

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



CEDIDA

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 PROPESCADO

algunos estudios, todos los mariscos, como moluscos bivalvos (choritos, cholgás, almejas, machas, navajas, navajuelas, ostiones), gastrópodos (locos, abalones, caracoles), crustáceos, equinodermos y tunicados como el piure, 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.

PUBLIQUE SUS AVISOS LEGALES
 DIARIO EL DÍA - REGIÓN DE COQUIMBO

**EXTRACTOS - REMATES
 NOTIFICACIONES
 INTERDICCIONES
 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.ia

Vida Salud
 PUBLICA CON
NOSOTROS
 CONTACTO COMERCIAL
 (51) 2200 410

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