



SUBSECRETARÍA
DE REGULACIÓN Y
FOMENTO SANITARIO
SECRETARÍA DE SALUD

Regulación Sanitaria

PROTEGIENDO TU SALUD

Prevención Sanitaria
en Tiempos de Cambio



Ejemplar Gratuito
Décimo octava Edición
Septiembre 2025

N L
NUEVO LEÓN

Revista
REGULACIÓN SANITARIA
PROTEGIENDO TU SALUD
Septiembre 2025 Vol. 18 No. 1

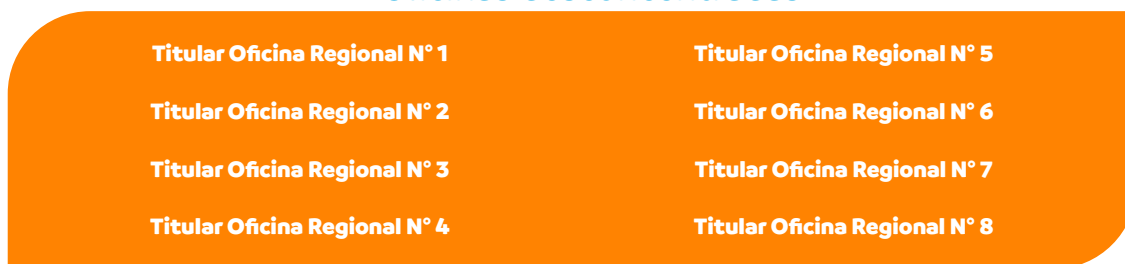
Es una revista gratuita de publicación trimestral para la divulgación de actividades de Regulación Sanitaria en el Estado de Nuevo León, es producida y editada por la Dirección de Fomento y Calidad de la Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario de la Secretaría de Salud del Estado de Nuevo León.

Las opiniones expresadas por los autores no necesariamente reflejan la postura del editor de la publicación. Queda estrictamente prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos e imágenes de la publicación sin previa autorización de la Dirección de Fomento y Calidad.

Directorio



Oficinas desconcentradas



05 Editorial

06 Vocabulario

08 Temporada Saludable

09 Prevención de resfriados y enfermedades respiratorias

Por L.N. Susana Karina Cavazos Caro

11 ¡De vuelta a clases!

12 Vive saludable, vive feliz: higiene y alimentación saludable en cooperativas escolares

Por L.N. Perla Cecilia García Martínez

15 Salud Ambiental y Comunitaria

16 Prevención sanitaria en tiempos de cambio: Inocuidad alimentaria y cambio climático

Por Téc. en Nut. Harim Abiud Victorino Delgado

18 La COFEPRIS vigila que no se comercialicen cigarrillos electrónicos ni bolsas orales de nicotina, con el objetivo de proteger la salud de la población

19 Manejo del agua en temporadas de lluvias

Por Ing. Industrias Alimentarias Alejandra Cantú Guajardo

22 Nuestros verificadores sanitarios cuentan con: Cámara de videgrabación de solapa

23 Impacto del cambio climático y la globalización en la dispersión de microorganismos

Por L.N. Jessica Lizeth Flores Jasso

26 La higiene en un establecimiento

27 Nueva temporada, nueva estación: "Transaccionando al otoño"

Por Lic. en trabajo social y des. Humano
María Julia Hernández Torres

29 Encuesta de Satisfacción al Usuario

30 Recomendaciones sanitarias para alimentos en ferias y festividades

Por Q.F.B. Hilda Victoria Rodríguez Sigoña

34 Vigilancia Sanitaria en Salud y Bienestar

35 Brucelosis: riesgos y acciones de control en Nuevo León

Por Ing. Lilitana Janet Francisco Martinez

37 ¡Recuerda! Todas nuestras asesorías son gratuitas

38 Diferencias entre Cirugía Estética y Medicina Estética

Por Dr. Juan Antonio Flores Saenz

43 Espacios 100% Libres de Humo de tabaco y emisiones

44 Microbiología e importancia en la regulación sanitaria

Por Dra. Sandra Loruhamá Castillo Hernández



47 **Síntomas del Dengue**

48 **Retos de la Industria Alimentaria**
Por L.C.A. Aide Michel Izaguirre Ordaz

50 **Farmacovigilancia y Seguridad del Paciente**

51 **Unidos por la seguridad en la salud:
Cuarto congreso estatal de Farmacovigilancia y
Tecnovigilancia 2025**
Por Q.F.B. Melanie Jhoana Hernández Ramírez

53 **¿Qué hace la COFEPRIS para regular las ventas de
bebidas alcohólicas?**

54 **Reacciones adversas a medicamentos:
la notificación como herramienta clave
en farmacovigilancia**
Por Q.F.B. Alejandra Dávalos Armendáriz

56 **¿Sabías qué?
Ya puedes recibir notificaciones de Resoluciones
Administrativas a través de tu correo electrónico**

57 **La vigilancia de los ESAVI: un compromiso con la
seguridad en la vacunación**
Por Dr. Marco Arturo Echávarri Alonso

59 **Ubica tu oficina más cercana**

Estimadas y estimados lectores.

Es un honor y un privilegio presentarles el décimo octavo ejemplar de la Revista de Regulación Sanitaria del Estado de Nuevo León. Esta publicación se dedica a la difusión del conocimiento científico y técnico en el ámbito de la salud pública, la vigilancia sanitaria y la calidad de productos y servicios en nuestra región.

En esta edición, encontrarán artículos de gran relevancia centrados en el saneamiento básico, buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos, emergencias sanitarias, farmacovigilancia, entre otros aspectos aplicables para reducir riesgos sanitarios y mejorar los estándares de salud, para la protección a toda la población de nuestro Estado.

Confiamos en que esta revista sea de su completo agrado y utilidad, fomentando el intercambio de información y promoviendo debates entre los diversos actores involucrados en la regulación sanitaria.

Agradecemos profundamente su atención y les extendemos nuestros mejores deseos para una enriquecedora experiencia de lectura.

**Cordialmente,
Equipo editorial.**



Agroquímicos

Productos químicos usados en la agricultura, como fertilizantes o pesticidas.

Brucelosis

Enfermedad que se transmite de animales a personas, muchas veces por consumir lácteos sin pasteurizar.

Cirugías maxilofaciales

Procedimientos quirúrgicos que tratan patologías, traumatismos y anomalías en la cabeza, cara, cuello, mandíbula, boca y estructuras craneofaciales, abarcando funciones estéticas y funcionales.

Contaminación cruzada

Cuando microbios dañinos pasan de un alimento o superficie a otro por falta de higiene.

ESAVIS

Eventos Supuestamente Atribuibles a una Vacuna, es decir, reacciones inesperadas tras recibir una.

Farmacovigilancia

Supervisión de la seguridad de los medicamentos una vez que ya se usan en la población.

Inocuidad alimentaria

Condición que garantiza que un alimento es seguro para comer y no causa enfermedades.

Lex Artis Ad Hoc

Expresión en latín que significa “la práctica médica correcta en cada caso según el conocimiento científico actual”.

Mico toxinas

Sustancias tóxicas producidas por algunos hongos que contaminan los alimentos.

Pasteurización

Proceso de calentar alimentos (como la leche) para eliminar microbios dañinos sin alterar demasiado su calidad.



Quirófano

Sala especial en un hospital donde se realizan cirugías con medidas de máxima limpieza y seguridad.

Tecnovigilancia

Supervisión de la seguridad de los dispositivos médicos (como marcapasos o prótesis).

Toxina botulínica

Conocida comercialmente como Botox, es una neurotoxina producida por la bacteria *Clostridium botulinum* que bloquea la señal de los nervios a los músculos, causando una parálisis muscular temporal.

Trazabilidad

Capacidad de seguir el recorrido de un producto desde su origen hasta que llega al consumidor.

Zoonótica

Enfermedad que puede transmitirse de animales a seres humanos.



Saludable



Temporada
Saludable

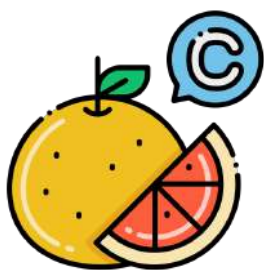


Prevención de resfriados y enfermedades respiratorias

L.N. Susana Karina Cavazos Caro
Capacitación y Difusión



La gripe y los resfriados forman parte de nuestra vida cotidiana. Aunque en la mayoría de los casos no son enfermedades graves, sí pueden causarnos molestias que afectan nuestro bienestar. Lo mejor es adelantarnos: cuidar nuestras defensas y adoptar medidas de prevención simples pero efectivas.



Una alimentación equilibrada es fundamental para mantener fuerte al sistema inmunológico. Consumir frutas, verduras, cereales integrales y proteínas de buena calidad le da al organismo los nutrientes necesarios para combatir virus. Las vitaminas A y C son particularmente importantes: las encuentras en alimentos como zanahoria, calabaza, espinacas, naranja, limón, kiwi, guayaba y pimientos.



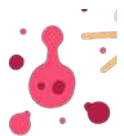
La higiene diaria es otro factor esencial para prevenir contagios. Los virus viajan rápido y con facilidad, por lo que es importante lavarse las manos con frecuencia, evitar tocarse la cara sin haberse lavado antes, cubrirse con el antebrazo al toser o estornudar y desinfectar objetos de uso común como el celular, los teclados o los controles.



La vacuna contra la gripe sigue siendo la herramienta más segura y eficaz para prevenir complicaciones graves. Está especialmente recomendada en niños pequeños, adultos mayores, embarazadas, personas con enfermedades crónicas y trabajadores de la salud. Es importante recordar que la vacuna no provoca gripe y que las leves molestias posteriores son una respuesta normal del cuerpo que desaparecen en uno o dos días.



Finalmente, reconocer los síntomas a tiempo puede ayudarte a cuidarte mejor. La fiebre, la tos seca, la congestión nasal, el dolor de garganta, el dolor de cabeza y el malestar general son señales claras de que tu cuerpo está combatiendo un virus. Si presentas sín-



tomas, evita el contacto con otras personas y procura descansar lo suficiente para recuperarte más rápido.

En resumen, la gripe y los resfriados son parte de la vida, pero con hábitos saludables, higiene básica y la vacunación podemos mantenernos fuertes y reducir el riesgo de complicaciones. La prevención es, sin duda, la mejor medicina.

Referencias

- <https://www.gob.mx/issste/articulos/como-prevenir-las-enfermedades-respiratorias-de-forma-saludable?idiom=es>
- <https://www.gob.mx/salud/articulos/medidas-de-prevencion-de-infecciones-respiratorias-e-influenza>
- <https://www.who.int/es/news-room/feature-stories/detail/five-simple-steps-to-protect-against-flu>



¡De vuelta a clases!

Recuerda que
COFEPRIS protege a
las infancias
contra riesgos
sanitarios,
supervisando
el manejo higiénico
de los alimentos en
las escuelas.



vive
Saludable
Vive Feliz



Salud
Secretaría de Salud



COFEPRIS
COMISIÓN FEDERAL PARA LA PROTECCIÓN
CONTRA RIESGOS SANITARIOS



Vive saludable, vive feliz: higiene y alimentación saludable en cooperativas escolares

L.N. Perla Cecilia García Martínez
Capacitación y Difusión



En tiempos de cambio, la prevención sanitaria se vuelve más que nunca un pilar esencial para el bienestar escolar. Dentro de este contexto, las cooperativas escolares desempeñan un papel clave: no sólo ofrecen alimentos a la comunidad educativa, sino que pueden convertirse en promotoras de hábitos saludables si aplican criterios de higiene, seguridad alimentaria y nutrición adecuados. A continuación se exponen los marcos legales, las buenas prácticas y recomendaciones que amplían el impacto positivo de estas cooperativas, de acuerdo con información de COFEPRIS, la Secretaría de Salud, la SEP y otros organismos oficiales mexicanos.

Marco normativo

- Ley General de la Alimentación Adecuada y Sostenible (LGAAS, 2024)
Establece como derecho humano el acceso a una alimentación adecuada: nutritiva, suficiente y culturalmente apropiada, así como la obligación del Estado para promover entornos alimentarios saludables. (Cámara de Diputados).
- Lineamientos generales para el expendio y distribución de alimentos y bebidas en establecimientos de consumo escolar
Los planteles del Sistema Educativo Nacional deben sujetarse a criterios que promueven alimentos saludables, limitan los ultraprocesados y aseguran la calidad nutrimental conforme al Anexo técnico de estos lineamientos. (Gobierno de México).
- Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009
Regula las prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios para evitar contaminación en todas las etapas del proceso. (Diario Oficial de la Federación).
- Reforma a la Ley General de Educación (2023)
Prohíbe la distribución y publicidad de alimentos y bebidas con bajo valor nutricional en las escuelas; exige normas para alimentos saludables dentro y en inmediaciones de los planteles. (Gobierno de México).

Buenas prácticas de higiene y alimentación en cooperativas escolares

Para que las cooperativas escolares cumplan con los objetivos de “Vive sa-



ludable, vive feliz”, es necesario aplicar prácticas específicas que se alineen con la normativa oficial:

- Asegurar que el personal que prepara y distribuye alimentos esté capacitado en normas de higiene, manipulación segura, conservación y limpieza de utensilios. Esto implica cumplir con la NOM-251-SSA1-2009. (Diario Oficial de la Federación).
- Mantener infraestructura adecuada: superficies limpias, agua potable disponible, lavamanos con jabón, utensilios desinfectados, refrigeración apropiada si se requiere. (Vida Saludable).
- Selección de alimentos saludables: promover frutas, verduras, cereales integrales, leguminosas; evitar productos con altos contenidos de azúcar, sal, grasas saturadas o ultraprocesados que no cumplan criterios nutrimentales. (Consejos Escolares).
- Proporcionar opciones de hidratación saludable, prefiriendo agua natural como bebida principal en las cooperativas escolares. (Gobierno de México).
- Transparencia y educación: informar a la comunidad escolar (estudiantes, madres/padres de familia, personal docente) acerca de los criterios de alimentación saludable, carteles o materiales educativos, talleres o pláticas. (Gobierno de México).

Retos y oportunidades

- Supervisión y cumplimiento: asegurar que las cooperativas escolares realmente cumplan con los lineamientos técnicos y de higiene, lo cual requiere inspección y seguimiento por autoridades sanitarias correspondientes.
- Costo y disponibilidad de alimentos saludables: puede resultar más costoso u complicado conseguir productos frescos, especialmente en comunidades marginadas.
- Cambio de hábitos: los alumnos, familias y personal educativo requieren educación continua para preferir elecciones saludables, sobre todo si las opciones menos saludables han sido predominantes.
- Infraestructura: muchas escuelas necesitan mayores recursos para cumplir con estándares básicos (agua potable, equipo de conservación, utensilios, etc.).

Conclusión

Las cooperativas escolares tienen una gran oportunidad para ser agentes de cambio hacia una vida escolar más sana. A través del cumplimiento de normas como la LGAAS, los lineamientos de expendio de alimentos saludables, la NOM-251 y las reformas de la LGE, es posible integrar buenas prácticas de

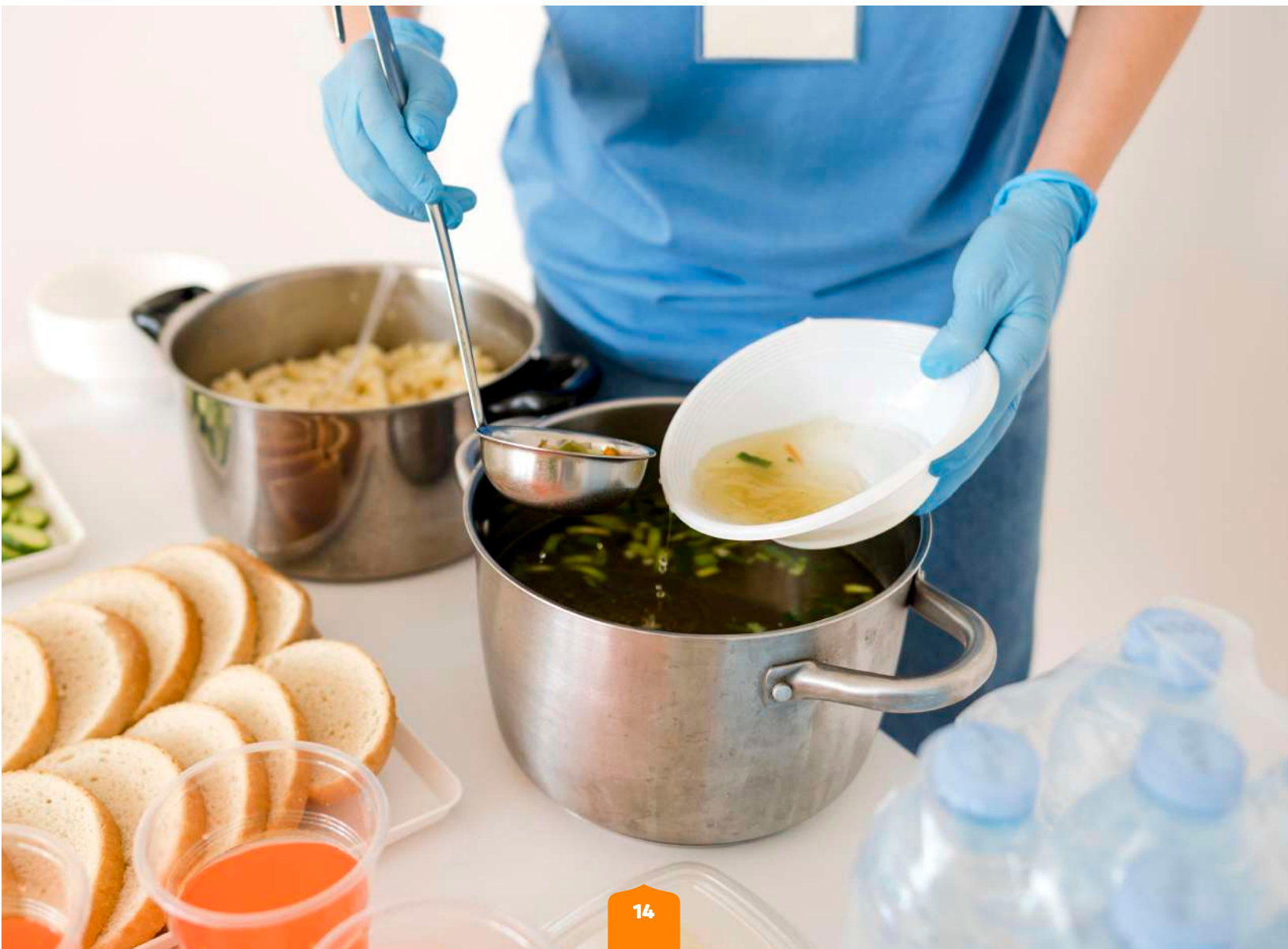


higiene y nutrición que beneficien significativamente la salud, el rendimiento escolar y la calidad de vida de los estudiantes.

Adoptar estos estándares no sólo es una obligación legal, sino una estrategia preventiva esencial en tiempos de cambio: contribuye a reducir enfermedades relacionadas con la alimentación, fomenta una cultura de salud y prepara a las nuevas generaciones para tomar decisiones informadas sobre su alimentación. Por ello, cooperativas escolares, autoridades educativas, de salud y padres de familia deben trabajar de la mano para consolidar entornos escolares saludables bajo el lema “vive saludable, vive feliz”.

Referencias

- Cámara de Diputados del H. Congreso de la Unión. (17 de abril de 2024). Ley General de la Alimentación Adecuada y Sostenible. Diario Oficial de la Federación.
- Gobierno de México, Secretaría de Salud. (26 de noviembre de 2010). Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Diario Oficial de la Federación.
- Gobierno de México, Secretaría de Educación Pública. (s.f.). Lineamientos generales para el expendio de alimentos y bebidas en los establecimientos de consumo escolar en educación básica.
- Secretaría de Educación Pública. (2023). Alimentación saludable y establecimientos de consumo escolar. Comité de Alimentación Saludable y Establecimientos de Consumo Escolar.
- Autor institucional (s.f.). Vida Saludable: manual cooperativas.





Salud Ambiental y Comunitaria





Prevención sanitaria en tiempos de cambio: Inocuidad alimentaria y cambio climático

Téc. en Nut. Harim Abiud Victorino Delgado
Capacitación y Difusión



El cambio climático es uno de los mayores desafíos de nuestro tiempo, y sus efectos no se limitan al medio ambiente. Las alteraciones en la temperatura, la frecuencia de lluvias extremas, las sequías y otros fenómenos meteorológicos tienen un impacto directo en la salud pública, particularmente en la inocuidad de los alimentos. Esto plantea la necesidad de reforzar la prevención sanitaria para garantizar alimentos seguros en un contexto de transformación global.

Impactos del cambio climático en la inocuidad alimentaria

Diversos estudios han señalado que el cambio climático modifica las condiciones en las que se producen, transportan y consumen los alimentos:

- Aumento de temperaturas: favorece la proliferación de bacterias como Salmonella o el E. Coli.
- Inundaciones: contaminan cultivos con aguas residuales, plaguicidas o metales pesados.
- Sequías: reducen la disponibilidad de agua potable y dificultan la higiene en la producción y preparación de alimentos.
- Fenómenos extremos: interrumpen cadenas de frío y transporte, incrementando el riesgo de descomposición.

Estos cambios elevan el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos implica retos para los sistemas sanitarios:

- Mayor frecuencia de brotes de ETA.
- Necesidad de reforzar los sistemas de vigilancia epidemiológica.
- Ajuste de normativas y protocolos de inocuidad a nuevas condiciones ambientales.
- Educación a productores y consumidores para prevenir riesgos emergentes

Medidas de prevención sanitaria

- **Producción:** promover Buenas Prácticas Agrícolas y el uso responsable de agroquímicos.
- **Transporte y almacenamiento:** garantizar la cadena de frío y monitorear temperaturas de manera constante.
- **Consumo:** reforzar mensajes sobre lavado de manos, cocción adecuada y almacenamiento seguro en los hogares.



- **Vigilancia sanitaria:** implementar programas de monitoreo de contaminantes, mico toxinas y patógenos en agua y alimentos.

Conclusión

La prevención sanitaria en tiempos de cambio climático exige adaptabilidad, innovación y colaboración entre instituciones, productores y consumidores. Garantizar la inocuidad alimentaria no solo es un reto técnico, sino también social: implica generar conciencia y construir resiliencia en la población frente a escenarios cada vez más inciertos.

El cambio climático es real, y su impacto en la salud pública demanda anticipación, preparación y, sobre todo, prevención.

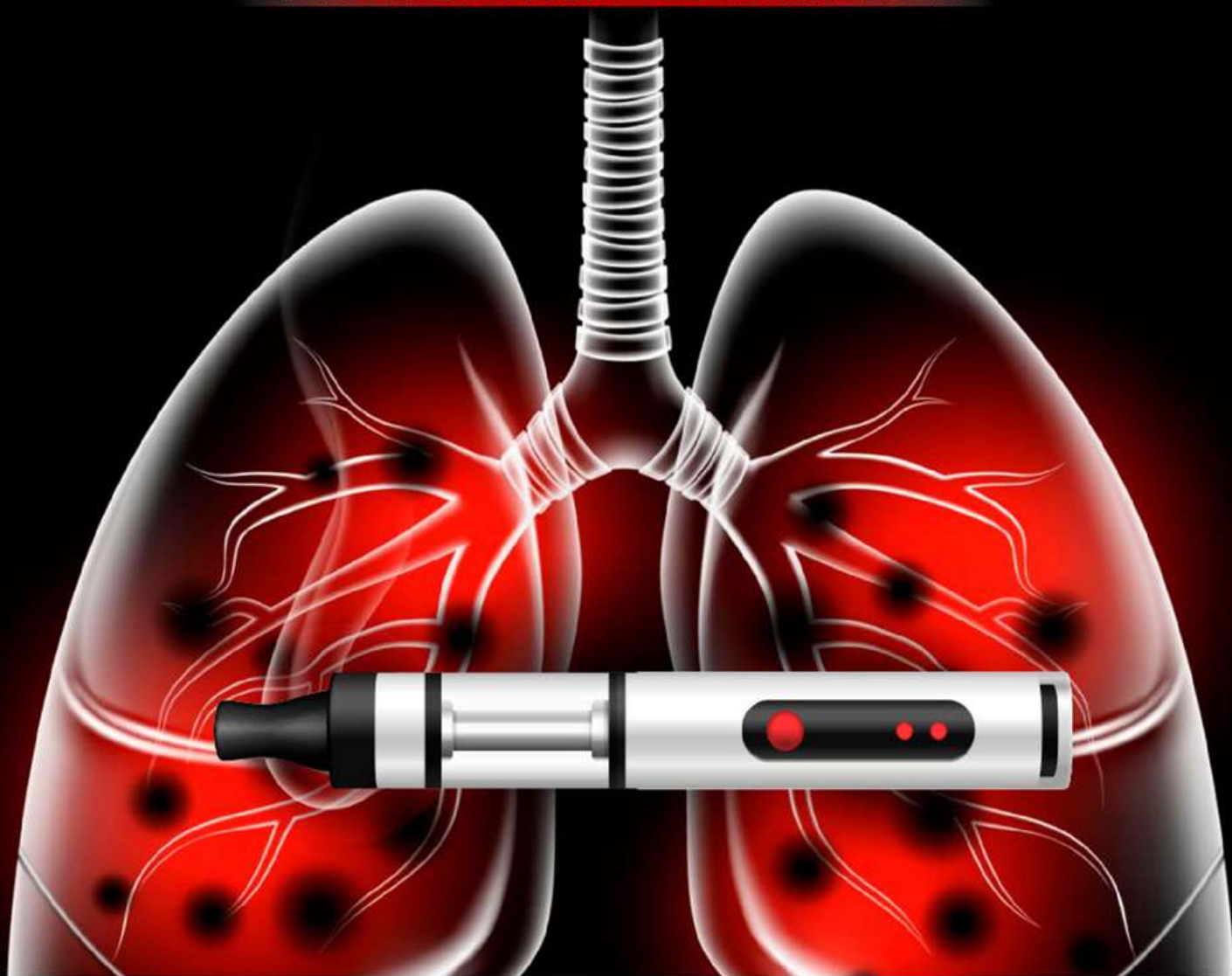
Referencias

- <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.2903/sp.efsa.2020.EN-1881>
- <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0963996910002231?via%3Dihub>



La COFEPRIS vigila que no se comercialicen cigarrillos electrónicos ni bolsas orales de nicotina, **con el objetivo de proteger la salud de la población.**

Infórmate
No normalices su uso



Salud
Secretaría de Salud



COFEPRIS
COMISIÓN FEDERAL PARA LA PROTECCIÓN
CONTRA RIESGOS SANITARIOS



EL GOBIERNO DEL
NUEVO
NUEVO LEÓN



SUBSECRETARÍA
DE REGULACIÓN Y
FOMENTO SANITARIO
SECRETARÍA DE SALUD

Manejo del agua en temporadas de lluvias

Ing. Industrias Alimentarias Alejandra Cantú Guajardo
Capacitación y Difusión



El agua es el origen de la vida, y es un recurso vital renovable, pero... se puede considerar no renovable si no se cuida de manera responsable y adecuada.

El agua se renueva constantemente a través del ciclo hídrico, pero la disponibilidad del agua dulce es limitada, ya que en la distribución puede ser desigual por las zonas, los usos, o la contaminación.

Actualmente, todos nos dirigimos hacia la escasez de agua, y esto se debe principalmente a la falta de conservación de la misma y la contaminación. Es por ello, que es fundamental evitar el desperdicio hasta de una gota de agua y empezar a conservarla para su uso en el futuro.

Todos usamos el agua para diferentes tipos de actividades cotidianas, como lo es la limpieza doméstica (lavar ropa, vasijas, pisos), para bañarse, cocinar, beber, etc. y otros usos de tipo industrial.

La recolección del agua de lluvia, se pudiera apreciar como algo NUEVO, sin embargo, es de las prácticas más antiguas desde miles de años para la recolección del agua, y que este estuviera disponible de manera rápida y cercana según las necesidades, ya que antes se tenía que ir algún río, o simplemente esperar a que nuevamente cayera la lluvia, para obtener agua para distintos usos cotidianos.

Nuestro objetivo de este escrito es ver la manera de aprovechar al máximo el agua que nos ofrece la lluvia, pero sin dejar a lado los cuidados correctos para evitar algún riesgo o un tipo de enfermedad que se pudiera adquirir por el mal manejo de la misma. ¿Se puede aplicar en todos los hogares? ¿Para qué se recomienda el uso del agua?

El agua de lluvia generalmente es limpia, pero puede tener algo de microorganismos, diferentes tipos de contaminantes químicos, partículas extrañas es por eso, que platicaremos de la formas adecuadas para poder aprovechar el agua de la recolección de lluvia.

El área de captación del agua de lluvia es el techo de la vivienda, el cual debe tener una pendiente adecuada para que se facilite su escurrimiento hacia el



sistema de recolección., una de las maneras más sencillas para la recolección del agua de lluvia es colocar algún bote, barril o contenedor abajo del término del techo, o de una canaleta, es un método económico y muy sencillo de la recolección. Sin embargo, existen métodos más elaborados o de mayor inversión en las cuales se utiliza un sistema de tuberías, con una cisterna.

Cualesquiera de estos métodos son totalmente funcionales, sin embargo, hay que estar conscientes que aunque esta agua es de lluvia, tuvo contacto con el techo de la casa y esté particularmente no está siempre limpia., El techo debe ser de materiales que minimicen la contaminación del agua al entrar en contacto con ellos, por ejemplo, concreto, lámina galvanizada, etc.

Es importante considerar que durante las primeras lluvias, el agua captada arrastra polvo, hojas y/o material indeseable hacia el sistema de conducción y almacenamiento.

Es por eso, que, si el agua se va utilizar directamente sin algún tratamiento previo, el agua se puede utilizar para: limpieza de pisos, patio, para el WC, para el riego de plantas y el jardín, baño de mascotas, actividades que no esté en contacto con el ser humano, y mucho menos para beber. Si el agua se prende para actividades de consumo humano como: para beber, cocinar, bañarse o ducharse, esta agua se debe hervir, desinfectar o filtrar previamente.

La limpieza del área de captación y del lugar de almacenamiento es un proceso importante para que el agua mantenga una buena calidad, además permite un aumento de la vida útil.

No requiere equipamiento complicado y tiene un mantenimiento sencillo, el agua puede ser utilizada para riego, fuente de agua gratuita, ahorro en tarifas de agua, reducción de dependencia de la red de suministro, ahorro en las reservas de agua de los ríos y lagos, reducir la huella ecológica.

En caso de que desees instalar un sistema de captación de lluvia, infórmate si las autoridades de tu estado o municipio cuentan con un directorio de empresas especializadas en el ramo.

Toma en cuenta que, de acuerdo con la Asociación Mexicana de Sistemas de Captación de Agua de Lluvia (AMSCALL), las empresas deben:

- Realizar un análisis inicial para que el cliente se dé una idea del potencial de aprovechamiento pluvial con el que cuenta.
- A partir de la información aportada se determinan las áreas de captación.
- Calcular el volumen de agua de lluvia que va a escurrir en el predio y que podrá ser aprovechado.
- Diseñar el tratamiento más adecuado para la calidad requerida por el



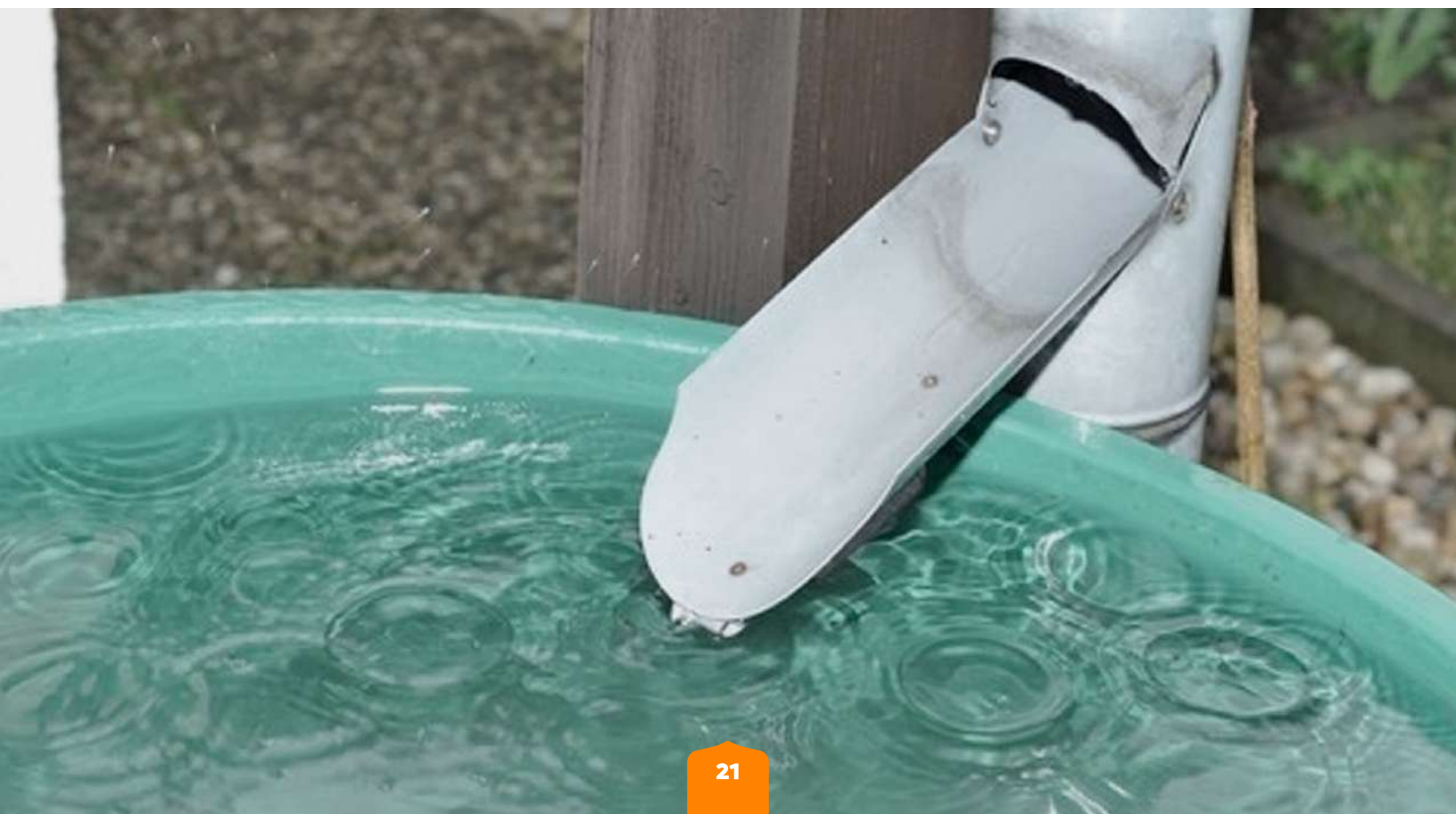
cliente, intentando siempre hacer le mayor uso de la infraestructura existente.

Como conclusión de todo esto, es una muy buena propuesta que la mayoría de las viviendas contáramos con un sistema de captación del agua de la lluvia, no necesariamente para la zonas marginadas, seria una muy buena idea y/o propuesta que se implemente, ya que tiene muchos beneficios y muchos problemas en las grandes ciudades serían menores, algunos ejemplos:

- Disminuir inundaciones: Cuando llueve a veces la ciudad se colapsa, ya que en muchas zonas se puede llegar a inundar tanto como las calles, como las casas, y esto se debe a que el agua no tiene a donde correr (llegar a un río, arroyo), porque esta pavimentado o hay algunas construcciones (casas, edificios, etc.) Esta agua en lugar a no tener a donde ir, puede llegarse a captar en una cisterna, pero veámoslo a gran escala, ¿cuánta agua no se captaría por todas las casas?
- Mayor abasto de agua: La mayoría de las viviendas contarían con agua para los servicios básicos, como es la limpieza general, jardinería etc., y así el agua de red o potable seria para el consumo humano, y evitaríamos tanto desperdicio de agua.

Referencias

- Comisión Nacional del Agua. "Tips para el cuidado del agua". Consultado en: <https://www.gob.mx/conagua/acciones-y-programas/tips-para-el-cuidado-del-agua-66112>
- Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales. "Te decimos cómo aprovechar el agua de lluvia". Consultado en: <https://www.gob.mx/semarnat/articulos/te-decimos-como-aprovechar-el-agua-de-lluvia?idiom=es>
- https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/646900/Sistema_de_Captacion_de_Agua_de_Lluvia_SCALL_2.pdf
- Asociación Mexicana de Sistemas de Captación de Agua de Lluvia (AMSCALL) Captación agua de lluvia en el mundo. Consultado el 25 de mayo del 2023, en: <https://hidropluviales.com/2018/07/05/captacion-agua-de-lluvia-2/>



Nuestros verificadores sanitarios cuentan con:

Cámara de videograbación de solapa



Contribuyendo a la transparencia y la rendición de cuentas en el proceso de verificación.

Material elaborado en cumplimiento a la Estrategia Nacional de Buen Gobierno en el Sistema Federal Sanitario.



www.nl.gob.mx



Impacto del cambio climático y la globalización en la dispersión de microorganismos

L.N. Jessica Lizeth Flores Jasso
Capacitación y Difusión



El cambio climático es una de las mayores preocupaciones de nuestro tiempo. No solo implica olas de calor, sequías o tormentas cada vez más intensas: también afecta la manera en que los microorganismos se comportan, migran y se adaptan. Paralelamente, la globalización facilita el movimiento de alimentos y personas a través de fronteras, generando una red interconectada donde los patógenos encuentran nuevas oportunidades para dispersarse.

Estos dos fenómenos (clima y globalización) han borrado las fronteras para los microorganismos, impactando directamente en la seguridad alimentaria y en la salud de la población.

Al día de hoy ya se ha dado voz de alarma sobre los posibles efectos del cambio climático en el suministro de productos alimenticios. Se espera que las variaciones climáticas afecten no solo la disponibilidad, sino también las propiedades físicas, químicas, sensoriales y la seguridad de lo que consumimos.

Los alimentos crudos son particularmente vulnerables frente a los cambios de temperatura, humedad y precipitaciones. La evidencia muestra reducciones en el rendimiento de cultivos básicos como arroz y maíz, afectaciones a productos del mar y también a los cárnicos, lo que representa un reto para la nutrición mundial.

Un alimento seguro e inocuo es aquel que no está contaminado por agentes físicos, químicos o biológicos, en ninguna etapa de su recorrido: desde el cultivo hasta el plato del consumidor. Sin embargo, el aumento de lluvias e inundaciones favorece la supervivencia y dispersión de patógenos como *Escherichia coli* y *Salmonella* spp., que se propagan fácilmente por esorrentías o salpicaduras de agua hacia los cultivos y fuentes de consumo.

La microbiología de alimentos estudia los microorganismos presentes en los productos para garantizar su inocuidad, prevenir enfermedades y optimizar la conservación.

Su impacto llega a dos áreas esenciales:

- Nutrición: contribuye a desarrollar alimentos con mayor valor nutritivo y a mejorar la calidad de los que ya existen.
- Salud pública: protege a la población de enfermedades transmitidas por alimentos y fortalece la vigilancia epidemiológica.

Gracias a esta ciencia se aplican medidas de control en todas las fases de la cadena alimentaria (producción, procesamiento, distribución y consumo final). Además, los microbiólogos desarrollan procesos que enriquecen los alimentos con vitaminas y minerales, y aprovechan el potencial de microorganismos benéficos en la elaboración de productos como pan, queso o probióticos.

Los avances tecnológicos, como la PCR y otros métodos rápidos de detección, permiten identificar riesgos con mayor eficiencia, reduciendo la probabilidad de brotes y fortaleciendo la respuesta de los sistemas de salud.



El aumento de la temperatura genera un entorno más favorable para la proliferación de bacterias y hongos en los alimentos. Al mismo tiempo, los fenómenos meteorológicos extremos —como huracanes o inundaciones— interrumpen cadenas alimentarias, contaminan el agua y crean condiciones propicias para la diseminación de patógenos.

Así, microorganismos que antes eran poco comunes en ciertas regiones, ahora se presentan con mayor frecuencia o en lugares donde nunca habían sido detectados. Este fenómeno plantea nuevos retos para la vigilancia epidemiológica y la protección de la salud pública.

La globalización añade un nivel extra de complejidad: un alimento puede viajar por varios países antes de llegar a nuestra mesa, dificultando rastrear el origen de un brote. Aquí entran en juego los sistemas de alerta rápida internacionales, que permiten responder de forma coordinada y oportuna.

Organismos como la OMS, la FAO y el Codex Alimentarius impulsan estrategias conjuntas para reducir riesgos, mientras que en México las Normas Oficiales Mexicanas (NOMs), como la NOM-251-SSA1-2009, establecen prácticas de higiene indispensables para la inocuidad.



En Nuevo León, la Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario aporta mediante capacitación y difusión, promoviendo una cultura de prevención y fortaleciendo la regulación sanitaria en la entidad



El cambio climático y la globalización son fuerzas que han transformado la manera en que los microorganismos se desplazan y afectan nuestra salud. Sin embargo, la ciencia, la regulación y la cooperación internacional nos brindan herramientas para enfrentarlos.



La seguridad de los alimentos ya no es un asunto local, sino global. Comprender esta realidad es el primer paso para construir sistemas alimentarios resilientes, proteger la salud de la población y garantizar un futuro con alimentos seguros e inocuos para todos.

Referencias

- Infinitia Research. (2024, 13 de febrero). La importancia de la microbiología alimentaria en los procesos de calidad. Infinitia Research. Recuperado de <https://www.infinitiaresearch.com/noticias/microbiologia-alimentaria-en-los-procesos-de-calidad/>
- ScienceDirect. (s.f.). Food microbiology: an overview. En Food Science. Recuperado de <https://www.sciencedirect.com/topics/food-science/food-microbiology>
- Feliciano, R. J., Boué, G., & Membré, J.-M. (2020). Overview of the potential impacts of climate change on the microbial safety of the dairy industry. Foods, 9(12), 1794. <https://doi.org/10.3390/foods9121794>



La higiene en un establecimiento de alimentos es un componente fundamental para mantener un ambiente sanitario.



Nueva temporada, nueva estación: "Transaccionando al otoño"

Lic. en trabajo social y des. Humano María Julia Hernández Torres
Coordinación de Evidencia y Manejo de Riesgos

El otoño es una de las estaciones más agradables para disfrutar de actividades al aire libre. Con sus temperaturas templadas después de que el verano ha pasado y las altas temperaturas ya no nos acompañan y el cambio de colores en los árboles, es común que las familias y grupos de amigos aprovechen para caminar, visitar parques, hacer picnics o acampar. Sin embargo, esta temporada también trae consigo ciertos riesgos que es importante considerar, especialmente relacionados con la seguridad en espacios recreativos y abiertos.

Cambios climáticos y precauciones adicionales

El otoño se caracteriza por cambios bruscos de temperatura: las mañanas suelen ser húmedas, mientras que las tardes pueden ser más frescas. Estas condiciones afectan el estado de los suelos, que pueden volverse resbaladizos por la humedad, y también reducen la visibilidad al caer la noche más temprano.



Para eso te damos algunas recomendaciones:

- Planificar caminatas y actividades con calzado adecuado.
- Ropa abrigadora y linternas si se permanece al aire libre hasta el atardecer.

Estas medidas simples ayudan a prevenir accidentes y caídas en terrenos irregulares o resbaladizos.

La responsabilidad de todos: mantenerte saludable en tiempos de cambio

El otoño no solo transforma el paisaje con sus colores cálidos, también trae consigo cambios de temperatura que pueden favorecer la aparición de la gripe estacional. Esta enfermedad respiratoria, causada por el virus de la influenza, se presenta con síntomas como:



- Fiebre
- Tos
- Dolor de garganta
- Malestar general y, en algunos casos, complicaciones que afectan los pulmones.



Además de vacunarnos, también podemos cuidar nuestra salud con otras medidas sencillas pero efectivas:



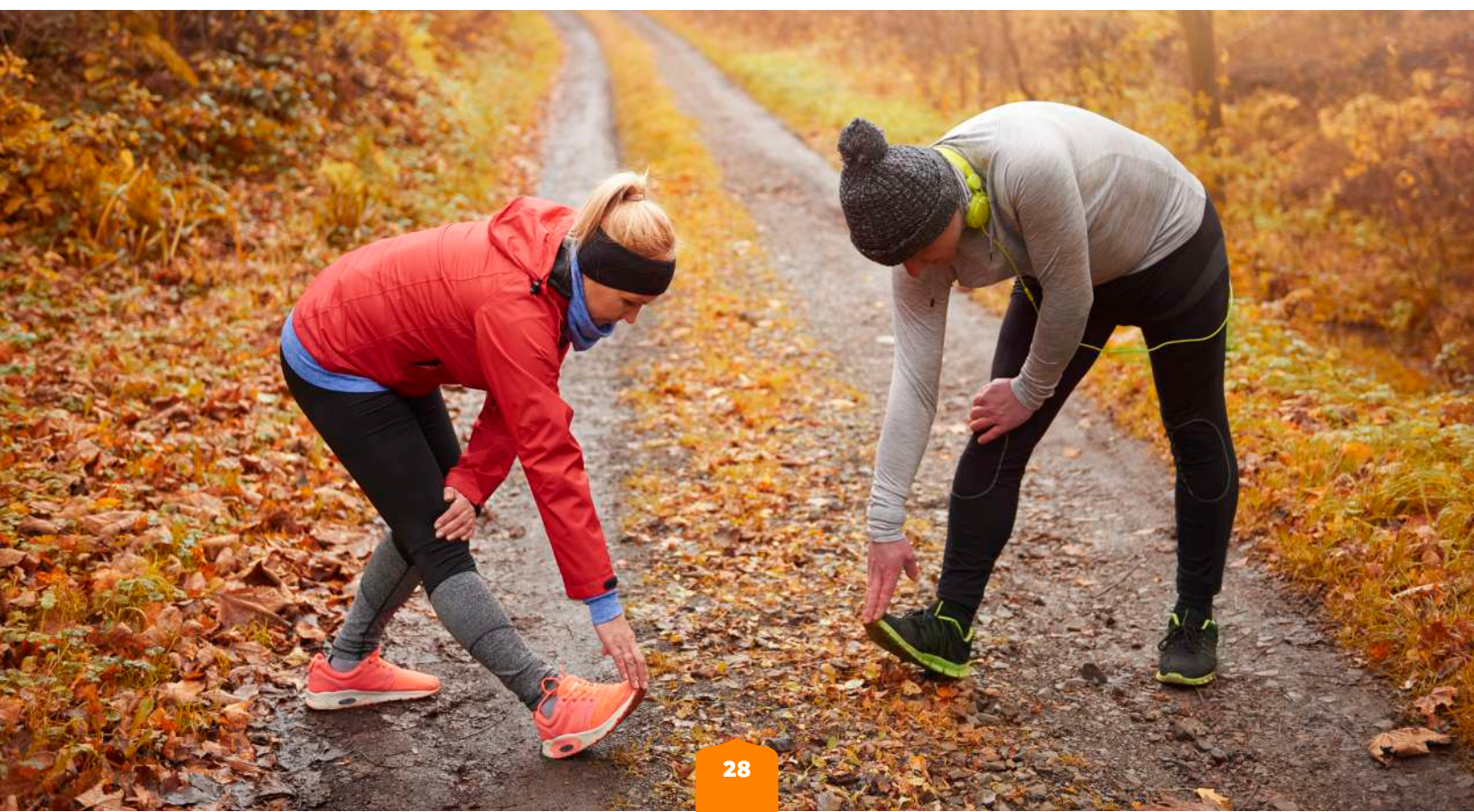
- Mantener una buena higiene de manos, lavándose frecuentemente.
- Cubrir la boca y la nariz al toser o estornudar, para evitar transmitir el virus a otras personas.
- Evitar el contacto con personas que presenten síntomas grietales.
- Permanecer en casa si nos sentimos enfermos, hasta que los síntomas mejoren para no contagiar a otros.
- Llevar una alimentación equilibrada, descansar lo suficiente y evitar cambios bruscos de temperatura también fortalecen nuestras defensas.

Cuidar de nuestra salud en tiempos de cambio climático es responsabilidad de todos. Tomar medidas sencillas y atender las recomendaciones de las autoridades sanitarias no solo nos protege a nosotros mismos, sino también a quienes nos rodean.

La temporada otoñal ofrece momentos ideales para reconectar con la naturaleza y compartir tiempo de calidad al aire libre con tus seres queridos, por lo que para que disfrutes de manera completa y sana revises los puntos anteriores. Sigue disfrutando de esta temporada, mientras te preparas para la siguiente estación.

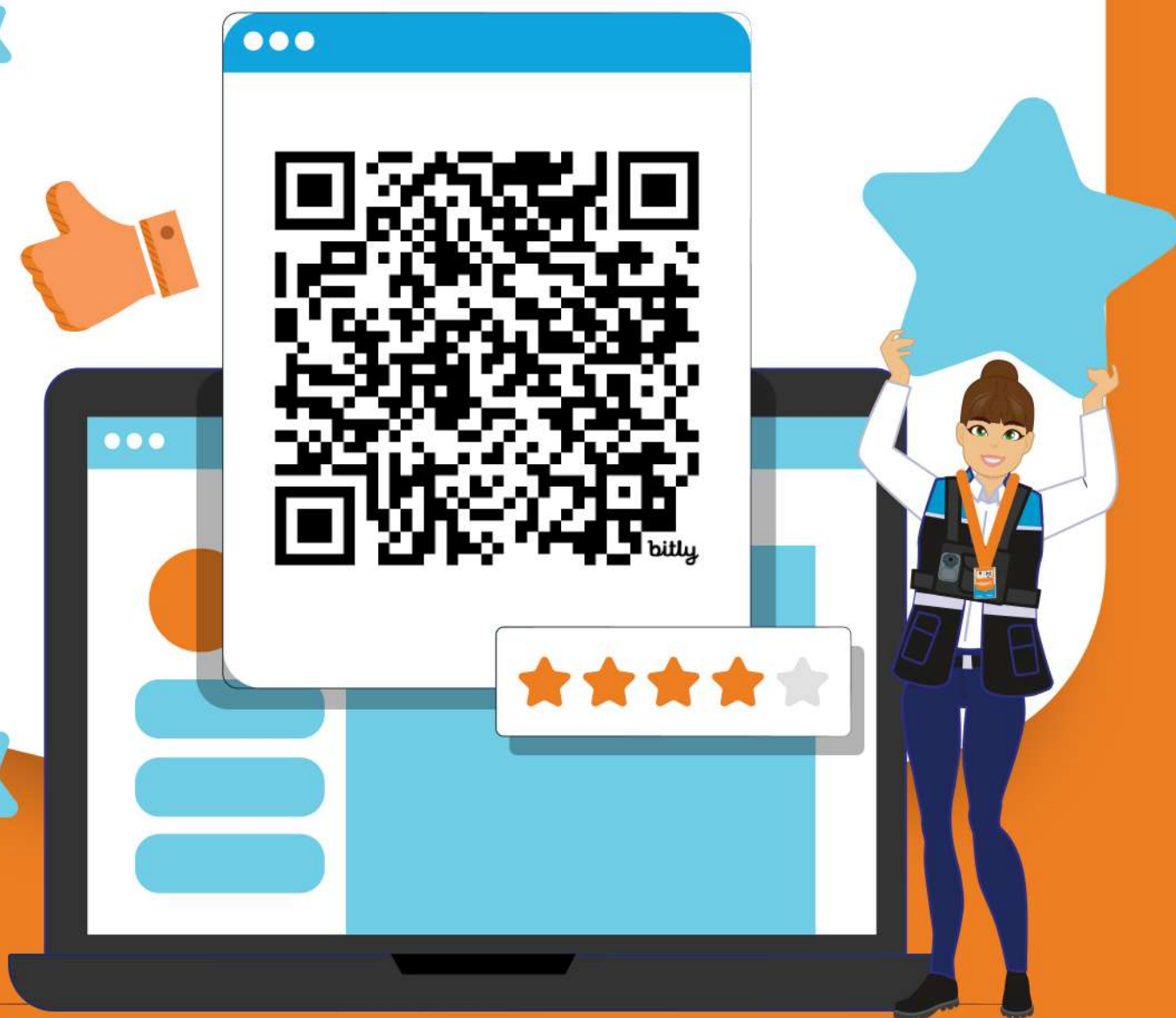
Referencias

- INAPAM. (2021). Prevención de la influenza estacional. Gobierno de México. Recuperado el 9 de septiembre de 2025, de <https://www.gob.mx/inapam/articulos/prevencion-de-la-influenza-estacional?idiom=es>



Encuesta de Satisfacción al Usuario **Verificación Sanitaria**

¡Ayúdanos a la mejora continua
de nuestro servicio!



Recomendaciones sanitarias para alimentos en ferias y festividades

Q.F.B. Hilda Victoria Rodríguez Sigoña
Centro Integral de Servicios



Las ferias y festividades en México son celebraciones que reflejan profundamente la identidad del país, ya que son un crisol de tradiciones ancestrales, influencias culturales (especialmente prehispánicas y españolas) y valores comunitarios que se manifiestan a través de música, danzas, comida, rituales y un fuerte sentido de pertenencia. Estas fiestas son espacios para la conmemoración de eventos históricos, la celebración de la fe y la naturaleza, y la afirmación de la herencia cultural, lo que las convierte en un legado vivo y un pilar de la identidad mexicana.

Las ferias históricamente fueron mercados, hoy son eventos de alegría popular con juegos, música y comida. Las festividades son celebraciones de ocasiones especiales y, a menudo, tienen un componente religioso o cívico, como el Día de Muertos, la Independencia o la Guelaguetza, que son vitales para la identidad y el patrimonio biocultural mexicano.

En México existen diversos tipos de ferias que se pueden clasificar por su ámbito (locales, regionales, nacionales, internacionales), por su sector (gastronómicas, artesanales, agropecuarias, del libro, tecnológicas) o por su propósito (comercial B2B, culturales, de entretenimiento familiar). Las ferias más grandes y famosas son la Feria Nacional de San Marcos (Aguascalientes), la Feria de León (Guanajuato), la Feria Tabasco.

Las festividades en México incluyen celebraciones religiosas y civiles como el Día de Muertos (1 y 2 de noviembre), el Día de la Independencia (15 y 16 de septiembre), la Navidad (25 de diciembre), el Día de Reyes (6 de enero) y el Día de la Constitución (5 de febrero). También hay festivales culturales importantes como el Festival Internacional Cervantino en Guanajuato, la Guelaguetza en Oaxaca, la Feria del Libro en Guadalajara, Morelia en Boca (Un importante festival gastronómico), Noche de Rábanos (Los artesanos locales en Oaxaca exhiben sus esculturas hechas de rábanos en diciembre).

La comida como pilar de las celebraciones

La cocina tradicional mexicana fue declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO en 2010, lo que subraya su valor como una tradición cultural vital y ancestral.

En México existe una profunda e inquebrantable conexión entre la comida y



sus festividades, la gastronomía es un componente central y un reflejo de la identidad cultural, las tradiciones religiosas y la vida comunitaria mexicana. Cada festividad tiene su propio calendario de sabores, donde la comida se convierte en un elemento indispensable para la reunión y la alegría de la comunidad.

Durante las festividades y ferias en México, los alimentos característicos y típicos de la celebración se encuentran por todas partes, puestos callejeros, mercados de cada región, ferias gastronómicas, locales fijos y ambulantes, plazas de los pueblos y ciudades y hasta en eventos sociales y familiares. Las fiestas en México son uno de los momentos más esperados del año. Son épocas de alegría, celebración y tradición. Sin embargo, en medio de tanta fiesta, es importante cuidar nuestra salud para disfrutar al máximo sin poner en riesgo nuestro bienestar, sobre todo tratándose del consumo de los alimentos festivos.

Algunos ejemplos de platillos festivos:

- Día de Muertos: Se consumen tortillas, tamales, y panes dulces especiales en las ofrendas.
- Día de la Candelaria: La tradición dicta el consumo de tamales.
- Semana Santa: Celebrada por los católicos, es un periodo de solemnidad y penitencia. La tradición indica consumir generalmente pescado y mariscos.
- Día de los Reyes Magos: Se come la Rosca de Reyes. Un patrimonio ancestral y global.
- Fiestas Patrias (septiembre): Se consumen el pozole, los tacos, los pambazos, los chilaquiles, y los chiles en nogada, platos que representan la cocina nacional durante estas celebraciones.
- Navidad y Posadas (diciembre): La Navidad también incluye platillos festivos, reflejando la diversidad y versatilidad de la gastronomía mexicana.

Seguridad alimentaria en ferias y festividades de México

La inocuidad alimentaria es una obligación legal y profesional que protege la salud pública, asegura la calidad de los productos, y mantiene la confianza del consumidor, además de evitar pérdidas económicas y proteger el prestigio de los organizadores y productores.

Es muy importante vigilar la calidad de los alimentos en ferias y festividades en México, ya que la manipulación y conservación inadecuada pueden causar enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), especialmente con altas temperaturas ambientales.

Es crucial que los organizadores, vendedores e informantes promuevan la limpieza general del lugar, el uso de agua potable segura, el correcto lavado de manos (con agua y jabón o gel antibacterial) por parte del personal, la protección de los alimentos contra plagas y la cocción adecuada de los ingredientes para evitar contaminaciones.

Recomendaciones Sanitarias a la población en general

Para consumir alimentos de forma segura durante las ferias y festividades, el público debe estar atento a las siguientes recomendaciones:

- Que los lugares de venta se vean limpios que el personal use cubrebocas, guantes y que se lave las manos frecuentemente
- Que los alimentos estén cubiertos y protegidos de animales
- Que se utilicen utensilios limpios y desinfectados para cada alimento
- Que se eviten alimentos con apariencia poco fresca
- Consumir alimentos debidamente cocinados
- Consumir exclusivamente agua embotellada
- No consumir alimentos frescos, sin refrigeración o en condiciones inadecuadas
- La basura debe ser colocada en recipientes con tapa, identificados y retirarse frecuentemente para evitar la proliferación de plagas.
- En general, evite alimentos en condiciones dudosas.

En caso de duda, es preferible optar por alimentos preparados en casa para reducir el riesgo de enfermedades digestivas.



En resumen, no importa si el establecimiento es permanente o temporal, al ofrecer alimentos al público, todos están sujetos a la supervisión sanitaria para garantizar la seguridad alimentaria de los consumidores.

La regulación sanitaria de alimentos en ferias y festividades de México se basa en la Ley General de Salud, el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, y en las Normas Oficiales Mexicanas (NOM), como la NOM-251-SSA1-2009 sobre prácticas de higiene, que establecen requisitos para evitar la contaminación y proteger la salud de los consumidores. Las autoridades sanitarias de los estados monitorean el cumplimiento de estas normativas mediante inspecciones, verificando que se cumplan las buenas prácticas de higiene y se utilicen ingredientes seguros, ya que el objetivo principal es proteger la salud pública, y garantizar que los alimentos y bebidas ofrecidos en ferias y festividades sean seguros y de calidad.

¡Vive las ferias y festividades a través del sabor! No hay mejor forma de conocer México que probando sus sabores, no dudes en dejarte conquistar por la riqueza de la gastronomía mexicana, cada bocado es una historia, una tradición y una fiesta que vale la pena vivir.

Reportar problema por consumo de alimentos en Monterrey

Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario de Nuevo León

Tel. (81) 8130-7020

contacto.regulacionsanitaria@saludnl.gob.mx



También puedes hacer tu denuncia de manera presencial o utilizar la plataforma digital para quejas y sugerencias en su sitio web.

<https://saludnl.gob.mx/regulacion-sanitaria/index.php/denuncias/>

Formato, Denuncia Sanitaria (Acción Popular)

<https://www.gob.mx/cofepris/acciones-y-programas/formatos-vigentes>

Referencias

- Ley General de Salud
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios
- NOM-251-SSA1-2009
- Ley General de la Alimentación Adecuada y Sostenible.
- Ley de Movilidad Sostenible, de Accesibilidad y para la Regulación del Uso de la Vía Pública
- <https://saludnl.gob.mx/regulacion-sanitaria/>
- <https://www.eumed.net/rev/caribe/2015/05/fiestas.html>
- <https://artsandculture.google.com/story/m%C3%A9xico-a-trav%C3%A9s-de-sus-fiestas-archivo-general-de-la-nacion/OAVxgDcwrRvvsQ?hl=es-419>
- <https://es.wikipedia.org/wiki/Feria>
- Revista Conexión





Vigilancia Sanitaria en Salud y Bienestar



Brucelosis: riesgos y acciones de control en Nuevo León

Ing. Liliana Janet Francisco Martínez
Coordinación de Evidencia y Manejo de Riesgos

La brucelosis es una enfermedad zoonótica que afecta tanto a animales como a seres humanos. En Nuevo León representa un riesgo constante, debido a la producción pecuaria y al consumo de productos lácteos sin pasteurizar. Además de comprometer la salud pública, ocasiona pérdidas económicas por disminución en la productividad del ganado.

¿Cómo se transmite?

- Por alimentos: principalmente leche bronca y quesos sin pasteurizar.
- Por contacto directo: al manipular animales infectados o sus fluidos, lo que aumenta el riesgo en ganaderos, veterinarios y trabajadores de rastros.
- En las personas, los síntomas incluyen fiebre persistente, sudoración nocturna y cansancio extremo, pudiendo derivar en complicaciones si no se trata a tiempo.

Acciones de la Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario

Durante la primera mitad de 2025, la Secretaría de Salud del Estado, a través de la Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario, y en coordinación con el Comité de Fomento y Protección Pecuaria y los municipios, mantuvo activa la estrategia intersectorial de prevención y control.

Las acciones se enfocaron en la zona sur, en municipios con antecedentes de riesgo. Se realizaron muestreos de alimentos de origen animal en puntos clave, lo que permitió reforzar la vigilancia en cadenas de producción artesanal y dar seguimiento a áreas con historial de casos humanos.

En este contexto, se fortalecieron los procesos de verificación sanitaria, la trazabilidad en la producción artesanal y la coordinación local, contribuyendo a detectar riesgos y a dar respuesta oportuna.

Fomento sanitario y capacitación

Un eje central de la estrategia fue la capacitación a productores de lácteos y personal operativo, con temas sobre Buenas Prácticas de Higiene, manejo seguro de la leche y prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.





Se proyecta ampliar la oferta de talleres de pasteurización en comunidades rurales, así como mantener la difusión territorial mediante materiales impresos, con especial atención a localidades con poco acceso a medios digitales. Además, se continuará:

- Promoviendo talleres de pasteurización de forma regular para fortalecer la producción segura de lácteos.
- Monitoreando continuamente los riesgos sanitarios, incluyendo la identificación de señales que puedan requerir verificación en zonas de riesgo.
- Reforzando la trazabilidad en productos y cadenas de riesgo, garantizando alimentos seguros para la población.

Prevenir la brucelosis es una tarea compartida. Las autoridades fortalecen la vigilancia, los productores aplican buenas prácticas y los consumidores eligen productos seguros. Solo así se protege la salud de las familias nuevo-leonesas.





SUBSECRETARÍA
DE REGULACIÓN Y
FOMENTO SANITARIO
SECRETARÍA DE SALUD

¡Recuerda!

Todas nuestras asesorías son
GRATUITAS



Diferencias entre Cirugía Estética y Medicina Estética

Dr. Juan Antonio Flores Saenz
Centro Integral de Servicios

La belleza es una forma, una idea, de la que participan todas las realidades. Platón.

De acuerdo con datos sobre Estética Global obtenidos a través de una encuesta realizada a cirujanos del mundo en 2008, la Sociedad Internacional de Cirujanos Plásticos encontró los 10 países donde se efectúan más intervenciones estéticas (quirúrgicas y no quirúrgicas); México ocupó el tercer sitio con un millón 43 mil 247 operaciones estéticas, la mitad de ellas eran tratamientos no quirúrgicos. Estados Unidos era el líder indiscutible con cuatro millones 361 mil 867, mientras que Brasil se colocó en el segundo lugar con dos millones 267 mil 405. (5)

Los motivos para realizarse un procedimiento estético, son personales y de distinta índole, pero si es importante conocer la siguiente información:



Cualquier procedimiento médico o quirúrgico, tiene riesgo y la posibilidad de efectos secundarios o complicaciones, es una decisión electiva, no es una urgencia, por lo tanto, revisar y confirmar detenidamente, que el Profesional y el Establecimiento elegido, cumplan con la Legislación Sanitaria Vigente. Conocer también la diferencia entre Cirugía Estética y la Medicina Estética. Así como el perfil profesional y acreditaciones legales requeridos y en que establecimientos se deben realizar.

Lo primero es conocer la diferencia entre Cirugía estética y Medicina estética, ya que no es lo mismo.

Cirugía estética

Son los procedimientos para mejorar la apariencia física, facial o corporal, en la Ley General de Salud, artículo 272 bis 1 y en los artículos 95 Bis 1 y 94 Bis 4 del Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Atención Médica, es la relacionada con cambiar o corregir el contorno o forma de diferentes zonas o regiones de la cara y del cuerpo. Los profesionales autorizados para realizarlos deben ser especialistas en Cirugía Plástica Estética y Reconstructiva. (1) (2) y (6)

Los profesionales de la salud especializados en dichas materias, de conformidad con lo que establece el artículo 272 Bis. Artículo adicionado DOF 01-09-2011, para la realización de cualquier procedimiento médico quirúrgico de especialidad, los profesionales que lo ejerzan requieren de:



- Cédula de especialista legalmente expedida por las autoridades educativas competentes.
- Certificado vigente de especialista que acredite capacidad y experiencia en la práctica de los procedimientos y técnicas correspondientes en la materia, de acuerdo a la Lex Artis Ad Hoc (Experticia) de cada especialidad, expedido por el Consejo de la especialidad. Esta certificación tiene una vigencia de 5 años. Ley General de Salud Artículo adicionado DOF 01-09-2011 Artículo 272 Bis. (1) (2).

Diferencia entre especialidad y maestría

El grado de especialidad: Es obtenido mediante el Sistema Nacional de Residencias Médicas (ENARM), es un procedimiento altamente regulado en el que intervienen dependencias y entidades del Sistema Nacional de Salud y del Sistema Educativo Nacional. (3)

¿Qué se requiere para ser un cirujano plástico y reconstructivo?

El camino que deben seguir los doctores para hacer intervenciones quirúrgicas estéticas es concluir la Licenciatura de Medicina. Después deben presentar y aprobar el Examen Nacional Para Aspirante a Residencias Médicas (ENARM) para cursar la especialidad de Cirugía General.

Al concluir todo lo anterior todavía es necesario un último paso y consiste en hacer la subespecialidad de Cirugía Plástica, Estética y Reconstructiva. El camino es demasiado extenso y abarca más de una década de preparación.



La formación de un cirujano plástico inicia con la carrera de Médico Cirujano (6-8 años aproximadamente), seguida de tres o cuatro años de formación en Cirugía General y finalmente tres años en Cirugía Plástica (Estética y Reconstructiva); este último punto es importante enfatizarlo por el hecho de que, la formación académica, teórica y práctica de todo cirujano plástico, es en estas tres áreas, Cirugía General, Cirugía Plástica Reconstructiva y la Cirugía Plástica Estética.

La evolución histórica (7) de la cirugía plástica estética y reconstructiva, como se conoce actualmente, data desde Los antiguos egipcios. ya trataban lesiones nasales con técnicas muy sofisticadas que conocemos gracias a la descripción que de ellas hacen algunos textos jeroglíficos de hace 4000 años. En el texto hindú de Sushruta Shamita, datado en el 500 a. C., da a conocer el uso del colgajo como método en la reconstrucción nasal, con piel procedente de la frente.

A pesar de que Von Graefe fue el pionero en emplear el término plástica para



este tipo de intervenciones, en su obra Rhinoplastik, fue el cirujano germano Edmund Zeis el que extendió su uso, en su libro en 1838. Jacob Joseph, alemán se debe el origen de la cirugía estética tal y como la conocemos en la actualidad.

El primer registro escrito del término “cirugía plástica” proviene de una edición de la revista médica The Lancet, del año 1837, que la llamó “una rama de la cirugía en la que sólo el cirujano que opera, se convierte en un verdadero artista.

Y fue hacia el año 1930 que, a escala mundial, se inició la organización integral de servicios de cirugía plástica en los hospitales, que incluían el tratamiento de heridas, quemaduras, la realización de injertos, colgajos, cirugías de mano, cirugías maxilofaciales, reconstructivas y estéticas.

En 1948 el Dr. Mario González Ulloa fundó la Asociación Mexicana de Cirugía Plástica, desde la que se fomentaba la investigación en esta disciplina.

En 2023, el Consejo Universitario de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM) aprobó, por unanimidad, la modificación del Plan Único de Especializaciones Médicas. De esta forma, ahora se cambia el nombre de la Especialización en Cirugía Plástica y Reconstructiva por el de Cirugía Plástica, Estética y Reconstructiva, también se estableció que la Cédula de Especialidad se incluyera Cirugía Plástica Estética y Reconstructiva. (5)

La cirugía plástica estética y reconstructiva es una especialidad médica que se dedica a la restauración, reconstrucción y mejora de la forma y la función del cuerpo humano. Abarca una amplia gama de procedimientos, desde la reparación de defectos congénitos hasta la corrección de cicatrices y la mejora de la apariencia estética. La historia de esta disciplina se extiende a lo largo de siglos, desde las primeras intervenciones rudimentarias hasta los avances tecnológicos y científicos que la caracterizan en la actualidad

Cada vez es más común para las personas someterse a una cirugía estética. Los motivos son muy variados. Sin importar la razón, la máxima recomendación para los pacientes es acudir exclusivamente con un especialista certificado para evitar riesgos.

Es importante conocer que es diferente cirugía y medicina estética, un cirujano plástico, estético y reconstructivo, y un médico estético.

Maestría medicina estética

Grado académico otorgado por una institución educativa que no forma parte del sistema nacional de residencias, qué si bien tiene validez oficial, no se sujeta a los mismos procedimientos, UNO DE ELLOS ES EL CONOCIMIENTO Y PRÁCTICA DE CIRUGÍA GENERAL. No acredita para realizar procedimientos quirúrgicos y debe tener como base una Licenciatura en Medicina, también



llamada Medicina General. Ningún otro perfil profesional, puede realizar procedimientos médicos estéticos, aun y cuenten con una maestría estética. (3) Es un profesional de la salud especializado en mejorar la apariencia física de las personas a través de tratamientos no quirúrgicos. El enfoque del médico estético es ayudar a los pacientes a sentirse más seguros y satisfechos con su aspecto, utilizando técnicas para el rejuvenecimiento facial, corporal y el cuidado de la piel.

Entre los tratamientos más comunes se incluyen la aplicación de toxina botulínica, rellenos dérmicos con ácido hialurónico, peelings químicos, y tratamientos láser para mejorar la textura y tono de la piel.

La medicina estética tiene sus orígenes en 1973, se formalizó en 1978, inicialmente en Francia, posteriormente se extiende a otros países, en México a partir de 1980 aproximadamente y su alcance a nivel consultorio, tratamientos no quirúrgicos, enfocados en el rejuvenecimiento.

Establecimientos

Los procedimientos médicos estéticos y los procedimientos quirúrgicos estéticos, no solo tienen diferencias en la evolución histórica, acreditación profesional, también en los establecimientos en los que se deben de realizar.

Quirófanos

Los procedimientos quirúrgicos se deben de realizar en establecimientos que cuenten con una Licencia Sanitaria, se debe tener a la vista en el establecimiento. (1) (2)

La OMS define la cirugía como un procedimiento realizado en un quirófano e implica la incisión, manipulación o sutura de un órgano o tejido, que requiere anestesia regional, anestesia general o sedación profunda para controlar el dolor.

Quirófanos

Es un área diseñada para garantizar un ambiente seguro, eficiente y aséptico, que deben cumplir estrictos protocolos, desde su proyecto arquitectónico, el diseño de las diferentes áreas de restricción, equipamiento, desinfección, esterilización, materiales de construcción y control de la calidad del aire, con diferentes filtros para evitar el paso de personal no autorizado, y con el debido equipo de protección, según el nivel de restricción.

Consultorio

Establecimiento en el que se realizan consulta, diagnóstico, prescripción de tratamientos y evaluación del seguimiento. Se requiere de un Aviso de Funcionamiento y de Responsable Sanitario, debe estar a la vista en el establecimiento, junto con el título del responsable sanitario.

Recomendaciones

Debido a los riesgos importantes de complicaciones y secuelas, se recomienda:



- Acudir con profesionales acreditados legalmente e investigar que cuenten con registro de cédula profesional, de especialidad en la página del Consejo Mexicano de Cirugía Plástica Estética y Reconstructiva (CMCPE). conacem.org.mx y cmcper.org/directorio.
- Informarse y preguntar acerca del establecimiento donde se va a realizar el procedimiento estético seleccionado.
- Evitar acudir a establecimientos con personas sin acreditación profesional en establecimientos informales.
- Al buscar información en medios de comunicación verificar que cuente en la publicidad con una numeración de 15 dígitos y 1 letra, que corresponde a un aviso o permiso de publicidad, además con los datos del responsable sanitario, cedula profesional, de especialidad y en su caso número de certificación del consejo la especialidad en Cirugía Plástica Estética y Reconstructiva.

¿Cómo reportar un problema?

En caso de detectar establecimientos que no cumplan estos requisitos se exhorta a realizar una denuncia sanitaria, para lo cual, tenemos los siguientes canales disponibles:



8181307020 | De lunes a viernes de 8:00 a.m. a 4:00 p.m.



8117735075



denuncia@saludnl.gob.mx



<https://saludnl.gob.mx/regulacion-sanitaria/index.php/denuncias/>



En nuestras oficinas ubicadas en Avenida Chapultepec No. 1836, Colonia Jardín Español, C.P. 64820, Monterrey Nuevo León, de lunes a viernes de 8:00 a.m. a 4:00 p.m.

Referencias

- 1-. Ley General de Salud. Nueva Ley publicada en el Diario Oficial de la Federación el 7 de febrero de 1984. Última reforma publicada en el DOF 07-06-2024
- 2-. Oficio: SRFS/SS/871/2025. 11 de febrero de 2025. DIRIGIDO A CENTROS DE CONVENCIONES, ESTABLECIMIENTOS PRESTADORES DE SERVICIOS DE SALUD, CONSULTORIOS MEDICOS, HOSPITALES Y A LA POBLACION EN GENERAL EI combate a la prestación de servicios de Cirugía Estética Irregular. <https://saludnl.gob.mx/regulación-sanitaria>.
- 3-. Gaceta del Semanario Judicial de la Federación, libro 44,julio 2017, tomo I, página 276
- 4-. para cursar la especialidad de Cirugía General.
- 5-. <https://bit.ly/3NwQRwM>. cedulaprofesional.sep.gob.mx
- 6-.Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Atención Médica. Diario Oficial de la Federación el 14 de mayo de 1986. Última reforma publicada DOF 17-07-2018.
- 7-.<https://www.mtietetica.mx/articulos/cirugia-plastica-reconstructiva/historia-y-evolucion-de-la-cirugia-plastica-y-reconstructiva>

Espacios 100 % Libres de Humo de Tabaco y Emisiones

La COFEPRIS hace cumplir el Reglamento de la Ley General para el Control del Tabaco, protegiendo la salud de quienes no fuman ni vapean.



Salud
Secretaría de Salud



COFEPRIS
COMISIÓN FEDERAL PARA LA PROTECCIÓN
CONTRA RIESGOS SANITARIOS



EL GOBIERNO DEL
**NUEVO
NUEVO LEÓN**



GOBIERNO DEL ESTADO DE
NUEVO LEÓN
GOBIERNO DEL ESTADO DE
NUEVO LEÓN

Microbiología e importancia en la regulación sanitaria

Dra. Sandra Loruhamá Castillo Hernández
Departamento de Alimentos, Facultad de Ciencias Biológicas, UANL.

¿Sabías que preparar alimentos y venderlos es un asunto de suma importancia?



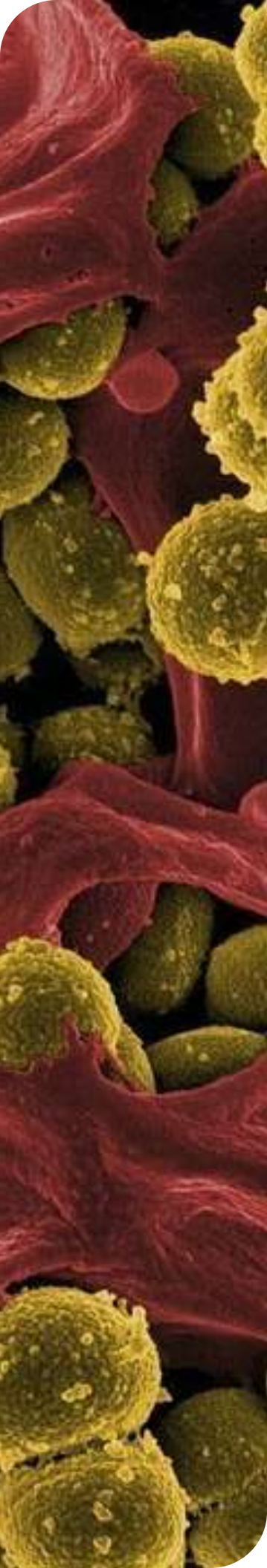
Cuando nosotros preparamos un alimento tenemos una gran responsabilidad, ya que si no tenemos el debido cuidado podemos intoxicar a una persona que puede ir a parar al hospital y en ocasiones puede tener un desenlace fatal. De ahí deriva la importancia de lavarnos las manos antes de preparar los alimentos; adicionalmente, existen otras prácticas de higiene muy importantes en ese sentido.



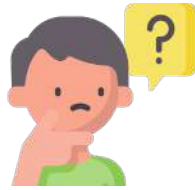
Alguna vez te has preguntado ¿por qué los restaurantes y fábricas de alimentos siguen reglas tan estrictas? La respuesta está en una batalla que se libra a diario, sin que la veas, entre los humanos y unos diminutos seres llamados microorganismos.

Los microorganismos, también conocidos como “microbios o gérmenes”, se encuentran en todos lados; por ejemplo, en el ambiente, en nuestro cuerpo y, por supuesto, en la comida. Dentro de la variedad de microbios, existen algunos dañinos conocidos como “patógenos”. Estos patógenos, se acumulan en superficies sucias o en utensilios de cocina mal lavados, así mismo, pueden estar presentes en nuestra comida como por ejemplo las frutas y vegetales, que, si no desinfectamos correctamente, causarán malestar en la persona que consuma nuestro producto.

Imagínate que haces pasteles y que uno de los elementos del decorado son fresas frescas. ¿Sabías que las fresas son acarreadoras de virus como el de la hepatitis A? Además de algunos otros microbios como *Cryptosporidium* spp. o *Cyclospora* spp., por lo que tendrás que revisar la mejor manera de desinfectar las fresas, de acuerdo con protocolos sugeridos para eliminar estos patógenos. Supongamos que vendes hamburguesas, y la carne que utilizas la promocionas como “casera”, ya que tú la preparas, por lo tanto, es una carne grande, jugosa y muy rica. ¿Sabías que en la carne podrían estar presentes patógenos como *Salmonella* spp. o *Escherichia coli* enterohemorrágica? Estos patógenos pueden llegar a la carne mediante contaminación cruzada por falta de higiene en el lavado de manos de quien la prepara o

A detailed scanning electron micrograph showing various types of bacteria. Some are spherical (cocci) and others are rod-shaped (bacilli), all with intricate surface textures. They are colored in shades of green, yellow, and red against a dark background.

simplemente por la mala calidad de la carne si el proveedor no cumplió con las reglas de higiene recomendadas. En ese caso, la temperatura de cocción interna de la carne es decisiva para la eliminación de los patógenos, por lo que deberás asegurarte de que la carne esté bien cocida y que haya alcanzado la temperatura interna suficiente para la eliminación de estos gérmenes.



¿Cómo podrías conocer y aplicar estas prácticas de higiene?
¿Dónde puedes consultarlas?
¿Cómo puedes implementarlas?

Ante estas preguntas, radica la importancia de la regulación sanitaria. Gracias a la regulación sanitaria, tu negocio puede crecer, adquirir confiabilidad y mantener los estándares de higiene requeridos para proteger a tus clientes.

En México existe la normativa oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. ¿La conoces? Si tú preparas alimentos para su venta, es importante que la conozcas. Esta norma es obligatoria en todo el territorio mexicano y nos orienta para llevar a cabo estas prácticas, dando como resultado un producto alimenticio seguro para su consumo. Su implementación facilita el proceso higiénico durante la preparación o fabricación de alimentos. El documento está disponible en línea en el diario oficial de la federación y puedes obtenerlo fácilmente. Así como en los casos aquí planteados, cualquier otro tipo de servicio que ofrezcas al público puede ser regulado y se aplicará una normativa correspondiente, la cual deberás conocer e implementar en tu negocio.



Cuando se trata de la salud de los clientes, la responsabilidad es innegociable. El desconocimiento de las prácticas de higiene y seguridad no exime a un negocio de su culpabilidad. Puedes acercarte a la Subsecretaría de Regu-



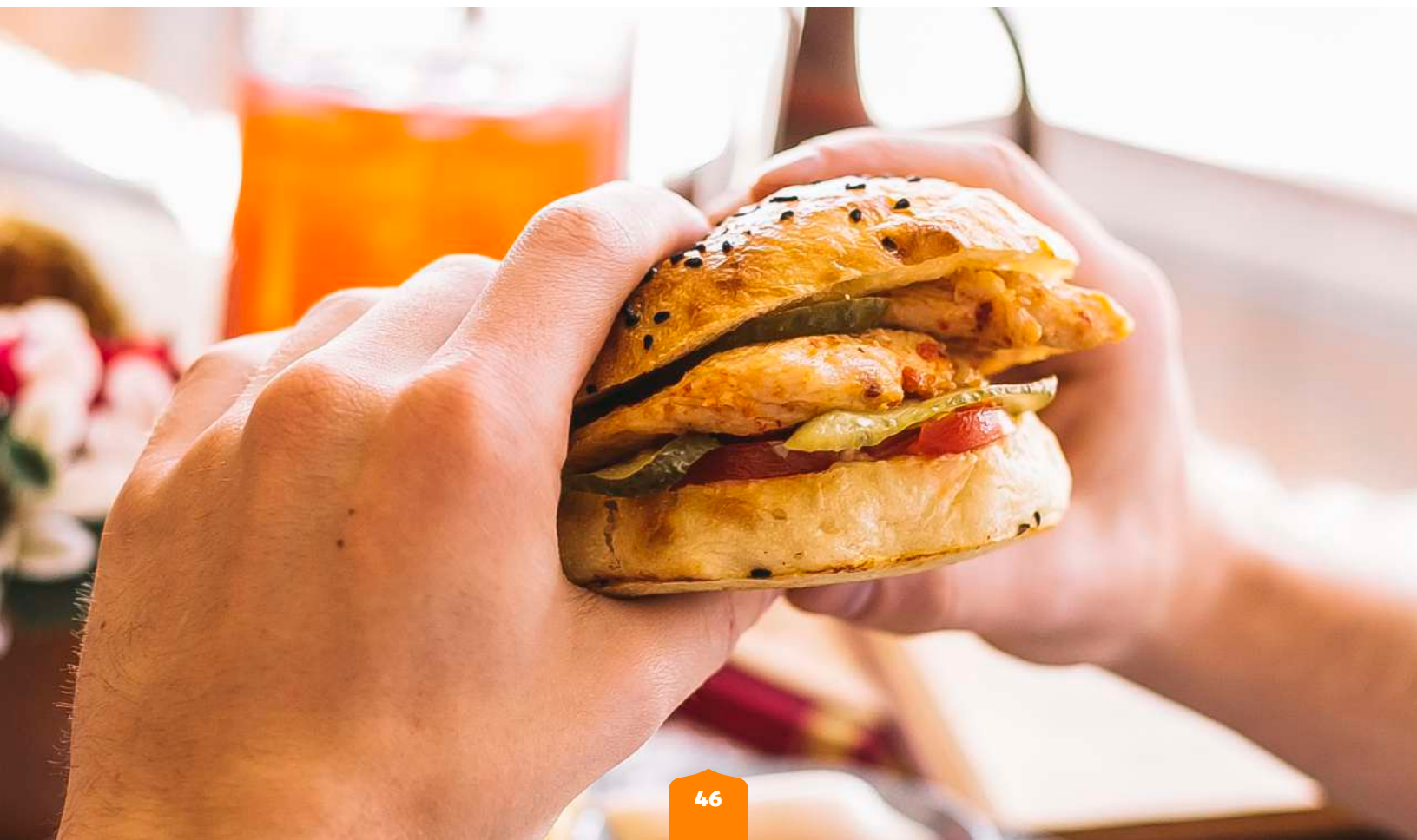
lación y Fomento Sanitario, en donde conocerás los requisitos para poner en orden tu negocio y aplicar la regulación que corresponde.

Recuerda que la regulación sanitaria también te protege a ti como proveedor de un servicio o producto, ya que, al cumplir con la reglamentación, difícilmente se presentarán hallazgos lamentables.

La regulación sanitaria no representa una limitación, sino el camino hacia la excelencia y la confianza de tus clientes. Implementar y seguir estas normas es una inversión en la seguridad, la reputación y el crecimiento sostenible de tu negocio.

Referencias

- Azanaw, J., Gebrehiwot, M., & Dagne, H. (2019). Factors associated with food safety practices among food handlers: Facility-based cross-sectional study. BMC Research Notes, 12(1). <https://doi.org/10.1186/s13104-019-4702-5>
- Lampel, K. (2012). Bad bug book: Handbook of Foodborne Pathogenic Microorganisms and Natural Toxins. Pp. 292. [https://doi.org/10.1016/S1872-2040\(10\)60451-3](https://doi.org/10.1016/S1872-2040(10)60451-3)
- Bolanos, J. A. (2020). Organisations, Culture & Food Safety A rapid comparative overview of organisational culture frameworks in the food sector. https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/organisations-culture-and-food-safety_0.pdf
- Da Cunha, D. T. (2021). Improving food safety practices in the foodservice industry. Current Opinion in Food Science, 42, 127-133. <https://doi.org/10.1016/j.cofs.2021.05.010>
- García Llanos, M., & Mendoza García, J. P. (2023). Evaluación del Cumplimiento de la NOM-251-SSA1-2009 en el Servicio de Alimentos del Centro Médico Nacional 20 de Noviembre del ISSSTE. <https://repositorio.xoc.uam.mx/jspui/handle/123456789/41050>
- Norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.



Síntomas del DENGUE

Síntomas del Dengue NO GRAVE

Aparece 4-10 días después de la infección, con una duración de 2-7 días.

- Falta de apetito
- Fiebre alta
- Dolor de cabeza y detrás de los ojos
- Erupción en la piel
- Náuseas y vómito
- Dolor de músculos y articulaciones

Síntomas del Dengue GRAVE

Se presentan cuando desaparece la fiebre, puede o no presentar los síntomas de dengue con signos de alarma y agregarse:

- Hemorragia intensa
- Taquicardia
- Extremidades frías
- Palidez
- Pulso débil
- Dificultad para respirar
- Alteración del estado de conciencia
- Alteración de órganos vitales





Retos de la Industria Alimentaria

L.C.A. Aide Michel Izaguirre Ordaz
Coordinación de Evidencia y Manejo de Riesgos



La industria alimentaria es uno de los pilares más importantes en la vida cotidiana. No solo abastece de productos a la población, sino que también tiene la gran responsabilidad de garantizar que lo que consumimos sea seguro, nutritivo y accesible. Sin embargo, este sector enfrenta hoy múltiples retos que se vuelven cada vez más complejos.

La verdadera tarea de esta industria es garantizar que los alimentos sean seguros, nutritivos y accesibles, al mismo tiempo que enfrenta cambios sociales, avances tecnológicos y desafíos ambientales. El crecimiento poblacional, el impacto del cambio climático, las nuevas exigencias de los consumidores y la constante actualización de regulaciones hacen que este sector viva en un proceso de adaptación continua.

- **Seguridad e inocuidad de los alimentos**

El primer reto es asegurar que los alimentos lleguen a nuestra mesa libres de contaminantes. Para lograrlo, las empresas deben cumplir normas sanitarias, aplicar buenas prácticas de higiene y capacitar a su personal. La inocuidad no es opcional, es la base para proteger la salud de la población.

- **Nuevas regulaciones**

Las leyes y normas sanitarias cambian con frecuencia para responder a nuevos riesgos. Esto significa que la industria debe mantenerse actualizada, invertir en capacitaciones y certificaciones, y garantizar que sus procesos cumplan con estándares nacionales e internacionales.

- **Innovación y consumo responsable**

Cada vez más personas buscan alimentos saludables y sostenibles: menos aditivos, procesos más naturales y empaques que cuiden el medio ambiente. El reto está en innovar sin dejar de lado la accesibilidad económica, para que la alimentación de calidad esté al alcance de todos.

- **Impacto ambiental**

El cambio climático nos obliga a pensar en el futuro. La industria alimentaria debe reducir su huella ecológica mediante el ahorro de agua, el uso responsable de energía, la reducción de plásticos y una gestión



adecuada de residuos.

• Educación y cultura alimentaria

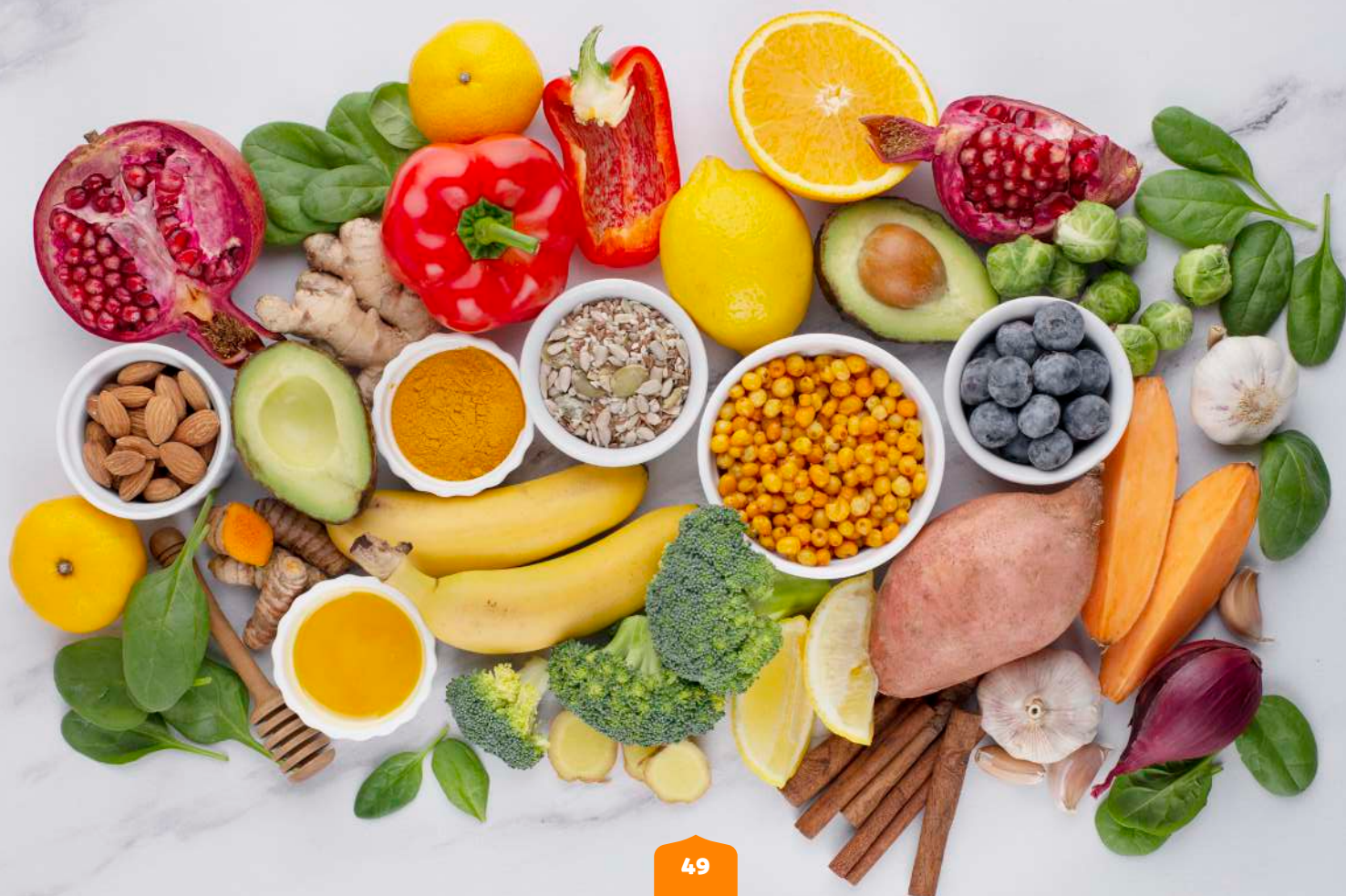
El último reto está en la concientización social. No basta con ofrecer alimentos saludables si la población no tiene la costumbre o la información suficiente para consumirlos. Aquí, las empresas y el gobierno pueden ser aliados en la promoción de una cultura alimentaria responsable.

Los retos de la industria alimentaria no son obstáculos, sino oportunidades para mejorar, innovar, cumplir con la regulación, cuidar el medio ambiente y fomentar una mejor educación alimentaria son acciones clave para garantizar alimentos seguros y confiables.

El compromiso es de todos: gobierno, empresas y ciudadanía

Referencias

- World Health Organization (WHO). (2021). Healthy diet. WHO. <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet>
- Organización Mundial de la Salud (OMS). (2022). Inocuidad de los alimentos. OMS. <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>





Farmacovigilancia y Seguridad del Paciente



Unidos por la seguridad en la salud: Cuarto congreso estatal de Farmacovigilancia y Tecnovigilancia 2025

Q.F.B. Melanie Jhoana Hernández Ramírez
Coordinación de Evidencia y Manejo de Riesgos



El pasado 20 de agosto de 2025, se llevó a cabo el Cuarto Congreso Estatal de Farmacovigilancia y Tecnovigilancia, organizado por la Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario. En modalidad virtual, este encuentro reunió a 617 participantes, entre profesionales de la salud, estudiantes, farmacéuticos, representantes de hospitales y farmacias, así como pacientes interesados en la seguridad de medicamentos y dispositivos médicos.

Este congreso se consolidó como un espacio clave para reflexionar, actualizarse y compartir experiencias en torno a dos áreas esenciales para la salud pública: la farmacovigilancia y la tecnovigilancia.

El evento fue inaugurado por las autoridades del sector salud y contó con la participación de 12 ponentes especialistas, quienes abordaron desde distintos enfoques la importancia de reportar reacciones adversas a medicamentos, ESAVIS (Eventos Supuestamente Atribuibles a la Vacunación o Inmunización) e incidentes adversos de dispositivos médicos.

A lo largo de la jornada, se presentaron conferencias sobre:

- El papel de los profesionales sanitarios en la detección temprana de reacciones adversas.
- Estrategias para fortalecer la notificación ciudadana y hospitalaria.
- El impacto de la tecnovigilancia en la seguridad de los pacientes.
- Experiencias nacionales e internacionales en regulación y buenas prácticas.

Cada ponencia dio lugar a un espacio de diálogo e intercambio con los asistentes, fomentando la construcción de una cultura de seguridad compartida. La participación activa de la comunidad es indispensable para fortalecer la red de farmacovigilancia y tecnovigilancia. La capacitación continua de los profesionales de la salud garantiza una mejor identificación y notificación de riesgos. La colaboración interinstitucional —entre sector público, privado y académico— es esencial para mejorar la calidad y seguridad en el uso de medicamentos y dispositivos médicos. Sin omitir que el formato virtual permitió ampliar el alcance, con la participación de asistentes de otros estados e incluso de otros países.



El Cuarto Congreso Estatal de Farmacovigilancia y Tecnovigilancia demostró que la seguridad en salud no es responsabilidad exclusiva de las autoridades, sino una tarea compartida entre profesionales, instituciones y pacientes. Eventos como este fortalecen la conciencia colectiva sobre la importancia de reportar, vigilar y mejorar los procesos relacionados con medicamentos, vacunas y dispositivos médicos. Con una participación masiva y un alto nivel académico, el congreso reafirmó su papel como plataforma para impulsar un sistema sanitario más seguro y confiable en México.

Si te gustaría recibir más información sobre estos eventos comunícate a:
Teléfono: 81813017022



¿QUÉ HACE COFEPRIS PARA REGULAR LA VENTA DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS?

Verificación sanitaria en lugares que producen, envasan o comercializan bebidas alcohólicas.

Aseguramiento y destrucción de productos que no cumplen con la normatividad vigente.

Revisión del etiquetado y la trazabilidad del producto.

Difusión de alertas sanitarias sobre estos productos.

ASEGURAMIENTO

Atención a denuncias ciudadanas por venta irregular o clandestina.



Salud
Secretaría de Salud



COFEPRIS
COMISIÓN FEDERAL PARA LA PROTECCIÓN
CONTRA RIESGOS SANITARIOS



EL GOBIERNO DEL
NUEVO
NUEVO LEÓN



Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario
Secretaría de Salud

Reacciones adversas a medicamentos: la notificación como herramienta clave en farmacovigilancia

Q.F.B. Alejandra Dávalos Armendáriz
Coordinación de Evidencia y Manejo de Riesgos

Las reacciones adversas a medicamentos (RAM) representan un reto importante para la seguridad de los pacientes y el buen funcionamiento de los sistemas de salud. Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), una RAM se define como cualquier efecto nocivo y no intencionado que aparece tras la administración de un medicamento en dosis normales. Estas reacciones pueden ir desde molestias leves hasta complicaciones graves que pongan en riesgo la vida del paciente, afecten la adherencia al tratamiento e incluso generen mayores costos al sistema de salud por hospitalizaciones o tratamientos adicionales.

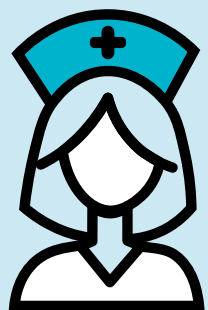
Por eso, la farmacovigilancia tiene como objetivo identificar, evaluar y prevenir los riesgos relacionados con los medicamentos una vez que ya están disponibles en el mercado. Para lograrlo, la notificación de RAM se convierte en el elemento fundamental ya que, cada reporte suma información valiosa que ayuda a detectar patrones, identificar medicamentos de riesgo y actualizar la información de seguridad. De hecho, la OMS destaca que los reportes espontáneos constituyen la fuente principal de señales de alerta en farmacovigilancia a nivel mundial.

En México, la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) coordina las acciones de farmacovigilancia a través de la Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario. Los hospitales, clínicas y profesionales de la salud utilizan la plataforma VigiFlow, un sistema internacional desarrollado por la OMS y gestionado por el Centro de Monitoreo de Uppsala en Suecia. Por medio de esta herramienta, las instituciones pueden enviar sus reportes de RAM directamente a la base de datos global, lo que permite un análisis más amplio y con alcance internacional.



<https://www.gob.mx/cofepris/acciones-y-programas/pacientes-consumidores-profesionales-de-la-salud?state=published>

Sin embargo, la participación no se limita al personal de salud. La COFEPRIS ha puesto a disposición del público la plataforma VigiRAM, dentro de su página oficial, donde cualquier persona puede reportar efectos adversos que haya presentado tras consumir un medicamento. Esto permite a los pacientes participar activamente y fomenta la colaboración en el uso seguro de los tratamientos. Cada notificación, aunque parezca pequeña, puede contribuir a proteger a miles



○ Pacientes /
Consumidores

○ Profesionales
de la salud

de personas si ayuda a identificar un riesgo que antes no estaba documentado.

El impacto de las notificaciones de reacciones adversas es una herramienta clave. Por un lado, proporcionan evidencia que permite a las autoridades sanitarias emitir nuevas advertencias, actualizar prospectos, modificar esquemas de dosificación o, en situaciones críticas, retirar un medicamento del mercado para proteger a la población. Por otro, generan información que ayuda al sistema de salud a prevenir complicaciones, reducir ingresos hospitalarios relacionados con RAM y fomentar un uso más racional y seguro de los fármacos. Esto no solo disminuye costos asociados a la atención de emergencias, sino que fortalece la confianza de los pacientes en los tratamientos prescritos y en las instituciones de salud que los respaldan.

Notificar una reacción adversa no debe verse únicamente como una tarea del personal médico o farmacéutico, sino como un esfuerzo conjunto que incluye a los pacientes y a la población. La seguridad de los medicamentos se fortalece cuando todos los integrantes de la farmacovigilancia (hospitales, clínicas, profesionales de la salud y población) participan de manera activa. Plataformas como VigiFlow, dirigida a hospitales y profesionales de la salud, y VigiRAM, disponible para el público en la página de COFEPRIS, permiten que cada reporte cuente, convirtiéndose en una herramienta clave para construir un sistema de salud más seguro, confiable y eficiente.

Referencias

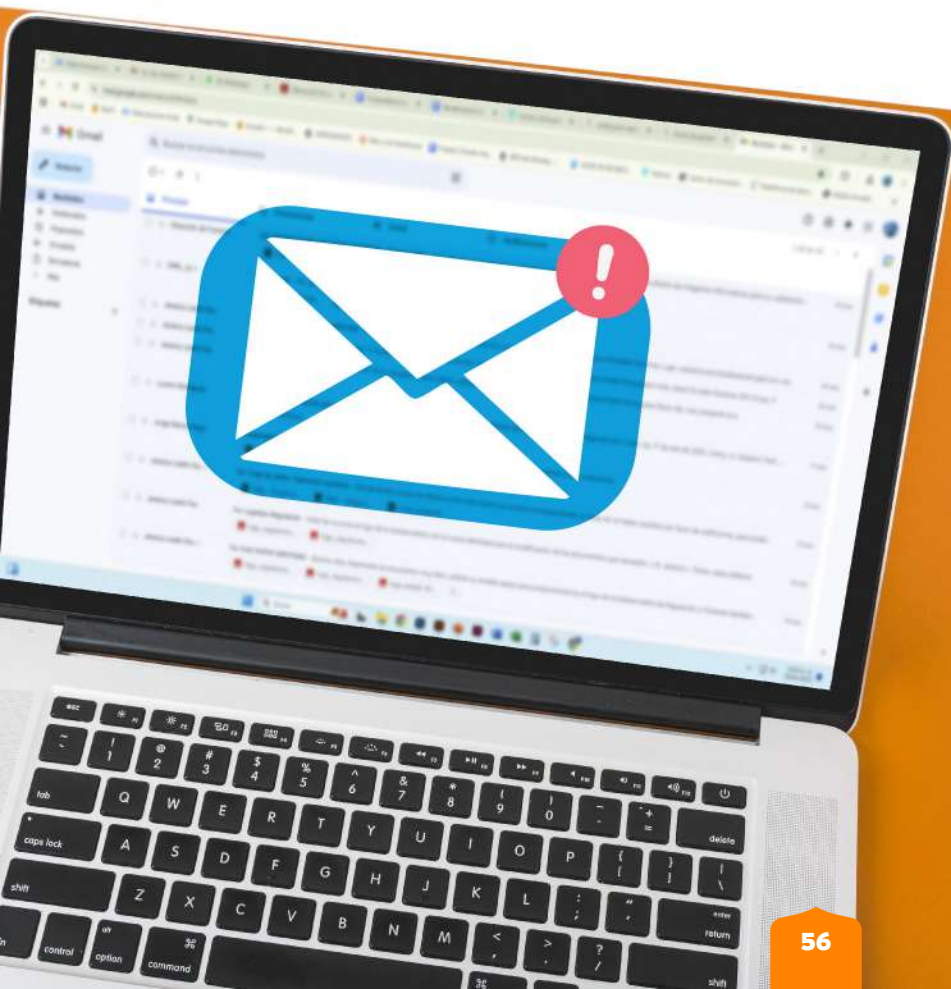
- Uppsala Monitoring Centre. (n.d.). Collect your data with VigiFlow. Retrieved from <https://who-umc.org/vigiverse/vigiflow-data-collection/#>
- Access to Medicines and Health Products (MHP). (2002, January 1). The importance of pharmacovigilance. Retrieved from <https://www.who.int/publications/i/item/10665-42493>
- Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios. (2024). VigiRAM: Reporte ciudadano de sospechas de reacciones adversas. Gobierno de México. <https://www.gob.mx/cofepris>



¿Sabías qué?

**Ya puedes recibir notificaciones de
Resoluciones Administrativas
a través de tu correo electrónico**

*Fundamento en los términos del artículo 35 de la
Ley Federal de Procedimiento Administrativo



Aclaraciones o dudas:
81 8130 7020

Horarios:
Lunes a Viernes
08:00 a 15:00 horas

La vigilancia de los ESAVI: un compromiso con la seguridad en la vacunación

Dr. Marco Arturo Echávarri Alonso
Dirección de Epidemiología

Las vacunas son una de las herramientas más importantes para cuidar la salud de todas las personas. Gracias a ellas, muchas enfermedades graves casi han desaparecido. Pero como con cualquier tratamiento médico, puede aparecer algún efecto inesperado. A esos se les llama ESAVI: Eventos Supuestamente Atribuibles a la Vacunación o Inmunización.

Este artículo explica de forma sencilla qué son, por qué es necesario vigilarlos y lo que podemos hacer como comunidad para asegurarnos de que la vacunación siga siendo una práctica segura para todos.

¿Qué son los ESAVI?

- Un ESAVI es cualquier efecto de salud que aparece después de recibir una vacuna. Puede ser algo leve, como dolor en el brazo, o más serio, aunque esto último es raro.
- No todo lo que ocurre después de una vacuna significa que fue causado por ella; podría ser coincidencia. La vigilancia ayuda a diferenciar esos casos.

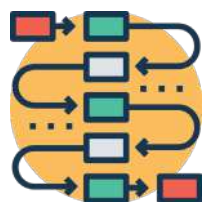
¿Por qué es importante vigilar los ESAVI?

La vigilancia cumple varios propósitos:

- Detectar de manera temprana cualquier posible riesgo.
- Responder rápidamente para proteger la salud de las personas.
- Brindar información confiable a la ciudadanía.
- Mantener la seguridad de los programas de vacunación.

Gracias a este trabajo, se generan datos sólidos que permiten tomar mejores decisiones en salud pública.

¿Cómo funciona la vigilancia de los ESAVI en México?



1. Notificación: Si alguien presenta un posible ESAVI, el personal de salud lo reporta a través de sistemas oficiales como NOTINMED.

2. Investigación: Se revisan los síntomas, el tiempo, la vacuna aplicada y la salud del paciente.

3. Clasificación: Se decide si el evento fue leve o grave, si está directamente relacionado, si fue coincidencia o si no.



se puede determinar la relación.

4. Seguimiento: Se revisa qué pasó con la persona (si mejoró o se complicó), cuántos hay, qué vacunas se usaron, etc.

5. Análisis de datos local, estatal y nacional: Para detectar patrones, hacer mejoras o alertas si es necesario.

Retos y la importancia del papel de todos

- A veces hay casos que no se reportan (subnotificación).
- Es fundamental que el personal de salud esté bien capacitado para identificar y notificar los ESAVI.
- En la comunidad, es clave que haya confianza, que se informe bien y que exista transparencia.
- Las redes sociales pueden propagar desinformación; necesitamos fuentes confiables.

Conclusión y recomendaciones

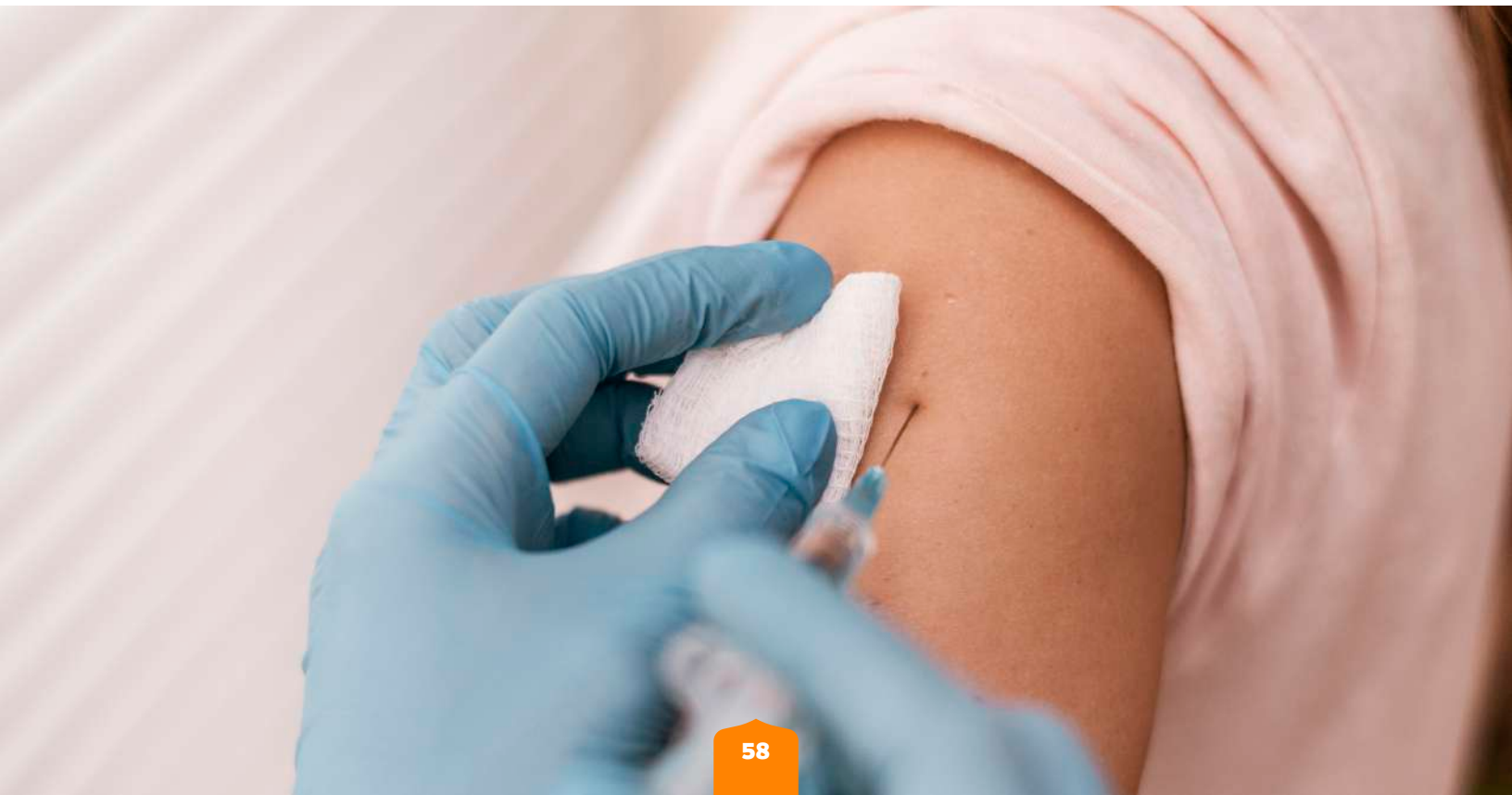
Las vacunas salvan vidas. La vigilancia de los ESAVI nos ayuda a asegurarnos de que cada vacuna administrada sea lo más segura posible.

¿Qué podemos hacer cada uno?

- Preguntar si tienes dudas sobre efectos secundarios.
- Notificar al personal de salud si notas algo extraño después de vacunarte.
- Informarte a través de fuentes confiables: Secretaría de Salud, OMS, profesores, personal sanitario.

Referencias

- https://epidemiologia.salud.gob.mx/gobmx/salud/documentos/manuales/42_Manual_ESAVI.pdf



Ubica tu oficina más cercana

Las oficinas regionales son unidades desconcentradas de la Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario, especializadas en la vigilancia, asesoría y de trámites del área de bienes y servicios, saneamiento básico y denuncia popular. En ellas podrás presentar tu aviso de funcionamiento de bienes y servicios.

Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario

Dirección:

Av. Chapultepec No. 1836, Colonia Jardín Español,
C. P. 64820, Monterrey, Nuevo León.

(81) 8130-7020



Oficina Regional # 1

Tiene su circunscripción en el Municipio de Monterrey.

Dirección:

Emilio Carranza N° 730, Edificio SIMEPRODE,
4° piso, Col. Centro, Monterrey, Nuevo León.

Tel. (81) 8343-6624



Oficina Regional # 2

Municipios de: Abasolo, Ciénega de Flores, El Carmen,
General Escobedo, General Zuazua, Hidalgo, Mina,
Salinas Victoria y San Nicolás de los Garza.

Dirección:

C. Gonzalitos N° 839, esquina con Ignacio
Allende, Col. Centro, San Nicolás de los Garza,
Nuevo León.

Tel. (81) 8374-7508



Oficina Regional # 3

Municipios de:
García, San Pedro Garza García y Santa
Catarina.

Dirección:

Juárez N° 112, local 7, planta alta, entre Constitución
y Morelos, Santa Catarina, Nuevo León.

Tel. (81) 8356-7198



Oficina Regional # 4

Municipios de:
Apodaca, Guadalupe y Juárez.

Dirección:

Serafin Peña N° 2211 Col. Valles de la Silla,
Guadalupe, Nuevo León.
(Laboratorio Estatal de Salud Pública).

Tel. (81) 8360-3479



Oficina Regional # 5

Municipios de:
Aguaqueguas, Anáhuac, Bustamante,
General Treviño, Lampazos, Parás, Sabinas
Hidalgo, Vallecillo y Villaldama

Dirección:

Galeana N° 390, Centro, Sabinas Hidalgo
Nuevo León.

Tel. (82) 4242-1570



Oficina Regional # 6

Municipios de: Cadereyta Jiménez,
Cerralvo, China, Dr. Coss, Dr. González, General
Bravo, Higuera, Los Aldama, Los Herreras, Los
Ramones, Marín, Melchor Ocampo y Pesquería.

Dirección:

Zaragoza N° 306 Ote., entre Josefa Ortiz de
Domínguez y 5 de Mayo, Zona Centro,
Cadereyta Jiménez, Nuevo León.

Tel. 828-688-2932



Oficina Regional # 7

Municipios de:
Allende, General Terán, Hualahuises, Linares,
Montemorelos, Rayones y Santiago

Dirección:

Bravo N° 209 esquina con Carlos Cantú,
Barrio Zaragoza, Montemorelos, Nuevo León.

Tel. (82) 6263-4442



Oficina Regional # 8

Municipios de:
Aramberri, Dr. Arroyo, Galeana, Iturbide, Mier y
Noriega y Zaragoza.

Dirección:

Padre Severiano Martínez s/n planta baja
del Hospital Regional Dr. Arroyo, Dr. Arroyo,
Nuevo León.

Tel. (48) 8888-0527





SALUD

GABINETE DE IGUALDAD
PARA TODAS LAS PERSONAS