



Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural

Un campo para
el futuro

BOLETÍN DE PRENSA

**BOLETÍN
OFICIAL
No. 023
Bogotá D.C. 25
de marzo de
2010**

Minagricultura aconseja a los consumidores

RECOMENDACIONES PARA ADQUIRIR PESCADO DE BUENA CALIDAD

- El INCODER, ha adelantado tres operativos de control en los principales centros de expendio de pescado en Bogotá, con lo cual se busca garantizar la venta de pescado fresco.

(Bogotá D.C. 25 de marzo de 2010)

Luego de un recorrido por la Corporación de Abastos de Bogotá S.A., Corabastos, el Ministro de Agricultura y Desarrollo Rural, Andrés Fernández Acosta, hizo una serie de recomendaciones a los consumidores para comprar pescado de calidad en esta Semana Santa, época en que este alimento no puede faltar en la mesa de los colombianos.

RECOMENDACIONES AL COMPRAR

Para asegurarse que el pescado es fresco el comprador deber cerciorarse que la carne esté firme, que su olor sea suave, los ojos deben estar brillantes, claros y no hundidos, las agallas deben tener un color rojo fuerte, las escamas brillantes y la piel no debe estar reseca, manifestó Fernández Acosta.

De acuerdo con el jefe de la cartera agropecuaria, para comprar pescado congelado, la textura del producto debe ser firme, no debe haber signos de pérdida de color o estar quemado por la congelación, no debe tener olor y debe estar empacado en un material resistente a la humedad y el vapor.

Es recomendable que no haya espacios entre el producto y el empaque, el cual no debe estar roto ni sucio", señaló el ministro Fernández. En el caso del pescado enlatado, el funcionario recomienda aquellos envasados en aceite de oliva, girasol o de soya y además verificar las condiciones del enlatado y la información del rótulo, el fabricante y/o importador y la fecha de vencimiento.

CÓMO ALMACENARLO PARA EVITAR DAÑO

Si se compran considerables cantidades de pescado, es recomendable tener en cuenta los siguientes aspectos para consumirlo: es necesario refrigerarlo



Libertad y Orden

BOLETÍN DE PRENSA

Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural

*Un campo para
el futuro*

**BOLETÍN
OFICIAL
No. 023
Bogotá D.C. 25
de marzo de
2010**

inmediatamente al llegar a casa, debe mantenerse a una temperatura entre 2 y 5 grados centígrados y consumirse dentro de las siguientes 48 horas. Así mismo, es recomendable partirlo en las porciones en que se va a consumir y guardarlo en un recipiente con tapa, ya que entero es más susceptible a la descomposición, indicó el funcionario.

Si requiere un mayor tiempo de almacenamiento, debe utilizar una técnica adecuada de congelamiento para lograr una conservación de hasta tres meses, consistente en cubrir bien, con papel plástico y después con papel aluminio, para evitar que le entre el vapor y humedad, luego colocar en bolsitas individuales y refrigerar a una temperatura de 16 grados centígrados.

OPERATIVOS DE CONTROL A LA OFERTA DE PESCADO

De igual forma el Ministro Fernández, señaló que Instituto Colombiano de Desarrollo Rural, INCODER, viene adelantando una serie de operativos de control en las principales centrales mayoristas y plazas de mercado de todo el país, con lo cual se busca garantizar el expendio de pescado fresco, de buena calidad y que no atente contra la salud pública.

De acuerdo con el funcionario, se han realizado censos en 159 establecimientos dedicados al comercio de productos pesqueros, ubicados en Corabastos, Plaza de las Flores, Terminal Pesquero, Paloquemao, Samper Mendoza, Restrepo, Fontibón, Codabas, Las Nieves, Siete de Agosto, Las Ferias, 12 de Octubre y Trinidad Galán. El fin de estos censos es informar y capacitar a los comerciantes de productos pesqueros, sobre la normatividad básica exigida por el INCODER como ente regulador de la actividad pesquera y acuícola en el país.

Una vez terminada la sensibilización en los sitios antes mencionados e identificados como los lugares de mayor actividad de comercio de productos pesqueros en la capital de la República, se han efectuado tres operativos de control.

El primer operativo se realizó el 9 de marzo en el Terminal Pesquero y Plaza de las Flores; el segundo se realizó el 11 de marzo en Paloquemao y Samper Mendoza y el último fue el 19 de marzo en el Terminal pesquero y Plaza de las Flores.

OFICINA DE COMUNICACIONES