

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Elaborado por:

Lic. Vanessa Alejandra Martínez Escobedo

12 de mayo de 2026

Elaborado por:

Lic. Vanessa Alejandra Martínez Escobedo

Licenciada en Negocios Internacionales. Asistente de investigación de la Plataforma Economía de Jalisco. CUCEA. Universidad de Guadalajara.

vanessa.martinez9400@alumnos.udg.mx

Revisión por:

Dra. Diana Lizette Becerra Peña

Profesora de asignatura del Departamento de Métodos Cuantitativos. SNII I. CUCEA. Universidad de Guadalajara.

dianabep@ucea.udg.mx

Contenido:

Se analiza la importancia del sector alimentario y gastronómico en el contexto del Mundial 2026, destacando su impacto en la economía, el turismo y la salud pública, así como los retos relacionados con la informalidad, la higiene y la seguridad alimentaria en la preparación y consumo de alimentos y bebidas en México.

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

La contribución del sistema alimentario al acceso a insumos se refleja en la venta callejera y en los puestos locales, distribuidos mayormente en las zonas urbanas del país, donde los platillos típicos de cada región están presentes en la gastronomía mexicana, enriqueciendo por igual la cultura y la tradición. Más del 50% del comercio de alimentos corresponde a vendedores ambulantes en las áreas más pobladas, como ocurre en la Ciudad de México, siendo grandes partícipes de esta actividad económica, además de destacar por la variedad de comidas que ofrecen y la competitividad de sus precios. Si bien existe una amplia disponibilidad para adquirir alimentos, el acceso limitado por cuestiones económicas y geográficas se convierte en un problema para consumir productos saludables y sostenibles (Lugo, 2024).

De acuerdo con la Numeralia Nacional 2025, un estudio sobre el sector de servicios de alojamiento temporal y de preparación de alimentos y bebidas, en México las mujeres tienen una mayor participación frente a los hombres, con una diferencia de 20.6% en la preparación de alimentos y bebidas, siendo del 60.3% y 39.7%, respectivamente. Por su parte, mientras la formalidad e informalidad en la economía del país muestran una diferencia muy marcada, con una mayor participación en el personal ocupado formal (70.5%) frente al informal (29.5%), en el sector alimentario se alcanzan valores similares de 50.5% y 49.5%, lo que indica una alta vulnerabilidad tanto para el empleado (Becerra & Martínez, 2026b).

En el caso de Jalisco, estado donde se realizarán los eventos del Mundial 2026, el personal ocupado está distribuido mayormente por mujeres, con una participación del 58.3% frente al 41.7% de los hombres. Por otra parte, la informalidad está presente (39.4%), con una diferencia considerable frente al porcentaje de formalidad (60%), donde 4 de cada 10 trabajadores laboran de manera informal, lo que indica menores niveles de capacitación, así como bajos estándares de higiene y calidad en los procesos de producción (Becerra & Martínez, 2026a).

Este último punto constituye una de las causas más importantes para contraer enfermedades gastrointestinales transmitidas por la ingesta de alimentos o bebidas contaminados, las cuales pueden originarse por el riego o uso de aguas contaminadas para el lavado de los insumos, la manipulación de los productos por personal que no se encuentre en buen estado de salud o incluso por contaminación cruzada, cuando los microorganismos responsables del padecimiento pasan de un alimento a otro. Por lo que los síntomas más comunes que podría experimentar el comensal por el consumo de alimentos mal manejados irían desde náuseas, dolor estomacal, fiebre y vómitos, hasta deshidratación (Secretaría de Salud, 2015a).

Con base en lo anterior, elaborar alimentos en condiciones insalubres incrementa el riesgo de contraer Enfermedades de Transmisión Alimentaria (ETA) por bacterias, virus o parásitos. Durante 2022 se detectaron en México 3,457,964 casos de infecciones intestinales, con poco más de 23,000 casos de intoxicación alimentaria por bacterias, considerando que el 70% de estos casos de ETA fueron ocasionados por una inadecuada manipulación de los alimentos, lo que refleja la importancia del cuidado en los procedimientos dentro de la cocina (Herrera & Núñez, 2023).

Entre las actividades que realiza la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) de México se encuentra la regulación de alimentos, medicamentos, químicos y calidad del agua, entre otros (Ramírez, 2025). Ante los riesgos mencionados anteriormente por consumir alimentos con un manejo insalubre, la comisión cuenta con un Programa Institucional de Alimentos, donde se establecen acciones que promueven y verifican la calidad sanitaria de los productos, además de incluir proyectos que forman parte de la Comisión de Operación Sanitaria, tales como la calidad microbiológica de alimentos, sal yodada fluorurada y harina de trigo fortificada (COFEPRIS, 2017).

Con una relación laboral estrecha y directa, COFEPRIS y la Secretaría de Salud brindan recomendaciones para disminuir el riesgo de enfermedades gastrointestinales, sobre todo en fechas cercanas al Mundial, donde existe un aumento de enfermedades debido al incremento de la temperatura. En este contexto, la salmonella, las amibas y la E. coli son

protagonistas, ya que pueden proliferar a temperaturas superiores a los 30 grados y transmitirse mediante la ingesta de alimentos o agua contaminada. Por mencionar un ejemplo, las infecciones ocasionadas por E. coli suelen afectar principalmente a personas mayores, niños y pacientes con disminución de su sistema inmunológico (IMSS, 2024).

Entre las medidas precautorias para evitar estas enfermedades se recomienda mantener una adecuada higiene durante la preparación de alimentos y bebidas: evitar comer en lugares con condiciones insalubres, lavarse las manos antes y después de comer o ir al baño, lavar y desinfectar frutas y verduras; cocer correctamente carnes, pescados y mariscos; consumir agua potable, mantener refrigerados los alimentos y no consumir productos caducados (Secretaría de Salud, 2015c). Estas recomendaciones forman parte del cartel informativo “Higiene de los Alimentos”, elaborado por la Subsecretaría de Prevención y Promoción de la Salud con el mismo fin de disminuir riesgos ante el consumo de productos insalubres (Secretaría de Salud, 2015b). Además, COFEPRIS cuenta con una guía de buenas prácticas de higiene para establecimientos de servicio de alimentos y bebidas, donde se abordan recomendaciones no solo para la manipulación de las materias primas, sino relacionadas con equipo y utensilios, almacenamiento y limpieza, salud e higiene del personal, control de plagas y envasado, entre otros aspectos (COFEPRIS, 2016).

Además de estas guías, la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, “Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios”, regulación expedida por la COFEPRIS cumple con el objetivo de controlar estos productos, servicios y procesos, para asegurar que no representen riesgos para la salud (Secretaría de Salud, 2009).

Su implementación dentro del sector alimentario y en el consumo de platillos impacta directamente en la salud de las personas, llegando a contar con una efectividad considerable en la higiene de los procesos en restaurantes, pasando de un 47% a un 80% (Arellano-Narváez et al., 2020).

Estos resultados son relevantes, pues evidencian la eficiencia de la NOM-251. Así pues, durante temporadas de calor, como la cuaresma, COFEPRIS realiza Operativos Nacionales con el fin de implementar acciones de vigilancia sanitaria y disminuir el riesgo de contraer enfermedades gastrointestinales por el consumo de alimentos en malas condiciones, debido a la rápida descomposición de estos al estar expuestos a altas temperaturas. Dichos operativos incluyen pruebas químicas, físicas y microbiológicas, así como análisis de identificación e impurezas, entre otros (Rodríguez, 2026).

Si bien la industria restaurantera es uno de los grandes motores económicos y contribuye al desarrollo nacional, el cuidado y la supervisión del correcto manejo en la preparación de alimentos y bebidas son fundamentales para brindar la mejor atención posible a los consumidores y permitir que disfruten de su comida favorita sin poner en riesgo su salud. Por ello, resulta imprescindible fortalecer las revisiones sanitarias ante la llegada de la Copa Mundial de la FIFA 2026 a México, evento del que se espera una derrama económica superior a los 2,250 millones de dólares, de los cuales 560 millones corresponderán al sector gastronómico, impactando a más de 206 mil establecimientos (CANIRAC, 2026).

El consumo, la economía, el turismo y la salud serán los jueces en estos juegos, donde la diversión, la convivencia y la exquisitez de la comida serán los protagonistas, consolidando al Mundial como un escenario donde la gastronomía y la cultura mexicana se fusionarán para enriquecer la experiencia de visitantes y habitantes por igual, sin descuidar su salud en cada bocado y sabor.

REFERENCIAS

Arellano-Narváez, R., Acosta-Gonzaga, E., Arellano-Narváez, R., & Acosta-Gonzaga, E. (2020). Prácticas de higiene en el proceso de elaboración de alimentos en microempresas de un mercado de Ciudad de México. *Estudios sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional*, 30(56).
<https://doi.org/10.24836/es.v39i56.1003>

CANIRAC. (2026). Mundial 2026: Impulso histórico para la industria restaurantera en México. *Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados*. <https://portal.canirac.org.mx/noticias/mundial-2026-impulso-historico-para-la-industria-restaurantera-en-mexico/>

COFEPRIS. (2016). *Guía de buenas prácticas de higiene en establecimientos de servicio de alimentos y bebidas*. Gobierno de México.
<http://www.gob.mx/cofepris/documentos/guia-de-buenas-practicas-de-higiene-en-establecimientos-de-servicio-de-alimentos-y-bebidas>

COFEPRIS. (2017). *Programa de Alimentos*. Gobierno de México.
<http://www.gob.mx/cofepris/acciones-y-programas/programa-de-alimentos?idiom=es>

Herrera, & Núñez. (2023, febrero 9). Comida callejera: ¿vale la pena el riesgo? - UNAM Global. *UNAM Global Revista*.

https://unamglobal.unam.mx/global_revista/comida-callejera-vale-la-pena-el-riesgo/

IMSS. (2024). *Higiene de manos y alimentos, claves para prevenir infecciones gastrointestinales y urinarias por E. Coli*. Gobierno de México.
<https://www.imss.gob.mx/prensa/archivo/202409/502>

Lizette, D., & Martínez, V. (2026a). *Numeralia Jalisco 2025: Sector Servicios de Alojamiento Temporal y de Preparación de Alimentos y Bebidas*. Observatorio Económico Industria de Alimentos y Bebidas.
<https://observarestaurantes.cucea.udg.mx/wp-content/uploads/2026/02/3-Numeralia-Jalisco-2025.pdf>

Lizette, D., & Martínez, V. (2026b). *Numeralia Nacional 2025: Sector Servicios de Alojamiento Temporal y de Preparación de Alimentos y Bebidas*. Observatorio Económico Industria de Alimentos y Bebidas.
<https://observarestaurantes.cucea.udg.mx/wp-content/uploads/2026/02/2-Numeralia-Nacional-2025-24-02-26.pdf>

Lugo. (2024, diciembre 9). Vendedores callejeros de comida, pieza clave del sistema alimentario. *Gaceta UNAM*. <https://www.gaceta.unam.mx/vendedores-callejeros-de-comida-pieza-clave-del-sistema-alimentario/>

Ramírez, M. (2025, julio 21). *Cofepris; sus avances y aún más fuertes sus desafíos*. El Economista. <https://www.economista.com.mx/opinion/cofepris-avances-aun-fuertes-desafios-20250721-769020.html>

Rodríguez, P. (2026). *Cofepris intensifica vigilancia por cuaresma*. Excelsior.

<https://www.excelsior.com.mx/nacional/cofepris-intensifica-vigilancia-por-cuaresma>

Secretaría de Salud. (2009). *NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios*.

<https://www.dof.gob.mx/normasOficiales/3980/salud/salud.htm>

Secretaría de Salud. (2015a). *Enfermedades transmitidas por alimentos*. Gobierno de México.

<http://www.gob.mx/salud/articulos/enfermedades-transmitidas-por-alimentos>

Secretaría de Salud. (2015b). *Higiene de los alimentos*. Gobierno de México.

<http://www.gob.mx/salud/documentos/higiene-de-los-alimentos>

Secretaría de Salud. (2015c). *Recomendaciones para prevenir enfermedades gastrointestinales, en temporada de calor*. Gobierno de México.

<http://www.gob.mx/salud/prensa/recomendaciones-para-prevenir-enfermedades-gastrointestinales-en-temporada-de-calor>