

# ¿Vas a comprar *pescado o mariscos?*



Ten en cuenta  
**estas recomendaciones**  
según el tipo de producto.



**Deben estar  
completamente  
congelados**

Los productos deben sentirse duros.

**No compres productos blandos o semicongelados.**

# Pescado congelado *a mariscos*



**Revisa olor y color**

La carne debe ser blanca o rosada. Si tiene olor extraño o a amoníaco, no lo compres.

**No volver a congelar**

Una vez descongelado, no debe congelarse nuevamente.





### Consistencia firme

Debe sentirse duro al tacto, no blando.

### Color uniforme

Debe tener color amarillo uniforme.



# Pescado seca

### Sin manchas ni olores extraños

No compres pescado seco que tenga:

- manchas rojizas o verdosas
- hongos
- olor extraño



**Revisa el producto  
al abrirlo**

Si sale gas, tiene mal  
olor o mal aspecto,  
no lo consumas.

**Revisa la fecha  
de vencimiento**

Debe estar visible  
y sin tachaduras.

# Enlatados y derivados *de la pesca*



**Revisa el estado de la lata**

No compres latas:

- golpeadas
- infladas
- oxidadas





Revisa olor, color, textura  
y estado del empaque  
antes de comprar pescado.



**Así proteges tu salud**  
*y la de tu familia.*