

Fecha: 17-01-2026
 Medio: Diario la Región
 Supl.: Diario la Región
 Tipo: Noticia general
 Título: Salud levanta medida de cierre de la Bahía de Tongoy y autoriza consumo de mariscos

Pág. : 10
 Cm2: 370,0

Tiraje:
 Lectoría:
 Favorabilidad:
 No Definida

4.000

12.000

Autoridad sanitaria mantendrá el monitoreo en el sector.

Salud levanta medida de cierre de la Bahía de Tongoy y autoriza consumo de mariscos

Este viernes, se retomó la actividad extractiva y la comercialización de mariscos como el ostión, chorito, macha, almeja, ostra y otros.

Por: Bastián Álvarez Pardo

Tras más de diez días de tensa espera y expectativas por parte de toda la región, la SEREMI de Salud levantó la medida de cierre de la Bahía de Tongoy y autorizó la recolección, extracción y captura, así como el procesamiento y consumo de mariscos bivalvos, como ostiones, machas, choritos, almejas, ostras y otros.

Los muestreos realizados a ostiones de la bahía los días viernes 9, martes 13 y jueves 15 de enero, analizados por el Laboratorio de Sa-

lud Pública Ambiental regional, arrojaron valores de la toxina marina Veneno Amnésico de los Mariscos (VAM) que permitieron declarar como libre de marea roja a las áreas marítimas interiores ubicadas en la Bahía de Tongoy.

El Seremi de Salud, Dr. Dario Vásquez, enfatizó la importancia de resguardar tanto la salud pública como el bienestar de las familias que dependen del mar: «Sabemos que estas decisiones impactan profundamente en la vida de las personas, especialmente en Tongoy, donde muchas familias viven del trabajo diario en el mar. Nunca es grato restringir una actividad que da sustento, pero nuestro deber como Estado es cuidar la salud de la población».

Por su parte, **Paulina Elgueta, SEREMI de Economía, Fomento y Turismo,** destacó que «Tongoy es un destino turístico y en esta época, muchos emprendimientos perciben recursos

que les permiten mantenerse durante todo el año. El alzamiento de la prohibición de la extracción de ostiones y machas permite que Tongoy se reposicione como destino turístico para esta temporada y ayuda a despejar todas las dudas de los vecinos y turistas para consumir los productos del balneario».

La gran lección: Implementar medidas de mitigación

La noticia fue recibida con alivio por los pescadores y acuicultores de la localidad, quienes vieron afectada su producción a raíz de la medida, aun cuando advirtieron que la emergencia generó importantes aprendizajes y lecciones.

Devora García, presidenta de la Corporación Mujeres Azules y acuicultora, planteó que «en esta

oportunidad no existieron medidas de mitigación. Ha habido una gran equivocación, ya que no hubo protocolos. Para nosotros los pescadores, debería haber un centro de depuración en la Región, especialmente en Tongoy, donde nosotros podemos tratar nuestros mariscos y limpiar las toxinas de nuestros productos. Esto se hace en todo el mundo, en bahías como la nuestra, con sistemas de líneas de algas en los cultivos, ya que limpian la bahía, sacan las toxinas e inyectan oxígeno».

Desde el mundo de las ciencias, la **Dra. Linda Barranco, investigadora del Centro Científico CEAZA,** señaló que «la principal recomendación es fortalecer el monitoreo integrado y continuo del sistema costero, que considere no sólo la detección de toxinas, sino también



las condiciones ambientales que favorecen estos eventos».

Estas medidas incluyen la medición de variables como la temperatura del mar, oxígeno disuelto, nutrientes y clorofila; mantener series de tiempo largas que permita identificar patrones y cambios; e integrar información oceanográfica, climática y biológica.