**NOTA DE PRENSA**
**Sanipes: Recomendaciones para reconocer pescados y mariscos frescos al realizar compras**

*El olor del producto y su conservación en hielo son algunas de las consideraciones clave.*

Con la llegada del verano, el pescado se convierte en un insumo esencial para preparar diversos platos de la gastronomía peruana. Por ello, la Autoridad Nacional de Sanidad e Inocuidad en Pesca y Acuicultura (Sanipes), entidad adscrita al Ministerio de la Producción (Produce), brinda recomendaciones importantes para reconocer si el pescado que se adquiere es fresco y se encuentra en buen estado.

Al momento de comprar pescado, es crucial observar varias características. Primero, el olor debe ser a mar, algas marinas o río, según la procedencia del producto. Además, es recomendable elegir aquellos pescados que se exhiben sobre hielo, ya que este preserva su frescura y mantiene sus cualidades sensoriales.

Es también esencial verificar los ojos del pescado, los cuales deben ser esféricos, ligeramente salidos, transparentes y con la córnea limpia. Por otra parte, las branquias deben tener un color rojizo vivo, y la piel debe ser suave, resbaladiza y brillante. Asimismo, la carne o músculo del pescado debe ser firme y consistente.

Si el pescado tiene escamas, estas deben estar unidas entre sí, bien adheridas a la piel y con un brillo metálico intenso.

Para garantizar la frescura del producto, se recomienda que el pescado sea lo último que se adquiera en el mercado. De este modo, se evita que esté expuesto a altas temperaturas durante mucho tiempo, lo que podría afectar la cadena de frío y la calidad del producto.

Por otro lado, es fundamental observar que el vendedor use la indumentaria adecuada para manipular los productos hidrobiológicos. El personal debe contar con gorra o toca, mandil o delantal blanco en buen estado, además de guantes y botas de jebe.

**Consideraciones para mariscos**

Una de las claves para notar que los mariscos están en buen estado es que, así como los pescados, tienen que estar conservados en hielo para preservar su frescura.

Los mariscos, como las conchas de abanico, los langostinos, la pota y el calamar, tienen que tener un olor fresco y a mar. Su olor no puede ser fuerte o desagradable.

Del mismo modo, los mariscos deben tener un aspecto limpio y un color vivo, los cuales son indicadores de que están en buenas condiciones.

En el caso del pulpo, además de estar bien preservado en hielo, se puede saber si está en buen estado si los tentáculos están firmemente adheridos, la textura es un poco fláccida y su color es gris blanquecino.

**San Isidro, 23 de enero de 2025**