



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

10 de marzo de 2025



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

México: INIFAP Implementa "escuelas de campo" para rescatar y preservar las variedades nativas de maíz en Puebla.	2
EUA: Seguimiento a la Alerta de Importación 99-05, sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.	3
Reino Unido: FSA lanza un programa que investiga la seguridad alimentaria basada en células cultivadas.	4
Corea del Sur: Método para la determinación simultánea de seis plaguicidas en productos agrícolas importados.	5

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

México: INIFAP Implementa "escuelas de campo" para rescatar y preservar las variedades nativas de maíz en Puebla.



Imagen representativa de las escuelas de campo. Créditos: OpenAI (2025). ChatGPT.

El 8 de marzo de 2025, a través del portal *e-consulta*, se dio a conocer que el Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP) está implementando "escuelas de campo" con el objetivo de rescatar y preservar las variedades nativas de maíz en el municipio de Santa Inés Ahuatempan, Puebla.

Esta iniciativa busca capacitar a los agricultores locales en técnicas tradicionales y sostenibles de cultivo, fomentando la conservación de semillas criollas y promoviendo la biodiversidad agrícola en la región.

Se destaca que el proyecto se centra en la transmisión de conocimientos ancestrales y prácticas agroecológicas que permitan a las comunidades mantener su patrimonio cultural y asegurar la soberanía alimentaria. A través de talleres y actividades prácticas, los participantes aprenden métodos de selección y almacenamiento de semillas, manejo orgánico de plagas y enfermedades, así como técnicas de siembra y cosecha adaptadas a las condiciones locales.

Estas escuelas de campo también buscan fortalecer la economía local al mejorar la calidad y el rendimiento de las cosechas, facilitando el acceso a mercados que valoran los productos orgánicos y tradicionales. Además, la iniciativa contribuye a la mitigación del cambio climático al promover prácticas agrícolas sostenibles que conservan el suelo y la biodiversidad.

Finalmente, se señala que el modelo de "escuelas de campo" ya se aplica con éxito en municipios de la zona norte y nororiental de Puebla, donde se ha trabajado con productores de café y apicultores, logrando avances significativos en la producción sustentable y el desarrollo económico de las comunidades rurales.

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: *e-consulta* (8 de marzo de 2025). Rescatan maíz nativo con Escuelas de Campo en Ahuatempan. Recuperado de: <https://www.e-consulta.com/nota/2025-03-08/municipios/rescatan-maiz-nativo-con-escuelas-de-campo-en-ahuatempan>

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



EUA: Seguimiento a la Alerta de Importación 99-05, sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.



Créditos: Portal Frutícola

El 7 de marzo de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) informó el seguimiento a la Alerta de Importación 99-05, sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.

Conforme a la última actualización, se incluyeron en la Lista de Empresas y sus Productos Sujetos a Retención sin Examen Físico (Lista Roja) a:

- **Néstor Daniel Hernández Sánchez**, por detección de **metamidofos y acefato** en **ejote** originario de **El Rosario, Sinaloa** (fecha de publicación: 07/03/2025).

Conforme a la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), el acefato está autorizado para aplicarse en el cultivo de ejote. En contraste, el metamidofos no está autorizados para aplicarse en este cultivo.

La unidad de producción referida no se encuentra en el **Directorio General de Empresas Reconocidas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC)** del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), actualizado al 28 de febrero de 2025.

Durante 2025, se han registrado 27 notificaciones sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.

Cabe señalar que, en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de SRRC (incluyendo el buen uso y manejo de plaguicidas); así como otras contempladas en la 'Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados', entre COFEPRIS, SENASICA y FDA.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (7 de marzo de 2025). Import Alert 99-05. Detention Without Physical Examination Of Raw Agricultural Products for Pesticides. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_258.html

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



Reino Unido: FSA lanza un programa que investiga la seguridad alimentaria basada en células cultivadas.



Imagen representativa.
Créditos: *New Food*.

El 10 de marzo de 2025, a través del portal de *New Food*, se dio a conocer que la Agencia de Normas Alimentarias (FSA) ha lanzado el programa "Sandbox", mediante el cual se busca impulsar el desarrollo del marco regulatorio y acelerar el proceso de introducción al mercado de los alimentos cultivados en laboratorio, conocidos como Productos de Células Cultivadas (CCP).

Como antecedente, se menciona que en octubre de 2024, la FSA y Food Standards Scotland (FSS) recibieron 1.6 millones de libras esterlinas (GBP) del Fondo de

Sandbox de Biología de Ingeniería (EBSF) del Gobierno para lanzar el programa referido, y para lo cual ocho empresas han sido seleccionadas para participar en la recopilación de evidencia científica sobre los alimentos en comento y de las tecnologías utilizadas en su producción, así como para completar las evaluaciones de seguridad en los próximos dos años, destacando los siguientes puntos:

- 1) La información recopilada se utilizará para fundamentar las recomendaciones basadas en evidencia y abordar las cuestiones clave antes de permitir la comercialización de los alimentos a base de células en el mercado del Reino Unido.
- 2) El programa ayudará a la FSA y la FSS a guiar a la industria sobre cómo producir estos alimentos de manera segura y demostrar su seguridad.
- 3) Se facilitará apoyo previo a la solicitud para los fabricantes de alimentos basados en células, respondiendo a sus preguntas sobre etiquetado y otras consideraciones.
- 4) Permitirá a la FSA/FSS procesar las solicitudes de alimentos a base de células más rápidamente y ofrecer un mejor apoyo a las empresas.
- 5) Contribuirá al desarrollo de enfoques que puedan aplicarse a otros alimentos innovadores.

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 en la producción y procesamiento primario.

Referencias: *New Food* (10 de marzo de 2025). Lab-grown food could hit UK supermarket shelves by 2027. Recuperado de: <https://www.newfoodmagazine.com/news/249189/lab-grown-food-could-hit-uk-supermarket-shelves-by-2027/>

Food Safety Magazine (10 de marzo de 2025). UK FSA Selects Participating Companies and Begins Work on Cell-Cultured Food Sandbox Program. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/10206-uk-fsa-selects-participating-companies-and-begins-work-on-cell-cultured-food-sandbox-program>

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

Corea del Sur: Método para la determinación simultánea de seis plaguicidas en productos agrícolas importados.



Imagen representativa de determinación simultánea de seis plaguicidas en productos agrícolas importados. Créditos: OpenAI (2025). ChatGPT.

El 6 de marzo de 2025, investigadores de la Universidad de Hoseo (de Asan, Corea del Sur) publicaron un estudio sobre el desarrollo de un método efectivo para la determinación simultánea de los plaguicidas 2,4-DB; 2,4,5-T; 2,4-D; 4-CPA; dicamba y ácido propiónico en productos agrícolas importados, asegurando el cumplimiento de normativas y la seguridad de los consumidores.

Como antecedente, se menciona que, en Corea del Sur desde enero de 2019 se ha establecido el Sistema de Lista Positiva (PLS) mediante el cual se establece un Límite Máximo de Residuos (LMR) por defecto de 0.01 mg/kg para productos agrícolas nacionales e importados que no

tienen uno establecido. En este sentido, se diseñó un método analítico multiresiduo para detectar y monitorear la presencia de los seis plaguicidas anteriormente mencionados en productos importados, y para el desarrollo de este estudio se evaluaron 54 muestras de productos agrícolas, optimizándose y validándose el método de extracción y purificación QuEChERS, mientras que la cuantificación se realizó mediante cromatografía líquida acoplada a espectrometría de masas en tándem (LC-MS/MS). Finalmente, el método fue validado conforme a los estándares del CODEX (CAC/GL 40-1993) y las Directrices del Ministerio de Seguridad de Alimentos y Medicamentos de Corea (MFDS).

Entre las principales conclusiones del estudio se encuentran las siguientes: 1) 53 de las muestras no presentaron residuos detectables o estaban por debajo del límite de cuantificación y en una muestra de naranja se detectó 2,4-D, pero a un nivel inferior al LMR establecido, lo que indica seguridad para la salud pública; y 2) El método analítico propuesto es rápido y fiable para la detección de plaguicidas en productos importados, por tanto, será una herramienta útil para monitorear residuos de plaguicidas y garantizar la seguridad de los productos agrícolas en Corea.

Cabe señalar que, en México los plaguicidas 2,4-DB; 2,4-D; dicamba y ácido propiónico forman parte del Catálogo de plaguicidas aprobados por COFEPRIS para su uso en cultivos agrícolas. Adicionalmente, se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencias: Oh, J.-K. *et al.* (6 de marzo de 2025). Simultaneous Determination of Six Acidic Pesticides, Including 2,4-DB and 2,4,5-T with No Established MRL in Korea Using LC-MS/MS and QuEChERS for the Safety of Imported Agricultural Products. Recuperado de: <https://www.mdpi.com/2304-8158/14/5/904>

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>