



PERÚ

Ministerio de la Producción



SANIPES

Organismo Nacional de Sanidad Pesquera

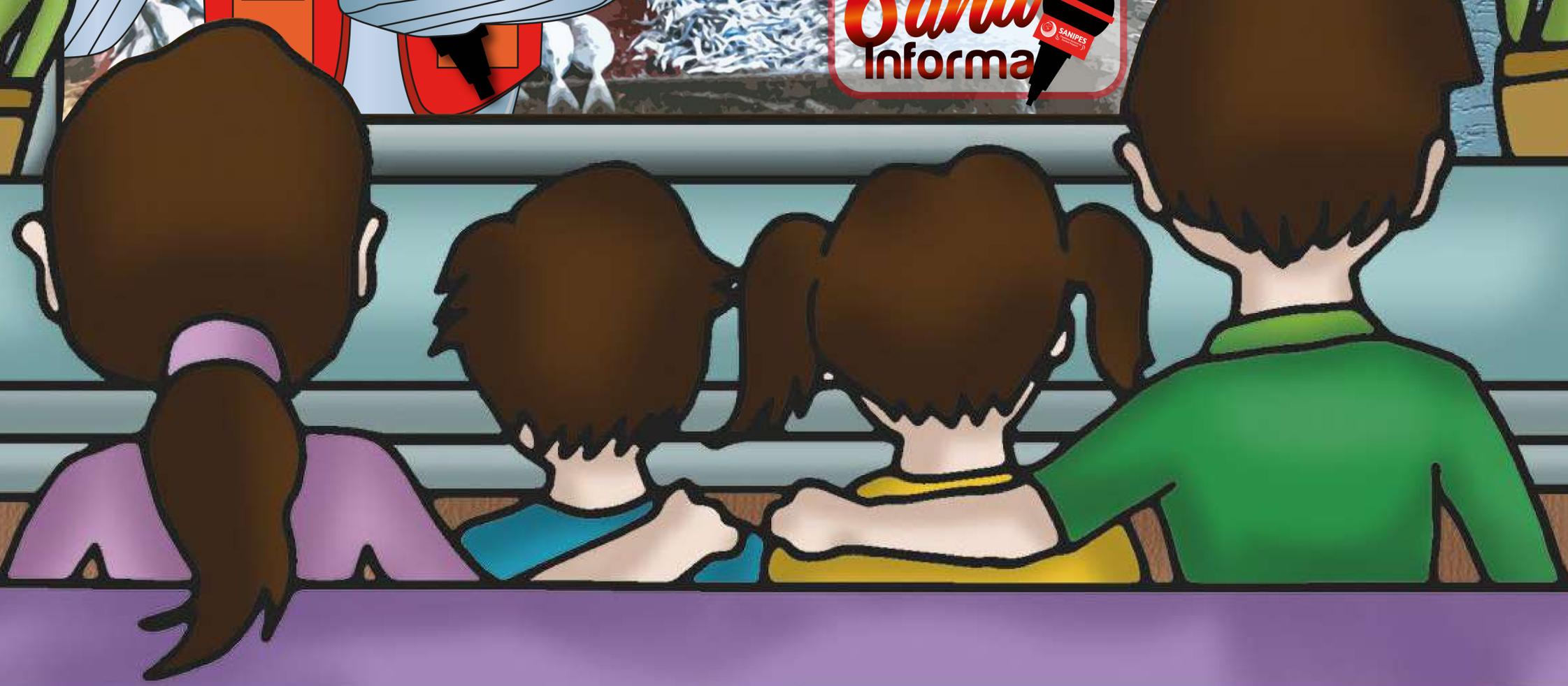


Siempre con el pueblo



¡Hola, soy Sanito!
Hoy estamos visitando un mercado para aprender a reconocer las **características que tiene un pescado fresco.**

Sanit Informa



1

Señora, ¿cómo reconoce usted un pescado fresco?



¡Claro Sanito! Mira los ojos del pescado fresco: **son abultados y saltones.** Su pupila es negra y brillante.

Cuando el pescado no está fresco los ojos se hunden, la pupila se torna de un color gris y la córnea, lechosa.



¿Qué otras características tiene un pescado fresco?



Como puedes ver, las agallas: deben tener un color rojo o rosa intenso y deben verse limpias y brillantes. **En un pescado que no está fresco encontramos agallas de color amarillento o inclusive grisáceo.**

Señorita, ¿de qué otra manera podemos reconocer un pescado fresco?



Sanito, verifica que la piel tenga un color intenso y la carne sea dura al tacto. Compruébalo tocando cuidadosamente la carne: si al presionar vuelve a su sitio rápidamente está fresco. **Cuando no lo está, la piel es blanda y se desprende con facilidad la carne del pescado. Además, su textura es flácida y suave.**

Señor supervisor, hemos escuchado diversos métodos para saber reconocer un pescado fresco. **¿Qué otras recomendaciones nos puede brindar?**



Bueno Sanito, Para finalizar debemos comprobar **que el pescado tenga un olor a brisa marina. Cuando va perdiendo su frescura, se torna desagradable por la descomposición.**

¡Recuerda! Un
pescado fresco
no solo es
garantía de
inocuidad y salud,
sino también el
mejor insumo
para las comidas.

**Síguenos en nuestras
redes** para aprender
más con Sanipes

Sanit Informa



PERÚ

Ministerio
de la Producción



SANIPES
Organismo Nacional de
Sanidad Pesquera



Siempre
con el pueblo