

Fecha: 11-01-2026
Medio: El Día
Supl.: El Día
Tipo: Noticia general
Título: ProPescado llama a consumir productos del mar en locales autorizados

Pág.: 10
Cm2: 627,6

Tiraje: 6.500
Lectoría: 19.500
Favorabilidad: ☐ No Definida

TRAS AVISO DE MAREA DE ROJA

ProPescado llama a consumir productos del mar en locales autorizados

EQUIPO EL DÍA Coquimbo

El miércoles 7 de enero se decretó el cierre preventivo de áreas marítimas ubicadas en la bahía de Tongoy, en la comuna de Coquimbo, específicamente entre Punta Lengua de Vaca por el sur y la península de Tongoy por el norte, medida que responde a la presencia de un fenómeno conocido como marea roja.

Ante el cierre preventivo decretado en la bahía de Tongoy, la corporación reforzó el llamado a evitar el consumo de mariscos y recordó que los pescados frescos pueden consumirse de forma segura cuando provienen de establecimientos autorizados y con cadena de frío.

Este fenómeno natural denominado Florecimiento Algal Nocivo (FAN), ocurre cuando microalgas, tóxicas o no tóxicas, se multiplican masivamente en el mar, provocando un cambio en el color del agua, que puede tornarse rojo, verde o marrón. En algunos casos, estas microalgas



A diferencia de los moluscos bivalvos, los pescados frescos sí se pueden consumir, ya que en éstos, la toxina que genera la llamada "marea roja" o "Florecimiento Algal Nocivo" (FAN) no se acumula.

liberan toxinas que pueden afectar gravemente la salud humana y animal si se consumen mariscos contaminados, generando desde problemas gastrointestinales hasta cuadros de parálisis e incluso la muerte.

Desde la autoridad sanitaria y organismos técnicos se recuerda que estas toxinas no se eliminan al cocinar los mariscos ni al agregar limón, por lo que el consumo debe restringirse exclusivamente a productos provenientes de lugares autorizados y previamente

“

Es importante considerar que hay especies que sí se pueden consumir como el jurel, la merluza, la reineta, el congrio y en general todos los pescados frescos, ya que en estos la toxina no se acumula”

PAULO ROJAS
DIRECTOR EJECUTIVO CORPORACIÓN PROPECADO

algunos estudios, todos los mariscos, como moluscos bivalvos (choritos, cholgas, almejas, machas, navajas, navajuelas, ostiones), gastrópodos (locos, abalones, caracoles), crustáceos, equinodermos y tunicados como el plure, son susceptibles a concentrar toxinas marinas”, advirtieron.

En ese contexto, el director ejecutivo de ProPescado, Paulo Rojas, advirtió que “en época estival son muchos los turistas que llegan a esta hermosa zona de nuestro norte, por lo que recomendamos tener especial cuidado en no consumir este tipo de productos, a menos que el espacio de venta esté autorizado por la autoridad sanitaria”.

Asimismo, agregó que “también es importante considerar que hay especies que sí se pueden consumir como el jurel, la merluza, la reineta, el congrio y en general todos los pescados frescos, ya que en estos la toxina no se acumula”.

Finalmente, desde la Corporación ProPescado hicieron un llamado a los consumidores a adquirir productos del mar únicamente en locales establecidos, verificando que se mantengan al menos con hielo para resguardar la cadena de frío, asegurando así la calidad y frescura de los alimentos.

analizados.

Si bien este fenómeno ha sido históricamente más frecuente en el sur del país, el cambio climático y el aumento de las temperaturas han favorecido su aparición en zonas del norte, como ocurre actualmente en la Región de Coquimbo.

Es así que, desde la Corporación ProPescado explican que “según

PUBLIQUE SUS AVISOS LEGALES
DIARIO EL DÍA - REGIÓN DE COQUIMBO

**EXTRACTOS - REMATES
NOTIFICACIONES
INTERDICCIÓNES
POSESIÓN EFECTIVA**

LA HIGUERA- LA SERENA- VICUÑA- PAIHUANO
COQUIMBO - ANDACOLLO- OVALLE
MONTE PATRIA - PUNITAQUI- COMBARBALÁ
CANELA - ILLAPEL - SALAMANCA - LOS VILOS

CONTACTO: **PEDRO JAIME**
FONO WHATSAPP: **984186590**
CORREO: **pjaime@eldia.la**

**Vida
Salud**

**PUBLICA CON
NOSOTROS**

**CONTACTO COMERCIAL
(51) 2200 410**

