



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

23 de julio de 2025



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

México: Impulsa la soberanía alimentaria mediante cooperación internacional y alianzas estratégicas.....	2
México: Aguascalientes promueve buenas prácticas de higiene alimentaria para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.....	3
Argentina: Biofertilizante editado genéticamente mejora la productividad del cultivo de soya.....	4
Unión Europea: Evaluación de la enzima α -amilasa de <i>Bacillus licheniformis</i> modificado genéticamente para su uso en procesos alimentarios.	5

México: Impulsa la soberanía alimentaria mediante cooperación internacional y alianzas estratégicas.



El 22 de julio de 2025, el portal *Hoja de Ruta Digital* informó que México impulsa la soberanía alimentaria mediante la firma de convenios estratégicos entre la Secretaría de Relaciones Exteriores (SRE) y la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER), en colaboración con la Agencia Mexicana de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AMEXCID) y el Centro Internacional de Mejoramiento de Maíz y Trigo (CIMMYT).

El comunicado señala que los convenios firmados entre la SRE, SADER, AMEXCID y el CIMMYT tienen como objetivo impulsar la cooperación científica y técnica en el marco del Plan México, una estrategia nacional orientada a fortalecer la autosuficiencia alimentaria y respaldar directamente a las y los productores del campo. Estas acciones refuerzan el compromiso del país con la soberanía alimentaria, reconociendo el papel clave del sector rural en el desarrollo nacional y su contribución a la seguridad alimentaria.

Como resultado de esta colaboración, se implementará el proyecto “Avanzando hacia Sistemas Integrados de Innovación Agroalimentaria en México” en seis estados prioritarios: Campeche, Chiapas, Guerrero, Michoacán, Morelos y Puebla. Esta iniciativa busca fortalecer las capacidades técnicas a nivel territorial mediante la transferencia de conocimientos, la innovación tecnológica y el acompañamiento técnico. Además, responde a prioridades nacionales enfocadas en la producción de alimentos básicos como maíz blanco, frijol, arroz y hortalizas; la mejora del ingreso rural; y la protección ambiental, proyectando a México como referente en soluciones agroalimentarias sostenibles ante desafíos globales como el cambio climático.

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: Hoja de Ruta Digital (22 de julio de 2025). Impulsa México soberanía alimentaria con cooperación internacional y alianzas estratégicas. Recuperado de: <https://hojaderutadigital.mx/impulsa-mexico-soberania-alimentaria-con-cooperacion-internacional-y-alianzas-estrategicas/>

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>

México: Aguascalientes promueve buenas prácticas de higiene alimentaria para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.



Imagen representativa del evento.
Créditos: JLMNoticias, 2025.

El 22 de julio de 2025, a través del portal *JLMNoticias*, se dio a conocer que el Departamento de Regulación Sanitaria y el área de Formación y Capacitación de la Coordinación General de Salud del municipio de Aguascalientes anunciaron la realización de cursos de capacitación en la Delegación Santa Anita, programados para el 25 de julio. Estos cursos tienen como objetivo mejorar las buenas prácticas de higiene alimentaria y

otros aspectos de la regulación sanitaria, con el fin de prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.

Dicho evento está dirigido a comerciantes y prestadores de servicios. Las sesiones se llevarán a cabo en dos horarios: a las 10:00 a.m. se impartirá una capacitación especializada en higiene alimentaria, y a las 11:00 a.m. se ofrecerá una sesión dirigida a giros comerciales diversos. Los asistentes recibirán una constancia oficial con vigencia de un año, indispensable para cumplir con los reglamentos sanitarios municipales, especialmente para quienes trabajan en contacto directo con alimentos.

El comunicado destaca que estas acciones forman parte de una estrategia de descentralización destinada a acercar los servicios de salud preventiva a la ciudadanía, mediante la colaboración con las delegaciones municipales. Además de cumplir con las normativas legales, los cursos promueven una cultura sanitaria, ofreciendo herramientas prácticas para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos y garantizar condiciones higiénicas adecuadas en los establecimientos. Asimismo, se señala que estas capacitaciones buscan fortalecer la economía local, mejorando la calidad de los servicios brindados por pequeños negocios, emprendedores y trabajadores del sector informal.

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:

JLMNoticias (22 de julio de 2025). Municipio de Aguascalientes llevará cursos de regulación sanitaria a Santa Anita para fomentar buenas prácticas en alimentos. Recuperado de: <https://jlmnoticias.com/2025/07/22/municipio-aguascalientes-cursos-sanidad/>

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>



Argentina: Biofertilizante editado genéticamente mejora la productividad del cultivo de soya.



Imagen representativa.
Créditos: CONICET.

El 22 de julio de 2025, el Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) anunció que un equipo científico internacional, encabezado por un investigador del Instituto de Agrobiotecnología y Biología Molecular (IABIMO, CONICET-INTA), logró mejorar genéticamente un biofertilizante comercialmente utilizado en Argentina, incrementando la productividad del cultivo de soya mediante la técnica de edición genética CRISPR/Cas9.

El comunicado indica que la modificación en la cepa E109 de *Bradyrhizobium japonicum*, una bacteria fijadora de nitrógeno, permitió aumentar la productividad del cultivo de soya en un 6 %. Además, destaca que es la primera vez a nivel mundial que se aplica esta técnica en bacterias élite de relevancia agronómica, lo que representa un avance significativo en la biotecnología agrícola. Una de las principales ventajas de este desarrollo es que las bacterias editadas no contienen ADN de otros organismos, por lo que no son consideradas organismos genéticamente modificados (GMO, por sus siglas en inglés), según la legislación de países como Brasil, Estados Unidos, China, India y otros. Esto facilitaría su aprobación, comercialización y adopción en el corto plazo.

Asimismo, los biofertilizantes editados presentan beneficios económicos y ambientales, como mayor accesibilidad, reducción de la contaminación y mejora en la fertilidad del suelo, disminuyendo costos en la rotación de cultivos. A diferencia de los transgénicos, la edición con CRISPR/Cas9 realiza modificaciones precisas en el ADN nativo, acelerando su desarrollo y aplicación agrícola. Se espera que la primera generación para soya y alfalfa esté disponible en un año, con avances en cultivos como trigo, maíz y arroz, además de probióticos para reducir emisiones de metano en el ganado.

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: Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) (22 de julio de 2025). Ingeniería genética: mejorar biofertilizantes para aumentar la productividad agrícola. Recuperado de: <https://www.conicet.gov.ar/ingenieria-genetica-mejorar-biofertilizantes-para-aumentar-la-productividad-agricola/>

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>



Unión Europea: Evaluación de la enzima α -amilasa de *Bacillus licheniformis* modificado genéticamente para su uso en procesos alimentarios.



Imagen representativa.
Créditos: aquavet.vn, 2025.

El 21 de julio de 2025, la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) publicó los resultados de la evaluación científica de la enzima α -amilasa producida por una cepa genéticamente modificada de *Bacillus licheniformis* (DP-Dzb106), para su uso en procesos alimentarios, conforme al Reglamento (CE) n.º 1332/2008.

Como antecedente, se informa que Genencor International BV solicitó la autorización para el uso alimentario de la enzima α -amilasa, producida por una cepa modificada de *Bacillus licheniformis*, conforme al Reglamento (CE) n.º 1332/2008. Esta enzima está destinada a procesos como la elaboración de productos fermentados, jarabes de glucosa y alcohol destilado. La evaluación fue realizada por el Panel de Enzimas Alimentarias (FEZ) de la EFSA, con base en el expediente técnico y en estudios adicionales sobre su seguridad y composición, concluyendo lo siguiente:

- El Panel FEZ evaluó posibles riesgos toxicológicos asociados a la producción de la enzima y concluyó que la cepa cumple con los criterios del enfoque QPS. El producto final no contiene células viables del organismo modificado y, aunque se detectaron trazas de ADN, no se identificaron efectos adversos ni riesgos para la salud humana o animal. La exposición alimentaria fue considerada baja.
- La evaluación de alergenicidad no encontró similitudes entre la enzima y alérgenos conocidos, por lo que el riesgo de reacciones alérgicas se consideró bajo. Al no identificarse nuevos peligros ni incertidumbres, el Panel concluyó que la enzima es segura y no requiere restricciones adicionales en las condiciones de uso propuestas.

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: Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) (21 de julio de 2025). Safety evaluation of the food enzyme α -amylase from the genetically modified *Bacillus licheniformis* strain DP-Dzb106. Recuperado de: <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.2903/j.efsa.2025.9529>

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>