

La ciguatera, una nueva enfermedad en Canarias



Félix Acosta Arbelo

Profesor Titular de Universidad (ULPGC)
Grupo de Investigación en Acuicultura (GIA)
Instituto Universitario ECOAQUA. ULPGC

El Grupo de Investigación en Acuicultura (GIA) del Instituto Universitario ECOAQUA de la ULPGC es actualmente dentro del Proyecto MIMAR el responsable del estudio de la ciguatera en la Macaronesia.

La ciguatera es un tipo de intoxicación alimentaria causada por comer peces que presentan una toxina dentro de ellos, que es causada por un pequeño organismo que vive en algas del fondo marino. Este microorganismo se encuentra naturalmente en el ambiente marino.

En el archipiélago canario desde 2008 se han detectado casos de intoxicación por ciguatoxina. En este período, se han detectado 16 casos en 4 islas diferentes, afectando a un total de 108 personas. Desde 2011, se han llevado a cabo análisis que muestran la evolución de la presencia de ciguatoxina en peces destinados al consumo humano. Así, encontramos que desde 2011 el número de

peces positivos está aumentando de 1 a 20%, siendo las especies más predominantes las de medregal, pejerrey y mero.

Los peces herbívoros comen las algas y se vuelven tóxicos. Cuando los peces más grandes se comen los peces más pequeños, también comen y acumulan la toxina. Los peces predadores más grandes son especialmente peligrosos para las personas, ya que la toxina se vuelve más fuerte y más concentrada a medida que sube en la cadena alimentaria. El músculo es el tejido que normalmente intoxica al consumidor, pero son otros los órganos internos de los peces los más tóxicos (hígado y huevos).

En la zona Atlántica, mero, medregal y pejerrey son las especies más comunes actualmente. No se ha descrito intoxicación por ciguatera en peces de mar abierto como atún, dorado o marlín.

Un pez ciguatóxico se ve, huele y sabe igual que cualquier otro pez. La congelación, el cocinado, ahumado y secado **NO** destruyen la toxina. Algunas personas dicen que un pez ciguatóxico repele las moscas o convierte una cuchara de plata en negra, pero esto es **NO ES VERDAD**. No hay kits rápidos que permitan analizar la ciguatoxina en los peces, a día de hoy se realizan pruebas de laboratorio que son lentas.

Los signos de intoxicación por ciguatera generalmente comienzan entre 2 y 12 horas después de comer un pescado intoxicado. Los signos más comunes son náuseas, vómitos, diarrea, dolores de estómago, una sensación de entumecimiento alrededor de los labios, la nariz, las manos, los pies y la piel, dolor en músculos y articulaciones, dolores de cabeza, cansancio, sudoración, escalofríos.

Desde 2008 se han infectado 108 personas en Canarias por ciguatoxina, en cuatro islas diferentes

Un pez ciguatóxico se ve, huele y sabe igual que cualquier otro pez y ni la congelación, ahumado, cocinado o secado destruye la toxina

Desde la Dirección General de Pesca del Gobierno de Canarias se ha establecido el Plan de Control de la Ciguatera para el cual se realizan análisis a peces que pasan por los puntos de primera venta y superan determinadas tallas. Los animales positivos son eliminados para que no lleguen al consumidor.