

Mareas Rojas

- Sea respetuoso de los anuncios de DINARA en cuanto a vedas de moluscos bivalvos (mejillones, almejas o berberechos).
- Habiendo marea roja, no existe impedimento para el consumo de pescados, calamares, camarones y langostinos.
- En caso de presentar algún síntoma neurológico, diarreas u otras afecciones luego de ingerir mejillones, almejas o berberechos, no tarde en consultar al servicio médico más cercano y al Centro de Información y Asesoramiento Toxicológico (CIAT Tel: 1722 con atención las 24 horas).
- Las toxinas no se destruyen con la cocción.
- No siempre se notan cambios en la coloración del agua durante el desarrollo de "mareas rojas".
- Los moluscos afectados por la toxina no presentan ninguna alteración visible.
- Si detecta una mancha de cualquier color en el agua costera, no dude en llamar a la DINARA para ayudar en nuestro rol de control y de investigación de estos fenómenos (Tel. 2400 4689).

¿Qué es la marea roja?

La marea roja, también conocida como "Floraciones de Algas Nocivas (FAN)", es la proliferación de microalgas capaces de producir toxinas. No se trata de una marea ni tiene necesariamente que estar asociada con un cambio de color del agua. De hecho, la mayoría de las veces estas proliferaciones o "blooms" de microorganismos no provocan cambios en la coloración del agua, por lo cual pasan inadvertidas para el ojo humano. Es necesario realizar un estudio microscópico del agua para detectar la presencia de estas microalgas tóxicas, así como de los moluscos para determinar si son tóxicos.

¿Cuándo y dónde ocurre?

Se producen en zonas donde existen condiciones ambientales como luz, temperatura, salinidad y nutrientes que resulten adecuados para el crecimiento de estas especies tóxicas. En general ocurren en zonas costeras con buen aporte de nutrientes y a resguardo de fuertes vientos como es el caso de bahías, estuarios o mares interiores.

¿Qué efecto produce?

El más destacable es el de la intoxicación humana debida al consumo de moluscos bivalvos (mejillones, almejas y berberechos), que dependiendo de la especie de microalga involucrada, podrá dar sintomatología nerviosa o gastrointestinal. También puede haber efectos sobre la fauna acuática, llegando a provocar mortandad de peces, aves y mamíferos acuáticos.



¿Cuál es la Institución responsable?

Según Decreto del Poder Ejecutivo N° 149/997 artículo 38°, la DINARA (ex INAPE) es el organismo competente en caso de emergencias sanitarias que pudieran provocar afectación a la salud humana por la aparición de "marea roja". Cuando se comprueba toxicidad en los moluscos que pueda tener efectos en la salud pública, DINARA lo comunica inmediatamente a las instituciones competentes (Intendencias, CIAT, MSP, PNN, etc).

¿Es posible predecir este fenómeno?

Se trata de un fenómeno natural que depende de múltiples factores biológicos y ambientales. Sin embargo, tomando como base la información obtenida del Programa de Monitoreo de Fitoplancton y Moluscos, se conocen algunas de las condiciones que favorecen el desarrollo de las especies nocivas. Por su parte, el estudio continuo del fitoplancton permite detectar los incrementos en la abundancia de aquellas. El Programa de Monitoreo continuo de los moluscos, permite prevenir los casos de intoxicación humana. Al no existir antídotos para las toxinas, la única medida disponible es la prevención y las alertas a la población a través de las vedas.

¿En qué consiste el programa de control?

El Programa de Monitoreo ha sido continuo desde 1980 y consiste en un control del fitoplancton y de las toxinas en moluscos bivalvos. Las áreas de control coinciden con las zonas de extracción comercial de moluscos costeros y de altura. Las Prefecturas colaboran en la tarea de toma de muestras aportando locomoción y personal que acompaña a los técnicos de DINARA en estas tareas. El control de fitoplancton es de carácter preventivo, pues permite detectar el crecimiento de una especie tóxica antes que los niveles de toxina se concentren en los bivalvos. El control de toxinas en moluscos bivalvos comprende aquellas que pueden provocar intoxicación humana en esta región: veneno paralizante de moluscos (VPM), veneno diarreico de moluscos (VDM) y veneno amnésico de moluscos (VAM). Cuando se comprueba la toxicidad en los moluscos bivalvos, se establece una veda para la captura, comercialización y consumo de los mismos. Con esta medida se previene la intoxicación en el hombre.