadores.

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: *La Jornada* (16 de julio de 2025). Acuerdan Semarnat y apicultores implementar medidas para proteger polinizadores en México. Recuperado de: <https://www.jornada.com.mx/noticia/2025/07/14/sociedad/acuerdan-semarnat-y-apicultores-implementar-medidas-para-proteger-polinizadores-en-mexico#:~:text=Las%20Secretar%C3%ADas%20de%20Medio%20Ambiente,mexicanas%20y%20del%20mundo%2C%20particularmente>

Hoja de Ruta Digital (14 de julio de 2025). Acuerdan implementar medidas estratégicas para la protección y conservación de los polinizadores en México. Recuperado de: <https://hojaderutadigital.mx/acuerdan-implementar-medidas-estrategicas-para-la-proteccion-y-conservacion-de-los-polinizadores-en-mexico/>

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: Ingredion y CIMMYT renuevan su compromiso para una agricultura sustentable y regenerativa.



El 14 de julio de 2025, a través del portal *Food News Latam*, se informó que la empresa Ingredion México y el Centro Internacional de Mejoramiento de Maíz y Trigo (CIMMYT) renovaron su alianza con la firma de un nuevo convenio que se extenderá por cinco años (2025–2030). El proyecto tiene como objetivo escalar la producción sustentable de maíz amarillo, centrándose en los estados de **Jalisco y Sinaloa**, mediante la implementación de **prácticas agrícolas regenerativas, capacitación técnica e innovación basada en ciencia**.

Este esfuerzo conjunto forma parte del modelo de **articulación territorial del CIMMYT**, que combina tecnología agronómica con conocimiento local, y busca mejorar la resiliencia de los sistemas agroalimentarios, incrementar la productividad y reducir el impacto ambiental.

Durante la firma, ambas organizaciones reafirmaron su compromiso con la sustentabilidad. Se destacó el rol de la empresa en promover una agricultura responsable, mientras que el CIMMYT, subrayó que esta alianza es parte del ADN institucional de ambas partes. Desde el inicio del programa en 2023, se han logrado resultados significativos:

- **11,400 hectáreas** bajo prácticas sustentables y con incrementos de producción, en los estados de Jalisco y Sinaloa.
- **430 productores** participantes, de los cuales el 15% son mujeres.
- Producción de **120,000 toneladas** de maíz sustentable.
- **60 eventos de capacitación** en campo con más de **1,200 personas** involucradas.
- **Reducción del 20%** en emisiones de gases de efecto invernadero mediante el uso optimizado de fertilizantes.

La colaboración también contempla inversión en capacidades locales, integración en cadenas de valor y contribución a los **Objetivos de Desarrollo Sostenible** y los principios de la **Agenda 2030**.

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).

Referencias: *Food News Latam* (14 de julio de 2025). Ingredion y CIMMYT renuevan su compromiso para una agricultura sustentable y regenerativa. Recuperado de: <https://www.foodnewslatam.com/paises/85-mexico/16591-ingredion-y-cimmyt-renuevan-su-compromiso-para-una-agricultura-sustentable-y-regenerativa.html>

Centro Internacional de Mejoramiento de Maíz y Trigo (CIMMYT) (8 de julio de 2025). Ingredion y CIMMYT renuevan su compromiso para una agricultura sustentable y regenerativa. Recuperado de: <https://www.cimmyt.org/es/noticias/ingredion-y-cimmyt-renuevan-su-compromiso-para-una-agricultura-sustentable-y-regenerativa/>

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



EUA: Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria lanza plan para reforzar seguridad alimentaria en toda la cadena de suministro.



Imagen representativa.
Créditos: OpenAI (2025).

El 15 de julio de 2025, a través del portal del Gobierno de EUA se dio a conocer que, en el marco de la inauguración del nuevo Laboratorio de Seguridad Alimentaria del Medio Oeste, el Secretario de Agricultura de EUA **anunció un plan integral para fortalecer la seguridad alimentaria**, centrado en la carne, las aves de corral y los huevos.

El plan posiciona al **Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria** del Departamento de Agricultura de EUA (USDA-FSIS) como un actor clave en la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs), en colaboración con agencias como la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) y los Centros de Control y Prevención de Enfermedades (CDC). **Las medidas clave incluyen:**

- 1. Mejoras en pruebas microbiológicas y supervisión de inspecciones:** Se actualizó el método de detección de *Listeria monocytogenes* para obtener resultados más rápidos y precisos; en 2025, el FSIS analizó más de **23,000 muestras**, un aumento del 200 % respecto a 2024; se inauguró un nuevo **Laboratorio del Medio Oeste en Missouri** para mejorar la capacidad analítica; se realizaron **440 Evaluaciones de Inocuidad de los Alimentos (FSA)**, enfocadas en productos listos para comer (RTE) de carne y aves de corral.
- 2. Equipar a los inspectores del FSIS con capacitación y herramientas actualizadas:** Se han recolectado **53,000 cuestionarios y 840,000 puntos de datos** para recolectar datos sobre factores de riesgo relacionados con *Listeria monocytogenes* en establecimientos RTE; más de **5,200 inspectores** recibieron capacitación actualizada.
- 3. Adelantarse para reducir las enfermedades causadas por la *Salmonella* spp.:** Se retiró el marco regulatorio anterior propuesto en 2024 y se desarrollará una **estrategia más flexible** abordar la *Salmonella* spp. en productos avícolas.
- 4. Fortalecimiento de alianzas estatales:** Se destinaron **\$14.5 millones adicionales** a programas estatales de inspección de carne y aves, y se firmaron nuevos acuerdos de cooperación con **29 estados**, mejorando la coordinación y formación técnica.
- 5. Empoderar a los inspectores del FSIS para que tomen medidas para impulsar el cumplimiento:** En 2025, el FSIS ha tomado 103 medidas de cumplimiento, un aumento del 36 % respecto al mismo período de 2024.

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

Referencias: Gobierno de EUA (15 de julio de 2025). Secretary Rollins Announces New Plan to Bolster Meat and Poultry Safety. Recuperado de: <https://www.usda.gov/about-usda/news/press-releases/2025/07/15/secretary-rollins-announces-new-plan-bolster-meat-and-poultry-safety?s=09>

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



Canadá: Consideraciones estratégicas sobre la introducción en el mercado de cerdos genéticamente modificados.



Lechón.
Créditos: Istockphoto.

El 15 de julio de 2025, el portal *Porcicultura.com* publicó la opinión de una figura destacada de la industria porcina global, quien expuso consideraciones estratégicas y el posible impacto comercial de introducir al mercado **cerdos genéticamente modificados resistentes al Síndrome Respiratorio y Reproductivo Porcino (PRRS)**.

El comunicado precisa que, aunque la edición genética promete beneficios sanitarios, su implementación en la porcicultura enfrenta una fuerte resistencia por parte del mercado, consumidores y competidores internacionales. Algunos de los detalles clave a considerar son:

- **Reacción de grandes compradores:** Empresas de alto perfil han expresado reticencia a relacionarse con productos OGM por temor a una reacción negativa de los consumidores.
- **Percepción del consumidor:** Estudios realizados por la **Universidad Estatal de Iowa** y la **Universidad Estatal de Carolina del Norte** revelan que **más del 60% de las mujeres** — quienes toman la mayoría de las decisiones de compra en los hogares— **no adquirirían carne de cerdo OGM**. Esto representa una amenaza directa a la demanda.
- **Comparación con otras especies:** Actualmente **no existen desarrollos comerciales significativos de OGM** en aves ni en ganado bovino, lo que podría fomentar campañas de marketing en favor de productos “libres de OGM” que afecten negativamente a la carne de cerdo en comparación.
- **Competencia internacional: Brasil y la Unión Europea**, principales exportadores de carne de cerdo, podrían aprovechar su **estatus libre de OGM como una ventaja competitiva** frente a los mercados internacionales, posicionándose mejor en cuanto a aceptación del consumidor y cumplimiento de regulaciones externas.
- **Precedentes fallidos:** Casos previos demostraron que, aunque aprobados legalmente, los alimentos genéticamente modificados **pueden fracasar comercialmente** si no cuentan con aceptación del consumidor ni respaldo de la cadena comercial. Es indispensable realizar una **evaluación integral del impacto en la demanda, percepción del consumidor y dinámica comercial** antes de avanzar con su adopción masiva.

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: *Porcicultura.com* (15 de julio de 2025). Perspectiva sobre los Organismos Genéticamente Modificados (OGM). Recuperado de: <https://www.porcicultura.com/destacado/perspectiva-sobre-los-organismos-geneticamente-modificados-ogm>

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>