

Mantente informado

Es muy importante que mantengas actualizado tu conocimiento en esta materia. Consulta a los expertos en caso de duda. Te recomendamos los siguientes puntos de información:



Gobierno de Canarias

http://www.gobiernodecanarias.org/agricultura/pesca/temas/primera_venta/ciguatera



Proyecto Mimar

www.mimarproyecto.com



Pescador recreativo

... mantente informado sobre la ciguatera en Canarias

v 2018



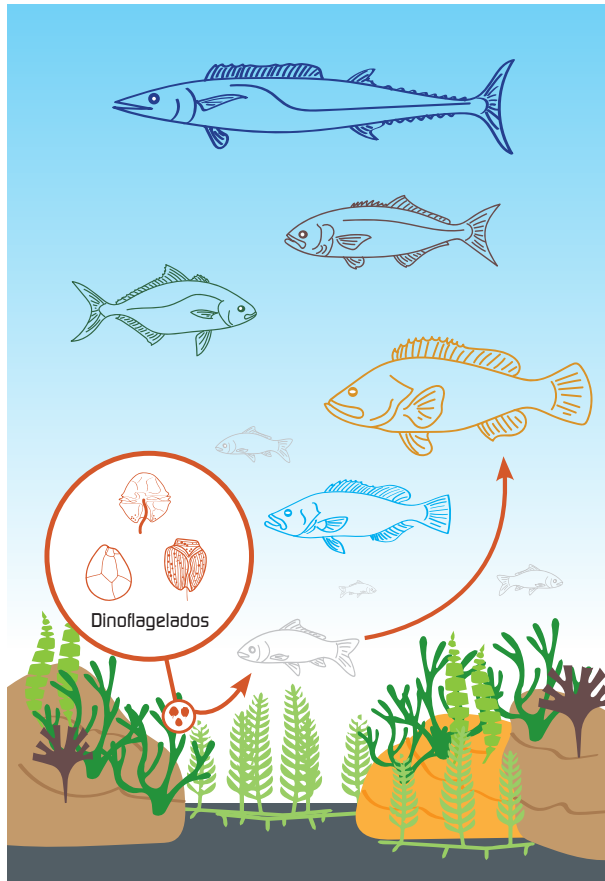
La pesca recreativa es aquella que se realiza sin ánimo de lucro sobre sus capturas y puede ser de superficie, con o sin embarcación, o submarina.

¿Qué es la ciguatera?

Es un tipo de **intoxicación alimentaria** en humanos causada por consumir pescado portador de toxinas, comúnmente conocidas como **ciguatoxinas**. Se caracteriza por presentar síntomas gastrointestinales, neurológicos y cardiovasculares. El tratamiento es sintomático y su evolución normalmente mejora en días o semanas, en ocasiones persiste meses o incluso años.

¿Cómo contraen los peces la toxina ... y cómo llega al ser humano?

Este síndrome se origina por la acumulación de toxinas producidas por algunas especies de microalgas del género *Gambierdiscus* que sintetizan neurotoxinas muy potentes del tipo ciguatoxinas, maitoxinas y sus análogas. Estas pueden variar significativamente dentro de la cadena alimenticia, desde los pequeños peces e invertebrados que se alimentan de algas y corales que tienen adheridos a *Gambierdiscus* hasta los grandes peces predadores, todos ellos van acumulando las toxinas en sus órganos hasta que finalmente llegan a los humanos que consumen los peces.



¿Cuáles son los pescados que pueden provocar ciguatera?

La respuesta a esta pregunta está siendo objeto de estudio en varios proyectos de investigación. Sin embargo, para los pescadores profesionales está vigente el *Protocolo de actuación para el control oficial de la "ciguatoxina", en los productos de la pesca extractiva en los puntos de primera venta autorizados del Gobierno de Canarias*. En él las especies objeto de seguimiento son:



Antes de consumir alguna de estas especies, cuyo peso sea igual o superior al indicado en el Protocolo oficial, se recomienda que se lleve a analizar a un laboratorio. En todo caso es importante no consumir las cabezas ni vísceras, pues la concentración de toxinas es mayor en ellas que en la carne del pescado. **Estas toxinas no se eliminan por ninguna técnica de conservación o cocinado** (congelación, marinado, ahumado, frito, cocido, horno o plancha).

La única forma de saber si un pescado es portador de estas toxinas es mediante su análisis en el laboratorio.