

## Mantente informado

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



Dirección General de Pesca. Gobierno de Canarias.

[https://www.gobiernodecanarias.org/pesca/temas/Control\\_calidad\\_productos/ciguatera.html](https://www.gobiernodecanarias.org/pesca/temas/Control_calidad_productos/ciguatera.html)

✉ [controlciguatoxinas@gmrcanarias.com](mailto:controlciguatoxinas@gmrcanarias.com)

☎ +34 671 18 68 81

**control  
ciguatoxinas  
canarias** 



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



Cofinanciado por  
la Unión Europea

  
GMR Canarias

# Pescad@r recreativ@

# ... mantente informad@ sobre la ciguatera en Canarias

v febrero 2025



**control  
ciguatoxinas  
canarias** 



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

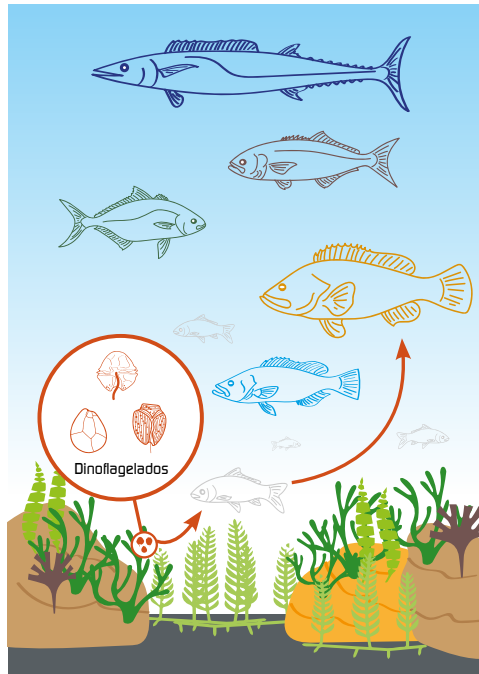
**La pesca recreativa es aquella que se realiza sin ánimo de lucro sobre sus capturas y puede ser de superficie, con o sin embarcación, o submarina.**

### ¿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.

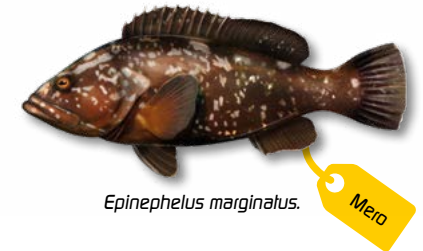
### ¿Cómo adquieren los peces la toxina... y cómo llega al ser humano?

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 la *Guía del protocolo de control de ciguatoxinas en los productos de la pesca extractiva en los establecimientos de primera venta autorizados en Canarias*. En ella las especies objeto de seguimiento son:



Revisa los pesos actuales aquí



**Antes de consumir alguna de estas especies, cuyo peso sea igual o superior al indicado en la Guía, se recomienda que se lleve a analizar a un laboratorio o que no se consuma.** En todo caso es importante no consumir las vísceras, incluidos el hígado y las huevas, ni la cabeza, pues la concentración de toxinas es mayor en ellas que en la carne del pescado, incluso en ejemplares que no alcanzan el peso mínimo para el control. **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.**