



## **Secretaría de Salud de Santander alerta a la comunidad sobre fraude en la venta de pescado**



**Sorubim o blanquillo**



**Panga o pangasius**

**BUCARAMANGA.** Con motivo del inicio de la Semana Santa, la Secretaría de Salud de Santander emitió una voz de alerta preventiva a la comunidad santandereana sobre el expendio de un pescado que se está vendiendo como róbalo, blanquillo o bagre, pero que en realidad es una especie traída ilegalmente de Vietnam.

Se trata de la especie Panga o Pangasius que es criada en pésimas condiciones sanitarias y con altos contenidos de potasio, plaguicidas, herbicidas, antibióticos y microorganismos patógenos, que afectan directamente la salud de los consumidores.

El secretario de Salud de Santander, Juan José Rey Serrano, informó que ya se está haciendo un trabajo preventivo con las autoridades ambientales en las diferentes provincias del departamento para detectar los puntos donde se expende este tipo de pescado y tomar las medidas pertinentes.

“Sabemos que en esta época de Semana Santa aumenta el consumo de pescado y lo que queremos es evitar problemas de salud ocasionados al ingerir este alimento, que aparentemente luce bien, pero en realidad no es recomendable para el consumo humano debido a las condiciones sanitarias en que es criado. Por eso le hacemos un llamado a la ciudadanía a estar muy pendiente de la clase y la calidad del pescado que compran para su consumo”, puntualizó Rey Serrano.

### **Una prueba piloto**

El hallazgo del expendio de la especie panga o pangasius en el departamento, fue realizado por el Laboratorio de Biología Molecular de la Escuela de Biología de la Universidad



**Comparación entre filete de róbalo y filete de panga o pangasius**



**Santander**  
**enserio**

GOBIERNO DE *la gente*

Industrial de Santander (UIS) en el marco de un convenio interadministrativo entre esta institución universitaria y la Secretaría de Salud Departamental, cuyo objetivo era identificar las carnes de consumo humano.

“Hemos implementado una metodología piloto basada en pruebas de ADN con las cuales podemos identificar cualquier tipo de carne o derivado crudo o procesado. Este tipo de análisis está a la vanguardia de las pruebas aplicadas en Europa para determinar la presencia de carne de caballo en algunos productos alimenticios, especialmente en hamburguesas”, explicó el director de la investigación y docente de la UIS, Jorge Hernández Torres.

El Secretario de Salud de Santander destacó la importancia de la investigación teniendo en cuenta que es la primera vez que en Colombia se realiza un estudio de estas características.

***Prensa y Comunicaciones Secretaría de Salud de Santander Calle 45 N° 11 – 52  
Bucaramanga, Santander, Colombia. Teléfono 6336233 ext. 1314. Cel. 3112474497***