

Confirman presencia de marea roja no tóxica en inmediaciones de Punta Prieta

Posted on 16 de junio de 2026 by Diario Humano



Los análisis confirmaron que la especie detectada en Punta Prieta no es tóxica ni representa peligro para la población o la fauna marina.

Diario Humano | La Paz, Baja California Sur. -En atención al aviso emitido por autoridades portuarias y prestadores de servicios náuticos y recreativos, la Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COEPRIS) confirmó este martes la presencia de un florecimiento algal no tóxico en la bahía de La Paz, específicamente en las inmediaciones de Punta Prieta.

Los análisis practicados a las muestras recolectadas permitieron identificar la especie *Myrionecta rubra* o *Mesodinium rubrum*, la cual no representa un riesgo para la población y tampoco es nociva para las especies marinas, por lo que no se establecieron medidas sanitarias, informó el titular de la dependencia, José Manuel Junco Navarro, al señalar que este informe se da a conocer para dar tranquilidad a la ciudadanía.

En este sentido, indicó que dicha área, como parte de su programa de Marea Roja, realiza monitoreos periódicos en diversos puntos del litoral sudcaliforniano para confirmar o descartar la presencia de toxinas marinas que puedan representar un riesgo para la salud de las personas, al establecer que tan solo en 2025 se analizaron 400 muestras como parte de esta estrategia, además de 465 determinaciones de agua de mar y producto dentro del programa de moluscos bivalvos.

Aunque en este caso se descartó un fenómeno natural que represente afectaciones para la salud pública, es importante recordar a la población la importancia de adquirir pescados y mariscos en establecimientos que cumplan con la normatividad sanitaria vigente y que realicen un manejo higiénico de alimentos, lo cual es fundamental para prevenir enfermedades diarreicas agudas (EDAS), que pueden manifestarse con mayor severidad en personas en situación de mayor vulnerabilidad.

Junco Navarro señaló que la COEPRIS lleva a cabo visitas programadas a establecimientos con venta de productos del mar para constatar que pescados y mariscos, ya sean crudos o listos para consumo, se encuentren debidamente conservados y en condiciones óptimas para su ingesta. Asimismo, recordó que cualquier irregularidad sanitaria puede ser reportada en el portal www.coeprisbcs.gob.mx para su seguimiento.