

Proliferaciones de algas cianobacterianas nocivas

(Cyanobacterial Harmful Algal Blooms)

Guía de prácticas de pesca y consumo de pescado seguros en los lagos y ríos de Wisconsin

¿Qué son las proliferaciones de algas cianobacterianas nocivas?

Las cianobacterias (algas verde azules) son organismos naturales que se encuentran en cada lago, río y estanque de Wisconsin. Existen factores, como la luz solar y abundantes nutrientes, por ejemplo, el fósforo y el nitrógeno, que pueden ayudar a que las cianobacterias crezcan en grandes cantidades y formen una **proliferación** de cianobacterias. Estas proliferaciones también se conocen como proliferaciones de algas cianobacterianas nocivas, o **cianoHAB**, dado que puede producir toxinas llamadas cianotoxinas o tener otros efectos perjudiciales sobre los seres humanos, los animales y el medioambiente.

¿Cómo las cianoHAB afectan a los peces y otras formas de vida acuática?

Las cianoHAB pueden representar una amenaza para la vida y la salud de los animales acuáticos. Grandes cantidades de cianobacterias en el agua pueden afectar los hábitats, obstruir las branquias de los peces y dificultar que la vida acuática encuentre alimento. Cuando una cianoHAB se descompone, utiliza oxígeno del agua. Los peces no tienen suficiente oxígeno para respirar y, por ende, pueden morir o abandonar la zona para poder sobrevivir. Si los peces quedan expuestos a las cianotoxinas, pueden sufrir daño a los órganos o la muerte. Las muertes masivas de peces en el mundo se han atribuido a estas proliferaciones.

¿Es seguro comer pescado de un lago, río o estanque de Wisconsin si el agua contiene una cianoHAB?

Hasta la fecha, la evidencia sugiere que comer el tejido muscular, o filete, de un pez capturado antes, durante o después de una proliferación presenta un riesgo bajo para la salud humana. Sin embargo, **consumir todo el pescado, incluidos sus órganos, podría ser perjudicial para la salud**. Esto se debe a que es más probable que las cianotoxinas se acumulen en los órganos internos, como el hígado y los riñones, y no en el filete. Hasta la fecha, no hubo denuncias de personas enfermas por comer un pescado capturado durante una proliferación en agua dulce. No obstante, se debe investigar más a fondo para comprender mejor el riesgo para la salud humana, en especial para el consumo a largo plazo de pescado afectado por cianoHAB. En la actualidad, no hay ninguna pauta de salud a nivel estatal sobre el consumo de pescado de agua con una cianoHAB.



P-03625S (06/2024)

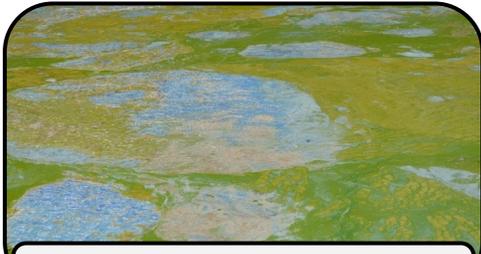
WISCONSIN HARMFUL ALGAL BLOOMS PROGRAM
Bureau of Environmental and Occupational Health
Department of Health Services | Division of Public Health



¿Cómo puedo mantener mi seguridad durante la temporada de pesca?

¡Reconozca los signos de una proliferación!

El agua descolorida o turbia es un signo de que el agua puede no ser segura. Recomendamos buscar otro lugar para pescar si el agua:



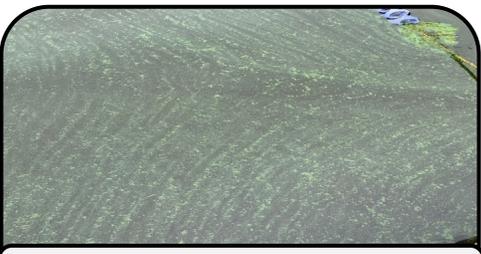
Se asemeja a pintura derramada



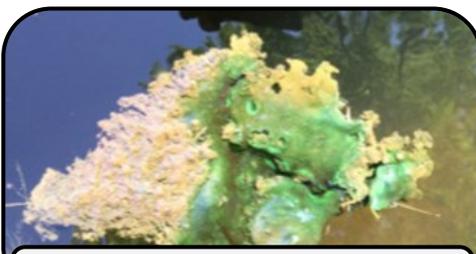
Está descolorida o con rayas



Parece sopa de guisantes verdes



Tiene manchas pequeñas y verdes que flotan



Tiene suciedad o matas que flotan



Tiene peces u otros animales muertos

¡Cuidado con lo que pesca!

Si decide pescar y comer pescado de agua con proliferaciones, siga estos consejos:

- ✓ Evite tocar el agua con proliferaciones. Si su piel queda expuesta, lávela con agua limpia.
- ✓ Quite los órganos internos y la grasa, dado que son las partes del pez con mayor probabilidad de haber acumulado toxinas. Tenga cuidado de no cortar adentro de los órganos.
- ✓ Limpie el filete meticulosamente con agua limpia antes de cocinarlo o congelarlo para quitar el exceso de contaminantes, si los hubiera.

¡Cuidado con los otros contaminantes!

El mercurio, los polychlorinated biphenyls (bifenilos policlorados, PCB) y las per- and polyfluoroalkyl substances (sustancias perfluoroalquiladas y polifluoroalquiladas, PFAS) también pueden contaminar el agua y acumularse en los tejidos de los peces. A diferencia de las cianoHAB, los posibles efectos sobre la salud humana por comer pescado contaminado con estos contaminantes se estudian en gran medida, y existe una guía estatal para ayudar a que las personas se mantengan seguras contra estos. Todas las personas, pero en especial los niños, las embarazadas, las personas que podrían estarlo y las personas lactantes deben evitar estos contaminantes en los pescados. Visite el Department of Natural Resources (Departamento de Recursos Naturales) de Wisconsin (WI DNR) en dnr.wi.gov/topic/Fishing/consumption para obtener más información.

¡Infórmese antes de pescar!

Antes de ir a pescar, asegúrese de visitar la herramienta de consulta en línea del WI DNR en apps.dnr.wi.gov/fishconsumptionadvisoryquery/ o escanear el código QR a la derecha para encontrar avisos actuales sobre los pescados y consejos de salud sobre su lugar favorito para pescar.

