

AUTORIDAD DE PROTECCIÓN AL CONSUMIDOR Y DEFENSA DE LA COMPETENCIA
Departamento de Información de Precios y Verificación

**ANÁLISIS DE PRECIOS AL CONSUMIDOR DE ALGUNOS MARISCOS EMPACADOS
OBTENIDOS EN DIFERENTES SUPERMERCADOS DE LOS SECTORES DE
JUAN DÍAZ Y TOCUMEN, EL 5 DE MARZO DE 2009**

I. ANTECEDENTES¹

Los pescados y mariscos son un componente importante en una dieta balanceada y saludable. Contienen proteínas de alta calidad. Pueden ser bajos en grasas saturadas y pueden contener ácidos grasos omega 3. De hecho una dieta balanceada que incluya una variedad de pescados y mariscos puede contribuir a la salud del corazón y ayudar al crecimiento y desarrollo de los niños.

No obstante al igual que ocurre con otros tipos de alimentos resulta esencial manipular los pescados y mariscos con el mayor cuidado para evitar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos.

Cuando prepare productos frescos o descongelados es importante evitar que las bacterias de los productos crudos se transmitan a los alimentos listos para comer. Tome medidas para evitar la contaminación.

La mayoría de los pescados y mariscos deben cocinarse a una temperatura interna de 145° F. Si no tiene un termómetro hay otras formas de determinar si los mariscos están bien cocidos:

- **Pescado:** Introduzca la punta de un cuchillo filoso en la carne. La carne debe ser opaca y separarse con facilidad.
- **Camarones y Langosta:** La carne se torna opaca y perlada.
- **Ostiones:** La carne se torne blanca lechosa u opaca firme.
- **Almejas, mejillones y ostras:** Observe el punto en el que se abren las conchas, lo que significa que están bien cocidos. Descarte las que no se abren.

II. OBJETIVOS

La presente recopilación de precios de venta al público tiene como objetivo informar al consumidor sobre los precios existentes en el mercado local al momento de comprar. Por tal motivo la ACODECO recopiló el día 5 de marzo de 2009, precios de venta al público de algunos mariscos empacados, obtenidos en diversos supermercados de Juan Díaz y Tocumen.

III. METODOLOGIA

Se ha utilizado la técnica de muestreo no probabilístico de juicios, en la cual con base en la experiencia en visitar los locales (o cadenas) comerciales, al igual que el conocimiento de las marcas, se ha hecho una selección empírica.

¹ www.cfsan.fda.gov/dms/sseafsaf.html

Las variables consideradas:

- ◆ Productos
- ◆ Unidad de venta
- ◆ Supermercados (8)
- ◆ Sector (Juan Díaz y Tocumen)
- ◆ Precios de venta a la vista del consumidor

SUPERMERCADOS VISITADOS:

Juan Díaz

Xtra, Ciudad Radial
 Xtra, Los Pueblos
 Super 99, Pedregal Entrada
 Super 99, Los Pueblos
 Super 99, Plaza Tocumen

Tocumen

Super 99, La Doña
 Xtra, 24 de Diciembre
 El Machetazo

IV. INFORMACIÓN Y ORIENTACION DE PRECIOS

A continuación se listan precios al consumidor más altos y más bajos de ciertos mariscos empacados, en algunos supermercados de Juan Díaz y Tocumen:

Sector y Producto	Unidad	Establecimiento con Precio más Bajo y más Alto			
		Supermercado	Precio más Bajo	Supermercado	Precio más Alto
Juan Díaz					
Camarón rojo pelado - South Winds	16 oz.	Super 99, Entrada Pedregal	4.02	Super 99, Los Pueblos	4.05
Almejas Limpias - Deli fish	0.50 lb.	Xtra, Los Pueblos	2.05	Super 99, Los Pueblos	2.25
Almejas Limpias – Xtra Sea Foods	1 lb.	Xtra, Los Pueblos	3.25	Xtra, Ciudad Radial	3.44
Tocumen					
Piqueo de mariscos - Sea Maid (pre cocido)	14 oz.	El Machetazo, Punta del Este	3.35	Super 99, La Doña	3.45
Mariscos Mixtos- Tropi Mar	14 oz.	Xtra, 24 de Diciembre y El Machetazo, Punta del Este	3.07	Super 99, La Doña	3.12
Camarón titi I.Q.F. – Deli Fish	0.50 lb.	Xtra, 24 de Diciembre y El Machetazo, Punta del Este	1.99	Super 99, La Doña	2.12

V. ALGUNAS RECOMENDACIONES AL CONSUMIDOR

Al comprar carnes debe tener en cuenta los siguientes factores:

- ➔ Los precios deben estar a la vista del consumidor para poder escoger la mejor opción que se ajuste a sus necesidades.
- ➔ Compare precio, peso y calidad del producto.
- ➔ Comestibilidad: La calidad es mejor y el precio más económico si compra pescados y mariscos frescos.

Para prevenir la contaminación de los pescados y mariscos siga los siguientes consejos ²:

- Cómprselos a un minorista que cumpla con las prácticas adecuadas de manipulación de alimentos ya que esto contribuye a garantizar que los pescados y mariscos que usted compre son seguros y también contribuye a mantener la calidad de los mismos.
- El pescado debe tener un olor fresco y suave, no agrio, amargo o a amoníaco.
- Los ojos del pescado deben ser transparentes y sobresalir un tanto (excepto para algunas variedades como el lucio de ojos saltones).
- El pescado entero y el filete deben tener una carne firme y reluciente y agallas rojas y brillantes sin baba. La carne opaca podría indicar que el pescado es viejo. Los filetes que ya han sido congelados podrían perder algo de brillo, pero son seguros para comer.
- La carne debe volver a su lugar después de presionarla.
- Los filetes no deben estar oscuros o secos en los bordes. No deben tener un tinte verdoso o amarillento y no deben parecer secos ni blandos.

En la actualidad, el pescado fresco puede procesarse y congelarse inmediatamente a temperaturas muy bajas. No obstante el pescado congelado puede echarse a perder si se descongela al transportarlo y se deja a temperaturas muy altas demasiado tiempo.

Siga los siguientes consejos para garantizar que el pescado congelado que compre sea seguro:

- No compre pescados ni mariscos congelados si el paquete está abierto, roto o aplastado en los bordes.
- Evite los paquetes que estén colocados por encima de la línea de congelación o en la parte superior del congelador del establecimiento.
- Si la envoltura del paquete es transparente, busque señales de congelación o cristales de hielo. Esto podría indicar que el pescado ha estado almacenado durante mucho tiempo o se ha descongelado y vuelto a congelar en cuyo caso escoja un paquete distinto.

² www.cfsan.fda.gov/dms/sseafsaf.html

AUTORIDAD DE PROTECCIÓN AL CONSUMIDOR Y DEFENSA DE LA COMPETENCIA
Departamento de Información de Precios y Verificación

PRECIOS DE VENTA AL CONSUMIDOR DE ALGUNAS MARCAS DE MARISCOS EMPACADOS, OBTENIDOS EN DIVERSOS SUPERMERCADOS DE LOS SECTORES DE JUAN DÍAZ Y TOCUMEN, EL 5 DE MARZO DE 2009

Marca / Producto	Unidad de Medida	Sector / Supermercado / Precio en Balboas															
		JUAN DIAZ								TOCUMEN							
		Xtra Ciudad Radial	Xtra Los Pueblos	Super 99 Entradas de pedregal	Super 99 Los Pueblos	Super 99 Plaza Tocumen	Precio Promedio		Variación		Super 99 La Doña	Xtra 24 de Diciembre	El Machetazo Punta del Este	Precio Promedio		Variación	
							5 de Marzo de 2009	Octubre de 2008	Balboas	Porcentaje				5 de Marzo de 2009	Octubre de 2008	Balboas	Porcentaje
MARISCOS EMPACADOS																	
SOUTH WINDS:																	
Anillos de calamares	16 oz.	-	-	3.45	3.45	3.39	3.43	--	N.A.	N.A.	3.45	-	3.40	3.43	--	N.A.	N.A.
Trozos de pulpo	16 oz.	-	-	3.63	3.65	3.59	3.62	3.64	-0.02	-0.55	3.65	-	3.60	3.63	3.63	0.00	0.00
Almejas limpias	16 oz.	-	-	3.45	-	3.39	3.42	3.45	-0.03	-0.87	3.25	-	-	3.25	3.25	0.00	0.00
Camarón rojo pelado	16 oz.	-	-	4.02	4.05	-	4.04	4.04	0.00	0.00	4.09	-	3.95	4.02	4.03	-0.01	-0.25
Camarón titi pelado	16 oz.	-	-	4.02	3.99	3.99	4.00	4.00	0.00	0.00	4.03	-	3.66	3.85	--	N.A.	N.A.
Marisco mixto - Sea Food	16 oz.	-	-	3.63	3.65	3.59	3.62	3.64	-0.02	-0.55	3.65	-	3.60	3.63	--	N.A.	N.A.
DELI FISH:																	
Almejas limpias	0.50 lb.	-	2.05	-	2.25	-	2.15	2.25	-0.10	-4.44	-	-	-	--	2.25	N.A.	N.A.
Camarón titi I.Q.F	0.50 lb.	1.99	1.99	-	-	2.12	2.03	1.79	0.24	13.41	2.12	1.99	1.99	2.03	1.77	0.26	14.69
Pulpo picado	8 oz. (0.50 lb.)	1.40	1.40	-	1.49	1.49	1.45	1.46	-0.01	-0.68	-	1.40	-	1.40	1.37	0.03	2.19
DELI FISH:																	
Piqueo de Mariscos	0.50 lb.	1.79	1.79	-	1.83	1.83	1.81	1.83	-0.02	-1.09	1.83	1.79	1.72	1.78	1.76	0.02	1.14
XTRA:																	
Mixto de mariscos	10 oz.	1.91	1.72	-	-	-	1.82	--	N.A.	N.A.	-	1.72	-	1.72	1.72	0.00	0.00
Pulpo Cocido	7 oz.	1.70	1.14	-	-	-	1.42	1.14	0.28	24.56	-	-	-	--	1.14	N.A.	N.A.
Deditos de pescado apanados	8 oz.	1.50	1.54	-	-	-	1.52	--	N.A.	N.A.	-	1.28	-	1.28	--	N.A.	N.A.
XTRA SEA FOODS:																	
Camarón Rojo pelado I. Q. F.	1 lb.	3.81	3.81	-	-	-	3.81	3.81	0.00	0.00	-	3.81	-	3.81	--	N.A.	N.A.
Camarón Titi Pelado I.Q.F.	1 lb.	3.81	3.85	-	-	-	3.83	3.20	0.63	19.69	-	3.81	-	3.81	--	N.A.	N.A.
Almejas Limpias	1 lb.	3.44	3.25	-	-	-	3.35	3.25	0.10	3.08	-	3.25	-	3.25	3.25	0.00	0.00
TROPI MAR:																	
Camarón rojo mediano pelado	14 oz.	-	4.15	-	3.85	-	4.00	4.24	-0.24	-5.66	4.25	4.15	4.15	4.18	4.15	0.03	0.72
Camarón pelado Rojo	14 oz.	-	-	-	4.25	3.85	4.05	--	N.A.	N.A.	-	-	-	--	--	N.A.	N.A.
Mariscos Mixtos	14 oz.	-	3.07	3.07	3.12	3.15	3.10	3.10	0.00	0.00	3.12	3.07	3.07	3.09	3.09	0.00	0.00
SEA MAID (Pre Cocido):																	
Lomitos de Pescado	16 oz.	-	-	-	-	-	--	--	N.A.	N.A.	3.78	-	3.69	3.74	3.74	0.00	0.00
Piqueo de mariscos	14 oz.	-	-	-	-	3.45	3.45	--	N.A.	N.A.	3.45	-	3.35	3.40	3.40	0.00	0.00
RICAMAR:																	
Pulpo Picado	10 oz.	-	-	-	1.69	1.67	1.68	1.67	0.01	0.60	1.94	-	-	1.94	1.94	0.00	0.00
Piqueteo de Mariscos	14 oz.	-	-	2.69	-	2.70	2.70	2.99	-0.29	-9.70	-	-	-	--	--	N.A.	N.A.

Nota: Estos monitoreos reflejan únicamente una comparación de precios, no así el servicio que preste el agente económico ni la calidad de los productos. Estos precios pueden variar desde el momento en que se realizó el monitoreo y su fecha de publicación.

(-): No había el producto al momento del monitoreo.

(--): No hay precio promedio.

N.A.: No aplicable.

Fuente: ACODECO