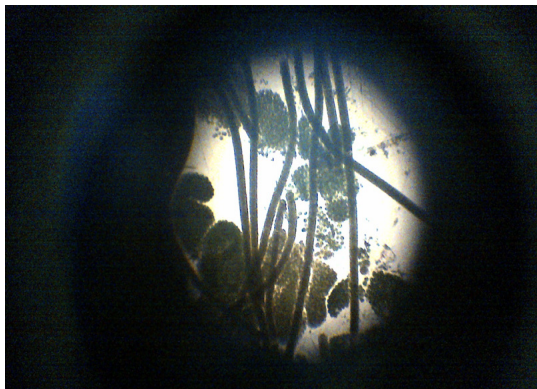


Las autoridades emitieron una veda a la extracción y consumo de productos pesqueros procedentes del Lago de Coatepeque, en Santa Ana. La coloración azul turquesa en el agua es producto de la proliferación de micro algas de la especie: *Microcystis aeruginosa*,

Oscillatoria limosa y

Ceratium furca. Aún no se ha determinado el grado de su toxicidad, por lo que el Gobierno ha declarado la emergencia como medida de prevención.



San Salvador, 15 de septiembre. La Comisión Nacional de Marea Roja (CONAMAR), conformada por el Ministerio de Medio Ambiente y Recursos Naturales (MARN), Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) y el Ministerio de Salud (MINSAL), declararon emergencia en la zona del Lago de Coatepeque, en Santa Ana, debido a la floración algal que ha cambiado a color azul turquesa ese espejo de agua.

El ministro del MARN, Herman Rosa Chávez, en compañía de la vice ministra Lina Pohl, la ministra de Salud, María Isabel Rodríguez, el titular de Agricultura, Pablo Alcides Ochoa y el presidente de ANDA, Marcos Fortín, informó que hasta el momento no se ha determinado el grado de toxicidad de las algas, por lo que se decidió emitir medidas de prevención hasta que se tengan los resultados finales de laboratorio.

Hasta el momento no hay registros de personas afectadas, pero se conocen casos similares a este tipo de afloración de algas en otros países que han causado la muerte de ganado por la ingesta de agua con estas características.

Debido a lo anterior, la CONAMAR estableció una veda total inmediata para la extracción, comerc

Además se restringe el uso recreativo e ingesta del agua del lago. Debido a lo anterior, el presidente de ANDA, Marcos Fortín, explicó que ya se hicieron las coordinaciones necesarias para llevar pipas con agua potable a la zona, para abastecer a las comunidades rivereñas del lago.

Por su parte el ministro de Agricultura manifestó que debido a esta situación se activó el FIDEICOMISO PESCAR, para la entrega de alimentación contingencial a las familias afectadas por la emergencia. Se han identificado 12 cooperativas de pescadores compuestas por unas 200 personas, las cuales serán atendidas. En el caso del ganado, aseguró que no abrevan en el lago.



La Ministra de Salud añadió que se mantendrá una vigilancia epidemiológica de los casos de gastrointestinales, dermatitis y de conjuntivitis por contacto en los residentes de la zona del Lago.

Las investigaciones preliminares del MARN señalan que una de las principales causas identificadas ha sido el incremento en la disponibilidad de nutrientes en el lago, en especial a la alta disponibilidad de fósforo (0.070 mg/L a 0.23 mg/L), que pudo ser ocasionada por el arrastre de suelos con alto contenido de fósforo y nitrógeno provenientes de zonas de cultivo hacia el lago por la escorrentía superficial.

La vida promedio del florecimiento algal se estima de 1 a 2 semanas, dependiendo de las condiciones del medio. La disminución de la transparencia del agua produce una disminución del ingreso de luz a los estratos más profundos del lago y disminuye la producción de plancton como estrato, base para el desarrollo de vida acuática por lo que puede alterar la cadena alimenticia de los estratos superiores

Esta mañana un equipo del MARN volvió al lago para extraer pruebas de agua. Este fenómeno ha sido observado con anterioridad en el Lago de Coatepeque, la más reciente a finales de 2006.



RECOMENDACIONES

- Se recomienda no utilizar el agua del lago para consumo humano sin tratamiento previo, como mínimo dos semanas después de desaparecida la coloración turquesa que ha sido observada.
- Evitar el uso de agua para abrevadero de ganado como mínimo dos semanas después de desaparecida la coloración turquesa que ha sido observada.
- No consumir alimentos provenientes del Lago de Coatepeque como mínimo dos semanas después de desaparecida la coloración; lo anterior, obedece a que la toxina es termoresistente. **Hervir el agua no destruye la toxina.**
- Se recomienda suspender todas las actividades que generen un contacto directo con el agua del lago o ingestión accidental, hasta un mínimo de dos semanas después que desaparezca la coloración turquesa del lago.
- Se recomienda a la sociedad civil residente y usuaria en la cuenca del Lago de Coatepeque, organizarse para definir medidas orientadas a la protección ambiental de la misma debido a que las *Microcystis* sp. son típicas de cuerpos de agua que van de eutróficos [1] a hipertróficos; por lo anterior este evento puede repetirse y es necesario tomar medidas adecuadas para su manejo.

Escuche el audio de la conferencia de prensa:

{phocadownload view=file|id=328|text=Informe de evaluación del evento de floración de microalgas en el Lago de Coatepeque - Septiembre de 2012|target=s}