Floraciones Algales Nocivas: especialista UOH explica por qué cocinar los mariscos no elimina el veneno paralizante

- *Desde el Laboratorio de Inocuidad Alimentaria de la Universidad de O’Higgins detallan cómo actúa la toxina, cómo se detecta y qué medidas deben adoptar quienes compran o recolectan choritos y otros moluscos.*

El Gobierno de Chile declaró Emergencia Preventiva por Floraciones Algales Nocivas (FAN), fenómeno conocido también como marea roja, en 15 regiones del país. La medida estará vigente hasta junio de 2027 y considera la posible influencia del fenómeno de El Niño en la proliferación de estas microalgas.

Para entender los riesgos de este fenómeno, Catherine Monsalve, encargada del Laboratorio de Inocuidad Alimentaria (LIA) del Instituto de Ciencias Agroalimentarias, Animales y Ambientales (ICA3) de la Universidad de O’Higgins (UOH), explicó que el Veneno Paralizante de los Mariscos (VPM) es generado por microalgas como *Alexandrium catenella* y que su principal componente es la saxitoxina.

Monsalve señaló que “se trata de una neurotoxina extremadamente potente, que bloquea los canales de sodio e interrumpe la transmisión de los impulsos nerviosos. Esto provoca una parálisis muscular progresiva y, en casos severos, puede llevar a un paro respiratorio e incluso a la muerte en cuestión de pocas horas”.

Uno de los errores más frecuentes es creer que las prácticas culinarias habituales bastan para eliminar el riesgo. Sin

embargo, la saxitoxina es altamente termoestable, por lo que resiste las temperaturas de cocción.

La especialista advirtió que “hervir, hornear o saltear choritos o almejas elimina bacterias y virus, pero no altera la estructura molecular de la toxina ni reduce su peligrosidad. Lo mismo ocurre con la congelación: el frío detiene la multiplicación de microorganismos, pero la toxina se mantiene intacta en los tejidos del molusco”.

Tampoco sirve lavar o aliñar los mariscos. La toxina se concentra en los tejidos internos y en la glándula digestiva del molusco, por lo que el agua, el vinagre o el jugo de limón no tienen la capacidad de extraerla ni de inactivarla.

Una amenaza invisible

Las toxinas de la marea roja no alteran el aspecto, el olor ni el sabor de los productos, por lo que resultan imperceptibles para las y los consumidores. De ahí que su control dependa exclusivamente de la fiscalización y del monitoreo analítico.

Al respecto, Monsalve indicó que “los laboratorios autorizados emplean metodologías estandarizadas, como el bioensayo en ratón y la cromatografía líquida de alta eficiencia (HPLC), para cuantificar la concentración exacta de equivalentes de saxitoxina en las muestras”.

Esos resultados se contrastan con el Reglamento Sanitario de los Alimentos (D.S. 977/96), que establece un máximo de 80 µg de equivalente de saxitoxina por cada 100 gramos de producto. Cualquier valor superior activa de inmediato el cierre del área de extracción.

Un ejemplo reciente se registró en la Región de Los Lagos, donde la SEREMI de Salud mantiene desde el 23 de octubre un cierre sanitario en un polígono de la Bahía Terao, en Chonchi, tras detectar VPM en una concentración de 100 µg/100 g, por sobre el límite permitido.

De cara a la temporada estival, cuando aumenta el consumo de productos del mar y la afluencia de visitantes a las zonas costeras, la encargada del LIA puso el acento en el origen de los mariscos.

Monsalve sostuvo que “lo fundamental es comprar choritos, almejas y otros moluscos solo en establecimientos autorizados, que exhiban su resolución sanitaria y guías de origen, porque eso garantiza que provienen de áreas monitoreadas y abiertas a la extracción”.

Asimismo, recomendó no recolectar mariscos en roqueríos, playas ni concesiones no fiscalizadas en zonas sujetas a veda o monitoreo especial, recordando que la transparencia del agua no asegura que el recurso esté libre de toxinas. También llamó a respetar los cierres dictados por la autoridad sanitaria y a verificar la documentación de la SEREMI de Salud que certifica la ausencia de FAN, un derecho que tienen tanto comerciantes como consumidoras/es.

Finalmente, Monsalve señaló que “en esta temporada, la invitación es a alimentarse con responsabilidad, prefiriendo siempre el comercio formal para adquirir los mariscos de nuestras costas. Desde el Laboratorio de Inocuidad Alimentaria de la Universidad de O’Higgins invitamos a seguir estas sencillas recomendaciones para cuidar la salud de la familia y disfrutar de los productos del mar de manera segura”.