



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

2 de junio de 2025



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

México: UAT evalúa uso de bioherbicida a base de extractos polifenólicos en cultivos de frijol.	2
Perú: Gobierno autoriza proyecto de inocuidad para incrementar e identificar la oferta de alimentos seguros a nivel nacional.	3
Canadá: Retiro de camarones crudos por su posible contaminación con residuos de nitrofuranos.	4

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



México: UAT evalúa uso de bioherbicida a base de extractos polifenólicos en cultivos de frijol.



Ing. Paola Elizabeth Hernández Meléndez evalúa uso de bioherbicida a base de extractos polifenólicos en cultivos de frijol. Créditos: *El Diario Mx*

El 2 de junio de 2025, a través del portal *El Diario Mx*, se dio a conocer que la Facultad de Ingeniería y Ciencias (FIC) de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) está evaluando la eficacia de un bioherbicida elaborado a base de extractos polifenólicos potenciados, obtenidos de plantas como la gobernadora, el eucalipto, la hoja sen y la cáscara de nuez, con el propósito de eliminar malezas en cultivos de frijol, minimizando los riesgos asociados al uso de sustancias químicas.

Como antecedente, se menciona que este proyecto se deriva de la tesis "Actividad herbicida de extractos polifenólicos en pre y postemergencia sobre el cultivo de frijol (*Phaseolus vulgaris* L.)", la cual ganó el Premio a la Mejor Tesis de Investigación Nivel Licenciatura, de la Academia Tamaulipeca de Investigación Científica y Tecnológica, A.C. (ATICTAC).

El comunicado precisa que, para el desarrollo del proyecto, se comparó la efectividad del bioherbicida en el control de malezas con la de dos herbicidas comerciales: atrazina (aplicada en preemergencia) y faena (aplicada en postemergencia). Asimismo, se evaluó el efecto fitotóxico del bioherbicida en distintas dosis.

Finalmente, se destaca que las pruebas y evaluaciones demostraron que la aplicación del bioherbicida permitió obtener resultados deseables para la eliminación de la maleza en estos cultivos.

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 el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencias: *El Diario Mx* (2 de junio de 2025). Elabora una estudiante de la UAT bioherbicida para frijol. Recuperado de: <https://eldiariomx.com/2025/06/02/elabora-una-estudiante-de-la-uat-bioherbicida-para-frijol/>

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



Perú: Gobierno autoriza proyecto de inocuidad para incrementar e identificar la oferta de alimentos seguros a nivel nacional.



El 30 de mayo de 2025, el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA) dio a conocer que el gobierno peruano ha lanzado un proyecto de inversión pública con el objetivo de incrementar la disponibilidad de alimentos libres de contaminantes químicos y microbiológicos en el país.

El comunicado refiere que, el proyecto durará cinco años y será ejecutado por el Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (MIDAGRI), el Ministerio de Economía y Finanzas (MEF) y el Banco Interamericano de Desarrollo (BID), y tiene como finalidad permitir que los consumidores identifiquen y accedan a alimentos saludables en todo el territorio nacional. El proyecto cuenta con un financiamiento de 68 millones de dólares, aprobado mediante el Decreto Supremo N° 105-2025-EF, beneficiando directamente a más de 464,000 productores y a más de 32 millones de consumidores.

El proyecto se fundamenta en los avances logrados en la última década en la reducción de contaminantes en alimentos agropecuarios primarios, pasando de un 39.5% de muestras contaminadas en 2011 a un 10.6% en la actualidad. Para continuar con esta mejora, se plantea un trabajo coordinado entre los distintos niveles de gobierno, así como con todos los actores de la cadena alimentaria. Se fortalecerán los servicios del SENASA mediante la descentralización y construcción de laboratorios en Lambayeque y Arequipa, incrementando la capacidad de análisis a más de 80,000 muestras anuales, incluyendo nuevos productos de la canasta básica.

Adicionalmente, se construirá un laboratorio regional de referencia sobre resistencia a los antimicrobianos (RAM) y se dotará a los mercados de pruebas rápidas para la detección de contaminantes, lo cual permitirá una reacción inmediata por parte de los municipios. Asimismo, se implementará un programa de formación y certificación en buenas prácticas agrícolas a través de Escuelas de Campo (ECA), con el objetivo de certificar a más de 100,000 agricultores familiares, mejorando así la oferta de alimentos seguros y fortaleciendo la confianza del consumidor en los productos que adquiere en los mercados.

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: Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA) (30 de mayo de 2025). SENASA: Proyecto de inocuidad aprobado apunta a incrementar e identificar la oferta de alimentos seguros a nivel nacional. Recuperado de: <https://www.gob.pe/institucion/senasa/noticias/1178218-senasa-proyecto-de-inocuidad-aprobado-apunta-a-incrementar-e-identificar-la-oferta-de-alimentos-seguros-a-nivel-nacional>

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: Retiro de camarones crudos por su posible contaminación con residuos de nitrofuranos.



Camarones crudos sin pelar.
Créditos: Istockphoto.

El 28 de mayo de 2025, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) notificó que se está retirando del mercado camarones crudos de la marca Ocean Mama Seafood, debido a su posible contaminación con residuos de nitrofuranos (3-amino-2-oxazolidinona o 3-AOZ).

Como antecedente, se menciona que la 3-amino-2-oxazolidinona (3-AOZ) es un residuo marcador de furazolidona, un antibiótico perteneciente a la familia de los nitrofuranos, y su presencia en alimentos de origen animal es indicativa del uso de este fármaco.

Los productos potencialmente afectados se distribuyeron en las provincias de Alberta y Columbia Británica, y tienen los siguientes datos: "Camarones crudos 26/30 fáciles de pelar, desvenados y con cáscara" de la marca Ocean Mama Seafood; en presentación de 907 g; con Código Universal de Producto (UPC) 8 74718 00036 8 y Ref. No. F 10/ 1464.

Adicionalmente, se insta a la población a no consumir, usar, vender, servir ni distribuir tales productos, sino devolverlos al punto de compra o desecharlos.

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, incluyendo la atención a peligros químicos.

Referencias: Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) (28 de mayo de 2025). Ocean Mama Seafood brand Easy Peel, Deveined, Shell On Raw Shrimp 26/30 recalled due to 3-amino-2-oxazolidinone. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/ocean-mama-seafood-brand-easy-peel-deveined-shell-raw-shrimp-2630-recalled-due-3-amino>

Iwaspoisoned.com (29 de mayo de 2025). Ocean Mama Seafood product recalled due to 3-amino-2-oxazolidinone. Recuperado de: <https://iwaspoisoned.com/food-recall/ocean-mama-seafood-product-recalled-due-to-3-amino-2-oxazolidinone#scroll>

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>