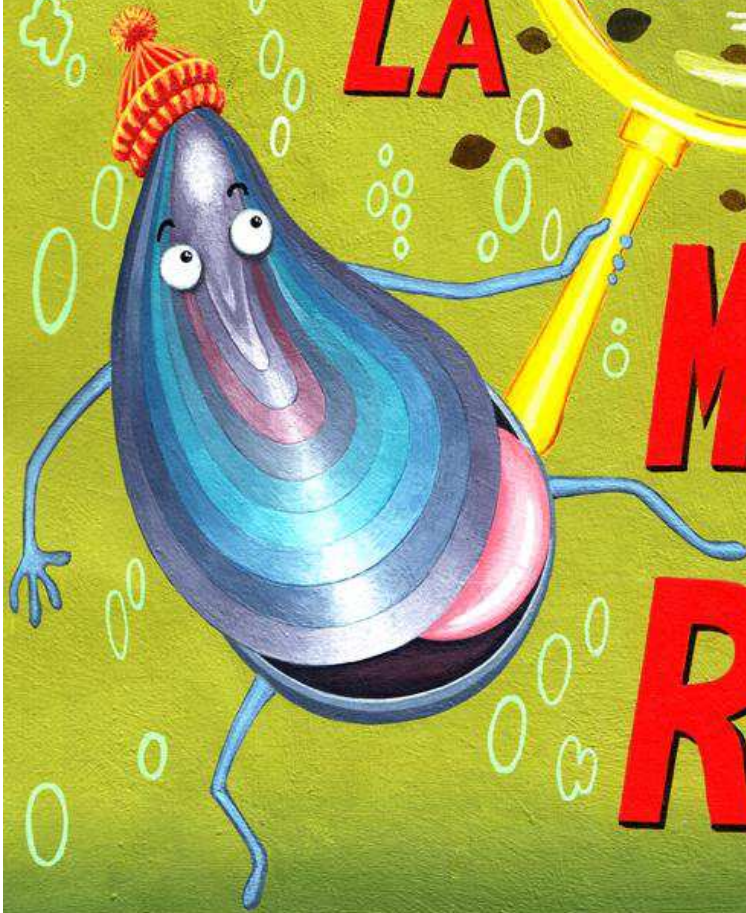


**EL
FENOMENO
DE
LA**



**MAREA
ROJA**

®



DIBUJOS
NAHUEL
MIERES

¿QUE ES LA MAREA ROJA?

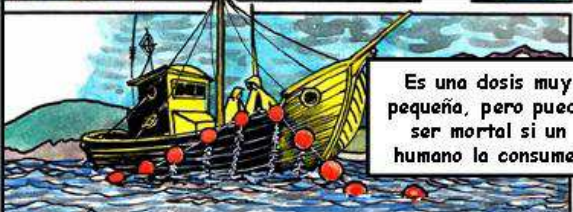
La primavera está llegando al extremo más austral de Sudamérica y un fenómeno comienza producirse en las aguas del canal Beagle

Sube la productividad y miles de diminutas algas microscópicas tóxicas se reproducen rápidamente coloreando a veces el mar con leves tonos pardos, amarillos o rojizos...



En estos momentos muchos mejillones aprovechan para alimentarse filtrando estas alguitas que son arrastradas por las corrientes.

Es un ciclo natural para los moluscos. Nuestro amigo mejillón está satisfecho pues consumió muchas algas... Pero él no se da cuenta de que estas algas producen una peligrosa toxina... ¡Claro, no se entera porque a él no le afecta lo más mínimo, ni le cambia su color o su aspecto!



Es una dosis muy pequeña, pero puede ser mortal si un humano la consume.



...si no son controlados debidamente por las autoridades sanitarias...

Este fenómeno es conocido popularmente como "marea roja" y en las épocas del año en que se producen, los moluscos pueden llegar a las personas con elevados niveles de toxinas...



Algo terrible está por pasar...



El responsable...

Alexandrium catenella

Entre 5 y 30 minutos se produce una intoxicación que si es leve, los síntomas empiezan con un cosquilleo en la boca y a veces vómitos y mareos; si la intoxicación es grave puede llegar a causar la muerte...

un alga microscópica del plancton que vive naturalmente en aguas del Canal de Beagle y produce una toxina que se acumula en los siguientes productos de mar...



Mejillón

Cholga

Lapa

Almeja

Caracol



Periódicamente productores y recolectores de moluscos de la isla cosechan mariscos frescos para su comercialización...

Todos ellos trasladan su mercadería hasta el Laboratorio Regional de Toxinas Marinas y Microbiología de Ushuaia...

...para ser analizada

Un agente del laboratorio toma una muestra representativa de la carga para ser controlada...



...se analiza la presencia de toxina paralizante y solo se permite la comercialización del producto...



...si los niveles de toxinas se encuentran por debajo de límites seguros para el consumo humano...



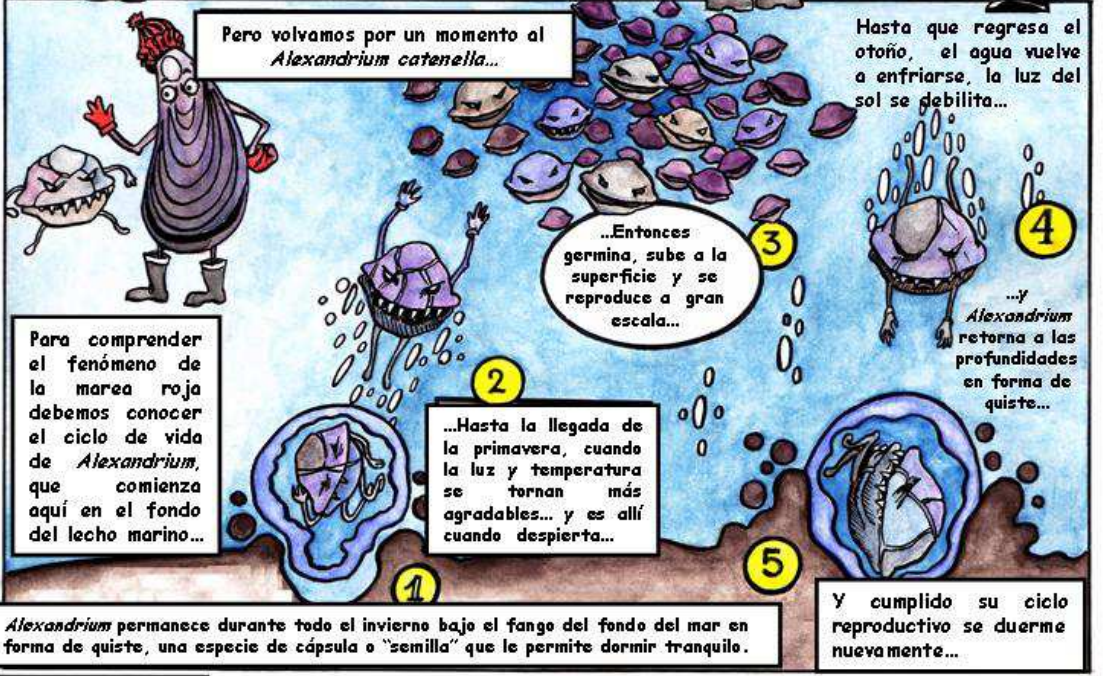
(R)

Si la mercadería está en óptimas condiciones se entrega el certificado de apto para consumo humano...

El productor sale a vender sus moluscos entregando siempre a los clientes una copia del certificado del análisis...

CERTIFICADO
LABORATORIO REGIONAL USHUAIA DE TOXINAS MARINAS Y MICROBIOLOGIA
"APTO PARA CONSUMO"

¡AHORA SÍ!...



Pero volvamos por un momento al *Alexandrium catenella*...

Hasta que regresa el otoño, el agua vuelve a enfriarse, la luz del sol se debilita...

Para comprender el fenómeno de la marea roja debemos conocer el ciclo de vida de *Alexandrium*, que comienza aquí en el fondo del lecho marino...

...Entonces germina, sube a la superficie y se reproduce a gran escala...

...y *Alexandrium* retorna a las profundidades en forma de quiste...

...Hasta la llegada de la primavera, cuando la luz y temperatura se tornan más agradables... y es allí cuando despierta...

Alexandrium permanece durante todo el invierno bajo el fango del fondo del mar en forma de quiste, una especie de cápsula o "semilla" que le permite dormir tranquilo.

Y cumplido su ciclo reproductivo se duerme nuevamente...



Mientras tanto en el hospital...

Y recuerde siempre!!!

¡Uf que suerte tuve!

La próxima vez que compre mejillones voy a solicitar el certificado...

Consumir moluscos seguros certificados por el laboratorio Regional de Ushuaia de Toxinas Marinas y Microbiología

IDEA Y GUIÓN: EQUIPO DEL LABORATORIO.

FIN