

**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 DEL DISTRITO DE SAN MIGUELITO,**  
**EL 28 DE OCTUBRE 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 y otros mariscos esenciales. 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 28 de Octubre de 2009, precios de venta al público de algunos mariscos empacados, 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:

**San Miguelito**  
 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

#### 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 San Miguelito:

Producto por Marca	Mariscos Empacados	
	San Miguelito	
	Balboas	Supermercados
<i>South Winds - Anillos de Calamares - 16 oz.</i>		
Precio más bajo	<b>3,25</b>	El Fuerte
Precio más alto	<b>3,49</b>	Rey, Milla 8 y Rey, Villa Lucre
<i>South Winds - Almajas Limpias - 16 oz.</i>		
Precio más bajo	<b>3,25</b>	El Fuerte
Precio más alto	<b>3,60</b>	El Machetazo
<i>Deli Fish - Camarón Tití I.Q.F. - 0,50 lb.</i>		
Precio más bajo	<b>1,99</b>	Xtra, Ojo de Agua
Precio más alto	<b>2,12</b>	Super 99, Los Andes, Super 99, Entrada y Rey, Milla 8
<i>Tropi Mar - Mariscos Mixtos - 14 oz.</i>		
Precio más bajo	<b>3,07</b>	Xtra, Ojo de Agua y Xtra, Pan de Azúcar
Precio más alto	<b>3,15</b>	Super 99, Los Andes
<i>Sea Maid - Piqueo de Mariscos - 14 oz.</i>		
Precio más bajo	<b>3,35</b>	El Machetazo
Precio más alto	<b>3,49</b>	Rey, Milla 8 y Rey, Villa Lucre
<i>Pesca Fresca - Camarón Pelado - 7 oz.</i>		
Precio más bajo	<b>2,42</b>	El Machetazo
Precio más alto	<b>2,45</b>	El Fuerte

Los mariscos empacados han presentado, en general, incrementos en comparación con el promedio anterior. Se pueden apreciar algunas disminuciones y también algunos productos que no han variado y se han mantenido en el mismo precio, pero definitivamente son más los incrementos como por ejemplo el más alto fue de 1.11 centavos o sea un 32.08 % , mientras que la mayor disminución fue de 0.88 o sea un 30.45 %.

## V. ALGUNAS RECOMENDACIONES AL CONSUMIDOR

Al comprar mariscos empacados 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.cfsan.fda.gov/dms/sseafsaf.htm](http://www.cfsan.fda.gov/dms/sseafsaf.htm)

**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 DEL DISTRITO DE SAN MIGUELITO,**  
**EL 28 DE OCTUBRE 2009**

Producto / Marca	Unidad de Medida	Sector/ Supermercados/ Precio de venta al Consumidor en balboas													
		San Miguelito										Precio Promedio		Variación	
		Rey Milla8	Rey Villa Lucre	El Fuerte	El Machetazo	Super 99 Entrada	Super 99 Los Andes	Xtra Pan de Azúcar	Xtra Ojo de Agua	28 de Octubre de 2009	Marzo 2009	Balboas	Porcentaje		

**MARISCOS EMPACADOS**

<b>SOUTH WINDS:</b>														
Anillos de calamares	16 oz.	3.49	3.49	3.25	-	3.39	3.45	-	-	-	3.41	3.39	0.02	0.71
Trozos de pulpo	16 oz.	3.69	3.69	-	3.60	3.59	3.65	-	-	-	3.64	3.59	0.05	1.50
Filete de corvina	16 oz.	4.69	4.69	4.38	4.39	4.60	4.59	-	-	-	4.56	3.45	1.11	32.08
Filete de pargo blanco	16 oz.	3.19	3.19	-	-	3.19	3.15	-	-	-	3.18	--	N.A.	N.A.
Almejas limpias	16 oz.	3.49	3.49	3.25	3.60	3.39	3.45	-	-	-	3.45	3.41	0.03	1.03
Camarón rojo pelado	16 oz.	4.09	4.09	3.81	3.95	3.99	4.05	-	-	-	4.00	3.94	0.06	1.44
Camarón titi pelado	16 oz.	4.09	4.09	-	3.66	3.99	3.99	-	-	-	3.96	3.64	0.32	8.90
Marisco mixto - Sea Food	16 oz.	3.69	3.69	3.44	3.60	-	3.65	-	-	-	3.61	3.49	0.12	3.55
<b>DELI FISH:</b>														
Almejas limpias	0.50 lb.	2.16	-	2.01	2.03	2.25	2.26	2.03	-	-	2.12	--	N.A.	N.A.
Camarón Rojo pelado	8 oz. (0.50 lb.)	2.69	2.65	2.49	-	2.65	2.65	2.49	2.49	-	2.59	2.49	0.10	3.90
Camarón titi I.Q.F	0.50 lb.	2.12	-	-	2.00	2.12	2.12	-	1.99	-	2.07	2.15	-0.08	-3.72
Pulpo picado	8 oz. (0.50 lb.)	-	-	1.23	1.24	1.49	1.49	1.40	1.40	-	1.38	1.40	-0.02	-1.79
Concha negra	0.50 lb.	2.36	-	2.19	-	2.36	-	2.22	2.22	-	2.27	2.24	0.03	1.34
Piqueo de Mariscos	0.50 lb.	1.85	-	1.79	1.72	1.85	1.83	1.79	1.79	-	1.80	1.81	-0.01	-0.39
Flecos de Cangrejo	0.50 lb.	1.49	-	-	-	-	-	1.31	-	-	1.40	--	N.A.	N.A.
Baston de Cangrejo	0.50 lb.	-	-	1.23	1.24	-	1.32	-	-	-	1.26	--	N.A.	N.A.
<b>XTRA:</b>														
Mixto de mariscos	10 oz.	-	-	-	-	-	-	1.87	1.91	-	1.89	1.87	0.02	1.07
Mixto de mariscos	12 oz. (0.75 lb.)	-	-	-	-	-	-	2.25	2.24	-	2.25	2.25	0.00	-0.22
Mixto de mariscos	lb.	-	-	-	-	-	-	3.12	3.45	-	3.29	3.45	-0.17	-4.78
Pulpo Cocido	10 oz.	-	-	-	-	-	-	1.65	1.72	-	1.69	--	N.A.	N.A.
Deditos de pescado apanados	8 oz.	-	-	-	-	-	-	1.48	1.56	-	1.52	1.52	0.00	0.00

Producto / Marca	Unidad de Medida	Sector/ Supermercados/ Precio de venta al Consumidor en balboas													
		San Miguelito										Precio Promedio		Variación	
		Rey Mila8	Rey Villa Lucre	El Fuerte	El Machetazo	Super 99 Entrada	Super 99 Los Andes	Xtra Pan de Azúcar	Xtra Ojo de Agua	28 de Octubre de 2009	Marzo 2009	Balboas	Porcentaje		

**MARISCOS EMPACADOS**

<b>XTRA SEA FOODS:</b>													
Camarón Rojo pelado I. Q. F.	1 lb.	-	-	-	-	-	-	2.25	3.81	3.03	--	N.A.	N.A.
Mariscos Mixtos	1 lb.	-	-	-	-	-	-	3.25	3.45	3.35	3.45	-0.10	-2.90
<b>MARISCOS REY:</b>													
Mixto de Mariscos - Premium		4.25	4.25	-	-	-	-	-	-	4.25	4.25	0.00	0.00
Filete de pargo blanco	1 lb. (16 oz.)	4.25	4.25	-	-	-	-	-	-	4.25	4.25	0.00	0.00
Pulpo limpio picado	1 lb. (16 oz.)	3.29	3.29	-	-	-	-	-	-	3.29	--	N.A.	N.A.
Camarón titi pelado	1 lb. (16 oz.)	3.49	3.49	-	-	-	-	-	-	3.49	3.49	0.00	0.00
Camarón rojo devenado	1 lb. (16 oz.)	4.75	4.75	-	-	-	-	-	-	4.75	4.75	0.00	0.00
Camarón Jumbo devenado	1 lb. (16 oz.)	6.25	6.25	-	-	-	-	-	-	6.25	6.25	0.00	0.00
Camarón Carabalí cola	1 lb. (16 oz.)	4.89	4.89	-	-	-	-	-	-	4.89	--	N.A.	N.A.
Carne de cangrejo	1 lb. (16 oz.)	3.85	3.85	-	-	-	-	-	-	3.85	3.85	0.00	0.00
Piqueteo de Mariscos	1 lb. (16 oz.)	3.29	3.29	-	-	-	-	-	-	3.29	3.29	0.00	0.00
<b>TROPI MAR:</b>													
Camarón rojo mediano pelado	14 oz.	-	-	-	-	-	-	4.15	4.15	4.15	4.18	-0.03	-0.72
Mariscos Mixtos	14 oz.	-	-	-	-	-	3.15	3.07	3.07	3.10	3.09	0.01	0.22
<b>SEA MAID (Pre Cocido):</b>													
Lomitos de Pescado	16 oz.	4.09	4.09	-	-	3.85	-	-	-	4.01	3.89	0.12	3.08
Piqueo de mariscos	14 oz.	3.49	3.49	-	3.35	-	-	-	-	3.44	3.44	0.00	0.10
Camarón pelado	14 oz.	5.99	5.99	-	4.49	4.89	-	-	-	5.34	5.99	-0.65	-10.85
<b>PESCA FRESCA:</b>													
Pulpo Cocido	10 oz.	-	-	1.30	1.18	-	-	-	-	1.24	1.30	-0.06	-4.62
Mixto de Mariscos	1 lb.	-	-	3.20	3.10	-	-	-	-	3.15	--	N.A.	N.A.
Camaron Pelado	7 oz.	-	-	2.45	2.42	-	-	-	-	2.44	--	N.A.	N.A.
Mixto Mariscos	197.75 g (7oz.)	-	-	1.12	1.38	-	-	-	-	1.25	--	N.A.	N.A.

Producto / Marca	Unidad de Medida	Sector/ Supermercados/ Precio de venta al Consumidor en balboas													
		San Miguelito										Precio Promedio		Variación	
		Rey Mila8	Rey Villa Lucre	El Fuerte	El Machetazo	Super 99 Entrada	Super 99 Los Andes	Xtra Pan de Azúcar	Xtra Ojo de Agua	28 de Octubre de 2009	Marzo 2009	Balboas	Porcentaje		

**MARISCOS EMPACADOS**

<b>RICAMAR:</b>													
Camarón Rojo Pelado	8 oz.	-	-	-	-	3.07	3.10	-	-	3.09	--	N.A.	N.A.
Mixto de Mariscos	10 oz.	-	-	-	-	2.03	1.99	-	-	2.01	2.89	-0.88	-30.45
Piqueteo de Mariscos Plus	16 oz.	-	-	-	-	3.25	3.15	-	-	3.20	2.89	0.31	10.73

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**