

Inocuidad alimentaria en horticultura: pasos claros para prevenir brotes de enfermedades transmitidas por alimentos

Por investigador del CIAD



Las hortalizas y las frutas son alimentos importantes para una alimentación saludable, pero su valor nutricional se pierde si no llegan a nuestra mesa en condiciones seguras para su consumo. Los recientes brotes de enfermedades transmitidas por alimentos reportados en Estados Unidos nos recuerdan que cualquier falla en el control de peligros en la cadena “desde el campo hasta el consumidor final” puede tener consecuencias devastadoras.

El pasado mes de julio se hizo público el brote de *Cyclospora cayetanensis*, vinculado al consumo de lechuga iceberg: este evento de gran escala ha impactado a 6,358 personas en 15 estados, requiriendo la hospitalización de 278 pacientes y, lamentablemente, causando dos fallecimientos. Además, se mantiene bajo investigación el brote causado

por *Salmonella Javiana*, vinculado a chiles jalapeños, que ha afectado a 345 personas en 27 estados, con 36 hospitalizaciones y, afortunadamente, cero fallecimientos reportados hasta la fecha. Detrás de cada cifra hay historias reales: niños que pierden clases, trabajadores que ven interrumpida su labor y familias que sufren las consecuencias de una enfermedad prevenible. Estos eventos no sólo afectan la salud pública, también dañan la reputación de los productores y golpean la economía del sector agroalimentario.

¿Qué pueden hacer los sectores productivos y comercializador para reducir riesgos?

La inocuidad no es un trámite, es una

herramienta de gestión basada en la ciencia. Para minimizar o reducir a niveles no dañinos de peligros biológicos, físicos y químicos, es indispensable reforzar:

Buenas prácticas agrícolas (BPA): asegúrese de que el agua de riego sea de calidad, maneje adecuadamente los insumos orgánicos, controle el acceso de animales y mantenga registros impecables; la capacitación constante es su mejor inversión.

Buenas prácticas de manufactura (BPM): mantenga instalaciones diseñadas para evitar la contaminación cruzada, con protocolos de limpieza y desinfección validados.

Sistema HACCP: identifique sus puntos críticos (lavado, empaque, cadena de frío) y aplique medidas preventivas basadas en evidencia.

Agua y hielo seguros: el agua contaminada es una fuente recurrente de brotes; su tratamiento y monitoreo no son opcionales.

Trazabilidad: lleve un registro detallado de lotes y rutas; ante una alerta, la rapidez en la respuesta define el impacto final.

Cultura de inocuidad: promueva un ambiente donde el personal se sienta con la responsabilidad y seguridad de reportar incidentes en forma temprana.

¿Cómo puede ayudar el CIAD?

En el Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo (CIAD) se tiene el compromiso de fortalecer los programas de inocuidad mediante el respaldo científico. Podemos apoyarle en:

Diagnóstico de riesgos: diseño de planes HACCP a la medida de su operación.

Capacitación práctica: formación técnica para trabajadores y mandos medios en BPA/BPM.

Validación de protocolos: desde métodos de desinfección y tratamiento de agua hasta el control de plagas.

Evaluación de tecnologías: ensayos piloto para desinfección (por ejemplo, uso de ozono o luz UV) y validación de sistemas de trazabilidad.

Revise hoy sus protocolos. Proteger la inocuidad es proteger la salud de las familias y la viabilidad de su negocio. Si desea dar un paso más allá, puede contactarse para que le realicen una evaluación inicial y le tracen un plan de acción concreto que garantice la seguridad de sus productos. Puede enviar un correo electrónico a contacto@ciad.mx.
Nota: la información sobre los brotes fue recopilada de fuentes oficiales de los CDC (Centers for Disease Control and Prevention) con corte al 17 de agosto de 2026.

*** Autor: Miguel Ángel Martínez Téllez, investigador de la Coordinación de Tecnología de Alimentos de Origen Vegetal de la sede Hermosillo del Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo.**

