

Cuando compras piezas enteras es más fácil poder determinar la calidad; además de los filetes, puedes aprovechar la cabeza y los huesos para preparar caldo.

Evita a toda costa adquirirlo si tiene un olor desagradable (a amoníaco), pues es signo claro de descomposición

Procura comprar el pescado el día que vas a prepararlo. Manténlo en refrigeración hasta su preparación.



Directorio

Rogelio Cerda Pérez
Procurador Federal del Consumidor

Teléfono del Consumidor:

55688722, en la Ciudad de México
y 01 800 4688722, larga distancia
sin costo en el resto del país: 9 a 19 horas,
de lunes a viernes de 10 a 18 horas en fines de semana
y días festivos.

Oficinas centrales:

José Vasconcelos 208
Col. Condesa, C.P. 06140,
Ciudad de México

 @Profeco

 Facebook/ProfecoOficial

www.gob.mx/profeco

PROFECO
PROCURADURÍA FEDERAL
DEL CONSUMIDOR



Así es el PESCADO FRESCO



En esta Cuaresma y Semana Santa, compra en lugares establecidos que tengan refrigeradores y congeladores, como supermercados, pescaderías o mercados especializados. Sólo compra cuando el pescado esté refrigerado o sobre una capa gruesa de hielo. Toma en cuenta que un pescado fresco siempre debe tener las siguientes características:

1

Los ojos deben estar saltones, transparentes, brillantes y firmes.

2

El color de las agallas debe ser rosado o rojizo y de olor agradable.

3

No debe contener vísceras, porque éstas pueden estar perforadas y contaminar el resto de la carne.

4

La carne debe sentirse firme y cuando la oprimas no debe quedarse sumida.

5

Sugiere olor a mar, con aspecto brillante y las escamas bien adheridas.

