



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

1 de septiembre de 2025



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

México: Nanotecnología aplicada a envases inteligentes para fortalecer la inocuidad de los alimentos.	2
EUA: Retiro de camarones crudos congelados por su posible contaminación con el radionúclido Cesio-137.....	3
Brasil: Lanzan nuevo fungicida para el manejo de enfermedades en los cultivos de café.	4
Unión Europea: Agencia Europea de Seguridad Alimentaria publica revisión de evaluación del riesgo del protioconazol en plaguicidas.....	5

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

México: Nanotecnología aplicada a envases inteligentes para fortalecer la inocuidad de los alimentos.



El 29 de agosto de 2025, el *Food News Latam* informó que en México se ha resaltado el potencial de la **nanotecnología aplicada a envases inteligentes** como herramienta para fortalecer la **inocuidad agroalimentaria**, al mejorar la conservación de alimentos durante su transporte y almacenamiento, especialmente en regiones de alta temperatura donde el calor acelera su deterioro.

Estos empaques, con nanopartículas y sensores, permiten **inhibir patógenos** como *Listeria monocytogenes* o *Escherichia coli*, prolongar la vida útil de carnes, pescados, frutas y verduras, así como **detectar gases** que indican descomposición.

La iniciativa busca enfrentar el **alto nivel de desperdicio alimentario en América Latina** —que alcanza hasta 34% según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO)—, especialmente en zonas con **deficiencias en la cadena de frío**.

Además de reducir pérdidas económicas y mejorar la eficiencia logística, esta tecnología facilita el **monitoreo en tiempo real** de parámetros críticos como temperatura, pH y humedad, contribuyendo al **cumplimiento de estándares sanitarios**.

Finalmente, se subraya que la nanotecnología aplicada al envasado no solo es una mejora operativa, sino una **estrategia de sostenibilidad**, alineada con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) al disminuir desperdicios y garantizar alimentos más seguros.

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), que incluyen la atención a peligros químicos, físicos y microbiológicos.

Referencias: *Food News Latam* (29 de agosto de 2025). Grupo Kosmos impulsa la nanotecnología para mejorar la conservación de alimentos en entornos de alta temperatura. Recuperado de: <https://www.foodnewslatam.com/paises/85-mexico/16767-grupo-kosmos-impulsa-la-nanotecnolog%C3%ADa-para-mejorar-la-conservaci%C3%B3n-de-alimentos-en-entornos-de-alta-temperatura.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



EUA: Retiro de camarones crudos congelados por su posible contaminación con el radionúclido Cesio-137.



Camarones crudos.
Créditos: Istockphoto.

El 29 de agosto de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) notificó que las empresas **Southwind Foods, LLC** (de Carson, California) y **H & N Group Inc.** (de Vernon, California) están retirando del mercado **camarones congelados** de diversas marcas, debido a su posible contaminación con el radionúclido Cesio-137.

El retiro derivó de la **investigación de la FDA** sobre los **informes de contaminación por Cesio-137 (Cs-137)** en **camarones congelados** procesados por la empresa PT. Bahari Makmur Sejati (que opera como BMS Foods) de Indonesia. Los productos potencialmente afectados fueron:

- ⚠ **De Southwind Foods, LLC: Camarones congelados** de las marcas **Sand Bar, Arctic Shores, Best Yet, Great American y First Street** en presentaciones de **1 lb, 2 lb, 6 oz, 12 oz**; con Códigos Universales de Producto (UPC): 011110641182, 042187002736, 042187002743, 041130812392, 041130810497, 041130810411, 041130811685, 829944010612, 041512179471, 829944010698, 829944092540, 829944012173 y 829944010636; con diversas fechas de caducidad. Estos productos fueron **distribuidos entre el 17 de julio y el 8 de agosto de 2025** a minoristas, distribuidores y mayoristas en los estados de: **Alabama, Arizona, California, Massachusetts, Minnesota, Pensilvania, Utah, Virginia y Washington.**
- ⚠ **De H & N Group Inc.: 17,214 unidades de camarones congelados** en presentaciones de **9 lb y 20 lb**; con Códigos UPC: SH0176, SH0430, SH0320, SH0369 y SH0370; con diversos números de lote. Estos productos fueron **distribuidos en varias tiendas minoristas de comestibles, principalmente en la costa este de EUA.**

Por lo anterior, la FDA recomienda a los consumidores, distribuidores y minoristas de alimentos no usar ni vender el producto, sino desecharlo. Hasta la fecha no se han reportado enfermedades vinculadas con estos productos.

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), que incluyen la atención a peligros químicos.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (29 de agosto de 2025). Updated Release: Southwind Foods, LLC Recalls Frozen Shrimp Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/updated-release-southwind-foods-llc-recalls-frozen-shrimp-because-possible-health-risk>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (28 de agosto de 2025). Enforcement Report. Event ID: 97472. Recuperado de: <https://www.accessdata.fda.gov/scripts/ires/?Event=97472>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (29 de agosto de 2025). FDA Advises Public Not to Eat, Sell, or Serve Certain Imported Frozen Shrimp from an Indonesian Firm. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/alerts-advisories-safety-information/fda-advises-public-not-eat-sell-or-serve-certain-imported-frozen-shrimp-indonesian-firm>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (25 de febrero de 2022). Supporting Document for Guidance Levels for Radionuclides in Domestic and Imported Foods. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/process-contaminants-food/supporting-document-guidance-levels-radionuclides-domestic-and-imported-foods>

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

Brasil: Lanzan nuevo fungicida para el manejo de enfermedades en los cultivos de café.



Imagen representativa.
Créditos: OpenAI (2025). ChatGPT.

El 1 de septiembre de 2025, el portal *Agnews* informó que, en el marco del evento *Café de Expertos*, celebrado en Paulínia, São Paulo, se ha lanzado un **nuevo fungicida** compuesto por los ingredientes activos fluindapir y azoxistrobina para los cultivos de café. Esta fórmula ofrece dos modos de acción complementarios que aseguran un control eficaz contra la **roya del cafeto** (*Hemileia vastatrix*) y la **mancha de hierro** (*Cercospora coffeicola*), además de aportar vigor y salud a los cultivos.

Se destaca que el **fluindapir** es un fungicida del grupo de las carboxamidas que inhibe la enzima succinato deshidrogenasa, esencial para la producción de energía de los hongos, mostrando eficacia en el control de enfermedades clave en los cultivos. La **azoxistrobina**, de la clase de las estrobilurinas, es un fungicida sistémico de amplio espectro que bloquea la respiración mitocondrial de los hongos, provocando su muerte. Se utiliza ampliamente en cereales, verduras, frutas y ornamentales, destacando por su acción preventiva, curativa y residual, además de su movilidad dentro de la planta.

Por tanto, el nuevo fungicida actúa eficazmente al **inhibir** la **enzima esencial para los procesos metabólicos fúngicos**, asegurando un control constante contra las principales enfermedades que amenazan la producción de café.

Se menciona que durante el evento también se reforzó el portafolio para la caficultura brasileña con soluciones consolidadas para el control del barrenador del café (*Hypothenemus hampei*), así como con productos innovadores que apoyan un manejo sostenible de plagas y enfermedades, respaldando a los productores en la toma de decisiones estratégicas para mejorar calidad y rentabilidad.

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: *Agnews* (1 de septiembre de 2025). FMC launches Rustop fungicide for coffee in Brazil. Recuperado de: <https://news.agropages.com/News/NewsDetail---55139-e.htm>

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

Unión Europea: Agencia Europea de Seguridad Alimentaria publica revisión de evaluación del riesgo del prothioconazol en plaguicidas.



Imagen representativa.
Créditos: OpenAI (2025), ChatGPT.

El 28 de agosto de 2025, la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) publicó los resultados de la revisión de la evaluación del riesgo de la sustancia activa prothioconazol en plaguicidas, de conformidad con el Reglamento de Ejecución (UE) n.º 844/2012, modificado por el Reglamento de Ejecución (UE) 2018/1659 de la Comisión Europea.

Como antecedente, se menciona que el Estado miembro ponente (RMS, Reino Unido) y el Estado miembro co-ponente (co-RMS, Francia) recibieron una solicitud para renovar la aprobación de la sustancia activa prothioconazol para su uso como fungicida en cultivos y semillas de cebada, trigo, avena, espelta, centeno y triticale. El RMS proporcionó una evaluación inicial mediante el informe de evaluación de la renovación (RAR) y, posteriormente, la EFSA llevó a cabo una revisión por pares del RAR, lo que derivó en las siguientes conclusiones:

1. La evaluación del paquete de datos **no reveló problemas críticos** relacionados con la **identidad**, las **propiedades físico-químicas y técnicas** de la sustancia activa y la formulación.
2. **Toxicología y residuos:** No se identificaron problemas que no pudieran finalizarse o que deban considerarse **áreas críticas de preocupación**. La evaluación general del riesgo es **provisional** debido a falta de aclaración sobre el potencial **genotóxico** de los metabolitos **M15, M17, M33 y M35**.
3. **Ecotoxicología:** Se observó un **alto riesgo a largo plazo** para **aves y mamíferos** en el uso de **tratamiento de semillas en cereales de invierno**. Además, se detectó un **alto riesgo a largo plazo** para **organismos acuáticos** por el metabolito **M04** en pulverización sobre cereales de invierno.
4. Según la evaluación conforme al Reglamento (CE) n.º 1107/2009 y sus modificaciones, el **prothioconazol no se considera un alterador endocrino** para humanos ni para organismos no objetivo.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRR), que incluyen el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencias: Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) (28 de agosto de 2025). Peer review of the pesticide risk assessment of the active substance prothioconazole. Recuperado de: <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.2903/j.efsa.2025.9593>

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>