

Fecha: 09-01-2026
 Medio: Las Últimas Noticias
 Supl.: Las Últimas Noticias
 Tipo: Noticia general
 Título: Qué es la toxina amnésica, que contaminó los sabrosos ostiones de Tongoy

Pág.: 2
 Cm2: 484,6

Tiraje: 91.144
 Lectoría: 224.906
 Favorabilidad: ☐ No Definida

Puede provocar graves malestares estomacales

Qué es la toxina amnésica, que contaminó los sabrosos ostiones de Tongoy

Una larga lista de productos marinos de esa zona deberán quedar fuera de la mesa, por ahora. Biólogo marino explica que a veces consumir un solo marisco puede ser dañino.

M. EUGENIA SALINAS

Si el plan para las vacaciones es ir a Tongoy y disfrutar de unos carnosos ostiones en la caleta, mejor replantearse el destino. O por lo menos el menú. La autoridad sanitaria de la región de Coquimbo acaba de prohibir la extracción y consumo de ese y otros mariscos de la zona, porque detectó la presencia de la toxina amnésica en concentraciones mayores a la permitida.

Debido a este fenómeno, que se conoce como Marea Roja, se decretó el cierre preventivo del área marítima de la Bahía de Tongoy, entre Punta Lengua de Vaca por el sur y la Península por el norte.

Darío Vásquez, seremi de Salud, explicó que esta toxina afecta principalmente a los mariscos y que en las personas puede provocar amnesia, daño neurológico y síntomas gastrointestinales, los que pueden ser más graves en niños, adultos mayores y grupos de riesgo.

La autoridad entregó un listado de productos del mar provenientes de esa zona que no se pueden consumir: cholgas, choritos, choros, almejas, ostras, navajuelas, machas, ostiones, locos, piure y picorocos.

Sí se puede consumir pescado, pulpo, calamar, jaiba, langostinos y camarones.

Pequeños seres

El biólogo marino Francisco Concha, académico de la Universidad de Valparaíso, explica que la marea roja es producida por distintos organismos del plancton, que son pequeños seres microscópicos.

"Estos seres planctónicos proliferan

Los pescadores de Tongoy no pueden extraer ciertos mariscos.



FABIO GUERRERO

ante ciertas condiciones particulares de temperatura y nutrientes. Cuando las condiciones ambientales son favorables, se multiplican rápidamente, alcanzando altas densidades que llegan a convertirse en grandes manchas rojizas, dependiendo de la especie, por lo que se les llama marea roja", detalla Concha.

Profesor, ¿por qué ciertos mariscos no se pueden consumir, pero sí pescado y camarones?

"Los moluscos bivalvos, que son los que tienen una concha que se divide en dos valvas, como las almejas, choritos u ostiones, son filtradores. Eso significa que para alimentarse están filtrando agua de mar constantemente y reteniendo plancton. Al ingerir muchos de estos organismos pequeños infectados, la concentración de toxina se dispara en cada organismo. Esta toxina no es dañina para los moluscos, pero al acumularse, es peligrosa para quienes ingieren

estos moluscos filtradores".

¿Basta con comer uno de estos mariscos para intoxicarme o hay que consumir hartos?

"Eso depende de la concentración de la toxina que haya en ese ostión que te comiste, por ejemplo. Si el florecimiento de algas nocivas es muy intenso, puedes tener muchos problemas comiéndote un solo bivalvo. En otros casos, podrías comer más de uno y no tener síntomas tan intensos. La amnesia es uno de tantos síntomas. También puede provocar diarrea, que lleva a deshidratación, fuertes náuseas, dolores de cabeza o malestar estomacal. Puede que no todos los síntomas sean mortales, pero en algunos casos la toxina podría ser letal o su daño, irreversible. Por eso la preocupación de las autoridades por bloquear la comercialización de estos productos, porque hay mucho comercio informal también y se pierde la trazabilidad".

Frescos vs. congelados

Tito Sepúlveda es dueño y administrador de "Negro el cero", un restaurante de Tongoy ubicado en la Playa Grande. Dice que ya notó una baja en los clientes.

"Ayer (miércoles) y hoy se ha visto poca gente. Nos está afectando a todos, pero los ostiones que vendemos nosotros sí se pueden consumir", asegura.

¿Cómo así?

"Nosotros los compramos en una fábrica acá, congelados, procesados. Son productos que no son de ahora. Los que no se pueden consumir son los que sacan los buzos, que están frescos en las piscinas".

¿Y los restaurantes no venden de esos también?

"No, porque nosotros necesitamos facturas y ellos no nos dan. Yo voy todos los días a comprar a la fábrica. A los clientes que vinieron hoy les tuve que explicar lo mismo".