

Toxinas en moluscos

¿Qué es la marea roja?

- **Definición:** Fenómeno causado por la concentración extraordinaria de microorganismos productores de toxinas en el mar, bajo factores ambientales favorables: Temperatura, luz, pH, nutrientes, salinidad.
- **Visualización:** Manchas de color rojizo, pardo o verdoso en la superficie del mar.

Impacto en Moluscos y Humanos

- **Moluscos afectados:** Bivalvos (almejas, mejillones, ostras) y gasterópodos (caracoles de mar).
- **Riesgo para humanos:** Consumo de moluscos contaminados puede causar intoxicación. Las toxinas no afectan el olor, color o sabor de los moluscos.

Toxina	Microorganismo	Intoxicación	Síntomas
Saxitoxinas, Gonyatoxinas	<i>Alexandrium</i> , <i>Gonyaulax</i>	Intoxicación Paralítica por Molusco (PSP)	Hormigueo, ceguera temporal, debilidad, falta de coordinación, mareos, náuseas, vómitos, diarrea, dificultades respiratorias.
Ácido Okadoico	<i>Dinophysis</i> , <i>Procentrum</i>	Intoxicación Diarreica por Molusco (DSP)	Diarrea, vómitos, dolor abdominal, fiebre, escalofríos, dolor de cabeza.
Brevitoxinas	<i>Gymnodinium breve</i>	Intoxicación Neurotóxica por Molusco (NSP)	Problemas respiratorios, disminución de temperatura corporal, hormigueo, broncoconstricción, arritmia, hipotensión, parálisis, coma.
Ácido Domoico	<i>Pseudonitzschia</i>	Intoxicación Amnésica por Molusco (ASP)	Náuseas, calambres abdominales, amnesia a corto plazo, vómitos, diarrea, mareos, dolores de cabeza.

Transmisión de Toxinas

- **Principal vía:** Consumo de moluscos contaminados.
- **Organismos de riesgo:** Moluscos bivalvos (almejas, mejillones, ostras, vieiras), gasterópodos, crustáceos.

Prevención y Control del Riesgo

Recomendaciones para consumidores (Senasa)

- No recolectar moluscos en playas.
- Respetar vedas y avisos públicos.
- Evitar comprar mariscos en puestos callejeros sin habilitación.
- Comprar mariscos solo en lugares habilitados.

Medidas en Argentina

- Toma de muestras de moluscos y análisis en laboratorios.
- Fiscalización sanitaria en plantas y transportes.
- Evaluación periódica de concentración de microorganismos en agua.
- Monitoreo de zonas costeras para evitar la recolección y consumo de moluscos contaminados.