

**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 DE NEVERA  
OBTENIDOS EN DIVERSOS SUPERMERCADOS DEL SECTOR DE SAN MIGUELITO,  
EL 17 DE MARZO DE 2009**

---

## **I. ANTECEDENTES<sup>1</sup>**

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 17 de marzo de 2009, precios de venta al público de algunos mariscos de nevera, obtenidos en diversos supermercados de San Miguelito.

## **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.

---

<sup>1</sup> [www.cfsan.fda.gov/dms/sseafsaf.html](http://www.cfsan.fda.gov/dms/sseafsaf.html)

Las variables consideradas:

- ◆ Productos
- ◆ Unidad de venta
- ◆ Supermercados ( 8 )
- ◆ Sector (San Miguelito)
- ◆ Precios de venta a la vista del consumidor

SUPERMERCADOS VISITADOS:

SUPERMERCADOS	
San Miguelito	
Rey, Milla 8	Super 99, Entrada
Rey, Villa Lucre	Super 99, Los Andes
El Fuerte	Xtra, Pan de Azúcar
El Machetazo	Xtra, Ojo de Agua

#### IV. INFORMACIÓN Y ORIENTACION DE PRECIOS

A continuación se listan precios al consumidor más altos y más bajos de ciertos mariscos de nevera, en algunos supermercados de San Miguelito:

Sector y Producto	Unidad	Análisis de Precios			
		Supermercado	Precio más Bajo	Supermercado	Precio más Alto
<b>San Miguelito</b>					
Mariscos - Mixtos	Lb.	El Machetazo y Xtra, Pan de Azúcar	1.85	Rey, Villa Lucre	3.99
Cola de Pargo Blanco	Lb.	Super 99, Los Andes	1.75	Rey, Milla 8 y Villa Lucre	1.99
Revoltura	Lb.	Super 99, Entrada	1.05	Xtra, Pan de Azúcar	1.40
Pargo Rojo - Chico	Lb.	Super 99, Los Andes	2.30	Rey, Milla 8 y Villa Lucre	3.35
Pulpo Picado	Lb.	Rey, Villa Lucre	2.45	El Fuerte	2.75
Pescado Sazonado	Lb.	El machetazo	1.75	Rey, Milla 8	1.95

## V. ALGUNAS RECOMENDACIONES AL CONSUMIDOR

Al comprar pescados y mariscos 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 <sup>2</sup>:

- 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.

---

<sup>2</sup> [www. www.cfsan.fda.gov/dms/sseafsaf.html](http://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 ALGUNOS MARISCOS DE NEVERA, OBTENIDOS EN DIVERSOS  
 SUPERMERCADOS DEL SECTOR DE SAN MIGUELITO, EL 17 DE MARZO DE 2009**

Producto	Unidad	Sector/Supermercado/Precio de venta al Consumidor en Balboas												
		San Miguelito									Precio Promedio		Variación	
		Rey Milla 8	Rey Villa Lucre	El Fuerte	El Machetazo	Super 99 Entrada	Super 99 Los Andes	Xtra Pan de Azúcar	Xtra Ojo de Agua	17 de Marzo de 2009	Octubre 2008	Balboas	Porcentaje	
<b>PESCADO</b>														
PARGO ROJO	CHICO	3.35	3.35	-	-	-	2.30	-	-	<b>3.00</b>	<b>2.55</b>	<b>0.45</b>	<b>17.65</b>	
PARGO BLANCO	CHICO	1.65	1.65	-	-	1.75	-	-	-	<b>1.68</b>	<b>1.41</b>	<b>0.27</b>	<b>19.15</b>	
COLA DE PARGO BLANCO	LIBRA	1.99	1.99	-	-	-	1.75	-	-	<b>1.91</b>	<b>1.87</b>	<b>0.04</b>	<b>2.14</b>	
FILETE DE CAZÓN		2.69	2.69	2.18	1.87	-	2.05	2.04	-	<b>2.25</b>	<b>2.18</b>	<b>0.07</b>	<b>3.21</b>	
FILETE DE CORVINATA		2.99	2.99	-	-	-	-	2.18	2.18	<b>2.59</b>	<b>2.62</b>	<b>-0.03</b>	<b>-1.15</b>	
FILETE DE PARGO BLANCO		2.99	3.99	-	-	-	-	-	-	<b>3.49</b>	<b>1.45</b>	<b>2.04</b>	<b>140.69</b>	
PESCADO SAZONADO		1.95	-	-	1.75	-	-	-	-	<b>1.85</b>	<b>1.59</b>	<b>0.26</b>	<b>16.35</b>	
REVOLTURA		-	-	-	-	1.05	-	1.40	-	<b>1.23</b>	<b>--</b>	<b>N.A.</b>	<b>N.A.</b>	
<b>OTROS MARISCOS</b>														
PULPO PICADO		-	2.45	2.75	2.50	-	-	-	-	<b>2.57</b>	<b>2.60</b>	<b>-0.03</b>	<b>-1.15</b>	
MIXTOS		-	3.99	2.15	1.85	-	-	1.85	-	<b>2.46</b>	<b>1.85</b>	<b>0.61</b>	<b>32.97</b>	

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**