

2 Calidad de los Alimentos

2.1 Productos del Mar

2.1.1 ¿Dónde puedo comprar en forma segura pescados y mariscos y en qué me debo fijar?

Sólo en locales establecidos y autorizados. Además de su aspecto, debe verificar que estén conservados en frío, que el local esté limpio y que el manipulador no realice ningún acto que pueda contaminar el producto.

2.1.2 ¿Influye el tiempo que demoro en llegar a la casa con pescados y mariscos?

Sí. Procure llegar lo antes posible a su hogar para consumirlos inmediatamente o guardarlos en el refrigerador. Durante el trayecto evite exponer los productos al sol. Recuerde que las altas temperaturas favorecen el crecimiento de microorganismos presentes en los alimentos.

2.1.3 ¿Qué puedo hacer para que los pescados y mariscos se mantengan en buen estado desde el lugar de compra hasta la casa?

Es recomendable utilizar un “cooler” con “ice pack” o hielo. Si va en vehículo, guardarlo en el portamaletas.

2.1.4 ¿Es correcto que vendan el pescado con tripas?

No. Todo pescado debe venderse sin tripas, para así evitar el traspaso de parásitos y microorganismos desde el aparato digestivo a la carne del mismo.

2.1.5 ¿Si los mariscos no se cierran al tocarlos, pero tienen buen aspecto y no mal olor, puedo consumirlos?

No. Los mariscos deben estar vivos y cerrarse cuando se estimulan.

2.1.6 ¿Cuál es la temperatura que deben tener pescados y mariscos en los puntos de venta?

Deben tener una temperatura de 0 a 3 °C, es decir temperatura de refrigeración.

2.1.7 ¿Se cuecen los mariscos con el jugo de limón?

No. El jugo de limón no sirve para cocer alimentos.

2.1.8 ¿Cómo debo cocinar los mariscos?

Hervirlos al menos por 5 minutos.

2.1.9 ¿Puedo preparar ceviche o sushi con cualquier pescado crudo?

No. Sólo está permitido el de salmón, siempre y cuando provenga de cultivos autorizados.

2.1.10 ¿Es seguro comer pescados pasados por agua hervida?

No. Porque el pescado sólo tiene el aspecto de estar cocido. Debe ser sometido a una cocción completa.

2.1.11 ¿Corro algún riesgo al comer machas a la parmesana?

Sí. Porque muchos creen que al derretirse el queso las machas están cocidas y no siempre es así, ya que aún pueden estar crudas.

2.1.12 ¿Puedo saber a simple vista si los mariscos tienen Vibrión Parahaemolítico?

No. Si el marisco está contaminado sólo se puede saber a través de análisis de laboratorio.

2.1.13 ¿En algún período del año puedo consumir mariscos crudos?

No. Los mariscos deben consumirse cocidos durante todo el año.

2.1.14 ¿Una persona afectada con Vibrión Parahaemolítico, puede transmitir la enfermedad a otra?

No. La bacteria no se transmite de persona a persona, se adquiere al consumir mariscos crudos o mal cocidos.

2.1.15 ¿Qué debo hacer para prevenir problemas gastrointestinales por consumo de mariscos?

Consumir siempre los mariscos cocidos, no mezclar alimentos cocidos con crudos, lavarse bien las manos, antes y después de preparar los alimentos, y mantener limpios los mesones de trabajo.

2.1.16 ¿Puedo cocinar mariscos y pescados en el microondas?

Sí. Pero hay que tener en cuenta que el microondas cocina los alimentos de afuera hacia adentro, por lo que si el grosor del trozo de alimento es superior a los 5 centímetros es muy probable que el centro no se cocine bien. Por lo anterior, se aconseja leer en los manuales de cada microonda los tiempos y potencia de cocción indicados.

2.1.17 ¿Si consumo productos del mar cocidos en un restaurante, existe el riesgo de enfermarme?

Siempre hay un factor de riesgo, porque los alimentos pueden estar mal cocidos o incidir otros problemas en la manipulación y conservación de los alimentos.

2.1.18 ¿En qué debo fijarme para saber si los mariscos están buenos?

Los mariscos deben estar vivos, con olor fresco y deben reaccionar al contacto externo, ya sea cerrando las valvas o conchas en el caso de choritos, cholgas, almejas, ostiones u otros, o escondiéndose dentro o bajo su concha, en el caso de locos y caracoles.

2.1.19 ¿En qué debo fijarme para saber si los pulpos, calamares y jibias están en buen estado?

Deben tener sus tentáculos bien adheridos al manto. La carne debe ser blanca, firme y nacarada, con olor neutro. La piel debe estar lisa, sana e intacta.

2.1.20 ¿Si compro jaibas, langostinos y camarones en qué me debo fijar para saber si están frescos?

Deben estar vivos, no tener manchas oscuras, conservar su olor característico, tener los ojos negros y brillantes.

2.1.21 ¿Cómo sé que los erizos están frescos?

Deben estar contenidos en su caparazón, estar vivos, tener su olor característico, contar con sus espículas o púas móviles y no presentar liviandad, porque eso indica que están deshidratados y que no están frescos.

2.1.22 ¿En qué me debo fijar para comprar pescados?

Que los ojos sean esféricos, salientes y transparentes. Las agallas deben ser de color rojo vivo, brillante y sin mucus. Las escamas, así como también la membrana o tela de la cavidad abdominal deben estar bien adheridas. La carne tiene que ser dura, firme y elástica al tacto, lo anterior significa que es más fresco. Asimismo, debe tener un olor característico.

2.1.23 ¿Cuándo una persona puede sospechar que está afectada por Vibrión Parahaemolítico?

Cuando presenta diarrea, vómitos y dolor abdominal, con el antecedente de haber consumido mariscos y pescados crudos o cocidos, hasta 4 días antes del inicio de los síntomas.

2.1.24 ¿Cuáles son los síntomas que presenta el enfermo afectado por Vibrión Parahaemolítico?

El enfermo puede presentar diarrea acuosa, dolor abdominal, náuseas, vómitos, fiebre y dolor de cabeza.

2.1.25 ¿El Vibrión Parahaemolítico puede producir la muerte?

Esta enfermedad rara vez causa la muerte. La persona se recupera entre 1 a 7 días incluso sin recibir tratamiento con antibióticos. En casos graves, puede haber diarrea con sangre y fiebre alta.

2.1.26 ¿La recomendación de que todos los mariscos y pescados deben consumirse cocidos, quiere decir que no hay ninguna excepción?

Actualmente se permite que algunos locales de alimentos elaboren platos preparados con salmón, erizos y ostras crudas, siempre y cuando provengan de cultivos autorizados y el local cuente con la autorización especial para ello. En todo caso, es preferible consumir todo cocido, inclusive los productos antes señalados.

2.1.27 ¿Puedo presentar otra enfermedad por consumir mariscos?

Sí. Las intoxicaciones provocadas por el consumo de mariscos contaminados con Marea Roja.

2.1.28 ¿Qué es la Marea Roja y qué puede producir el consumo de mariscos contaminados con Marea Roja?

La Marea Roja se debe al aumento, en las aguas del mar, de pequeños organismos que no se ven a simple vista y que generan toxinas. Los mariscos se alimentan filtrando el agua y si se hallan en una zona contaminada retienen estas pequeñas algas y sus toxinas en el sistema digestivo, por lo que el ser humano sufre una intoxicación cuando come estos mariscos. Respecto de los efectos que el consumo de mariscos contaminados puede provocar, éstos dependerán de la toxina con la que el marisco esté afectado. Si se trata de la toxina diarreica, causará problemas gastrointestinales como diarrea, náuseas y vómitos. En cambio, si se trata de la toxina paralítica, la situación es más delicada ya que la persona afectada puede morir de un paro cardiorrespiratorio. Hasta la fecha, no existe un antídoto para contrarrestar la toxina. El tratamiento que se hace se aplica sólo para controlar los síntomas.

2.1.29 ¿Si cocino bien los mariscos destruyo la toxina de la Marea Roja?

No. La toxina es un compuesto químico que no se destruye con el calor, por eso la recomendación es comprar mariscos sólo en lugares autorizados, los que están sometidos a un control más riguroso por parte de la Autoridad Sanitaria.

2.1.30 ¿Los pescados tienen parásitos que afecten al ser humano?

Sí. En los pescados también se pueden encontrar parásitos del tipo anisákidos, los que pueden afectar la salud de las personas, especialmente si se comen crudos.

2.1.31 ¿Cuáles son los síntomas que puede producir el parásito en el ser humano?

Los síntomas son: dolor abdominal, náuseas, vómito y también puede producir alergia.

2.1.32 ¿Cómo puedo prevenir esta enfermedad?

Comprando pescados sin tripas, no comerlos crudos, sino que cocinarlos a una temperatura superior a los 60 °C.

2.2 Carnes

2.2.1 ¿Dónde debo comprar la carne?

Sólo en locales establecidos y autorizados. Ejemplo: carnicerías, supermercados, carros de feria, entre otros.

2.2.2. ¿Cómo puedo saber si el lugar donde compro carne cumple con la normativa sanitaria?

Toda instalación de alimentos debe tener una Resolución Sanitaria otorgada por la Seremi de Salud correspondiente y funcionar en condiciones adecuadas de higiene.

2.2.3 ¿Cómo detecto que la carne está en buenas condiciones para consumirla?

La carne debe tener olor característico y ser ligeramente húmeda al tacto. Su color dependerá fundamentalmente de la especie animal y de su edad. La carne de animales viejos (vacunos) y de equino (caballo) es más oscura, mientras que el color de la grasa es más amarilla. En el caso de la carne de vacuno al vacío ésta es un poco más oscura, de color pardo púrpura y de olor ácido; se vuelve de color rojo intenso luego de unos minutos en contacto con el aire.

2.2.4 ¿Cuáles son las características de la carne descompuesta?

La coloración se vuelve más oscura, puede presentar tintes verdosos por descomposición. Al tacto puede sentirse seca o muy húmeda y con consistencia mucosa (resbalosa). El olor característico se vuelve desagradable.

2.2.5 ¿Cuáles son los factores que mayormente inciden en la alteración de la carne?

Inadecuadas condiciones de manipulación y conservación (aumento de la temperatura de conservación que es hasta 7°C).

2.2.6 ¿Se puede consumir carne cruda?

No. Se debe consumir en todo momento bien cocida (cocción completa, sin sangre visible) porque siempre existe el riesgo de contraer enfermedades por mala manipulación.

2.2.7 ¿Qué enfermedades puede producir la carne de vacuno cruda y qué tan graves pueden ser?

La carne cruda podría tener bacterias y parásitos que no son visibles al ojo humano y que pueden ocasionar enfermedades gastrointestinales y sistémicas tales como: Teniasis, salmonelosis, toxoplasmosis, carbunco, listeriosis e incluso el SHU (Síndrome Hemolítico Urémico), entre otras. Tales dolencias pueden producir malestar general, dolor abdominal, diarreas y vómitos, enfermedades crónicas o incluso la muerte.

2.2.8 ¿Puedo consumir carne de animales faenados en la casa?

No se debe consumir por el riesgo de contraer enfermedades incluso fatales, tales como: Triquinosis ("triquinosis"), neurocisticercosis, carbunco y tuberculosis, entre otras.

2.2.9 ¿Qué riesgos tengo al consumir carne de cerdo cruda o mal cocida?

Contraer enfermedades parasitarias (principalmente triquinosis y teniasis), y bacterianas (salmonelosis, listeriosis, etc.).

2.2.10 ¿Cómo debo conservar las carnes cocidas?

La carne una vez cocida debe consumirse inmediatamente, o en su defecto debe mantenerse refrigerada teniendo especial cuidado de manipularla y conservarla por separado en recipientes herméticos de loza o vidrio, evitando así el contacto con productos crudos (pescados, verduras, otras carnes, etc.).

2.2.11 ¿Que es la Triquinosis y qué tan grave puede ser?

Es una enfermedad parasitaria que se produce al consumir carne de cerdo cruda o mal cocida, y que ha sido infectada con larvas de *Trichinella Spiralis*. Para su detección, existen exámenes que se practican en la carne. Los que se realizan en mataderos autorizados. Puede provocar desde leves dolores musculares hasta la muerte.

2.2.12 ¿Cómo tengo que manipular las carnes en mi hogar?

Mantenga la carne refrigerada o congelada (no cortar cadena de frío). Descongele la carne en el refrigerador u horno microondas y no vuelva a congelarla. Mantenga las carnes separadas de los demás alimentos (evite la contaminación cruzada). Lave minuciosamente las superficies de trabajo, incluidas las tablas de cortar, utensilios y sus manos una vez concluida la manipulación de la carne.

2.2.13 ¿Por qué es importante que la carne esté refrigerada?

Porque permite su conservación y mantiene sus características propias (color, olor y tacto).

2.2.14 ¿Tiene la carne período de vencimiento?

Sí. La carne fresca a temperatura refrigeración dura 1 día, al vacío refrigerada dura de 3 semanas a cuatro meses, congelada (-18°C) hasta 18 meses. En las carnes envasadas hay que verificar la fecha de vencimiento y las recomendaciones de conservación en el refrigerador.

2.2.15 ¿Dónde debo comprar la carne molida?

La carne molida es el producto resultante de un trozo de carne apto para el consumo humano que ha sido pasado por un molino. Su contenido de grasa dependerá de la cantidad de grasa que tenga el corte. En una carnicería autorizada, la carne debe molerse en presencia del consumidor y se debe evitar comprar carne previamente molida. En caso de tratarse de carne molida envasada, su rotulación debe señalar la fecha de vencimiento, fecha de elaboración, resolución sanitaria, dirección del fabricante e instrucciones para su conservación.

2.2.16 ¿El jugo de limón o sucedáneo, elimina todos los riesgos de consumo de carne cruda?

No. Ni el jugo de limón ni los sucedáneos sirven para cocer alimentos y tampoco para eliminar los microorganismos causantes de enfermedad.

2.2.17 ¿Cuál es la temperatura que debe tener la carne en el punto de venta?

La carne de ave debe estar como máximo a 6°C. La carne de vacuno no deberá superar los 7°C. Nunca debe estar a temperatura ambiente. La carne congelada debe venderse congelada entre los - 18°C y - 12°C.

2.2.18 ¿Cómo puedo transportar la carne en buenas condiciones desde el local hasta mi casa?

Debe transportar la carne lo más rápido posible hasta su casa evitando exponerla al sol y a fuentes de calor durante el trayecto. Recuerde que las temperaturas altas favorecen el crecimiento de microorganismos presentes en los alimentos. Una vez en su casa, debe consumirla en forma inmediata o refrigerarla.

En supermercados, escoja la carne al final de su compra para mantener la cadena de frío.

2.2.19 ¿Se puede cocinar la carne en el microondas?

Sí. De acuerdo a las especificaciones del fabricante del horno microondas.

2.2.20 ¿Qué precauciones debo tomar al cocinar las hamburguesas?

Las hamburguesas deben cocerse sin descongelarse y consumirse totalmente cocidas, hasta obtener su color pardo característico.

2.2.21 ¿Cuánto tiempo dura la carne fresca en el refrigerador (a temperatura de refrigeración)?

Se recomienda consumir en forma inmediata o mantenerla refrigerada, no más allá de un día después de su compra. Si desea almacenarla por más tiempo deberá congelarla hasta su consumo. El tiempo de conservación de la carne congelada dependerá de la capacidad de frío que tenga el congelador, siendo mayor en aquellos que alcancen los -18°C .

2.2.22 ¿Cuánto tiempo dura la carne una vez retirada del refrigerador, a temperatura ambiente?

No debe dejar la carne a temperatura ambiental. Desde el momento en que es retirada del refrigerador, se inicia el proceso de descomposición.

2.2.23 ¿Puedo congelar nuevamente la carne una vez descongelada?

No. Al descongelar la carne se produce multiplicación de microorganismos lo que disminuye la duración del producto.

2.2.24 Si quiero hacer una denuncia por carne en mal estado, ¿qué debo hacer?

Efectuar la denuncia a la Autoridad Sanitaria respectiva. En el caso de la Región Metropolitana lo puede hacer vía e mail al www.asrm.cl, por escrito o personalmente en la oficina de atención al usuario en Paseo Bulnes N° 194, de lunes a viernes de 9:00 a 13:00 horas.

2.2.25 ¿Cómo diferencio la carne de equino (caballo) de la carne de vacuno?

Es difícil distinguirla, pero la carne de equino en general es de color rojo oscuro con tintes azulados, su olor y sabor es algo dulce (posee un nivel elevado de glucógeno), la infiltración grasa es menor o inexistente (magra) y tiende a ser muy amarilla, sobre todo en animales de mayor edad.

2.2.26 ¿La carne de equino (caballo) se vende en carnicerías especiales?

No, sin embargo debe indicarse claramente que corresponde a carne de equino.

2.2.27 ¿Cuáles son los envases más adecuados para almacenar la carne en el refrigerador?

Aquellos que son herméticos. Se debe aislar la carne de otros alimentos y de otras carnes, de preferencia, en materiales plásticos tales como bolsas, film y potes con tapa.

2.2.28 ¿Dónde puedo realizar una prueba de detección de “triquina”?

La detección de *Trichinella Spirallis* (triquina) forma parte de la inspección oficial medicoveterinaria practicada a reses de abasto y, necesariamente, esta prueba sólo se realiza a animales faenados en mataderos autorizados en la Región Metropolitana. El examen consiste en tomar un trozo de músculo del diafragma (carne) y someterla a una digestión artificial o a un fototriquinoscopio (o microscopio) de una placa.

2.2.29 ¿Puedo consumir carnes provenientes de animales muertos por causas naturales?

No. Los animales deben ser faenados solamente en mataderos autorizados donde un médico veterinario inspector oficial realiza la inspección antemortem (vivo) y postmortem (muerto) de las reses de abasto.

2.2.30 ¿Por qué debo mantener la carne de ave separada de las otras carnes?

Porque la carne de ave tiene un mayor grado de contaminación dentro de límites permitidos que las otras carnes. Al separarlas, se evita la contaminación cruzada (contaminación de una carne a otra).

2.2.31 ¿Dónde puedo faenar un animal que tengo en la casa?

Sólo en un matadero autorizado, el que cuenta con la inspección médico veterinaria oficial.

2.2.10 ¿Cómo debo conservar las carnes cocidas?

La carne una vez cocida debe consumirse inmediatamente, o en su defecto debe mantenerse refrigerada teniendo especial cuidado de manipularla y conservarla por separado en recipientes herméticos de loza o vidrio, evitando así el contacto con productos crudos (pescados, verduras, otras carnes, etc.).

2.2.11 ¿Que es la Triquinosis y qué tan grave puede ser?

Es una enfermedad parasitaria que se produce al consumir carne de cerdo cruda o mal cocida, y que ha sido infectada por larvas de *Trichinella spiralis*. Para su detección, existen exámenes que se practican en la carne. Los que se realizan en mataderos autorizados.

Puede provocar desde leves dolores musculares hasta la muerte.

2.2.12 ¿Cómo tengo que manipular las carnes en mi hogar?

Mantenga la carne refrigerada o congelada (no cortar cadena de frío). Descongele la carne en el refrigerador u horno microondas y no vuelva a congelarla. Mantenga las carnes separadas de los demás alimentos (evite la contaminación cruzada). Lave minuciosamente las superficies de trabajo, incluidas las tablas de cortar, utensilios y sus manos una vez concluida la manipulación de la carne.

2.2.13 ¿Por qué es importante que la carne esté refrigerada?

Porque permite su conservación y mantiene sus características propias (color, olor y tacto).

2.2.14 ¿Tiene la carne período de vencimiento?

Sí. La carne fresca a temperatura refrigeración dura 1 día, al vacío refrigerada dura de 3 semanas a cuatro meses, congelada (-18°C) hasta 18 meses. En las carnes envasadas hay que verificar la fecha de vencimiento y las recomendaciones de conservación en el refrigerador.

2.2.15 ¿Dónde debo comprar la carne molida?

La carne molida es el producto resultante de un trozo de carne apto para el consumo humano que ha sido pasado por un molino. Su contenido de grasa dependerá de la cantidad de grasa que tenga el corte. En una carnicería autorizada, la carne debe molerse en presencia del consumidor y se debe evitar comprar carne previamente molida. En caso de tratarse de carne molida envasada, su rotulación debe señalar la fecha de vencimiento, fecha de elaboración, resolución sanitaria, dirección del fabricante e instrucciones para su conservación.

2.2.16 ¿El jugo de limón o sucedáneo, elimina todos los riesgos de consumo de carne cruda?

No. Ni el jugo de limón ni los sucedáneos sirven para cocer alimentos y tampoco para eliminar los microorganismos causantes de enfermedad.

2.2.17 ¿Cuál es la temperatura que debe tener la carne en el punto de venta?

La carne de ave debe estar como máximo a 6°C. La carne de vacuno no deberá superar los 7°C. Nunca debe estar a temperatura ambiente. La carne congelada debe venderse congelada entre los -18°C y -12°C.

2.2.18 ¿Cómo puedo transportar la carne en buenas condiciones desde el local hasta mi casa?

Debe transportar la carne lo más rápido posible hasta su casa evitando exponerla al sol y a fuentes de calor durante el trayecto. Recuerde que las temperaturas altas favorecen el crecimiento de microorganismos presentes en los alimentos. Una vez en su casa, debe consumirla en forma inmediata o refrigerarla.

En supermercados, escoja la carne al final de su compra para mantener la cadena de frío.

2.2.19 ¿Se puede cocinar la carne en el microondas?

Sí. De acuerdo a las especificaciones del fabricante del horno microondas.

2.2.20 ¿Qué precauciones debo tomar al cocinar las hamburguesas?

Las hamburguesas deben cocerse sin descongelarse y consumirse totalmente cocidas, hasta obtener su color pardo característico.

2.2.21 ¿Cuánto tiempo dura la carne fresca en el refrigerador (a temperatura de refrigeración)?

Se recomienda consumir en forma inmediata o mantenerla refrigerada, no más allá de un día después de su compra. Si desea almacenarla por más tiempo deberá congelarla hasta su consumo. El tiempo de conservación de la carne congelada dependerá de la capacidad de frío que tenga el congelador, siendo mayor en aquellos que alcancen los -18°C.

2.2.22 ¿Cuánto tiempo dura la carne una vez retirada del refrigerador, a temperatura ambiente?

No debe dejar la carne a temperatura ambiental. Desde el momento en que es retirada del refrigerador, se inicia el proceso de descomposición.

2.2.23 ¿Puedo congelar nuevamente la carne una vez descongelada?

No. Al descongelar la carne se produce multiplicación de microorganismos lo que disminuye la duración del producto.

2.2.24 Si quiero hacer una denuncia por carne en mal estado, ¿qué debo hacer?

Efectuar la denuncia a la Autoridad Sanitaria respectiva. En el caso de la Región Metropolitana lo puede hacer vía e mail al www.asrm.cl, por escrito o personalmente en la oficina de atención al usuario en Paseo Bulnes N° 194, de lunes a viernes de 9:00 a 13:00 horas.

2.2.25 ¿Cómo diferencio la carne de equino (caballo) de la carne de vacuno?

Es difícil distinguirla, pero la carne de equino en general es de color rojo oscuro con tintes azulados, su olor y sabor es algo dulce (posee un nivel elevado de glucógeno), la infiltración grasa es menor o inexistente (magra) y tiende a ser muy amarilla, sobre todo en animales de mayor edad.

2.2.26 ¿La carne de equino (caballo) se vende en carnicerías especiales?

No, sin embargo debe indicarse claramente que corresponde a carne de equino.

2.2.27 ¿Cuáles son los envases más adecuados para almacenar la carne en el refrigerador?

Aquellos que son herméticos. Se debe aislar la carne de otros alimentos y de otras carnes, de preferencia, en materiales plásticos tales como bolsas, film y potes con tapa.

2.2.28 ¿Dónde puedo realizar una prueba de detección de “triquina”?

La detección de *Trichinella spiralis* (triquina) forma parte de la inspección oficial médico veterinaria practicada a reses de abasto y, necesariamente, esta prueba se realiza a animales faenados en mataderos autorizados. El examen consiste en tomar un trozo de músculo del diafragma (carne) y someterla a una digestión artificial o a un fototriquinoscopio (o microscopio) de una placa.”

2.2.29 ¿Puedo consumir carnes provenientes de animales muertos por causas naturales?

No. Los animales deben ser faenados solamente en mataderos autorizados donde un médico veterinario inspector oficial realiza la inspección antemortem (vivo) y postmortem (muerto) de las reses de abasto.

2.2.30 ¿Por qué debo mantener la carne de ave separada de las otras carnes?

Porque la carne de ave tiene un mayor grado de contaminación dentro de límites permitidos que las otras carnes. Al separarlas, se evita la contaminación cruzada (contaminación de una carne a otra).

2.2.31 ¿Dónde puedo faenar un animal que tengo en la casa?

Sólo en un matadero autorizado, el que cuenta con la inspección