

PLAN NACIONAL DE VIGILANCIA Y CONTROL DE ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS EN ALIMENTOS

INFORME DE RESULTADOS

Año 2025

**INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y
ALIMENTOS – Invima**

**Dirección de Alimentos y Bebidas
Grupo del Sistema de Análisis de Riesgos Químicos en Alimentos
y Bebidas**

2026

Director General Invima

Dr. Francisco Rossi Buenaventura

Directora Técnica de Alimentos y Bebidas-Invima

Ing. Alba Rocío Jiménez Tovar

Resultados del Plan Nacional de Vigilancia y Control de Organismos Genéticamente Modificados en Alimentos - Año 2025

Revisó:

César Augusto Malagón González
Coordinador Grupo del Sistema de Análisis de Riesgos Químicos
en Alimentos y Bebidas-Invima.

Elaboró:

Iván Darío Vargas Mendoza
Grupo del Sistema de Análisis de Riesgos Químicos en Alimentos y
Bebidas - Invima.

2026

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima

Sede principal: Carrera 10 # 64-28 Bogotá, Colombia

Teléfono conmutador: (57)(1) 742-5000

Línea gratuita: 01 8000 122220

TABLA DE CONTENIDO

1. RESUMEN EJECUTIVO	4
2. INTRODUCCIÓN	4
3. GLOSARIO	6
4. OBJETIVOS	7
5. MARCO LEGAL	7
6. TOMA DE MUESTRAS	8
7. RESULTADOS	9
8. MEDIDAS DE INTERVENCIÓN	12
9. CONCLUSIONES	12
10. BIBLIOGRAFÍA	13

1. RESUMEN EJECUTIVO

La ejecución del Plan Nacional de Vigilancia y Control de Organismos Genéticamente Modificados (OGM) en alimentos para el ciclo 2025, arrojó un resultado global de cumplimiento del 96% de la normativa nacional vigente. Este cumplimiento está asociado a alimentos procesados que en su rotulado declaran ser “Libres de OGM”, “No contiene OGM” y/o similares (Resolución 4254 de 2011), verificación de ausencia de secuencias OGM en alimentos que en su rotulado declaran ser orgánicos/ecológicos (Artículo 6, Resolución 187 de 2006), monitoreo de ingreso de eventos OGM autorizados al país (Ley 740 de 2002, Decreto 4525 de 2005 y Resolución 2535 de 2017) y de alimentos con declaraciones de hipersensibilidad “libre de gluten” y/o “No contienen soya”. (Resolución 5109 del 2005).

De los procesados analizados para el ciclo 2025, se encontró mayor representatividad en los siguientes tipos de productos: cereales, pastas alimenticias y granos de leguminosas, bebidas a base de soya y snacks con componentes de maíz

En cuanto a los resultados obtenidos, se registró un cumplimiento total del 100% en la totalidad del plan para las 394 muestras analizadas, y sin alguna observación puntual al 96% en alimentos procesados que declaran ser “Libres de OGM”, “No contiene OGM” y/o similares, un 96% en rotulado orgánico, un 93% en declaraciones de ingredientes de hipersensibilidad y un 100% monitoreo de ingreso de eventos OGM autorizados al país

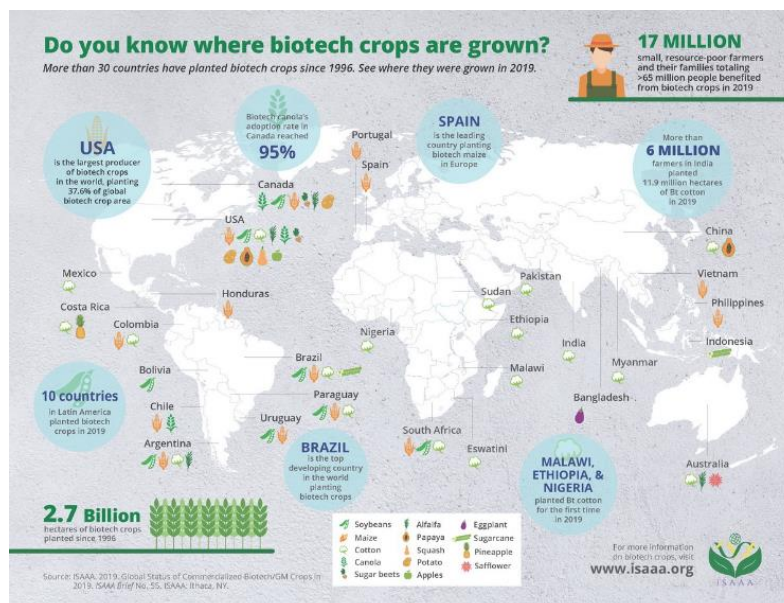
2. INTRODUCCIÓN

Dentro de la aplicación de la biotecnología se encuentran los Organismos Genéticamente Modificados (OGM o GMO por su sigla en inglés) que son organismos a los cuales se les ha insertado una nueva combinación de material genético para otorgarle ciertas características que su contraparte no modificada genéticamente antes no poseía (Castaño, 2019; USDA, 2022).

Por otra parte, los alimentos derivados de organismos genéticamente modificados son aquellos obtenidos a partir de un OGM o que contienen ingredientes provenientes de plantas modificadas por ingeniería genética. Es importante recordar que lo que se modifica es el organismo (planta, microorganismos o el animal) y NO el alimento. Dichos alimentos pueden presentar ventajas, tales como la disminución de los costos de producción, cultivos más resistentes a plagas y enfermedades, menor utilización de fertilizantes, plaguicidas y otros compuestos químicos, posibilidad de siembras en lugares difíciles, mejores atributos alimenticios, entre otros (Castaño *et al.* 2019; WHO, 2014). Cabe resaltar que a la fecha la evidencia técnica/científica ha respaldado la seguridad e inocuidad del consumo de alimentos derivados de OGM, tanto en animales como humanos, por lo cual no pueden considerarse un riesgo de salud pública.

Ahora bien, a nivel mundial, la mayoría de los cultivos OGM están asociadas principalmente a soya, maíz, canola y algodón. Los principales países productores de dichos cultivos son Estados Unidos, Brasil, Argentina, Canadá e India como se observa en la Figura 1. Estos países representan conjuntamente alrededor del 90% de la superficie mundial cultivada con eventos OGM (ISAAA, 2019).

Figura 1. Países con cultivos genéticamente modificados (ISAAA,2019)



A nivel nacional, según cifras de la Asociación de Biotecnología vegetal Agrícola -AGROBIO-, en 2022 se siembran cultivos OGM en 24 departamentos, siendo el maíz el principal con 142.975 ha cultivadas.

En lo que respecta al contexto reglamentario, en Colombia, la ratificación del Protocolo de Cartagena sobre la Bioseguridad de la Biotecnología, mediante la Ley 740 de 2002, la expedición del Decreto 4525 de 2005 y la Resolución de delegación del 2535 de 2017, establecen que los productos OGM de uso en salud y alimentación humana exclusivamente, solo pueden ser autorizados por la autoridad competente en cabeza del Invima, entidad que asumió dichas competencias desde el año 2017. Dicho proceso de autorización se lleva a cabo, previa recomendación del Comité Técnico Nacional de Bioseguridad de Organismos Vivos Modificados –OVM- para uso en salud o alimentación humana –CTNSalud-. Actualmente, se encuentran con autorización vigente 143 distintos eventos para uso en salud y alimentación humana exclusivamente como se observa en la Tabla 1.

Tabla 1. Eventos OGM autorizados para uso en Salud y Alimentación Humana (Invima, 2025)

ORGANISMO NOMBRE COMÚN	Número eventos aprobados
Canola	1
Maíz	10
Ratón	2
Soya	2
TOTAL	15

Por otra parte, como componente adicional y con el objetivo de establecer una línea base de información, dentro de este plan de vigilancia, se llevó a cabo de manera complementaria, durante este ciclo y utilizando las muestras recolectadas de alimentos procesados, la verificación de declaraciones asociadas a hipersensibilidad, conforme a lo establecido en el numeral 6 de la

resolución 5109 del 2005. Esta acción está alineada con el tema de información al consumidor y la inocuidad, teniendo en cuenta que la hipersensibilidad alimentaria está asociada a reacciones alérgicas, y puede constituir un riesgo para la salud de los seres humanos.

3. GLOSARIO ¹

- **Biotecnología:** Es una aplicación tecnológica en la cual se utilizan sistemas biológicos, organismos vivos o alguno de sus derivados para crear o modificar productos o procesos.
- **Declaración de Propiedades:** Cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un alimento tiene cualidades especiales por su origen, propiedades nutritivas, naturaleza, elaboración, composición u otra cualidad cualquiera.
- **Etiquetado Ecológico:** Las menciones, indicaciones, marcas de fábrica o de comercio, imágenes o signos que figuren en envases, documentos, letreros, etiquetas, anillos o collarines que acompañan o se refieren a productos obtenidos bajo sistemas de producción ecológica.
- **Evento Autorizado:** Denominación que se le brinda a un Organismos Genéticamente Modificado que presenta una serie de característica (s) única (s), obtenidas mediante la aplicación de tecnología ADN recombinante, sus desarrollos o avances, el cual cuenta con una autorización de uso y movimiento transfronterizo por la autoridad competente.
- **Ingrediente:** Sustancia (s) que se emplean en la fabricación o preparación de un alimento presente en el producto final, aunque posiblemente en forma modificada, incluidos los aditivos alimentarios.
- **Hipersensibilidad alimentaria:** Se define como la presencia de síntomas o signos recurrentes, confirmados objetivamente, originados por la ingesta de un alimento o ingrediente alimentario a una dosis tolerada por personas sanas
- **Organismos Genéticamente Modificados (OGM):** Son organismos a los cuales se les ha insertado una nueva combinación de material genético, que se haya obtenido mediante la aplicación de tecnología ADN recombinante, sus desarrollos o avances; así como sus partes, derivados o productos que los contengan con capacidad de reproducirse o transmitir información genética.
- **Organismo Vivo:** Cualquier entidad biológica capaz de transferir o replicar material genético, incluidos los organismos estériles, los virus y los viroides.
- **Organismo Vivo Modificado (OVM):** Es cualquier organismo vivo que posea una combinación nueva de material genético que se haya obtenido mediante la aplicación de la biotecnología moderna.
- **Producto Ecológico, Biológico u orgánico:** Se refiere a los productos agropecuarios, acuícolas y pesqueros primarios, y aquellos productos procesados que sean dirigidos a la alimentación humana, obtenidos de acuerdo con lo estipulado en la resolución 187 de 2006, y que han sido certificados por una entidad debidamente autorizada por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural.

1. Definiciones elaboradas y obtenidas con base en Castaño *et al.* 2019, Protocolo de Cartagena, CDB, 2000 y Ministerio de Salud y Protección Social, 2005

4. OBJETIVOS

Objetivo General

Verificar el cumplimiento de la reglamentación asociada a alimentos procesados que en su rotulado declaran ser “Libres de OGM”, “No contiene OGM” y/o similares (Resolución 4254 de 2011), verificación de ausencia de secuencias OGM en alimentos que en su rotulado declaran ser orgánicos/ecológicos (Artículo 6, Resolución 187 de 2006), monitoreo de ingreso de eventos OGM autorizados al país (Ley 740 de 2002, Decreto 4525 de 2005 y Resolución 2535 de 2017) y de alimentos con declaraciones de hipersensibilidad “libre de gluten” y/o “No contienen soya”. (Resolución 5109 del 2005).

Objetivos Específicos

1. Verificar el cumplimiento de la reglamentación y corroborar mediante análisis de laboratorio lo relacionado con alimentos procesados que declaran ser “libres de OGM”, “No contiene OGM” y/o similares.
2. Verificar el cumplimiento de la reglamentación y corroborar mediante análisis de laboratorio, que aquellos productos que se comercializan como alimentos orgánicos y/o ecológicos para consumo humano, no contienen OGM.
3. Determinar mediante análisis de laboratorio el cumplimiento de las declaraciones de hipersensibilidad “libre de gluten” y/o “No contienen soya y subproductos” en alimentos para consumo humano.
4. Determinar mediante análisis de laboratorio, si las muestras de maíz, trigo y derivados de soya importados al país pertenecen a eventos OGM autorizados por el Comité Técnico Nacional de Bioseguridad de Organismos Vivos Modificados con uso en Alimentación y salud humana exclusivamente – CTNSalud-.

5. MARCO LEGAL

El marco legal que respalda el presente documento técnico se relaciona en la tabla 2.

Tabla 2. Marco legal aplicable

NORMATIVA	OBJETO
Protocolo de Cartagena sobre seguridad de la Biotecnología Del Convenio Sobre la Diversidad Biológica	Considera en su objeto los riesgos para la salud humana. Contribuir a garantizar el nivel de protección en la transferencia, manipulación y uso de OGM que puedan tener efectos adversos para la conservación de la diversidad biológica, teniendo en cuenta los riesgos para la salud humana, centrándose en los movimientos transfronterizos.
Ley 740 de 2002	Por medio de la cual se aprueba el “Protocolo de Cartagena sobre Seguridad de la Biotecnología del Convenio sobre la Diversidad Biológica”, hecho en Montreal, el veintinueve (29) de enero de dos mil (2000)
(CAC/GL 44-2003)	CODEX Principios para el Análisis de Riesgos de Alimentos Obtenidos por Medios Biotecnológicos Modernos
(CAC/GL 45-2003)	CODEX Directrices para la Realización de la Evaluación de la Inocuidad de los Alimentos Obtenidos de Plantas de ADN Recombinante
(CAC/GL 46-2003)	CODEX Directrices para la Realización de la Evaluación de la Inocuidad de los Alimentos Producidos Utilizando Microorganismos de ADN Recombinante
Resolución 00148 de 2004	Por la cual se crea el Sello de Alimento Ecológico y se reglamenta su otorgamiento y uso. Expedida por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural

Decreto 4525 de 2005	Por el cual se reglamenta la Ley 740 de 2002. Expedida por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural
Resolución 5109 de 2005	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social
Resolución 187 de 2006	Por la cual se adopta el Reglamento para la producción primaria, procesamiento, empaque, etiquetado, almacenamiento, certificación, importación, comercialización y se establece el Sistema de Control de Productos Agropecuarios Ecológicos. Expedida por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural.
(CAC/GL 68-2008)	CODEX Directrices para la Realización de la Evaluación de la Inocuidad de los Alimentos Obtenidos de Animales de ADN Recombinante
Resolución 4254 de 2011	Por medio de la cual se expide el reglamento técnico que establece disposiciones relacionadas con el rotulado o etiquetado de alimentos derivados de Organismos Genéticamente Modificados – OGM – para consumo humano y con la identificación de materias primas para consumo humano que los contengan
Ley 1480 de 2011 Expedida por el Congreso de la República	Por medio de la cual se expide el Estatuto del Consumidor y se dictan otras disposiciones" - Artículo 24 - Artículo declarado EXEQUIBLE por la Corte Constitucional mediante Sentencia C-583 de 2015, salvo el numeral 1.4. que se declara EXEQUIBLE por el término de dos años, hasta tanto el Congreso incluya la información mínima sobre alimentos modificados genéticamente o con componentes genéticamente modificados, en los términos del numeral 93 de la misma sentencia.
(CAC/GL 76-2011)	Recopilación de Textos del CODEX Codex pertinentes al Etiquetado de Alimentos derivados de la Biotecnología Moderna
Circular Conjunta No. 001 de 2012 entre INVIMA e ICA	Establece la adopción y desarrollo del mecanismo de coordinación entre el Instituto Colombiano Agropecuario ICA y el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA para realizar inspecciones conjuntas simultáneas en lo que hace referencia a las importaciones de productos regulados de origen vegetal y animal destinados al consumo humano que ingresen al país por los puertos marítimos, aeropuertos y pasos fronterizos., relacionada con el mecanismo de coordinación institucional para la toma de muestras de origen vegetal que ingresen al país en puertos, aeropuertos y pasos terrestres de frontera.
Resolución 770 de 2014	Por la cual se establecen las directrices para la formulación, ejecución, seguimiento y evaluación de los Planes Nacionales Subsectoriales de Vigilancia y Control de Residuos en Alimentos y se dictan otras disposiciones. Expedida por los Ministerios de Agricultura y Desarrollo Rural y de Salud y Protección Social
Resolución 2535 de 2017	Por la cual se efectúa la delegación al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima de autorización de las actividades movimiento transfronterizo, el tránsito, la manipulación y la utilización de los Organismos Vivos Modificados (OVM), para uso exclusivo en salud o alimentación humana

6. TOMA DE MUESTRAS

En la tabla 3, se detallan las cifras de la toma de muestras que se ejecutaron para cada uno de los cuatro (4) proyectos asociados al plan durante el año 2025.

Tabla 3. Número de muestras para cada Proyecto durante el año 2025

PROYECTO	Nº de muestras planeadas	Nº de muestras tomadas	Nº de análisis realizados ²
Rotulado de alimentos que declaran ser "Libres de OGM", "No contiene OGM". y/o similares	40	51	51
Rotulado de alimentos que declaran ser Orgánicos/Ecológicos	110	118	118
Declaraciones de hipersensibilidad, "libre de gluten" y/o "No contienen soya y subproductos"	110	135	135
Monitoreo OGM no aprobados en y materias primas de maíz, trigo y derivadas de soya	90	90	90
TOTAL	350	394	394

En el caso del proyecto de materias primas de maíz, trigo y derivados de soya para monitoreo de eventos OGM no aprobados, se logró superar el 100% del muestreo planeado. En la tabla 4., se observa el consolidado de la toma de muestras.

Tabla 4. Consolidado de toma de muestras para el año 2025 según proyecto y Grupo de Trabajo Territorial -GTT- y Oficina PAPF – Invima.

PROYECTO	Centro Oriente 2	Costa Caribe 1	Occidente 1	Occidente 2	Centro Oriente 1	Eje cafetero	Puerto de Santa Marta	Puerto de Barranquilla	Puerto de Cartagena	Puerto de Buenaventura	Aeropuerto Alfonso Bonilla	Total
Rotulado de alimentos que declaran ser "Libres de OGM", "No contiene OGM". y/o similares	11	11	9	6	7	7	0	0	0	0	0	51
Rotulado de alimentos que declaran ser Orgánicos/Ecológicos	31	23	20	19	17	8	0	0	0	0	0	118
Declaraciones de hipersensibilidad, "libre de gluten" y/o "No contienen soya y subproductos"	35	25	23	21	21	10	0	0	0	0	0	135
Monitoreo OGM no aprobados en y materias primas de maíz, trigo y derivadas de soya	0	0	0	0	0	0	33	22	15	12	8	90
TOTAL	77	59	52	46	45	25	33	22	15	12	8	

7. RESULTADOS

De las 350 muestras tomadas se ejecutaron un total de 394 análisis, evidenciando un cumplimiento global superior al 100%, lo cual se traduce en 394 análisis sin reporte de rechazos.

En el desglosado por proyecto:

2. Es importante destacar que para una misma muestra se podían realizar más de un análisis para distintos proyectos, según las declaraciones del producto

- De los 51 análisis realizados para el proyecto de rotulado de alimentos que declaran ser “Libres de OGM”, “No contiene OGM”, se obtuvo un 96% de cumplimiento, se reportan 4 análisis con observaciones.
- De los 118 análisis realizados para el proyecto de rotulado de alimentos que declaran ser Orgánicos/Ecológicos, se obtuvo un 96% de cumplimiento, reportándose 5 análisis con observaciones.
- De los 135 análisis realizados para el proyecto de declaraciones de hipersensibilidad: “libre de gluten” y/o “No contienen soya y subproductos”, se obtuvo un 93% de cumplimiento, reportándose 10 análisis con observaciones.
- De los 90 análisis realizados para el proyecto de Monitoreo OGM no aprobados en y materias primas de maíz, trigo y derivadas de soya, se obtuvo un 100% de cumplimiento, sin reporte de análisis con observaciones.

En relación con a los proyectos asociados a rotulado, se analizaron 394 muestras de las cuales se presentaron 19 análisis con observaciones y ninguna muestra con resultado NO CONFORME, las categorías de alimentos asociadas que presentaron observaciones se pueden observar a continuación en la tabla 5.

Tabla 5. Categoría de alimentos asociados a observaciones del año 2025

Categoría de alimento	Nº Observaciones plan rotulado OGM	Nº Observaciones plan rotulado Orgánico	Nº Observaciones plan rotulado Hipersensibilidad
Snacks	2	2	5
Pastas	0	1	2
Bebida a base de soya	1	1	1
Cereales	1	1	2
Especies	0	0	0
TOTAL	4	5	10

Por otra parte, para los 19 análisis con observaciones reportados, para los proyectos de vigilancia de rotulado de alimentos que declaran ser libres de OGM, Orgánicos/Ecológicos y/o con ingredientes de hipersensibilidad las acciones tomadas fueron remuestrear, de estas muestras direccionadas, los resultados de la contramuestra NO presentaron nuevamente observación.

En cuanto al proyecto de monitoreo de ingreso de eventos OGM no autorizados al país, se evidenció un cumplimiento del 100% reflejados en los 90 análisis realizados. En la tabla 6, se relaciona la cantidad de muestras asociadas a cada materia prima.

Tabla 6. Consolidado muestras por materia prima para el proyecto de monitoreo de ingreso de eventos OGM no autorizados al país del año 2025

Producto	Nº Muestras
Derivados Soya	25
Maíz	15
Trigo	50
TOTAL	90

El consolidado de los resultados anteriormente mencionados, pueden observarse en los siguientes gráficos.

Gráfico 1. Resultados del Plan de Vigilancia y Control de OGM en Alimentos para el año 2025, proyecto rotulado NO OGM



Gráfico 2. Resultados del Plan de Vigilancia y Control de OGM en Alimentos para el año 2025, proyecto rotulado ecológico



Gráfico 3. Resultados del Plan de Vigilancia y Control de OGM en Alimentos par el año 2025, proyecto rotulado hipersensibilidad

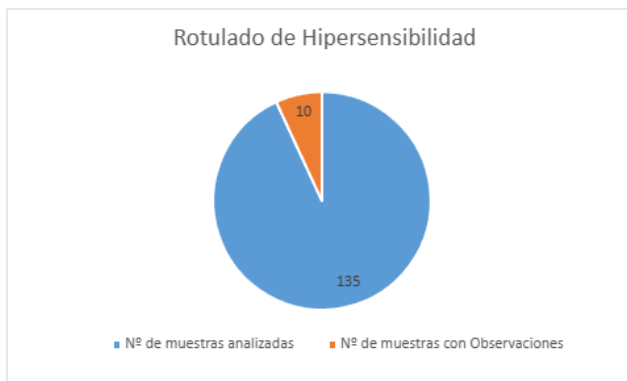


Gráfico 4. Resultados del Plan de Vigilancia y Control de OGM en Alimentos par el año 2025, proyecto eventos OGM no aprobados



8. MEDIDAS DE INTERVENCIÓN

En relación con las medidas de intervención para los resultados con observaciones en los proyectos de Rotulado de alimentos que declaran ser Orgánicos/Ecológicos y Declaraciones de hipersensibilidad, “libre de gluten” y/o “No contienen soya y subproductos”, se basaron en un re-muestreo por parte de la Dirección de Operaciones Sanitarias del Invima y en caso de presentarse resultados rechazados, se realiza notificación de resultados a los establecimientos y/o fabricantes, que incluía la observación registrada y el reporte analítico del laboratorio de OGM del Invima.

Cabe precisar que, el re-muestreo se realiza en productos en los cuales se obtiene más de un (1) análisis con observaciones. Adicionalmente, para los productos de alimentos que registraron análisis con observaciones, se elaboró un listado priorizado de muestreo de dichos productos para ser incluidos de manera forzosa en listado de muestreo para el año 2025.

9. CONCLUSIONES

Según los resultados obtenidos para el Plan Nacional de Vigilancia y Control de OGM en alimentos para el ciclo 2025, se evidencia un resultado global de cumplimiento del 96%. Lo anterior sugiere que algunas empresas/fabricantes siguen presentado incumplimiento frente al marco normativo vigente y que es necesario continuar con este tipo de vigilancia y control, especialmente sobre los productos que denotan observaciones y rechazos en el plan del próximo año.

En cuanto a los proyectos de rotulado de alimentos que declaran ser “Libres de OGM”, “No contiene OGM” y verificación de ausencia de secuencias OGM en alimentos que declaran ser orgánicos/ecológicos, aunque en su mayoría presentan resultados sin observaciones, se siguen presentando productos alimenticios que al ser muestreados exhiben secuencias genéticas asociadas a OGM. Por lo tanto, es importante continuar muestreando y monitoreando estos productos, especialmente los que denotan observaciones y rechazos, con el fin que cumplan la normatividad nacional vigente.

Por otra parte, en cuanto al proyecto de monitoreo de ingreso de eventos OGM no autorizados al país, se evidenció un cumplimiento del 100%, confirmando que las materias primas muestreadas

(maíz, trigo y derivados de soya) corresponden a eventos OGM que cuentan con autorización vigente en Colombia para su uso en salud y alimentación humana. Es importante continuar con este tipo de muestreo en futuros planes para garantizar el cumplimiento de lo estipulado en el marco regulatorio vigente.

En relación con el muestreo asociado a productos alimenticios con declaraciones de hipersensibilidad, a pesar de obtener un alto porcentaje de cumplimiento (81%), los resultados de estos primeros años de realizar el proyecto demuestran que, si es importante continuar con este tipo de muestreo en futuros planes, ya que a diferencia de los otros proyectos que están relacionados a un tema de calidad, en este caso se trata de un tema de inocuidad, que podría ser un riesgo para la salud de los seres humanos.

10. BIBLIOGRAFÍA

- AGROBIO. 2019. Asociación de Biotecnología Vegetal Agrícola. Recuperado el 28 de noviembre de 2023. <https://agrobio.org/>.
- Castaño, A., Neisa, J. Ordoñez, Y., Jimenez M. C. Mutis, G. 2019. ABC de los alimentos derivados de organismos genéticamente modificados para consumo humano. Segunda edición. Bogotá, Colombia.
- CDB. 2000. Convenio de Diversidad Biológica. Protocolo de Cartagena sobre seguridad de la biotecnología del convenio sobre la diversidad biológica. Canadá. Secretaría del convenio sobre la diversidad biológica
- ISAAA. 2019. Do you know where Biotech Crops are grown? Recuperado el 28 de noviembre de 2023. <https://www.isaaa.org/resources/infographics/doyouknowwherebiotechcropsaregrown/default.asp>
- Invima. 2023. Página Web del Invima. Autorización de Organismos genéticamente Modificados (OGM). Recuperado del 28 de noviembre de 2023. <https://www.invima.gov.co/productos-vigilados/alimentos-y-bebidas-alcoholicas/otros-alimentos-y-otras-bebidas>.
- Ministerio de la protección Social. 2005. Resolución 5109 de 2005 - Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
- USDA. 2022. US Department of Agricultura. Agricultural Biotechnology Glossary. Recuperado el 28 de noviembre de 2022. <https://www.usda.gov/topics/biotechnology/biotechnology-glossary>
- WHO. 2014. World Health organization. Food Genetically Modified. Recuperado el 28 de noviembre de 2023 <https://www.who.int/news-room/questions-and-answers/item/food-genetically-modified>