



## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ EJECUTIVO DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

90.<sup>a</sup> reunión

Sede de la OMS, Ginebra (Suiza)

29 de junio – 3 de julio de 2026

### APOYO CIENTÍFICO DE LA FAO Y LA OMS AL CODEX: INFORME SOBRE LAS ACTIVIDADES Y ASUNTOS PRESUPUESTARIOS Y FINANCIEROS

(Preparado por la FAO y la OMS)

#### PARTE I: REUNIONES RECIENTES DE EXPERTOS FAO/OMS Y OTRA INFORMACIÓN PERTINENTE

**La provisión de asesoramiento científico continúa a un ritmo acelerado.** La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) han continuado brindando el asesoramiento científico solicitado. Esta intensa actividad ha sido posible gracias a las contribuciones de Australia, el Canadá, los Estados Unidos de América, Francia, Irlanda, el Japón, Nueva Zelanda y la Unión Europea, que han recibido un gran reconocimiento. Además, estas actividades son el resultado de la alta prioridad que la FAO y la OMS otorgan al programa de asesoramiento científico, al reconocer la importancia de disponer de un sólido fundamento científico para todas las normas del Codex. La Comisión del Codex Alimentarius continúa siendo el principal beneficiario del programa de asesoramiento científico conjunto FAO/OMS, ya que sus resultados se utilizan ampliamente para elaborar las normas y los textos. Sin embargo, otros organismos de las Naciones Unidas (por ejemplo, el Programa Mundial de Alimentos) solicitan asesoramiento científico a la FAO/OMS. Además, los Estados Miembros de la FAO y de la OMS utilizan los resultados de este programa conjunto para fortalecer la toma de decisiones fundamentada en datos científicos acerca de los problemas relacionados con la inocuidad de los alimentos y la nutrición en los ámbitos nacional y regional. A continuación se resume el asesoramiento científico prestado en el período comprendido entre septiembre de 2025 y abril de 2026 desde que se presentara ante la Comisión el informe anterior de la FAO y la OMS (CAC48 INF/2).

#### **Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA)**

##### **101.<sup>a</sup> reunión del JECFA, 15-21 de octubre de 2025, Ginebra (Suiza)**

La reunión se celebró para evaluar la inocuidad o la exposición a determinados contaminantes alimentarios, en concreto especies inorgánicas y orgánicas de arsénico. El arsénico figura en la lista prioritaria de contaminantes del JECFA para su evaluación, actualizada por última vez en la 18.<sup>a</sup> reunión del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF). A solicitud del CCCF, el Comité llevó a cabo una reevaluación de las especies de arsénico, que incluyó datos toxicológicos, de presencia y de exposición dietética actualizados que han pasado a estar disponibles desde el último examen. El CCCF examinará las evaluaciones, recomendaciones y observaciones del Comité con vistas a fundamentar las recomendaciones de las autoridades nacionales sobre medidas de gestión y mitigación de los riesgos destinadas a reducir la exposición humana. La OMS publicará monografías detalladas en la Serie sobre aditivos alimentarios de la OMS, con la información toxicológica y otros datos pertinentes en los que se basaron las evaluaciones de inocuidad de los compuestos<sup>1</sup>. El resumen y las conclusiones de la reunión están disponibles en línea<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> Safety evaluation of certain food additives. Serie sobre aditivos alimentarios de la OMS, n.º 92. Monografías toxicológicas de la 101.<sup>a</sup> reunión (en fase de elaboración).

<sup>2</sup> [https://openknowledge.fao.org/items/9e788bbc-44ca-440a-a6bf-e259c8065bbd\(en inglés únicamente\)](https://openknowledge.fao.org/items/9e788bbc-44ca-440a-a6bf-e259c8065bbd(en%20ingl%C3%A9s%20%C3%9Anicamente)) y [https://www.who.int/publications/m/item/one-hundred-and-first-meeting-joint-fao-who-expert-committee-on-food-additives-\(jecfa\)](https://www.who.int/publications/m/item/one-hundred-and-first-meeting-joint-fao-who-expert-committee-on-food-additives-(jecfa)) (en inglés únicamente)

**102.<sup>a</sup> reunión del JECFA, 9-18 de junio de 2026 (prevista), Nanjing (China)**

Esta reunión forma parte del programa continuo dedicado a la evaluación de los riesgos de los aditivos alimentarios y de otras sustancias químicas. Se ha publicado una solicitud de datos sobre las sustancias programadas para su evaluación en los sitios web de la FAO y la OMS<sup>3</sup>.

**Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas (JMPR)****Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas (JMPR) 2025, 20-22 de enero de 2026, Ginebra (Suiza)**

Tras la reunión del Grupo de Evaluación de Base de la OMS (del 16 al 25 de septiembre de 2025, Bangkok [Tailandia]) y la reunión del Cuadro de expertos de la FAO en residuos de plaguicidas en los alimentos y el medioambiente (del 24 de noviembre al 3 de diciembre de 2025, Roma [Italia]), se celebró la sesión plenaria de la JMPR de 2025 con el fin de combinar los borradores elaborados por ambas organizaciones y aprobar el informe definitivo. En el marco del programa continuo sobre la evaluación de los riesgos de los residuos de plaguicidas en los alimentos, en la reunión se evaluaron 38 plaguicidas, entre ellos siete compuestos nuevos y tres reevaluados en el marco del programa de examen periódico del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas, en relación con su toxicidad, los residuos o ambos aspectos. Además, en la reunión se abordó la elaboración de un formulario de preocupación y se consideraron varios asuntos actuales relacionados con la evaluación de los riesgos de las sustancias químicas, la evaluación de los residuos de plaguicidas y los procedimientos para recomendar límites máximos de residuos. El resumen del informe de la reunión está disponible en inglés en los sitios web de la FAO y la OMS<sup>4</sup>. El informe completo de la reunión y las monografías se publicarán a su debido tiempo en los mismos sitios web de la FAO y la OMS.

**Reuniones Conjuntas de Expertos FAO/OMS sobre Evaluación de Riesgos Microbiológicos (JEMRA)****Reuniones Conjuntas de Expertos FAO/OMS sobre Evaluación de Riesgos Microbiológicos acerca del uso de tecnologías basadas en ómicas en la evaluación de los riesgos microbiológicos, 2-6 de marzo de 2026, Roma [Italia]**

El objetivo de esta reunión fue evaluar si las directrices actuales sobre evaluación de los riesgos microbiológicos podrían actualizarse para que incluyeran las metodologías ómicas y los datos derivados de estas, y en qué medida podría hacerse. En concreto, se encomendó a los expertos que i) compilaran una visión general de las tecnologías basadas en ómicas actualmente disponibles y aplicables a la inocuidad microbiológica de los alimentos; ii) respecto de las que ya se aplicaban en la evaluación de los riesgos microbiológicos, examinaran sus beneficios, limitaciones y dificultades prácticas; iii) evaluaran de qué manera los datos derivados de ómicas podían contribuir a las distintas etapas del proceso de evaluación de los riesgos microbiológicos, tal como define el Codex Alimentarius, y iv) establecieran las consideraciones para su aplicación práctica. El informe de la reunión se encuentra en fase de elaboración, pero el resumen está disponible en los sitios web de la FAO y la OMS.

Asimismo, se han publicado los informes de las reuniones de las JEMRA sobre prevención e intervenciones frente a virus en los alimentos (Parte 2)<sup>5</sup> y sobre la evaluación de los riesgos derivados de la presencia de *Listeria monocytogenes* en los alimentos (Parte 2)<sup>6</sup>.

Las JEMRA también publicaron dos convocatorias para trabajos futuros: i) una convocatoria de expertos y de datos sobre la evaluación de los riesgos microbiológicos de fórmulas infantiles en polvo<sup>7</sup>, y ii) una solicitud de datos sobre el efecto de las temperaturas de congelación en la inocuidad microbiológica de los alimentos<sup>8</sup>, con el fin de dar respuesta a las peticiones formuladas en la 55.<sup>a</sup> reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.

<sup>3</sup> <https://www.fao.org/food-safety/scientific-advice/calls-for-data-and-experts/en> (en inglés únicamente) y [https://www.who.int/news-room/articles-detail/food-additives-one-hundred-and-second-meeting-joint-fao-who-expert-committee-on-food-additives-\(jecfa\)](https://www.who.int/news-room/articles-detail/food-additives-one-hundred-and-second-meeting-joint-fao-who-expert-committee-on-food-additives-(jecfa)) (en inglés únicamente)

<sup>4</sup> <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd8513en> (en inglés únicamente) y [https://www.who.int/publications/m/item/summary-report-of-the-2025-joint-fao-who-meeting-on-pesticide-residues-\(jmpmr\)](https://www.who.int/publications/m/item/summary-report-of-the-2025-joint-fao-who-meeting-on-pesticide-residues-(jmpmr)) (en inglés únicamente)

<sup>5</sup> <https://doi.org/10.4060/cd7637en> (en inglés únicamente)

<sup>6</sup> <https://doi.org/10.4060/cd6702en> (en inglés únicamente)

<sup>7</sup> <https://openknowledge.fao.org/items/175078de-1362-482d-a1e0-4d5513391451> (en inglés únicamente) y <https://www.who.int/news-room/articles-detail/call-for-experts-and-data-on-microbiological-risk-assessment-on-powdered-formulae-for-infants-and-young-children> (en inglés únicamente)

<sup>8</sup> <https://openknowledge.fao.org/items/e5bba2d9-b2cf-4ab7-a844-e4fce3f9aca9> (en inglés únicamente) y <https://www.who.int/news-room/articles-detail/call-for-data-on-the-impact-of-freezing-temperatures-on-the-microbiological-safety-of-foods> (en inglés únicamente)

## **Reuniones conjuntas especiales de expertos FAO/OMS y otros trabajos conjuntos FAO/OMS**

### ***Reunión especial de expertos FAO/OMS sobre la calidad del agua en los sistemas agroalimentarios y las consecuencias para la inocuidad alimentaria, especialmente en relación con los contaminantes químicos***

La FAO y la OMS convocaron conjuntamente una Reunión especial de expertos FAO/OMS sobre la calidad del agua en los sistemas agroalimentarios y las consecuencias para la inocuidad alimentaria, especialmente en relación con los contaminantes químicos<sup>9</sup>. La reunión tuvo lugar del 20 al 23 de mayo de 2025 en la Sede de la FAO, en Roma, con el fin de apoyar la finalización del informe titulado *Prioritizing food safety issues related to chemical water quality in agrifood systems* (Orden de prioridad en las cuestiones de inocuidad de los alimentos en relación con la calidad química del agua en los sistemas agroalimentarios), disponible en los sitios web de la FAO y la OMS<sup>10</sup>. En la publicación se describen varios métodos para detectar los posibles riesgos para la inocuidad de los alimentos derivados de peligros químicos transmitidos por el agua y establecer un orden de prioridad entre dichos riesgos, se hace hincapié en la importancia de la previsión en el reconocimiento de problemas emergentes de inocuidad alimentaria y se destaca la función del enfoque de “Una sola salud” en la gestión del riesgo químico relacionado con el uso del agua en la producción agroalimentaria. Las conclusiones del informe se presentaron posteriormente en un seminario web de seguimiento celebrado el 10 de febrero de 2026<sup>11</sup>.

### ***Consulta especial conjunta de expertos FAO/OMS sobre la evaluación de los riesgos de los alérgenos alimentarios***

En noviembre de 2025, se celebró en Roma (Italia) una consulta especial conjunta de expertos FAO/OMS para examinar las dosis de referencia para los cereales que contienen gluten. En la reunión se abordaron la enfermedad celíaca, las dosis de referencia para el gluten y los cereales con gluten, las consideraciones analíticas, la evaluación de los riesgos y la comunicación de los riesgos derivados de la presencia no intencionada de gluten. Los expertos señalaron que una dosis de referencia de 4 mg de gluten en el marco del etiquetado precautorio de alérgenos basado en el riesgo mejoraría la inocuidad y la claridad del etiquetado, reduciría el uso innecesario de declaraciones de etiquetado precautorio de alérgenos y ampliaría las opciones de alimentos inocuos para las personas con enfermedad celíaca y alergia al trigo mediada por IgE. El informe está disponible en los sitios web de la FAO y la OMS<sup>12</sup>.

### ***Actualización conjunta FAO/OMS de los requisitos nutricionales para lactantes y niños pequeños desde el nacimiento hasta los tres años de edad***

La FAO y la OMS han llevado a cabo la actualización de los valores de ingesta de nutrientes de los lactantes y niños pequeños desde el parto hasta la edad de 3 años, que constan de necesidades (como la necesidad media de nutrientes [ANR], una ingesta adecuada [AI] o el nivel individual de nutrientes [INLx]) y niveles máximos de ingesta inocuos. A partir de los datos procedentes del trabajo preparatorio realizado por la OMS y la FAO, la OMS determinó que el calcio, la vitamina D y el zinc eran los tres primeros nutrientes prioritarios cuya información debía actualizarse. Se ha completado la labor de actualización de los requisitos nutricionales de la FAO y la OMS para el calcio, la vitamina D y el zinc en niños de 0 a 3 años de edad. Se celebraron nueve reuniones de expertos en modalidad virtual y se generaron más de 15 exámenes e informes sistemáticos, muchos de los cuales se han publicado en revistas revisadas por pares. Está prevista la publicación del documento de orientación en 2026.

## **Otras actividades**

### ***FAO – Biotecnología, organismos modificados genéticamente y recursos de información***

La FAO mantuvo y actualizó plataformas y bases de datos mundiales de conocimiento sobre biotecnología e inocuidad de los alimentos en las que se compilan referencias científicas, enfoques reglamentarios y consideraciones para la evaluación de los riesgos de los alimentos derivados de la biotecnología moderna, incluidos los organismos modificados genéticamente<sup>13</sup>. Estos recursos respaldan el intercambio transparente de información y la toma de decisiones en materia de reglamentación basadas en la ciencia, en consonancia con los principios del Codex. Asimismo, el documento técnico titulado *Gene editing and food safety – Technical considerations and potential relevance to the work of Codex Alimentarius* (La edición de genes y la inocuidad

<sup>9</sup> <https://openknowledge.fao.org/items/7f015be1-d3a0-4018-b234-f68fe7000e35> (en inglés únicamente)

<sup>10</sup> <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd7058en> (en inglés únicamente) y <https://www.who.int/publications/b/81513> (en inglés únicamente)

<sup>11</sup> <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/CD8420EN> (en inglés únicamente)

<sup>12</sup> <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd7703en> (en inglés únicamente) y

[https://www.who.int/publications/m/item/ad-hoc-joint-fao-who-expert-consultation-on-risk-assessment-of-food-allergens-reference-dose\(s\)-for-cereals-containing-gluten-or-gluten](https://www.who.int/publications/m/item/ad-hoc-joint-fao-who-expert-consultation-on-risk-assessment-of-food-allergens-reference-dose(s)-for-cereals-containing-gluten-or-gluten) (en inglés únicamente)

<sup>13</sup> Plataforma de la FAO sobre los alimentos modificados genéticamente <https://www.fao.org/gm-platform>

de los alimentos: consideraciones técnicas y posible interés para la labor del Codex Alimentarius)<sup>14</sup> continúa sirviendo como material de referencia a escala mundial para explicar cómo pueden aplicarse las directrices vigentes del Codex a fin de evaluar y garantizar la seguridad de los productos obtenidos mediante la modificación génica.

### **FAO – Sistemas de producción alimentaria en evolución e inocuidad de los alimentos**

La FAO siguió ayudando a los Miembros a abordar las consideraciones de inocuidad alimentaria asociadas a las tecnologías incipientes de producción de alimentos mediante publicaciones técnicas, consultas con las partes interesadas y el diálogo internacional.

- *Alimentos derivados de cultivos celulares*: La FAO consolidó el conocimiento científico y reglamentario sobre los alimentos producidos mediante tecnologías de cultivo de células de origen animal y publicó un informe en el que se describían las etapas de producción, los materiales de entrada, la determinación de los peligros y las consideraciones para la evaluación de la inocuidad. El informe más reciente de la reunión de partes interesadas, titulado *Global dialogue on food technologies: Food safety aspects of cell-based food and precision fermentation – Stakeholder roundtable meeting report, Toronto, Canada, 10 October 2024* (Diálogo mundial sobre tecnologías de la alimentación: aspectos relacionados con la inocuidad alimentaria de los alimentos derivados de cultivos celulares y la fermentación de precisión, informe de la mesa redonda de partes interesadas Toronto [Canadá], 10 de octubre de 2024), se publicó en enero de 2026<sup>15</sup>.
- *Fermentación de precisión y fermentación de biomasa*: La FAO publicó el informe técnico *Precision fermentation – With a focus on food safety* (Fermentación de precisión: con especial atención a la inocuidad alimentaria)<sup>16</sup>, en el que se ofrece un análisis paso a paso de los procesos de producción, los peligros potenciales, los controles preventivos y una visión general de la reglamentación en múltiples jurisdicciones. Otros productos de conocimiento y diálogos complementarios respaldaron la inocuidad por medio de la adopción de enfoques basados en la concepción y el análisis de riesgos. La ficha técnica correspondiente también se encuentra disponible<sup>17</sup>.

### **FAO – Alternativas a los alimentos de origen animal: examen exhaustivo de los datos sobre sus beneficios y riesgos para la nutrición, el medio ambiente, los medios de vida y la inocuidad alimentaria**

La FAO elaborará un examen exhaustivo sobre el estado actual de los datos sobre este tema, acompañado de recomendaciones al respecto. Para ello, la FAO ha encargado una serie de exámenes sólidos descriptivos o de delimitación del alcance de los datos sobre los beneficios y riesgos de los alimentos de origen animal alternativos para la nutrición, el medio ambiente, las consideraciones socioeconómicas y la inocuidad alimentaria. El trabajo de la FAO incluirá la definición de estos alimentos y de sus subcategorías, así como la elaboración de un glosario de terminología pertinente y sinónimos. Además del documento de la FAO, los exámenes se están publicando en un número especial de *The Lancet Planetary Health*<sup>18</sup>, y las principales conclusiones se presentaron en importantes actos científicos, entre ellos el Congreso Internacional de Nutrición, celebrado en agosto de 2025.

### **FAO – Reglamentación de fuentes de alimentos y sistemas de producción nuevos**

En 2025, la FAO elaboró el documento jurídico titulado *Regulating new food sources and production systems* (Reglamentación de fuentes de alimentos y sistemas de producción nuevos)<sup>19</sup>, en respuesta a la rápida diversificación de las fuentes de alimentos y de los métodos de producción impulsada por la innovación tecnológica y la evolución de la demanda de los consumidores. En el documento se ofrece una visión comparativa de cómo los países y las regiones están reglamentando las fuentes de alimentos y los sistemas de producción nuevos, y se catalogan los enfoques legislativos actuales, las tendencias de reglamentación incipientes y elementos clave como las definiciones jurídicas, la supervisión reglamentaria, los procedimientos de autorización, los requisitos de etiquetado y los controles posteriores a la comercialización. Basándose en ejemplos de jurisdicciones con distintos grados de madurez reglamentaria, en la publicación se ponen de relieve tanto las buenas prácticas como las lagunas existentes, lo que ilustra la diversidad de respuestas reglamentarias y la necesidad de elaborar marcos adaptativos que garanticen la inocuidad de los alimentos y la protección del consumidor, al tiempo que permitan la innovación.

<sup>14</sup> <https://openknowledge.fao.org/items/416a4f88-9dc1-4361-b61c-dda6384ef68e> (en inglés únicamente)

<sup>15</sup> <https://openknowledge.fao.org/items/925a517d-2ba3-4b11-ad3a-e7fcbde27926> (en inglés únicamente)

<sup>16</sup> <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd4448en> (en inglés únicamente)

<sup>17</sup> <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd5598en> (en inglés únicamente)

<sup>18</sup> <https://doi.org/10.1016/j.lanplh.2025.101423> y <https://doi.org/10.1016/j.lanplh.2025.101424> (en inglés únicamente)

<sup>19</sup> <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd7764en> (en inglés únicamente)



**FAO – Marcos reglamentarios para los alimentos derivados de cultivos celulares y los productos derivados de la fermentación de precisión**

En 2025, la FAO elaboró el documento jurídico *Regulatory frameworks for cell-based food and precision fermentation derived products* (Marcos reglamentarios para los alimentos derivados de cultivos celulares y los productos derivados de la fermentación de precisión)<sup>20</sup> para abordar las incertidumbres jurídicas que surgían con la entrada de estos productos novedosos en los mercados mundiales. Apoyándose en instrumentos internacionales como el Codex Alimentarius y los acuerdos de la Organización Mundial del Comercio, en la publicación se examina la aplicación de los marcos jurídicos existentes a las nuevas tecnologías de producción de alimentos. A su vez, se determinan los vacíos de reglamentación y los aspectos ambiguos en la evaluación de la seguridad, la autorización, el etiquetado y el uso de aditivos, al tiempo que se consideran las implicaciones más generales relacionadas con la sostenibilidad, los derechos humanos y el comercio. Reconociendo que el marco reglamentario internacional aún se encuentra en una fase incipiente, en el documento se proponen medidas dirigidas a apoyar la claridad reglamentaria, promover la armonización internacional y orientar a los responsables de las políticas para garantizar la protección del consumidor, al tiempo que se fomenta la innovación y un comercio equitativo.

**FAO – 14.ª Conferencia Internacional sobre Datos de Alimentos**

La FAO acogió la 14.ª Conferencia Internacional sobre Datos de Alimentos del 1 al 3 de septiembre de 2025. La Conferencia ofrece una plataforma de intercambio de innovaciones en materia de generación de datos, métodos analíticos y gestión de bases de datos. Fomenta la colaboración entre científicos, analistas y usuarios de datos para impulsar el desarrollo y los usos de datos de composición de alimentos. El tema de la conferencia de 2025, “Food composition databases: application for healthy diets and sustainable agrifood systems transformation” (Bases de datos de composición de alimentos: aplicación para las dietas saludables y la transformación de los sistemas agroalimentarios en aras de la sostenibilidad), pone de relieve el papel crucial que cumplen los datos de composición de alimentos en el fomento de la salud y la sostenibilidad mundiales.

**Labor especial de la FAO en relación con la composición nutricional de alimentos y bebidas elaborados a partir de fuentes de proteínas vegetales y otras proteínas alternativas**

A raíz de una solicitud formulada por el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales, en su 43.ª reunión, la FAO ha realizado una revisión de la bibliografía con el fin de orientar la futura elaboración de directrices que incluyen principios generales para la composición nutricional de alimentos y bebidas elaborados a partir de fuentes de proteínas vegetales y otras proteínas alternativas. En dicha revisión, cuya publicación está prevista para fines de 2026, se determinó la bibliografía que contiene datos sobre los perfiles nutricionales de alimentos y bebidas elaborados a partir de fuentes de proteínas vegetales y otras proteínas alternativas, que se pretende que sustituyan a productos de origen animal actualmente en el mercado y una comparación con sus equivalentes de origen animal. Los principales resultados se presentaron en la 14.ª Conferencia Internacional sobre Datos de Alimentos, celebrada en septiembre de 2025.

**FAO – Inocuidad de los alimentos en sistemas modernos de explotación agrícola en interiores y con un entorno controlado**

La FAO ha llevado a cabo una síntesis de las publicaciones existentes con el fin de impulsar el análisis técnico y el diálogo con las partes interesadas sobre las consideraciones relativas a la inocuidad alimentaria en los sistemas de explotación agrícola en interiores y con un entorno controlado, como la agricultura vertical y la hidroponía. El trabajo se centró en determinar los posibles peligros microbiológicos y químicos y las correspondientes medidas preventivas relacionadas con la calidad del agua, los insumos, la higiene de los trabajadores y el diseño de las instalaciones, con el fin de facilitar una innovación inocua. El documento técnico *Modern indoor farming and food safety – A review of hazards, controls and regulatory considerations* (Agricultura moderna en interiores e inocuidad alimentaria: un examen de los peligros, los mecanismos de control y las consideraciones de reglamentación) se publicó en 2025<sup>21</sup>.

**FAO – Integración de la inocuidad de los alimentos en la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos**

La FAO ha iniciado un trabajo técnico colaborativo con la Universidad y Centro de Investigación de Wageningen para examinar medidas de inocuidad alimentaria que permitan reducir de forma eficaz las pérdidas y el desperdicio de alimentos. Este trabajo responde al creciente reconocimiento de que las intervenciones en materia de inocuidad alimentaria, cuando se formulan y aplican adecuadamente, protegen la salud pública y evitan el rechazo innecesario de los productos, eliminaciones prematuras y pérdidas

<sup>20</sup> <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd8165en> (en inglés únicamente)

<sup>21</sup> <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd6554en> (en inglés únicamente)

evitables a lo largo de la cadena alimentaria. La próxima publicación técnica de la FAO, que previsiblemente verá la luz en 2027, incluirá una síntesis exhaustiva de las publicaciones existentes, los estudios monográficos que incluyen las perspectivas de países de ingresos medios y bajos, una visión general del contexto reglamentario y consideraciones prácticas para las autoridades competentes. A lo largo de 2026 se organizará una serie de seminarios web técnicos dedicados a facilitar el intercambio de conocimientos y el diálogo.

### **FAO – Evaluación de los riesgos de los inhibidores ambientales utilizados en los sistemas agroalimentarios para la inocuidad alimentaria**

En diciembre de 2025, la FAO publicó el informe *Environmental inhibitors in agrifood systems – Considerations for food safety risk assessment* (Los inhibidores ambientales en los sistemas agroalimentarios: consideraciones para la evaluación de los riesgos para la inocuidad alimentaria)<sup>22</sup>, en el que se destacaban los principales aspectos de la inocuidad alimentaria y las etapas del proceso de evaluación de los riesgos de los inhibidores ambientales utilizados en la producción agroalimentaria, con especial atención a la posible absorción y transferencia de residuos a los cultivos destinados al consumo humano y a los alimentos de origen animal. Asimismo, se ha elaborado un documento técnico complementario<sup>23</sup> para compartir los principales mensajes clave con un público más amplio. Este trabajo se basa en la publicación anterior titulada *Food safety implications from the use of environmental inhibitors in agrifood systems* (Implicaciones para la inocuidad alimentaria de la utilización de inhibidores ambientales en los sistemas agroalimentarios)<sup>24</sup>. Posteriormente, se celebró un seminario web el 20 de enero de 2026, dirigido a examinar las principales conclusiones y recomendaciones del informe<sup>25</sup>.

### **FAO – Microplásticos e inocuidad alimentaria**

El trabajo de la FAO sobre los microplásticos y la inocuidad alimentaria, que comprende la publicación del informe *Microplastics in food commodities – A food safety review on human exposure through dietary sources* (Los microplásticos en los productos alimenticios: un examen de inocuidad alimentaria sobre la exposición de los seres humanos a través de las fuentes de alimentos)<sup>26</sup>, fue presentado en la 19.ª reunión del Subcomité de Comercio Pesquero del Comité de Pesca<sup>27</sup>. Se puede encontrar información más detallada sobre este trabajo en el documento sobre los asuntos planteados por la FAO y la OMS.

### **FAO – Implicaciones para la inocuidad alimentaria de los plásticos reciclados y los materiales alternativos en contacto con alimentos**

La FAO está elaborando actualmente un informe en el que se abordan las posibles implicaciones para la inocuidad alimentaria de los materiales en contacto con alimentos fabricados a partir de plásticos reciclados, materiales alternativos de origen biológico y las tecnologías asociadas, en el contexto de las estructuras reglamentarias existentes para el examen de los materiales en contacto con los alimentos. La publicación oficial del documento está prevista para el segundo trimestre de 2026, seguida de un seminario web conexas. Esta publicación está en consonancia con la labor del Codex en este ámbito y responde al interés de los Estados Miembros por elaborar orientaciones relacionadas con los aspectos de inocuidad alimentaria que tienen que ver con los plásticos reciclados utilizados en envases alimentarios<sup>28</sup>.

### **Reunión de expertos de la FAO sobre la evaluación de los riesgos microbiológicos derivados de la presencia de helmintos parasitarios en los alimentos**

La FAO convocó una reunión de expertos sobre la evaluación de los riesgos microbiológicos derivados de la presencia de helmintos parasitarios en los alimentos, que se celebró en Roma (Italia) del 6 al 10 de octubre de 2025. El comité de expertos examinó los últimos avances científicos, así como los datos y las pruebas relacionados con los helmintos parasitarios transmitidos, incluida específicamente la información sobre la carga de morbilidad, la atribución a productos alimenticios de mayor interés para la salud pública, los métodos analíticos en los productos alimenticios y las medidas de control. El informe completo se encuentra en fase de elaboración, pero el informe resumido ya se ha publicado<sup>29</sup>.

<sup>22</sup> <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd7224en> (en inglés únicamente)

<sup>23</sup> <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd7658en> (en inglés únicamente)

<sup>24</sup> <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cc8647en> (en inglés únicamente)

<sup>25</sup> <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd1278en> (en inglés únicamente)

<sup>26</sup> <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cc2392en> (en inglés únicamente)

<sup>27</sup> <https://www.fao.org/fishery/es/meeting/41402>

<sup>28</sup> [https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-735-18%252FREPORT%252FFINAL%252520REPORT%252FREP25_CF18s.pdf)

[proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-735-18%252FREPORT%252FFINAL%252520REPORT%252FREP25\\_CF18s.pdf](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-735-18%252FREPORT%252FFINAL%252520REPORT%252FREP25_CF18s.pdf)

<sup>29</sup> <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd7348en> (en inglés únicamente)

***Taller de la FAO sobre coselección de resistencias a los antimicrobianos en el ámbito de interacción entre los alimentos y el medio ambiente***

El taller sobre coselección de resistencias a antimicrobianos en el ámbito de interacción entre los alimentos y el medio ambiente fue organizado conjuntamente por la FAO y la Academia China de Ciencias y se celebró del 10 al 13 de noviembre de 2025 en Hangzhou (China). Los principales objetivos del taller fueron catalogar los contaminantes que pueden tener un papel importante en la coselección de resistencias a los antimicrobianos en el entorno de los alimentos y de la producción alimentaria; resumir los riesgos asociados a la exposición deliberada o no de cultivos forrajeros, cultivos alimentarios y animales a agentes importantes de coselección de resistencias a los antimicrobianos, y determinar las principales lagunas de conocimientos y las prioridades de investigación relacionadas con la inocuidad alimentaria en el contexto de estos peligros potenciales. El resumen del informe se ha publicado en el sitio web de la FAO<sup>30</sup>.

***Actividades del Centro Conjunto FAO/OIEA de Técnicas Nucleares en la Alimentación y la Agricultura en el ámbito de la inocuidad alimentaria y el control***

El Centro Conjunto FAO/Organismo Internacional de Energía Atómica (OIEA) ha avanzado en la detección y cuantificación de los contaminantes presentes en los alimentos y el agua, incluidos los microplásticos y las especies químicas tóxicas, mediante el uso tanto de métodos de cribado rápido como de métodos convencionales. Con el fin de reforzar los sistemas para determinar la autenticidad y la trazabilidad de los alimentos, en los estudios recientes realizados en el Centro se ha puesto de manifiesto que la espectroscopía de infrarrojos por transformada de Fourier con reflectancia total atenuada (FTIR-ATR) es un instrumento rápido y eficaz en función del costo para trazar el origen geográfico del mejillón azul chileno, de forma complementaria a las técnicas isotópicas y elementales ya establecidas. Además, el Centro ha convocado las siguientes reuniones de consultoría: Producción de radioisótopos, Radiomarcaje de sustancias químicas y su uso en estudios de depleción en animales destinados a la producción de alimentos, realizada en el marco de un nuevo Proyecto coordinado de investigación; Investigación de la inocuidad de los insectos comestibles, otros alimentos “novedosos” y los peligros asociados a sus prácticas de producción y elaboración; Residuos de antimicrobianos, resistencia a los antimicrobianos e inocuidad de los productos de la acuicultura, con especial atención a la región del Indo-Pacífico, y Avances y desafíos en la vigilancia y el control de los microplásticos en la alimentación y la agricultura.

***Base de datos conjunta FAO/OIEA de la calidad de las proteínas***

Para cumplir las metas mundiales en materia de nutrición, es esencial definir con precisión la cantidad y calidad necesarias para satisfacer las necesidades nutricionales de los seres humanos y describir debidamente las proteínas que aportan los alimentos y las dietas. Los datos normalizados sobre la calidad de las proteínas de los alimentos para los seres humanos pueden servir como base para el diálogo acerca de las recomendaciones relativas a las necesidades proteicas para todos los grupos de edad, sobre todo durante los primeros tres años de vida. En dos consultas de expertos, celebradas en 2022<sup>31</sup> y 2024<sup>32</sup>, se acordó elaborar una base de datos conjunta FAO/OIEA sobre la digestibilidad en el íleon de las proteínas y los aminoácidos de los alimentos presentes en los alimentos consumidos por los seres humanos. Los datos se están compilando de forma sistemática, con especial atención a la inclusión de datos *in vivo*, y se prevé la publicación de la base de datos a principios de 2026. La base de datos se presentó en la 14.<sup>a</sup> Conferencia Internacional sobre Datos de Alimentos, celebrada en septiembre de 2025.

***Reuniones conjuntas OIEA/FAO/OMS para revisar las necesidades energéticas humanas***

Pasados 20 años desde la publicación en 2004 del informe de la Consulta conjunta de expertos FAO/OMS/Universidad de las Naciones Unidas (UNU) sobre las necesidades energéticas humanas, la FAO y el Organismo Internacional de Energía Atómica (OIEA) están actualizando la información sobre las necesidades energéticas humanas a escala mundial. Para llevar a cabo esta revisión, se recurre a las publicaciones mundiales y a los datos de consumo energético procedentes de la Base de Datos de Agua Doblemente Marcada del OIEA, con el fin de establecer ecuaciones de predicción actualizadas para distintos grupos de edad y sexo. En 2024 y 2025 se celebraron dos reuniones de consultoría a las que asistieron varios expertos con objeto de examinar los datos científicos disponibles, abordar la falta de datos, en especial en relación con los grupos de población y los contextos ambientales insuficientemente representados y acordar la manera de proceder para actualizar las necesidades energéticas vigentes.

***Trabajo conjunto FAO- COI- OIEA sobre floraciones perjudiciales de algas y biotoxinas***

Las floraciones perjudiciales de algas afectan de forma considerable a la inocuidad y la seguridad de los alimentos, ya que provocan contaminación o mortalidad en masa entre los organismos acuáticos. La FAO, la

<sup>30</sup> <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd8329en> (en inglés únicamente)

<sup>31</sup> <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd1021en> (en inglés únicamente)

<sup>32</sup> <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd7053en> (en inglés únicamente)

Comisión Oceanográfica Intergubernamental de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (COI- UNESCO) y el OIEA acordaron elaborar una guía técnica conjunta FAO- COI- OIEA dirigida a la implantación de sistemas de alerta temprana para las floraciones perjudiciales de algas, con el fin de prestar asistencia a las autoridades competentes y a las instituciones pertinentes en el establecimiento de dichos sistemas en aguas marinas y salobres<sup>33</sup>. De forma complementaria a esta tarea, se celebró una reunión de expertos sobre biotoxinas marinas y vigilancia de floraciones perjudiciales de algas del 6 al 9 de octubre de 2025 en Roma (Italia), que dio lugar a la elaboración de la guía conjunta FAO/COI- UNESCO/OIEA sobre la vigilancia de las toxinas de algas en moluscos bivalvos, lo que incluye la vigilancia de las algas perjudiciales y la gestión de las zonas de recolección y producción<sup>34</sup>. Este trabajo se basa en iniciativas recientes relacionadas con la intoxicación ciguatera por pescados<sup>35,36</sup> y el saneamiento de moluscos bivalvos. En la reunión de expertos se recomendó que la FAO y la OMS llevaran a cabo una evaluación de los riesgos de las tetrodotoxinas en moluscos bivalvos. Se proporciona información más detallada al respecto en el documento sobre los asuntos planteados por la FAO y la OMS.

### **OMS – Integración de datos procedentes de las metodologías de nuevo enfoque en las evaluaciones de seguridad química de los alimentos**

Los avances científicos están expandiendo con rapidez la aplicación de metodologías de nuevo enfoque, como las técnicas *in vitro* e *in silico* y otros métodos de pruebas sin animales. No obstante, aún se debe establecer una definición clara de estas metodologías, y su utilización en la evaluación de la seguridad química de los alimentos sigue siendo limitada. La OMS y la Universidad Tecnológica de Nanyang (Singapur) organizaron un taller en junio de 2025 para fomentar el diálogo mundial sobre la adopción y la aplicación práctica de las metodologías de nuevo enfoque. Entre los temas clave abordados figuraron el estado actual de estas metodologías, los problemas de carácter reglamentario y técnico, el fomento de la capacidad en países de ingresos medios y bajos, las estrategias de aplicación y las orientaciones futuras.

Tras el taller, se propuso actualizar el documento titulado “Environmental Health Criteria (EHC) 240: Principles and Methods for the Risk Assessment of Chemicals in Food” (Criterios de salud ambiental 240: principios y métodos para la evaluación de los riesgos de las sustancias químicas en los alimentos) para que incorporaran las metodologías de nuevo enfoque. Posteriormente, la JMPR y el JECFA examinaron la viabilidad de ampliar el uso de las metodologías de nuevo enfoque a la evaluación de la inocuidad y se reconoció la necesidad de disponer de una orientación más clara y armonizada al respecto, a pesar de que algunas de estas metodologías ya se utilizaban en la actualidad. En conclusión, la JMPR y el JECFA acordaron actualizar los Criterios de salud ambiental 240 con vistas a proporcionar orientación sobre los principios generales para el uso de las metodologías de nuevo enfoque en la evaluación de la inocuidad de las sustancias químicas presentes en los alimentos, manteniendo al mismo tiempo la adaptabilidad a los futuros avances científicos y tecnológicos. Está previsto que un grupo de trabajo conjunto específico lleve a cabo esta revisión.

### **Nota descriptiva de la OMS sobre alimentación saludable, 2026**

En enero de 2026, la OMS actualizó su nota descriptiva sobre alimentación saludable con las recomendaciones y orientaciones basadas en los datos empíricos más recientes<sup>37</sup>. La nota está disponible en todos los idiomas de las Naciones Unidas. En la nota se presentan aspectos clave como la importancia de una alimentación saludable, una visión general de las pautas alimentarias mundiales y de los desafíos, así como los principios fundamentales de una alimentación saludable. También se recogen las orientaciones de la OMS sobre distintos nutrientes (por ejemplo, carbohidratos, azúcares, grasas, proteínas, micronutrientes, sal o sodio y potasio) y se incluyen consideraciones para lactantes y niños pequeños, seguidas de secciones dedicadas a cómo promover una alimentación saludable en el ámbito de las políticas públicas y de la población.

### **OMS – Elaboración de directrices sobre alimentación y salud**

En 2023, la OMS publicó una serie de directrices relacionadas con la alimentación saludable sobre los siguientes temas: la ingesta de ácidos grasos saturados y ácidos grasos trans en adultos y niños<sup>38</sup>; la ingesta total de grasas en la prevención del aumento de peso malsano en adultos y niños<sup>39</sup>; la ingesta de

<sup>33</sup> <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cc4794en> (en inglés únicamente)

<sup>34</sup> <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd8990en> (en inglés únicamente)

<sup>35</sup> <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/ca8817en> (en inglés únicamente)

<sup>36</sup> *Monitoring and preventing ciguatera poisoning* <https://elearning.fao.org/course/view.php?id=648> (en inglés únicamente)

<sup>37</sup> <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet>

<sup>38</sup> <https://www.who.int/publications/i/item/9789240073630> (en inglés únicamente, resumen disponible en español)

<sup>39</sup> <https://www.who.int/publications/i/item/9789240073654> (en inglés únicamente, resumen disponible en español)



carbohidratos en adultos y niños<sup>40</sup>, y el uso de edulcorantes sin azúcar<sup>41</sup>. Además, en enero de 2025 se publicaron las directrices de la OMS sobre el uso de sales hiposódicas sustitutivas<sup>42</sup>.

La OMS ha empezado a elaborar directrices sobre el consumo óptimo de alimentos de origen animal, que incluirán orientaciones sobre los alimentos de origen animal de consumo habitual y sus alternativas vegetales. Además de los efectos sobre la salud asociados al consumo de estos alimentos, este trabajo abordará consideraciones de inocuidad alimentaria, así como los factores socioeconómicos y las repercusiones en el medio ambiente, para poder evaluar de forma integral los riesgos y beneficios vinculados a las distintas pautas de consumo y sustitución. La primera reunión de expertos se celebró en 2024 y en ella se definieron el ámbito de aplicación de las directrices y el marco de la evaluación de los riesgos y los beneficios<sup>43,44</sup>.

---

<sup>40</sup> <https://www.who.int/publications/i/item/9789240073593> (en inglés únicamente, resumen disponible en español)

<sup>41</sup> <https://www.who.int/publications/i/item/9789240073616> (en inglés únicamente, resumen disponible en español)

<sup>42</sup> <https://www.who.int/publications/i/item/9789240105591> (en inglés únicamente, resumen disponible en español)

<sup>43</sup> <https://www.who.int/groups/guideline-development-group-on-optimal-intake-of-animal-source-foods> (en inglés únicamente)

<sup>44</sup> <https://www.who.int/groups/technical-advisory-group-on-risk-benefit-assessment-of-optimal-intake-of-animal-source-foods> (en inglés únicamente)