

Semana Santa: Tunuyán brinda recomendaciones para la compra de alimentos frescos y enlatados

4 abril, 2025



El objetivo es garantizar que los productos consumidos sean seguros, sanos, saludables e inocuos.

La Municipalidad de Tunuyán, a través del Departamento de Bromatología, informa a la comunidad sobre una serie de recomendaciones a tener en cuenta al momento de adquirir alimentos en vísperas de Semana Santa.

Pescado fresco:

- La carne debe ser firme, translúcida y de superficie lisa.

- No debe presentar olor fuerte ni desagradable, si presenta olor a amoníaco indica que está en proceso de descomposición
- La pescadería debe estar limpia y sin olores extraños.
- El vehículo de reparto debe contar con equipo de frío en buen estado.
- Para su traslado, se recomienda el uso de conservadoras.
- La mejor forma de almacenamiento es en envases cerrados dentro de la heladera.

Enlatados :

- Verificar la fecha de vencimiento.
- Asegurar que las latas no estén hinchadas, abolladas ni oxidadas.
- Corroborar que el producto tenga el etiquetado correspondiente.

Chocolates y panificados:

- Se recomienda comprar en comercios habilitados.
- Todo producto debe contar con su rótulo de identificación.

Desde la Municipalidad de Tunuyán instamos a los consumidores a seguir estas pautas para evitar riesgos a la salud y

disfrutar de unas fiestas seguras. Para mayor información puede dirigirse a la oficina de Inspección General en calle Alem 748.