	DIRECCIÓN DE INOCUIDAD DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	Rige a partir de: 01-12-2010	Código: DIPOA-PG016-IN004
	Evaluación Organoléptica de los productos pesqueros	Versión 01	Página 1 de 12
Elaborado por: Equipo técnico DIPOA	Revisado por: Unidad de Gestión de Calidad	Aprobado por: Director DIPOA	

0. Tabla de Contenido

1	Objetivo	1
2	Alcance	1
3	Responsabilidad y Autoridad	1
4	Definiciones	2
5	Abreviaturas y/o Siglas	3
6	Referencias y bibliografía	4
7	Descripción	4

1. Objetivo

Estandarizar la evaluación del grado de frescura de los productos pesqueros mediante un método organoléptico durante su recibo en los establecimientos.

2. Alcance

Esta guía será solamente aplicada en la etapa de recepción del pescado fresco en los establecimientos.

3. Responsabilidad y autoridad

3.1. Departamento de Auditoría:

- Verificar durante las auditorías externas el cumplimiento de las pautas dictadas en este documento.

3.2. Departamento de Regulatorio:


- Asegurar que los estándares organolépticos pautados en esta guía estén acorde a las regulaciones nacionales e internacionales.

3.3. Unidad de Gestión de Calidad DIPOA:

- Asegurar que la versión vigente del documento se encuentre disponible en la página web del SENASA.


3.4. Dirección de Operaciones:

- Velar por el cumplimiento de esta guía a nivel de establecimientos que reciben productos pesqueros.

	DIRECCIÓN DE INOCUIDAD DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	Rige a partir de: 01-12-2010	Código: DIPOA-PG016-IN004
	Evaluación Organoléptica de los productos pesqueros	Versión 01	Página 2 de 12
Elaborado por: Equipo técnico DIPOA		Revisado por: Unidad de Gestión de Calidad	Aprobado por: Director DIPOA

4. Definiciones

- 4.1 Producto de la pesca:** Es la especie extraída del medio acuático que no dependió del control del humano para su crecimiento y desarrollo, la cual es capturada y destinada al consumo humano o animal o como materia prima para la industria.
- 4.2 Producto de la acuicultura:** Son todos los productos pesqueros nacidos y criados bajo el control humano o que son capturados durante las fases juveniles y mantenidos en cautividad, hasta alcanzar tamaño comercial y puestos al mercado como productos alimenticios.
- 4.3 Producto fresco:** Son los productos pesqueros o de cultivo que han sido preservados a temperatura de refrigeración (0-4.4⁰ C)
- 4.4 Examen sensorial:** Disciplina científica empleada para evocar, medir, analizar e interpretar reacciones características del alimento, percibidas a través de los sentidos de la vista, olfato, gusto, tacto y audición.
- 4.5 Lote:** Cantidad de producto almacenado o procesado en un periodo determinado
- 4.6 Frescura:** Concepto que se relaciona con el tiempo, la elaboración o las características de un alimento marino tal como los define un comprador, un elaborador, un usuario o un organismo regulador.
- 4.7 Descompuesto:** Pescado que presenta olor, sabor, color, textura o sustancias desagradables u objetables que derivan de su descomposición.
- 4.8 Rigor Mortis:** Estado de rigidez e inflexibilidad que sufre el pescado después de su muerte.
- 4.9 Parásitos:** Organismos que viven dentro o sobre otro ser vivo para satisfacer sus necesidades metabólicas y lo perjudica en mayor o menor grado.
- 4.10 Cóncavo:** Curvatura que tiene la superficie más deprimida en el centro que por los bordes.
- 4.11 Convexo:** Curvatura que tiene más prominente en el medio que en los extremos.
- 4.12 Opalescente:** Fenómeno luminoso, caracterizado por un reflejo unicolor lechoso.
- 4.13 Iridiscente:** Una serie de colores como los del arco iris, similares al resplandor del aceite en agua.

	DIRECCIÓN DE INOCUIDAD DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	Rige a partir de: 01-12-2010	Código: DIPOA-PG016-IN004
	Evaluación Organoléptica de los productos pesqueros	Versión 01	Página 3 de 12
Elaborado por: Equipo técnico DIPOA	Revisado por: Unidad de Gestión de Calidad	Aprobado por: Director DIPOA	

5. Abreviaturas y/o Siglas

- 5.1 SENASA** Servicio Nacional de Salud Animal
- 5.2 DIPOA** Dirección de Inocuidad de Productos de Origen Animal
- 5.3 CEE** Comunidad Económica Europea
- 5.4 BPM** Buenas Prácticas de Manufactura

5 Referencias y bibliografía

- 6.1 Directrices del Codex para la evaluación sensorial del pescado y los mariscos en laboratorio.
- 6.2 Directiva 854/2004
- 6.3 Ley SENASA N° 8495
- 6.4 Ley de Pesca N° 8436
- 6.5 Criterios para la verificación de productos pesqueros. Secretaría de Regulación y Fomento Sanitario 1996.
- 6.6 The Food and Agriculture Organization (1996)
- 6.7 Reglamento (CCE) 2406/96


7 Descripción

El procedimiento de inspección organoléptica se iniciará con la apertura de cada recipiente térmico, evaluando la cantidad de hielo presente, así como la toma de temperatura del producto ya que el control de ésta en los productos pesqueros es un componente importante en las etapas de proceso en la que se realice un examen organoléptico y además representa un parámetro para la aceptación o rechazo del producto.

Se evaluará la presencia de restos de hidrocarburos por medio de un examen olfatorio al momento de la apertura del contenedor.

Se llevará a cabo un examen organoléptico detallado de las piezas de pescado tomando en cuenta cada una de las características anotadas en el documento DIPOA-PE-003-RE001- IN001, posteriormente se deben llevar un registro de las inspecciones llevadas a cabo de conforme al documento DIPOA-PE-003-RE 001.

El proceso de inspección del producto pesquero se realizará al momento que el producto es recibido en la planta procesadora y exportadora.

	DIRECCIÓN DE INOCUIDAD DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	Rige a partir de: 01-12-2010	Código: DIPOA-PG016-IN004
	Evaluación Organoléptica de los productos pesqueros	Versión 01	Página 4 de 12
Elaborado por: Equipo técnico DIPOA	Revisado por: Unidad de Gestión de Calidad	Aprobado por: Director DIPOA	

El personal del centro de recibo o muelle y el personal del establecimiento que realiza el monitoreo y verificación de las condiciones organolépticas del pescado fresco, deberá cumplir criterios de BPM.

El procedimiento de inspección será realizado en el área de recibo, el cual debe contar una fuente de luz y debe estar lejos de zonas de almacenamiento de otros productos de limpieza o aditivos u otros, cuyos olores vayan a interferir con la realización de dicho trabajo.

Tal como lo indica la CEE, el procedimiento de evaluación organoléptica del pescado debe ser llevado a cabo en todos los lotes de recibo ya que permitirá adoptar una decisión sobre el producto recibido, ya sea la aceptación o el rechazo y la clasificación del mismo según el grado de frescura que muestre.

Para la evaluación organoléptica del producto pesquero se realizará de la siguiente forma: este criterio no sé cómo establecerlo, para que verdaderamente se pueda cumplir en los establecimientos.

- Si el pescado pesa individualmente menos de 15 Kg: se evaluará todo el lote y se registrará sólo un 10% del peso total del lote de recibo.
- Si el peso individual del pescado es superior a los 15 Kg: se evaluará cada una de las piezas recibidas y se llevará un registro de cada una de las piezas recibidas.

El proceso de inspección del producto pesquero se realizará primariamente al momento del recibo del producto en el muelle o centro de recibo de aquellos que proveen de materia prima a establecimientos procesadores y exportadores de productos pesqueros frescos y que posteriormente se transportarán hacia establecimientos procesadores y exportadores.

Esta evaluación o monitoreo, deberá ser realizada en primera instancia por el encargado del área de recibo y/o su personal a cargo, el cual debe estar previamente capacitado para llevar a cabo dicha función. Posteriormente, deberá ser verificado dicho criterio por el médico veterinario regente.

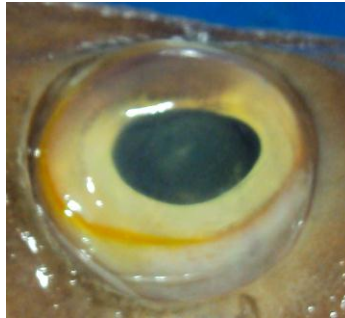
Durante las auditorías oficiales, será deber del médico veterinario de la DIPOA o de la Dirección Regional evaluar el cumplimiento de los estándares mínimos solicitados para cada especie, en relación a los criterios organolépticos establecidos en este procedimiento.

Para la aceptación o el rechazo de las piezas y la clasificación de las mismas según el grado de frescura que muestre, se utilizará el cuadro 1, que resume los estándares mínimos que deben de cumplir.

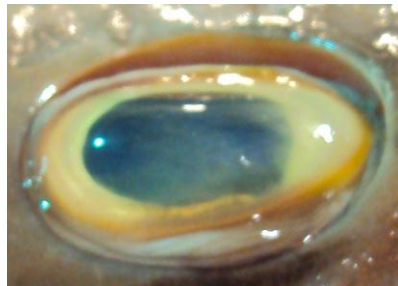
Partes inspeccionadas	Clase Extra	Clase A	Clase B	Clase C. No apta para el consumo humano
Piel	Luminosa; brillante; tomazolada u opalescente; sin decoloraciones.	Cérea; ligera pérdida de iridiscencia; muy ligeras decoloraciones	Mata; algo de decoloración	Mate; arenosa; decoloración marcada y contracción.
Limo superficial	Acuoso, transparente	Ligeramente opalescente	Lechoso	Muy coagulado, grueso u opaco.
Ojos	Globo ocular convexo. Cornea transparente. Pupila negra y brillante.	Globo ocular convexo y ligeramente hundido. Cornea ligeramente opalescente. Pupila negra empañada.	Globo ocular plano. Cornea opalescente. Pupila opaca.	Cornea cóncava y lechosa. Pupila gris.
Branquias	Rojas oscuras o rojas brillantes; mucosidad translúcida	Menos coloridas (rosa/anaranjadas), mucosidad transparente o ligeramente opaca	Marrón/grises y decoloraciones y descoloridas, mucosidad gruesa y opaca.	Marrones o decoloradas; mucosidad gris amarillenta coagulada
Cavidad peritoneal (en pescado eviscerado)	Lustrosa, brillante e íntegra Con dificultad para separar las espinas de la carne o tejido muscular.	Ligeramente mate. Con dificultad para separar espinas o hueso del tejido muscular	Ligeramente mate. y Arenosa.	Mate y Arenosa, con desgarras. Los huesos o espinas se separan fácilmente del tejido muscular.
Olores íntimos y de las branquias	A fresco, a algas, a marisco, a mar, a hierba recién cortada	Sin olores u olores neutros, Indicios de olor amoho, aratones, a leche, a pescado.	Rancio, fétido, olor amoniacal a pescado.	Acido acético, fétido, agrio, acedo, desagradable.
Condición de la carne	Firme y elástica. Superficie uniforme.	Menos elástica.	Ligeramente blanda (flácida), menos elástica. Cerosa (stercopelada) y superficie empañada.	Suave (flácida). Las escamas se desprenden fácilmente de la piel, la superficie surcada tiende a desmenuzarse.

1. Evaluación organoléptica ocular

1.1 Globo ocular convexo.



1.2 Globo ocular plano.



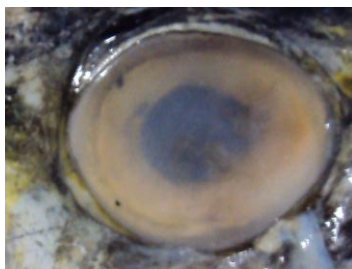
1.3 Globo ocular cóncavo



1.4 Cornea transparente



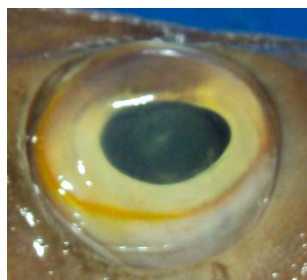
1.5 Cornea ligeramente opaca.



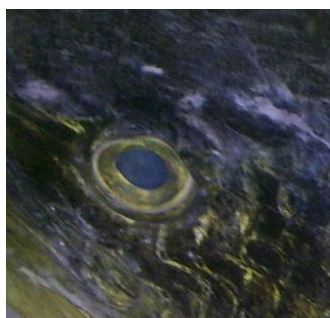
1.6 Córnea lechosa



1.7 Pupila negra y brillante.



1.8 Pupila negra con ligera pérdida de brillo.



1.9 Pupila gris.



2. Evaluación organoléptica del estado de la piel:

2.1 Brillante, tornasolada.



2.2 Pérdida de iridiscencia.



2.3 Mate



2.4 Sin decoloraciones



2.5 Ligeras decoloraciones.



2.6 Decoloración marcada.



3. Evaluación organoléptica en branquias:

3.1 Color rojo brillante



3.2 Menos coloridas (rosa/ anaranjadas)



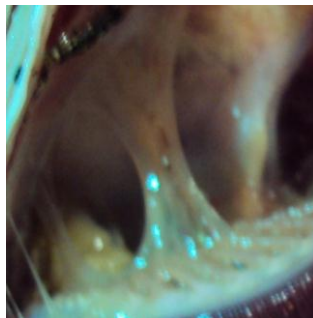
3.3 Coloraciones café-amarillentas



3.4 Mucosidad acuosa

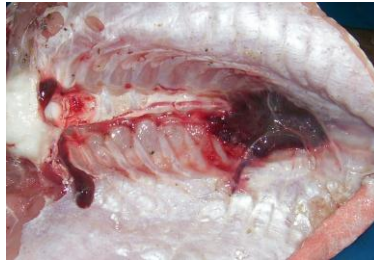


3.5 Mucosidad espesa

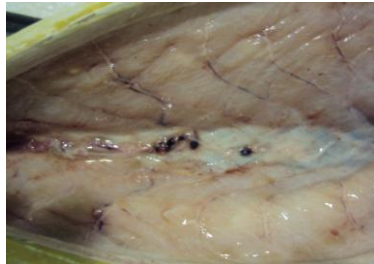


4. Evaluación organoléptica en cavidad peritoneal:

4.1 Lustroso, brillante.



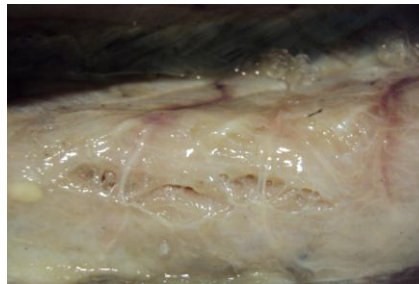
4.2 Ligeramente mate.



4.3 Mate

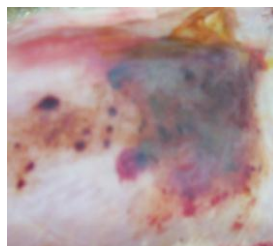


4.4 Con desgarres.



4.5 Con mucosidad espesa y amarillenta.

4.6 Otros



Cavidad peritoneal con hematomas

5. Evaluación organoléptica de los olores internos:

5.1 Fresco, suave a mar.

5.2 Sin olores u olores neutros.

5.3 Olor dulzón

5.4 Ligeramente ácido.

5.5 Ácido

5.6 Rancio

5.7 Amoniaca

6. Evaluación organoléptica en la consistencia de la carne:

6.1 Firme y elástica



6.2 Suave (flácida)



6.3 Superficie lisa



6.4 Escamas fácilmente desprendibles de la piel

6.5 Superficie rugosa

7. Evaluación organoléptica en el limo superficial:

7.1 Acuoso, transparente.



7.2 Ligeramente turbio.

7.3 Lechoso.

7.4 Gris-amarillento, muco opaco.

8. Evaluación sensorial de parásitos

8.1 Presencia

8.2 Ausencia