

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 CORREGIMIENTOS DE
JUAN DÍAZ Y TOCUMEN, EL 9 DE JUNIO DE 2010**

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 8 de junio de 2010, 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.

Las variables consideradas:

- ◆ Productos
- ◆ Unidad de venta
- ◆ Supermercados (7)
- ◆ Sector (Juan Díaz y Tocumen)
- ◆ Precios de venta a la vista del consumidor

SUPERMERCADOS VISITADOS:

Juan Díaz

Xtra, Ciudad Radial
Xtra, Los Pueblos
Machetazo, Metro Mall
Super 99, Los Pueblos
Super 99, Plaza Tocumen

Tocumen

El Machetazo, Punta del Este
Xtra, 24 de Diciembre

¹ www.cfsan.fda.gov/dms/sseafsaf.html

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:

Producto/ Marca	Comparación de Precios			
	Supermercado	Precio Más Bajo	Supermercado	Precio Más Alto
Juan Díaz				
South Winds - Trozos de Pulpo 16 oz.	Super 99, Plaza Tocumen	3.59	Super 99, Los Pueblos	3.65
South Winds – Mariscos Mixtos 16 oz.	Super 99, Plaza Tocumen	4.20	Super 99, Los Pueblos	4.25
Deli Fish – Piqueo de Mariscos 0.50 lb.	El Machetazo, Metro Mall	3.45	Super 99, Los Pueblos	3.67
Tropi Mar - Camarón Rojo – Mediano Pelado 14 oz.	Xtra, Los Pueblos	4.15	Super 99, Los Pueblos	4.25

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 consejos²:

- 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 CORREGIMIENTOS DE JUAN DÍAZ Y TOCUMEN,
EL 9 DE JUNIO DE 2010**

Producto / Marca	Unidad	Sector / Supermercado / Precio de Venta al Consumidor en Balboas														
		JUAN DIAZ														
		Xtra Ciudad Radial	Xtra Los Pueblos	Super 99 Los Pueblos	Super 99 Plaza Tocumen	El Machetazo Metro Mall	Precio Promedio		Variación		Xtra 24 de Diciembre	El Machetazo Punta del Este	Precio Promedio		Variación	
							9 de Junio de 2010	Marzo 2010	Balboas	Porcentaje			9 de Junio de 2010	Marzo 2010	Balboas	Porcentaje

MARISCOS EMPACADOS

SOUTH WINDS:																
Trozos de pulpo	16 oz.	-	-	3.65	3.59	-	3.62	3.62	0.00	0.00	-	-	--	--	-	-
Filete de corvina	16 oz.	-	-	4.90	4.85	-	4.88	4.55	0.33	7.25	-	-	--	--	-	-
Filete de pargo blanco	16 oz.	-	-	3.39	-	-	3.39	3.15	0.24	7.62	-	3.30	3.30	3.50	-0.20	-5.71
Almejas limpias	16 oz.	-	-	4.05	-	-	4.05	3.49	0.56	16.05	-	3.58	3.58	3.40	0.18	5.29
Camarón rojo pelado	16 oz.	-	-	-	4.50	-	4.50	4.05	0.45	11.11	-	-	--	--	-	-
Marisco mixto - Sea Food	16 oz.	-	-	4.25	4.20	-	4.23	3.65	0.58	15.89	-	3.80	3.80	3.66	0.14	3.83

DELI FISH:

Almejas limpias	0.50 lb.	4.06	-	4.51	4.51	4.06	4.29	--	N.A.	N.A.	-	-	--	--	-	-
Camarón Rojo I.Q.F.	0.50 lb.	-	-	5.31	4.39	-	4.85	--	N.A.	N.A.	-	-	--	--	-	-
Camarón Rojo pelado	8 oz. (0.50 lb.)	-	4.99	-	-	4.99	4.99	--	N.A.	N.A.	4.99	4.99	4.99	--	N.A.	N.A.
Camarón titi I.Q.F.	0.50 lb.	4.18	-	4.39	-	4.20	4.26	--	N.A.	N.A.	4.18	-	4.18	--	N.A.	N.A.
Pulpo picado	8 oz. (0.50 lb.)	2.81	-	-	2.99	2.85	2.88	--	N.A.	N.A.	-	2.85	2.85	--	N.A.	N.A.
Concha negra	0.50 lb.	-	4.44	4.72	-	4.44	4.53	--	N.A.	N.A.	-	-	--	--	-	-
Piqueo de Mariscos	0.50 lb.	-	-	3.67	-	3.45	3.56	--	N.A.	N.A.	3.58	-	3.58	--	N.A.	N.A.
Baston de Cangrejo	0.50 lb.	2.61	2.61	-	2.65	-	2.62	--	N.A.	N.A.	-	-	--	--	-	-

XTRA:

Mixto de mariscos	12 oz. (0.75 lb.)	2.18	-	-	-	-	2.18	2.10	0.08	3.81	2.25	-	2.25	--	N.A.	N.A.
Mixto de mariscos	lb.	3.75	3.69	-	-	-	3.72	3.15	0.57	18.10	3.30	-	3.30	--	N.A.	N.A.
Pulpo Cocido	10 oz.	1.96	2.18	-	-	-	2.07	1.88	0.19	10.11	-	-	--	--	-	-
Camaron Titi pelado	Bolsa	4.63	4.62	-	-	-	4.63	--	N.A.	N.A.	-	-	--	--	-	-

TROPI MAR:

Camarón rojo mediano pelado	14 oz.	-	4.15	4.25	-	-	4.20	4.22	-0.02	-0.47	4.15	4.15	4.15	4.15	0.00	0.00
Mariscos Mixtos	14 oz.	-	3.07	3.12	-	-	3.10	3.09	0.01	0.32	3.07	3.07	3.07	3.09	-0.02	-0.65

SEA MAID (Pre Cocido):

Deditos de Pescado	12 oz.	-	-	2.80	-	-	2.80	2.80	0.00	0.00	-	2.72	2.72	2.83	-0.11	-3.89
--------------------	--------	---	---	------	---	---	------	------	------	------	---	------	------	------	-------	-------

Producto / Marca	Unidad	Sector / Supermercado / Precio de Venta al Consumidor en Balboas																	
		JUAN DIAZ														Precio Promedio		Variación	
		Xtra Ciudad Radial	Xtra Los Pueblos	Super 99 Los Pueblos	Super 99 Plaza Tocumen	El Machetazo Metro Mall	Precio Promedio		Variación		Xtra 24 de Diciembre	El Machetazo Punta del Este	Precio Promedio		Variación				
							9 de Junio de 2010	Marzo 2010	Balboas	Porcentaje			9 de Junio de 2010	Marzo 2010	Balboas	Porcentaje			
MACHETAZO:																			
Almejas Amarillas	lb.	-	-	-	-	4.47	4.47	--	N.A.	N.A.	-	4.47	4.47	--	N.A.	N.A.			
Pulpo	lb.	-	-	-	-	2.73	2.73	--	N.A.	N.A.	-	2.73	2.73	--	N.A.	N.A.			
RICAMAR:																			
Pulpo Picado	10 oz.	-	-	2.20	2.15	-	2.18	--	N.A.	N.A.	-	-	--	--	-	-			
Camarón Rojo Pelado	8 oz.	-	-	3.10	3.20	-	3.15	--	N.A.	N.A.	-	-	--	--	-	-			
Mixto de Mariscos Plus	14 oz.	-	-	3.45	3.45	-	3.45	3.45	0.00	0.00	-	-	--	--	-	-			
Piqueteo de Mariscos	14 oz.	-	-	3.48	3.45	-	3.47	3.49	-0.02	-0.57	-	-	--	--	-	-			

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 monito

(--): No hay precio promedio.

N.A.: No aplicable.

Fuente: ACODECO.

Miembro de CONCADECO (Consejo Centroamericano de Protección al Consumidor).