



Ministerio de Agroindustria
Presidencia de la Nación

DIRECCIÓN REGIONAL BUENOS AIRES SUR

Mar del Plata, Buenos Aires | 0223 480 2226

LABORATORIO REGIONAL MAR DEL PLATA

Mar del Plata, Buenos Aires | 0223 480 2226
agoyal@senasa.gob.ar - lab002mdp@senasa.gob.ar

LABORATORIO CENTRAL DE REFERENCIA

Martínez, Buenos Aires | 011 4836 1115

DIRECCIÓN DE INOCUIDAD DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA

Capital Federal, Buenos Aires | 011 4121 5151

CENTRO REGIONAL PATAGONIA NORTE

General Roca, Río Negro | 0298 442 9181

CENTRO REGIONAL PATAGONIA SUR

Comodoro Rivadavia, Chubut | 0297 446 0370

www.senasa.gob.ar



MAREA ROJA

INFORMACIÓN Y RECOMENDACIONES
PARA LOS CONSUMIDORES



¿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".

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.

¿CUÁL ES EL PELIGRO PARA LA SALUD HUMANA?

Algunas especies de microalgas son productoras de potentes toxinas. Organismos tales como moluscos bivalvos o gasterópodos, 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 ocasionarte 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.

Dependiendo del tipo de toxinas presente en el molusco o marisco, las intoxicaciones pueden variar desde afecciones gastrointestinales (náuseas, dolores abdominales, diarrea), a problemas más graves, como trastornos neurológicos y dificultad respiratoria, en el caso de tratarse de toxinas paralizantes.



RECOMENDACIONES:

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