



Gobierno de  
**México**

**Agricultura**

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



**SENASICA**

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

08 de abril de 2025



## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

<b>China: Avances en sensores ópticos permiten detección rápida y visual de micotoxinas en alimentos. ....</b>	<b>2</b>
<b>México: COEPRIS refuerza acciones de vigilancia en establecimientos dedicados al expendio de productos del mar en Tamaulipas.....</b>	<b>3</b>



### China: Avances en sensores ópticos permiten detección rápida y visual de micotoxinas en alimentos.



Imagen representativa del concepto de detección óptica visual de micotoxinas.  
Créditos: Chuai, *et al.* (2025).

El 8 de abril de 2025, investigadores de la Universidad de Tecnología y Negocios de Beijing, publicaron una revisión científica destacando el potencial de los sensores ópticos visuales para la detección rápida, in situ y a bajo costo de micotoxinas en alimentos, compuestos tóxicos producidos por hongos que representan un riesgo significativo para la salud humana y animal.

El estudio analizó tecnologías basadas en mecanismos como la fluorescencia, la quimioluminiscencia y la colorimetría, e integró materiales avanzados como puntos cuánticos, marcos metalorgánicos y nanozimas. También se destacaron innovaciones en plataformas de

visualización, como dispositivos microfluídicos y sistemas basados en teléfonos inteligentes, que permiten detectar toxinas como aflatoxinas, ocratoxinas, zearalenona y deoxinivalenol, con precisión y sin necesidad de equipos de laboratorio complejos.

Finalmente, los autores concluyen que la evolución hacia sensores ópticos portátiles, sensibles y de uso sencillo puede revolucionar la vigilancia de la inocuidad alimentaria, facilitando la identificación temprana de contaminantes en el punto de origen o venta. Esta tecnología es especialmente relevante en contextos donde la detección rápida es clave para la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.

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).

Referencias:

Chuai, *et al.* (8 de abril de 2025). Advances in optical sensor visualization: Enabling rapid mycotoxin detection. Recuperado de: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0924224425001396>

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>

### México: COEPRIS refuerza acciones de vigilancia en establecimientos dedicados al expendio de productos del mar en Tamaulipas.



Imagen representativa.  
Créditos: SADER.

El 6 de abril de 2025, a través del portal *Expreso La Razón*, se dio a conocer que la Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COEPRIS) de Tamaulipas intensificó la vigilancia en los establecimientos que venden productos del mar, especialmente en las zonas de playas, con el objetivo de verificar el cumplimiento de las medidas sanitarias durante la temporada de Cuaresma.

Se destaca que esta medida busca garantizar que los productos sean seguros para el consumo y no representen riesgos para la salud. Hasta el momento, no ha sido necesario realizar decomisos, ya que los establecimientos están cumpliendo con las normativas sanitarias vigentes. Las inspecciones se han enfocado en asegurar que los alimentos estén en condiciones óptimas, especialmente ante la llegada de la temporada alta de turismo por la Semana Santa.

Asimismo, se resalta que, desde el inicio del operativo de Cuaresma, el 3 de marzo, se han reforzado las acciones de vigilancia en todos los establecimientos que elaboran y venden alimentos, en particular los productos del mar. Esto se realiza para asegurar que los productos se ofrezcan en buen estado tanto a los turistas como a los residentes locales durante la temporada alta. La vigilancia incluye muestreos constantes para verificar que no haya contaminación y que se cumpla con las normativas sanitarias.

Finalmente, se menciona que las playas y balnearios con mayor afluencia turística son vigiladas de forma rigurosa, especialmente en cuanto a la presencia de residuos fecales y se realizan pruebas en los laboratorios estatales para asegurar que las condiciones de las playas sean seguras para los turistas.

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 (SRRRC).

#### Referencias:

*Expreso La Razón* (06 de abril de 2025). Monitorean a negocios que venden pescados. Recuperado de: <https://expreso.press/2025/04/06/monitorean-a-negocios-que-venden-pescados/>

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>