LITORALPRESS

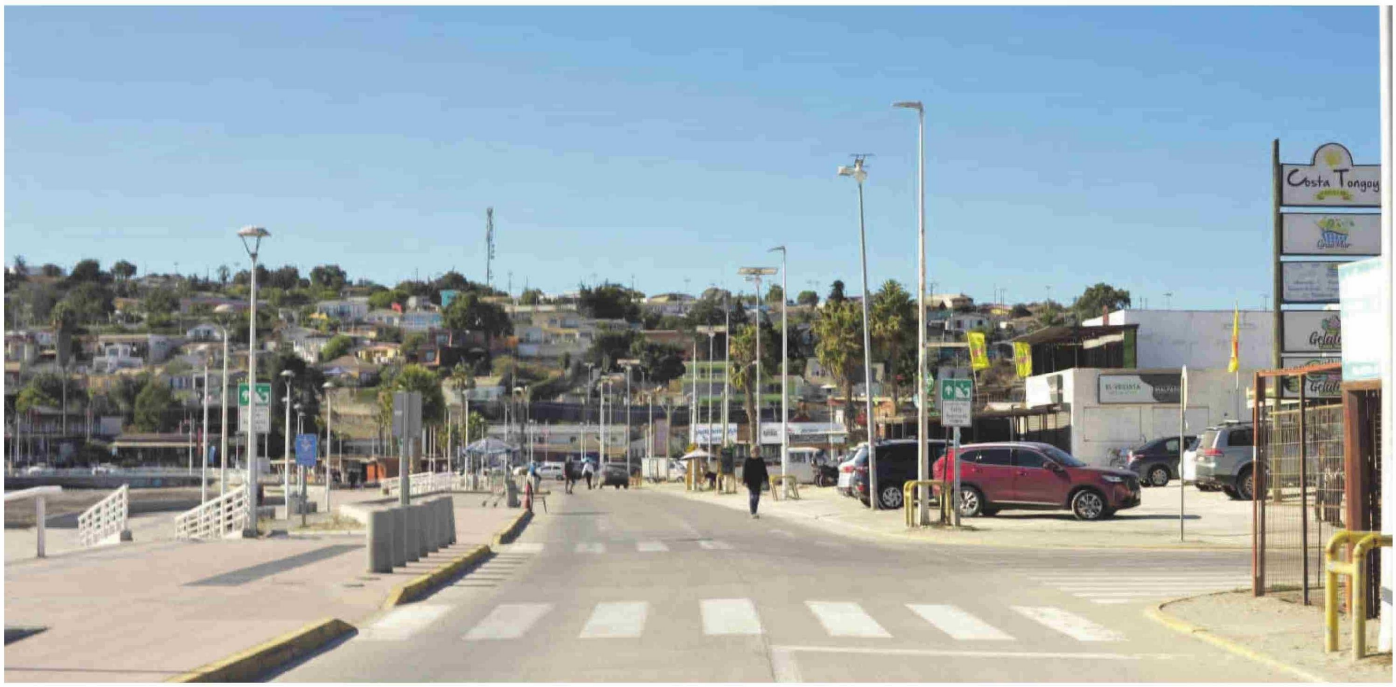
Fecha: 09-01-2026
Medio: El Día
Supl. : El Día
Tipo: Noticia general
Título: Turismo y comercio afectados por cierre sanitario en bahía de Tongoy

Pág. : 4
Cm2: 625,4
VPE: $ 954.969

Tiraje: 6.500
Lectoría: 19.500
Favorabilidad: No Definida

PESCADORES ACUSAN MAL MANEJO DE LA INFORMACIÓN

Turismo y comercio afectados por cierre sanitario en bahía de Tongoy



La costanera de Tongoy presentó poca afluencia de turistas tras el anuncio de cierre sanitario.

EL DÍA

JAVIERA JERIA / Tongoy

La tarde de este miércoles, la seremi de Salud decretó el cierre preventivo de la caleta de Tongoy, tras detectarse la presencia de toxina amnésica en productos del mar, es decir, marea roja.

La determinación de SERNAPESCA, sin embargo, significó un duro golpe para el turismo local.

Cabe señalar que la información fue entregada de manera preliminar por la autoridad sanitaria a los trabajadores del mar, pero el anuncio se masificó rápidamente a través de redes sociales. Lo anterior encendió las alarmas y generó preocupación entre ellos y los turistas.

Producto de ello la autoridad sanitaria debió emitir una declaración oficial pero, a pesar de este anuncio, pescadores y comerciantes criticaron la falta de claridad de la información.

Por ello, este jueves la autoridad sanitaria entregó más detalles sobre la medida, aclarando que solo algunos mariscos resultarían afectados por la toxina. No obstante, quienes dependen del turismo en época estival señalan que el mal manejo de información los impactó de forma muy negativa.

Los dueños de las marisquerías temen no poder trabajar esta temporada estival producto de la presencia de marea roja. Desde la municipalidad de Coquimbo, en tanto, se evalúan posibles medidas para enfrentar este suceso.

FALTA DE CLARIDAD

El día de ayer, un equipo de Diario El Día se movilizó hasta la localidad de Tongoy para conversar con los locatarios y comerciantes sobre lo ocurrido.

Al conversar con dueños de varios restaurantes, la respuesta generalizada fue que no poseían información oficial y por ello preferían no dar sus nombres ni hacer declaraciones.

No obstante, Misrael Guerrero, dueño del restaurante El Huaso Mirra, señaló a El Día que "a los locatarios no nos ha llegado nada todavía de la seremi de Salud, y supongo que hoy día (ayer) tendremos una reunión. Pero nosotros hemos adoptado no vender mariscos bivalvos".

Agregó que "vamos a tener que conversar con la gente porque la noticia fue así como 'que te vas a morir'. Entonces hay que informar, explicar que en el pescado no hay problema".

Respecto a algunos productos como el ostión, plato tradicional de la localidad, explicó que ellos mantienen una reserva para no quedarse sin stock, por lo que dispondría del producto no contaminado para vender.

CONSECUENCIAS PARA LA ECONOMÍA LOCAL

Cabe recordar que la principal actividad económica del balneario es la extracción y comercialización de productos marítimos, por lo que, el cierre de la caleta implica una paralización de labores para muchos de ellos, por lo que, tanto pescadores como distribuidores temen por las consecuencias de este anuncio.

Es el caso de Mary, dueña de la pescadería Los Primos, quien señala que "estábamos todos trabajando, y vino esto de imprevisto. Tenemos miedo de quedarnos sin pega".

Además, explica que "cerramos un puesto y a los trabajadores los mandamos a la casa, porque, ¿qué vamos a hacer si no anda nadie? La gente no quiere comprar pescado ni nada".

Por su parte, Alessander Villalobos, trabajador de las piscinas de os-

Dato:

Se debe evitar el consumo de cholga, chorito, choro, almejas, ostras, navajuelas, machas, ostión, locos, piure, picoroco, cochayuyo.

LITORALPRESS

Fecha: 09-01-2026
Medio: El Día
Supl. : El Día
Tipo: Noticia general
Título: Turismo y comercio afectados por cierre sanitario en bahía de Tongoy

Pág. : 5
Cm2: 491,7
VPE: $ 750.847

Tiraje: 6.500
Lectoría: 19.500
Favorabilidad: No Definida

tiones vivos Chechén, asegura que nadie esperaba un hecho de estas características. "De que yo tengo memoria no pasaba hace bastante tiempo. Apenas se pueda vamos a abrir, pero está la posibilidad de que la gente esté con temor. Y si es que se recupera, porque no sabemos si esto es para una semana o pueden ser meses", plantea.

MEDIDAS DE MITIGACIÓN

Ante el cierre preventivo de la caleta de Tongoy, el alcalde de Coquimbo, Ali Manouchehri, encabezó una reunión con el objetivo de coordinar acciones de ayuda inmediatas, para reducir así, el posible impacto económico y resguardar la salud de la población.

De esta forma se dispondrán equipos en Tongoy para entregar información oficial, se elaborarán catastros a los afectados y se evaluarán medidas de apoyo para comerciantes, pescadores y trabajadores del rubro turístico.

Asimismo, la administración municipal mantendrá coordinación permanente con la delegación presidencial, SERNAPESCA y el gobierno regional, con el compromiso de ser el canal oficial de difusión de antecedentes.

En ese sentido, el alcalde llamó a la ciudadanía a entender "que estos procesos son naturales, que lamentablemente nos llega en una mala temporada del año, que afecta a ciertos productos del mar, pero que el resto de consumo de pescado y de otros productos del mar están completamente habilitados".

PREOCUPACIÓN DE LA CÁMARA DE TURISMO

Consultada por Diario El Día, la presidenta de la Cámara de Turismo de la Región de Coquimbo, Laura Cerda evitó referirse directamente al impacto económico de este anuncio.

Por el contrario, llamó a la tranquilidad, señalando que la actividad turística, económica y gastronómica sigue en marcha.

"Quiero dejar tranquila a la comunidad, que puede seguir comiendo productos del mar como pescados y camarones, y que tengan la confianza de que los empresarios y emprendedores ofrecerán productos permitidos", destacó.

Zona de debates

Mary
PESCADERÍA LOS PRIMOS

"Cerramos un puesto y a los trabajadores los mandamos a la casa, porque ¿qué vamos a hacer si no anda nadie? La gente no quiere comprar pescado ni nada"

Alessander Villalobos
TRABAJADOR

"Apenas se pueda vamos a abrir, pero está la posibilidad de que la gente esté con ese temor. Y si es que se recupera, porque no sabemos si esto es para una semana o pueden ser meses"

Darío Vásquez
SEREMI DE SALUD

"Es importante que la población coopere. Si cumplimos esta medida las probabilidades de que alguien resulte afectado son muy bajas"

Misrael Guerrero
DUEÑO DE RESTAURANTE

"Vamos a tener que conversar con la gente porque la noticia fue así como 'que te vas a morir'. Entonces hay que informar, explicar que en el pescado no hay problema"

Laura Cerda
PRESIDENTA CÁMARA REGIONAL DE TURISMO

"La gente debe tener la plena y absoluta confianza de que ellos son los primeros en cuidar la salud de las personas que consumen en sus establecimientos"

Ali Manouchehri
ALCALDE DE COQUIMBO

"Hacemos el llamado a la ciudadanía a que entienda que estos procesos son naturales (...), que afecta a ciertos productos del mar, pero que el resto de consumo de pescado y de otros productos están completamente habilitados"

TRANQUILIDAD ENTRE LOS TURISTAS

En todo caso, El Día pudo constatar también, durante su recorrido en terreno, que varios de los pocos turistas presentes en la localidad este jueves, se expresaban con serenidad cuando se les consultaba sobre este tema.

Es el caso de María, proveniente de Santiago, quien se enteró de la noticia en la misma caleta. No obstante, afirma, los mismos dueños de las pescaderías le aclararon que solo algunos productos tenían prohibición de consumo.

"Yo no como tanto marisco, así que no siento que me influya mucho. Si con el pescado no hay problema entonces vamos a pasar igual a comernos un pescadito frito por ahí", señaló.

Por su parte, Jorge, oriundo de la comuna de Ovalle, relata que "estuvimos a punto de irnos pensando que no se podía bañar en la playa. Menos mal que se nos ocurrió pasar por si acaso, porque la gente nos explicó aquí como es la cosa".

Aún así, afirmó que prefiere no consumir productos del mar para evitar cualquier tipo de riesgo.

¿QUÉ SE PUEDE COMER Y QUÉ SE DEBE EVITAR?

La seremi de Salud, en tanto, entregó un listado de los mariscos que no se deben consumir para evitar intoxicaciones, los que corresponden a las especies catalogados como bivalvos, es decir, moluscos blandos de conchas con dos valvas.

Es el caso de la cholga, chorito, choro, almejas, ostras, navajuelas, machas, ostión, locos, piure, picoroco, y cochayuyo.

Cabe destacar además que, los moluscos con restricción para su extracción y consumo aplica para aquellos ubicados en la bahía de Tongoy, no así para localidades cercanas como Guanaqueros.

La autoridad sanitaria también indicó que para mayor seguridad de los clientes, se puede solicitar la resolución de extracción de los productos. Esto, con el fin de asegurar el origen de los mariscos.

Al respecto, el doctor Darío Vásquez, seremi de Salud, llamó a la responsabilidad de toda la comunidad.

"Es importante que la población coopere. Si cumplimos esta medida las probabilidades de que alguien resulte afectado son muy bajas. Este tipo de marea roja tiene una toxina que resiste a la cocción normal. Hay que recordar además que, el limón, no cuece los alimentos", advirtió Vásquez.

Ahora bien, en caso de resultar intoxicado, se debe acudir inmediatamente a los establecimientos de salud primaria o urgencias. "Si éstos no pueden resolver el problema, será derivado a un recinto de mayor complejidad", explicó la autoridad.