



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

22 de mayo de 2025



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

México: Universidad Autónoma Chapingo impulsa la soberanía alimentaria con nueva carrera en Inteligencia Artificial para la Agricultura.	2
EUA: La FDA comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.	3
EUA: PennRose Farms retira del mercado pepino entero, por su posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp.	5
EUA: Alerta por detección de Norovirus en ostras procedentes de la República de Corea.	6
Reino Unido: DEFRA aprueba Ley de Tecnología Genética que regula cultivos editados genéticamente.	7

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



México: Universidad Autónoma Chapingo impulsa la soberanía alimentaria con nueva carrera en Inteligencia Artificial para la Agricultura.



Presentación de la nueva carrera de IIAA en el Departamento de Ingeniería Mecánica Agrícola. Créditos: *Chapingo Consultores S.A de C. V.*, 2025.

El 19 de mayo de 2025, a través de la página *Chapingo Consultores S.A de C.V.*, se anunció el inicio de la carrera de Ingeniería en Inteligencia Artificial en Agricultura (IIAA), diseñada por la Universidad Autónoma Chapingo, a través del Departamento de Ingeniería Mecánica Agrícola (DIMA), para fortalecer la soberanía alimentaria a través de la formación de profesionales capaces de aplicar tecnologías inteligentes en el sector agroalimentario.

La nueva ingeniería, que comenzará en el ciclo escolar 2025–2026, forma parte de una estrategia educativa orientada a modernizar la agricultura nacional mediante el desarrollo de soluciones tecnológicas para el monitoreo, trazabilidad y automatización de procesos, con enfoque en la sustentabilidad, la seguridad alimentaria y la reducción de riesgos sanitarios en la cadena de producción.

A través de herramientas como sensores inteligentes, visión por computadora, agricultura 5.0, aprendizaje profundo, redes neuronales y modelación de biosistemas, el programa busca optimizar los sistemas de producción agrícola, mejorar la calidad de los alimentos y fortalecer las capacidades del país para producir alimentos seguros, confiables y libres de contaminantes, sin depender de tecnologías externas.

Finalmente, se señala que, con esta apuesta educativa Chapingo reafirma su compromiso con la innovación científica al servicio del campo mexicano, integrando conocimientos técnicos y responsabilidad social para garantizar el derecho humano a una alimentación suficiente, sana e inocua.

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: *Chapingo Consultores S.A de C.V* (19 de mayo de 2025). En marcha la nueva carrera de ingeniería en inteligencia artificial en agricultura de la universidad autónoma chapingo. Recuperado de: <https://www.facebook.com/share/p/19PUctij6u/>

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: La FDA comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.



Imagen representativa. Créditos: FDA

El 21 de mayo de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) comunicó el seguimiento de las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs).

Conforme a la última actualización, 8 investigaciones se encuentran activas. La situación actual de los casos potencialmente relacionados con la producción o procesamiento primario en el ámbito agropecuario (7), se desglosa en la lista siguiente:

A. Casos en estatus de seguimiento (fecha de publicación).

- Brote de **Salmonella Montevideo**, vinculado a **pepino** (14/05/2025): La FDA continúa con el rastreo. Se determinó que el pepino cultivado por Bedner Growers, Inc. (de Boynton Beach, Florida), y distribuidos por Fresh Start Produce Sales, Inc. (de Delray, Florida), es la fuente de contaminación de este brote. Por lo anterior, Bedner Growers, Inc. retiró los pepinos vendidos en Bedner's Farm Fresh Market entre el 29/04/2025 y el 14/05/2025, en tres ubicaciones del estado de Florida: Boynton Beach, Delray Beach y West Palm Beach. El número de casos registrados de personas enfermas aumentó de 17 a 26, reportándose 9 personas hospitalizadas y no hay fallecimientos, en 15 estados de EUA.
- Brote de **E. coli O145:H28**, vinculado a un **producto aún no identificado** (14/05/2025): La FDA continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas permanece en 11.
- Brote de **virus de la hepatitis A**, vinculado a un **producto aún no identificado** (07/05/2025): La FDA continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas permanece en 5.
- Brote de **Salmonella Enteritidis**, vinculado a un **producto aún no identificado** (23/04/2025): La FDA continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas aumentó de 78 a 103.
- Brote de **Salmonella Enteritidis**, vinculado a un **producto aún no identificado** (23/04/2025): La FDA continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas aumentó de 29 a 30.
- Brote de **Listeria monocytogenes**, vinculado a un **producto aún no identificado** (09/04/2025): La FDA continúa el rastreo, la recolección de muestras y la inspección *in situ* para determinar la fuente de contaminación. Este brote se ha agregado a la tabla de seguimiento de brotes del Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria del USDA (USDA-FSIS) con el número de referencia 2025-05. El número de casos registrados de personas enfermas se mantiene en 16.

B. Casos en etapa final o de cierre (fecha de publicación).

- Brote de ***Salmonella* Newport**, vinculado a un **producto aún no identificado** (20/02/2025): El brote ha finalizado, pero la investigación de la FDA sigue en curso. El número de casos registrados de personas fue de 36.
- Brote de ***Listeria monocytogenes***, vinculado a un **producto aún no identificado** (13/03/2025): El brote ha finalizado y la investigación de la FDA está cerrada. El número de casos registrados de personas enfermas fue de 30.

La lista de 2025 integra 10 brotes de ETAs, vinculados con: pepino y 9 productos aún no identificados.

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 coadyuven, tales como las contempladas en la 'Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados', entre SENASICA, COFEPRIS y FDA.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (21 de mayo de 2025). Investigations of Foodborne Illness Outbreaks. Recuperado de: https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks?utm_medium=email&utm_source=govdelivery

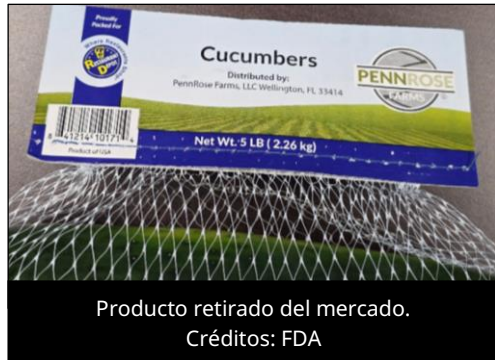
Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (20 de julio de 2023). Sistemas de reducción de riesgos de contaminación. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/sistemas-de-reduccion-de-riesgos-de-contaminacion>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: PennRose Farms retira del mercado pepino entero, por su posible contaminación con *Salmonella* spp.



El 22 de mayo de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) notificó que la empresa PennRose Farms (de Wellington, Florida) está retirando del mercado 1,152 cajas (9,216 unidades) de pepino entero, debido a una posible contaminación con *Salmonella* spp.

Como antecedente, se destaca que el retiro derivó de la notificación por parte del proveedor Fresh Start Produce Sales, Inc., debido a que los productos señalados están siendo retirados del mercado por Bedner Growers, Inc. y podrían estar vinculados a 26 casos de un brote de salmonelosis en los estados de Alabama, California, Colorado, Florida, Illinois, Kansas, Kentucky, Michigan, Carolina del Norte, Nueva York, Ohio, Pensilvania, Carolina del Sur, Tennessee y Virginia.

Los productos potencialmente afectados son pepinos enteros en bolsas de malla de 5 lb, con los logotipos de Restaurant Depot y PennRose Farms; con Código UPC 841214101714; con Números de Lote 48-122, 48-123, 48-124, 48-125; y empaquetados entre el 2 y el 5 de mayo del presente. Estos productos se enviaron a los centros de distribución de Restaurant Depot ubicados en Nueva Jersey, Georgia, Florida, Illinois y Ohio.

Adicionalmente, se insta a la población a no consumir tales productos, sino desecharlos o devolverlos al lugar de compra.

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 la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (22 de mayo de 2025). PennRose Farms Issues Recall of Whole Cucumbers Because Of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/pennrose-farms-issues-recall-whole-cucumbers-because-possible-health-risk>

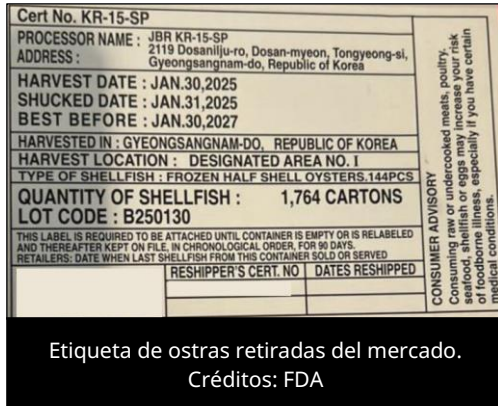
Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (20 de mayo de 2025). Bedner Growers, Inc. Recalls Cucumbers Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/bedner-growers-inc-recalls-cucumbers-because-possible-health-risk>

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: Alerta por detección de Norovirus en ostras procedentes de la República de Corea.



Cert No. KR-15-SP

PROCESSOR NAME : JBR KR-15-SP
ADDRESS : 2119 Dosanilju-ro, Dosan-myeon, Tongyeong-si, Gyeongsangnam-do, Republic of Korea

HARVEST DATE : JAN.30,2025
SHUCKED DATE : JAN.31,2025
BEST BEFORE : JAN.30,2027

HARVESTED IN : GYEONGSANGNAM-DO, REPUBLIC OF KOREA
HARVEST LOCATION : DESIGNATED AREA NO. 1
TYPE OF SHELLFISH : FROZEN HALF SHELL OYSTERS, 144PCS
QUANTITY OF SHELLFISH : 1,764 CARTONS
LOT CODE : B250130

THIS LABEL IS REQUIRED TO BE ATTACHED UNTIL CONTAINER IS EMPTY OR IS RELABELED AND THEREAFTER KEPT ON FILE, IN CHRONOLOGICAL ORDER, FOR 90 DAYS.
RETAILERS: DATE WHEN LAST SHELLFISH FROM THIS CONTAINER SOLD OR SERVED

RESHIPPER'S CERT. NO. DATES RESHIPPED

CONSUMER ADVISORY
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

Etiqueta de ostras retiradas del mercado.
Créditos: FDA

El 22 de mayo de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) emitió una alerta, por la detección de Norovirus en ostras procedentes de la República de Corea y comercializadas por la empresa Khee Trading, Inc. (CA 911 RS), de Compton, California.

Como antecedente se menciona que, la alerta derivó de la notificación por parte del Departamento de Salud Pública de California (CDPH) sobre un brote de enfermedades por Norovirus, asociadas al consumo de ostras congeladas, crudas y de media concha; con Código de Lote B250130; producidas por JBR KR-15-SP en Tongyeong-si; cosechadas en el Área Designada No. 1 en la República de Corea (ROK) el 30 de enero de 2025.

Se precisa que los productos referidos se distribuyeron a restaurantes y establecimientos minoristas, localizados en los estados de Arizona, California, Colorado, Georgia, Idaho, Kansas, Nevada, Texas, Utah y Washington, y es posible que también se comercializaran en otros estados de EUA. Por lo anterior, la FDA recomienda a los restaurantes y minoristas de alimentos a no usar ni vender el producto, sino desecharlo o devolverlo al lugar de compra.

Adicionalmente, se menciona que el importador Khee Trading, Inc. (CA 911 RS) retiró del mercado estos productos el 19 de mayo del presente.

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 en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (22 de mayo de 2025). PennRose Farms Issues Recall of Whole Cucumbers Because Of Possible Health Risk. Recuperado de: https://www.fda.gov/food/alerts-advisories-safety-information/fda-advises-restaurants-and-retailers-not-serve-or-sell-and-consumers-not-eat-certain-oysters-2?utm_medium=email&utm_source=govdelivery

Departamento de Salud Pública de California (CDPH) (19 de mayo de 2025). Khee Trading, Inc. Recalls Oysters Due to Possible Norovirus Contamination. Recuperado de: <https://www.cdph.ca.gov/Programs/CEH/DFDCS/CDPH%20Document%20Library/FDB/FoodSafetyProgram/FoodRecalls/May-2025/fdbFrKT4n.pdf>

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>



Reino Unido: DEFRA aprueba Ley de Tecnología Genética que regula cultivos editados genéticamente.



Imagen representativa.
Créditos: ISAAA Inc.

El 21 de mayo de 2025, a través del Servicio Internacional para la Adquisición de Aplicaciones Agrobiotecnológicas (ISAAA), se dio a conocer que el Departamento de Medio Ambiente, Alimentación y Asuntos Rurales (DEFRA) del Reino Unido aprobó y promulgó como ley el Reglamento de Tecnología Genética (Mejoramiento Genético de Precisión) 2025.

El comunicado refiere que, esta normativa representa un avance significativo para impulsar el crecimiento y la innovación en las nuevas técnicas de mejoramiento genético (NBT), ampliará el conocimiento sobre la genética vegetal y fortalecerá el ecosistema científico agrícola, consolidando así a Inglaterra como un líder mundial en innovación agroalimentaria, al tiempo que fortalece la seguridad alimentaria y la sostenibilidad.

La aprobación de esta legislación con visión de futuro permitirá que los avances científicos beneficien la salud humana, la de las plantas y la del medio ambiente. Entre los beneficios concretos de la ley se encuentra el desarrollo de cultivos más resistentes al cambio climático, a plagas y enfermedades, y con menor impacto ambiental. Esto, a su vez, permitirá aumentar la producción de alimentos, reducir el uso de plaguicidas y fertilizantes, disminuir las emisiones y reducir los costos para los agricultores.

Finalmente, esta regulación también alinea al Reino Unido con los marcos normativos adoptados por la mayoría de los países fuera de la Unión Europea (UE), como Canadá, Australia, Brasil, Argentina, Estados Unidos de América y Japón.

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: Servicio Internacional para la Adquisición de Aplicaciones Agrobiotecnológicas (ISAAA) (21 de mayo de 2025). UK's Precision Breeding Act for Plants Signed into Law. Recuperado de: <https://www.isaaa.org/kc/cropbiotechupdate/article/default.asp?ID=21345>

Parlamento del Reino Unido 2025 (6 de mayo de 2025). Reglamento de Tecnología Genética (Mejoramiento Genético de Precisión) 2025. Recuperado de: [https://hansard.parliament.uk/Lords/2025-05-06/debates/9C1102AE-98CD-469A-A994-2EB87FEC2EF9/GeneticTechnology\(PrecisionBreeding\)Regulations2025](https://hansard.parliament.uk/Lords/2025-05-06/debates/9C1102AE-98CD-469A-A994-2EB87FEC2EF9/GeneticTechnology(PrecisionBreeding)Regulations2025)

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>