

[Inicio](#) > Marea roja

¿Qué es la marea roja?

Las mareas rojas son fenómenos naturales que ocurren en los mares de todo el mundo. Son causadas por una masiva proliferación de algunas especies de algas microscópicas (microalgas) cuando determinados factores del medio ambiente (temperatura, luz, pH, disponibilidad de ciertos nutrientes, salinidad, entre otros) se tornan favorables para su multiplicación. Debido a que las microalgas poseen pigmentos, su acumulación sobre la superficie del mar puede ser visualizada como manchas de extensión variable, de color rojizo, pardo o verdoso, lo que ha dado el nombre de "marea roja".

¿Cuál es el peligro para la salud humana?

Algunas especies de microalgas son productoras de potentes toxinas.

Organismos tales como moluscos bivalvos (almejas, mejillones, cholgas, berberechos, ostras) o gasterópodos (caracoles de mar), pueden acumular las toxinas en su cuerpo al alimentarse de microalgas tóxicas. Las toxinas no afectan a los moluscos, ni les producen cambios perceptibles en su olor, color o sabor. Pero si estos moluscos contaminados son consumidos por el hombre pueden ocasionarle un cuadro de intoxicación, cuya gravedad dependerá del tipo de toxina y de la dosis ingerida. Las toxinas no son inactivadas por la cocción, el agregado de vinagre o limón, o por el consumo de alcohol. Tampoco existen antídotos.

A nivel mundial, se informan anualmente más de 2.000 casos de intoxicaciones en humanos con un 15 por ciento de mortalidad asociada. La mayoría de estos casos han correspondido a personas que recolectaron moluscos en playas o en zonas cercanas a la costa para prepararlos en comidas familiares, o bien, a pescadores que consumieron moluscos recolectados en altamar.

¿Cómo prevenir intoxicaciones?

Para evitar riesgos en la salud el Senasa recomienda:

- No recolectar moluscos y/o mariscos en las playas para el consumo casero.
- Respetar las disposiciones, ordenanzas y avisos públicos de vedas a la extracción y consumo de moluscos.
- No adquirir preparaciones elaboradas con mariscos (conservas, ensaladas, paellas, etc.) en puestos callejeros o locales que no tengan habilitación bromatológica.
- No comprar mariscos frescos "al pie del barco", en escolleras o los que puedan ofrecer recolectores no autorizados.
- No comprar moluscos que no cuenten con el correspondiente certificado sanitario emitido por un organismo oficial.
- Comprar o consumir mariscos sólo en pescaderías, restaurantes o locales de comidas debidamente habilitados.

¿Cuáles son las medidas de prevención que se desarrollan en Argentina?

El Senasa, junto con autoridades competentes provinciales, universidades y centros de investigación, realiza acciones para prevenir intoxicaciones. Las mismas incluyen la toma de muestras de moluscos, su análisis en laboratorios oficiales, la fiscalización sanitaria en plantas de expedición y en transportes, la aplicación de vedas a la extracción de moluscos en las zonas marítimas afectadas por la presencia de toxinas, la evaluación periódica en muestras de agua para evaluar la concentración de microalgas tóxicas, y el monitoreo de zonas costeras donde los moluscos pueden ser obtenidos por lugareños o turistas para consumo particular. También se incluyen las acciones de concientización a la comunidad.

Orden de Servicio 36/2017 - VEDA A LA RECOLECCION Y COMERC DE MOLUSCOS BIVALVOS PARTIDO DE VILLARINO EN TODA LA ZONA DE COSTA Y AGUAS JURISDICCION PROVINCIAL

[1]

ESTADO DE SITUACION ZONAS DE PRODUCCION DE MOLUSCOS BIVALVOS

(Clasificadas, reconocidas por SENASA)

CODIGO	DENOMINACION DE LA ZONA	UBICACION	CONDICION ACTUAL
ARBA 001	Sudoeste de Bahía Anegada.	Carmen de Patagones, Buenos Aires	Zona abierta.
ARBA 002	Ría del Jabalí.	Carmen de Patagones, Buenos Aires	Zona abierta.
ARBA 003	Bahía San Blas.	Carmen de Patagones, Buenos Aires	Zona abierta
ARRN 001	Playa Villarino.	Río Negro	Zona abierta
ARRN 002	Bajo Oliveira. Playa Orengo.	Río Negro	Zona abierta
ARRN 003	Punta Colorada	Río Negro	Zona abierta.
ARRN 004	El Buque	Río Negro	Zona abierta.
ARCH 001	Paraje Puerto Lobos (Golfo San Matías).	Chubut	Zona cerrada
ARCH 002	Riacho San José (Golfo San José).	Chubut	Zona abierta
ARCH 005	Bahía Camarones.	Chubut	Zona cerrada por valores elevados de TDM.

ARCH 008	Playa Larralde (Golfo San José).	Chubut	Zona cerrada por valores elevados de TDM.
ARCH 009	Playa Bengoa (Golfo San José).	Chubut	Zona abierta
ARCH 010	Playa Belvedere (Golfo San Jorge).	Chubut	Zona cerrada por valores elevados de TPM.
ARTF 001	Punta Paraná	Bahía Almanza, Tierra del Fuego	Zona cerrada por valores de TPM.
ARTF 002	Bahía Brown	Bahía Almanza, Tierra del Fuego	Zona cerrada por valores de TPM.
ARTF 005	Bahia Brown	Canal de Beagle, Tierra del Fuego.	Zona cerrada por valores de TPM.
ARTF 006	Bajo Brown	Canal de Beagle, Tierra del Fuego.	Zona cerrada por valores de TPM.

ESTADO DE SITUACION ZONAS DE RECOLECCION DE MOLUSCOS BIVALVOS NO CODIFICADAS Y NO INCLUIDAS EN EL LISTADO ANTERIOR (Áreas costeras donde pudiera realizarse recolección de moluscos bivalvos o gasterópodos para consumo familiar)

UBICACIÓN	PROVINCIA	DESDE	HASTA	CONDICION
Litoral Provincial	Buenos Aires	Punta Rasa	Límite Sur del partido de Villarino	Veda total.
Litoral Provincial	Tierra del Fuego	Toda la extensión del canal del Beagle		Zona cerrada por valores elevados de TPM.

REFERENCIAS TPM: TOXINA PARALIZANTE DE LOS MOLUSCOS

TDM: TOXINA DIARREICA DE LOS MOLUSCOS

FECHA: 31/01/2018

Última modificación:

Viernes, Septiembre 21, 2018 - 15:28

COPYRIGHT © 2015 SENASA ® - VERSION 2.2

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA - AV. PASEO COLÓN N° 367 - ACD1063 - BUENOS AIRES, ARGENTINA | TELÉFONO (+54 - 011) 4121-5000

Enlace del contenido:

<http://www.senasa.gob.ar/cadena-animal/animales-acuaticos/produccion-primaria/marea-roja>

Enlaces

[1]

http://www.senasa.gob.ar/sites/default/files/ARBOL_SENESA/SENASA%20COMUNICA/adjuntos_varios/os_36_2017.pdf