

Sin riesgo de Marea Roja: Comité Regional se anticipa con reforzado plan de fiscalización para Semana Santa

Durante los primeros tres meses de este 2026, se han decomisado cerca de 20 toneladas de productos que registraron la presencia de toxinas de Marea Roja tras análisis del Laboratorio de Salud Pública.

Diversas acciones lleva a cabo el Comité Regional de Marea Roja que encabeza la Delegación Presidencial, donde participan instituciones y servicios públicos que durante todo el año trabajan directamente en el monitoreo y análisis de muestras oceánicas para la detección de las toxinas paralizantes, diarreicas o amnésicas que pueden afectar la salud de la población, al igual que en las fiscalizaciones para la extracción, transporte y comercialización de estos productos; labor que en estos días se intensifica debido al aumento del consumo de mariscos producto de Semana Santa, lográndose en el transcurso de este 2026 cerca de 20 toneladas de productos decomisados.

Frente a este hecho el Comité Regional de Marea Roja dio a conocer el plan de acción que se llevará a cabo con la finalidad de resguardar la salud de la comunidad, tal como lo explicó la delegada Presidencial Región de Aysén, Luz María Vicuña Figueroa, quien además informó de nuevas zonas para la extracción de productos marinos.

“Hay buenas noticias para los productores, se ha hecho un monitoreo con tres semanas de anticipación a lo que fue el año pasado, lo que ha permitido a los integrantes de esta mesa entregar noticias de un alto nivel de habilitación de zonas, almejas 83%, choritos zapatos 80% y choros corrientes un 43%. Debemos recordar que la región de Aysén reúne características que hacen que la Marea Roja sea especialmente compleja en nivel de concentración, en los niveles más altos a nivel mundial, por tanto, es muy importante el trabajo que realiza salud y lo que están haciendo en materia de fiscalización.”

En este contexto, la jefa del Laboratorio de Salud Pública de Puerto Aysén, Elizabeth Garrido Véliz, abordó parte del trabajo realizado para la detección de Marea Roja. “La fiscalización que realizamos es desde el Departamento de Acción Sanitaria, nosotros como laboratorio en realidad lo que entregamos es el perfil toxicológico de la región, entregando los resultados, habilitando nuevos sectores o cerrando sectores que están altos de las toxinas para el consumo humano. Ahora, indicar que el veneno paralizante, veneno diarreico y veneno amnésico son los que conforman la Marea Roja y hay que tener extremo cuidado, para eso la prevención para evitar intoxicaciones es netamente comprar en lugares autorizados y que tengan el certificado de que fueron analizados por el laboratorio.”

Por su parte, la oficial de operaciones de la Gobernación Marítima de Aysén, Paula Carras-



co, detalló parte de las acciones de control que se realizan por parte de esta institución. “Durante este periodo y previo ahora a las actividades de Semana Santa, hemos estado desarrollando un plan conjunto con SERNAPESCA, también con la Policía de Investigaciones y la participación de Carabineros, por medio del despliegue de medios marítimos, aéreos y terrestres en la jurisdicción de la región de Aysén, como medida preventiva y de fiscalización de todas las materias que nos competen para poder tener una Semana Santa tranquila, que no tengamos personas que estén afectadas o enfermas respecto a un proceso previo de extracción ilegal o de comercialización de recursos que no correspondan. Ha sido un trabajo que se ha hecho de manera conjunta, estamos haciendo un trabajo preventivo con todas las entidades del Estado, estamos coordinados y seguimos presentes para poder darle a los ciudadanos la tranquilidad de poder tener una Semana Santa en paz y en familia y puedan disfrutar de las festividades.” Puntualizó.

DECOMISOS

En el marco de las actividades de fiscalización y vigilancia sanitaria del Programa Marea Roja 2026, el Laboratorio de Salud Pública y Ambiental ha contribuido al control de recursos hidrobiológicos mediante el análisis de muestras provenientes de distintos puntos del litoral regional, autorizándose – durante los primeros tres meses de este año- un total de 72 toneladas de mariscos; mientras que en decomisos la cifra bordea las 20 toneladas.

RECOMENDACIONES

Consumir los mariscos provenientes de áreas autorizadas por la Seremi de Salud, la ciudadanía debe siempre exigir en los locales de venta la certificación sanitaria que los alimentos están aptos para consumo gracias al análisis del Laboratorio de Salud Pública.

No consumir mariscos crudos, secos, cocidos o procesados de origen que sea desconocido, porque ninguno de los venenos de la Marea Roja, vale decir, el paralizante, diarreico o amnésico, se destruye con el calor, ni con bajas temperaturas.

Consumir mariscos en el comercio establecido y con la autorización de salud.

MAREA ROJA

Es un fenómeno natural provocado por el incremento numérico de algunas microalgas en el agua bajo ciertas condiciones ambientales de: temperatura, salinidad, luminosidad y disponibilidad de nutrientes. Las microalgas pueden proliferar de forma explosiva, provocando un fenómeno conocido como “Bloom” o Floración algal.

En Chile, se ha descrito la presencia de las siguientes toxinas marinas: veneno paralizante, veneno amnésico y veneno diarreico, todos en moluscos. De ellas, el veneno paralizante es el más letal, y puede producir la muerte del consumidor en minutos, según la concentración presente en el alimento.

En este contexto, a nivel regional, el último deceso de una persona por intoxicación de Marea Roja, fue el año 2022.