

Semana Santa: claves para comprar pescados y mariscos de forma segura y con calidad

Con la llegada de Semana Santa, el consumo de pescados y mariscos aumenta significativamente en los hogares chilenos. En este contexto, expertos en calidad alimentaria llaman a poner atención no solo a la apariencia del producto sino, sobre todo, a su origen, manejo y conservación.

Desde South Wind, empresa especializada en productos premium del mar, advierten que se trata de alimentos

altamente perecibles, por lo que la cadena de frío y la trazabilidad son factores clave para asegurar su inocuidad.

“Un buen producto del mar no solo se ve bien. Lo más importante es que haya sido correctamente manipulado desde su origen hasta el punto de venta. La temperatura y el lugar de compra son más relevantes que el color o el olor”, señala Carolina Bustos, gerenta de Calidad de South

Wind. ¿EN QUÉ FIJAR- SE AL COMPRAR PESCADOS Y MARISCOS?

- Comprar siempre en lugares establecidos, con refrigeración visible.
- Verificar que el producto esté frío al tacto.
- Preferir productos con trazabilidad clara, que indiquen origen y fecha.
- Elegir productos bien sellados y sin daños visibles en el envase. Un envase en buen estado ayuda a mantener la frescura y evita la contaminación del alimento.

“La apariencia puede engañar. Un producto puede verse fresco, pero si perdió la cadena de frío o no fue procesado en condiciones adecuadas, deja de ser seguro para el consumo”, señala Carolina.

Entre los principales

errores que cometen los consumidores se encuentran:

- Elegir solo por apariencia, sin considerar la temperatura de exhibición o el tiempo de exposición.
- No fijarse en las condiciones higiénicas del punto de venta.
- Romper la cadena de frío durante el transporte al hogar.
- Consumir productos crudos sin evaluar los riesgos asociados.

La inocuidad no depende solo del productor. El consumidor también juega un rol clave en el traslado, almacenamiento y preparación de estos alimentos, explican desde South Wind y agregan que algunas señales simples para identificar frescura al momento de evaluar un pescado o marisco son:

- Olor: suave, a mar, nunca ácido ni fuerte (como amonía-

• Experta explica por qué la cadena de frío y la trazabilidad son fundamentales para garantizar calidad e inocuidad en productos del mar

co).

- Textura: firme, no blanda ni pegajosa.
- Color: brillante y uniforme.

• Pescados enteros: ojos brillantes (no hundidos ni blanquecinos) y branquias rojas o rosadas, nunca oscuras o cafés.

Si existen dudas, la recomendación es clara: no consumir. En productos del mar, la incertidumbre siempre juega en contra.

¿DÓNDE ES MÁS SEGURO COMPRAR?

La experta recomienda preferir la compra en supermercados establecidos y

pescaderías certificadas, así como en puntos de venta que cuenten con control sanitario, trazabilidad y un responsable visible del origen del producto. Asimismo, aconseja evitar aquellos lugares donde no se controle adecuadamente la temperatura o no exista información clara sobre la procedencia.

“Muchos de los factores que determinan la calidad no son visibles, como la carga microbiológica. Por eso, la mejor decisión siempre es comprar informado y en lugares confiables”, concluye la gerenta de Calidad.

