

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
<https://bit.ly/3gXGD7X>



Proyecto Mimar+
<https://www.proyctomimarplus.com>



Pescad@r recreativ@

... mantente informad@ sobre la ciguatera en Canarias

v 2023



Consejería de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Soberanía Alimentaria
Dirección General de Pesca



Trabajo desarrollado en el marco del Proyecto MIMAR+ (MAC2/4.6d/249), con el apoyo de la Unión Europea (UE) y cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) y el Programa de Cooperación INTERREG V-A España-Portugal MAC 2014-2020 (Madeira-Azores-Canarias).



MAC 2014-2020
Cooperación Territorial



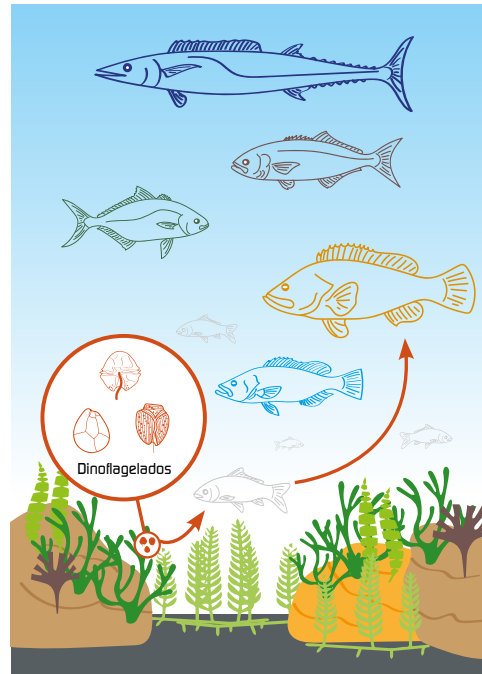
La pesca recreativa es aquella que se realiza sin ánimo de lucro sobre sus capturas y puede ser de superficie, con o sin embarcación, o submarina.

¿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.

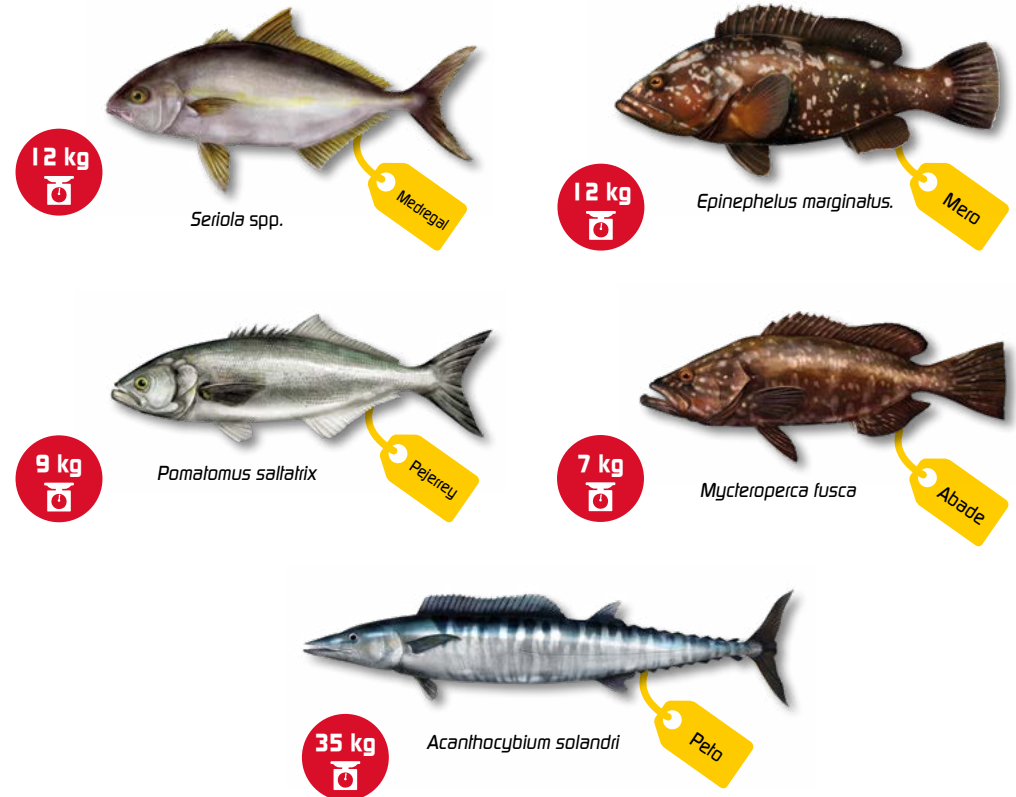
¿Cómo adquieren los peces la toxina... y cómo llega al ser humano?

Este síndrome se origina por la acumulación de toxinas producidas por dinoflagelados marinos (microalgas), principalmente del género *Gambierdiscus*, que en Canarias viven asociados a las comunidades de algas, y que sintetizan neurotoxinas muy potentes del tipo ciguatoxinas, maitoxinas y sus análogas. Estas pueden variar significativamente dentro de la cadena alimentaria, desde los pequeños peces e invertebrados que se alimentan de algas que tienen adheridos a los dinoflagelados tóxicos hasta los grandes peces predadores, todos ellos van acumulando las toxinas en sus órganos hasta que, finalmente, al ser consumidos llegan a los humanos pudiendo provocar la ciguatera.



¿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 control de la ciguatoxina en los productos de la pesca extractiva en los puntos de primera venta autorizados en 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, 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** (congelado, marinado, ahumado, frito, cocido, horneado o a la plancha).

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