

**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 SECTOR DE**  
**SAN MIGUELITO, EL 3 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 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 3 de marzo 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:

<b>Sector / Supermercados</b>	
<b>San Miguelito</b>	
<input type="checkbox"/> El Machetazo	<input type="checkbox"/> Rey Villa Lucre
<input type="checkbox"/> Xtra Pan de Azúcar	<input type="checkbox"/> Rey Milla 8
<input type="checkbox"/> Xtra Ojo de Agua	<input type="checkbox"/> El Fuerte
<input type="checkbox"/> Super 99 Entrada	
<input type="checkbox"/> Super 99 Los Andes	

#### 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

Sector y Producto	Unidad	Establecimiento con Precio más Bajo y más Alto			
		Supermercado	Precio más Bajo	Supermercado	Precio más Alto
<b>San Miguelito</b>					
Camarón rojo pelado - South Winds	16 oz.	El Fuerte	3.81	Rey, Milla 8 y Villa Lucre	4.09
Almejas Limpias - Deli fish	0.50 lb.	El Fuerte	2.01	Super 99, Los Andes	2.25
Piqueo de Mariscos-Sea Maid Pre-Cocido)	14 oz.	El Machetazo	3.35	Rey, Milla 8 y Villa Lucre	3.49
Piqueteo de mariscos Plus - Ricamar	16 oz.	Super 99, Los Andes	3.15	Super 99, Entrada	3.47
Mariscos Mixtos-Tropi Mar	14 oz.	Super 99, Portobelo	3.07	El Machetazo, Super 99 Entrada, Xtra, Pan de Azúcar y Ojo de Agua	3.15
Camarón titi I.Q.F. – Deli Fish	1 lb.	El Fuerte, El Machetazo y Xtra Pan de Azúcar	3.99	Xtra, Ojo de Agua	4.99

## 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 <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.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 ALGUNAS MARCAS DE MARISCOS EMPACADOS, OBTENIDOS EN DIVERSOS SUPERMERCADOS DEL SECTOR DE SAN MIGUELITO, EL 3 DE MARZO DE 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	3 de Marzo de 2009	Octubre de 2008	Balboas	Porcentaje		

**MARISCOS EMPACADOS**

**SOUTH WINDS:**

Anillos de calamares	16 oz.	3.49	3.49	3.25	3.40	3.25	3.45	-	-	3.39	--	N.A.	N.A.
Trozos de pulpo	16 oz.	3.69	3.69	3.34	3.60	3.59	3.65	-	-	3.59	3.66	-0.07	-1.91
Almejas limpias	16 oz.	3.49	3.49	3.25	3.40	3.39	3.45	-	-	3.41	3.47	-0.06	-1.73
Camarón rojo pelado	16 oz.	4.09	4.09	3.81	3.95	3.99	4.05	-	-	4.00	4.08	-0.08	-1.96
Camarón titi pelado	16 oz.	4.09	4.09	3.81	3.66	3.99	3.99	-	-	3.94	3.91	0.03	0.77
Marisco mixto - Sea Food	16 oz.	3.69	3.69	-	3.60	3.59	3.65	-	-	3.64	3.68	-0.04	-1.09

**DELI FISH:**

Almejas limpias	1 lb.	4.33	4.33	4.03	4.06	-	4.51	-	4.06	4.22	4.31	-0.09	-2.09
Almejas limpias	0.50 lb.	2.16	2.16	2.01	2.03	-	2.25	-	2.03	2.11	2.15	-0.04	-1.86
Camarón Rojo I.Q.F.	1 lb.	5.31	-	-	4.99	-	-	4.99	-	5.10	--	N.A.	N.A.
Camarón titi I.Q.F.	1 lb.	4.24	4.24	3.99	3.99	4.24	4.24	3.99	4.99	4.24	3.63	0.61	16.80
Camarón titi I.Q.F.	12 oz. (0.75 lb.)	3.18	3.18	-	2.99	-	3.18	-	-	3.13	2.72	0.41	15.07
Camarón titi I.Q.F.	0.50 lb.	-	-	1.99	-	2.12	-	1.99	2.49	2.15	1.78	0.37	20.79
Pulpo picado	1 lb.	2.99	2.99	2.46	-	2.99	2.99	2.81	-	2.87	2.82	0.05	1.77
Pulpo picado	8 oz. (0.50 lb.)	-	2.24	1.23	-	1.49	1.49	1.40	-	1.57	1.39	0.18	12.95
Concha negra	1 lb.	4.72	-	4.38	4.44	-	-	-	4.38	4.48	--	N.A.	N.A.
Concha negra	0.50 lb.	2.36	-	2.19	2.22	-	-	-	2.19	2.24	--	N.A.	N.A.
Piqueo de mariscos	1 lb.	3.67	3.67	3.59	3.45	3.67	3.67	-	3.58	3.61	--	N.A.	N.A.

**DELI FISH:**

Piqueo de Mariscos	0.50 lb.	1.83	-	1.79	-	1.83	1.83	-	1.79	1.81	1.81	0.00	0.00
--------------------	----------	------	---	------	---	------	------	---	------	------	------	------	------

**XTRA:**

Pulpo Cocido	7 oz.	-	-	-	-	-	-	1.10	1.15	1.13	1.13	0.00	0.00
Pulpo Cocido	10 oz.	-	-	-	-	-	-	1.87	1.72	1.80	--	N.A.	N.A.
Deditos de pescado apanados	8 oz.	-	-	-	-	-	-	1.48	1.56	1.52	1.52	0.00	0.00

**MARISCOS REY:**

Trucha Entera	12 oz.	3.25	3.25	-	-	-	-	-	-	3.25	3.25	0.00	0.00
---------------	--------	------	------	---	---	---	---	---	---	------	------	------	------

**MARISCOS REY:**

Camarón rojo mediano	12 oz.	5.09	5.09	-	-	-	-	-	-	5.09	--	N.A.	N.A.
----------------------	--------	------	------	---	---	---	---	---	---	------	----	------	------

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	3 de Marzo de 2009	Octubre de 2008	Balboas	Porcentaje		
Filete de toyo	12 oz.	2.95	2.95	-	-	-	-	-	-	-	2.95	2.95	0.00	0.00	
Atún en rodajas	1 lb.	8.69	8.69	-	-	-	-	-	-	-	8.69	8.69	0.00	0.00	
Pulpo limpio picado	12 oz.	3.29	3.29	-	-	-	-	-	-	-	3.29	3.47	-0.18	-5.19	
Pargo blanco Steaks	12 oz.	3.65	3.65	-	-	-	-	-	-	-	3.65	--	N.A.	N.A.	
Pargo blanco entero limpio	12 oz.	2.39	2.39	-	-	-	-	-	-	-	2.39	--	N.A.	N.A.	
Camarón titi pelado	12 oz.	3.49	3.49	-	-	-	-	-	-	-	3.49	3.49	0.00	0.00	
Camarón rojo devenado	12 oz.	4.75	4.75	-	-	-	-	-	-	-	4.75	4.19	0.56	13.37	
Camarón Jumbo devenado	12 oz.	6.25	6.25	-	-	-	-	-	-	-	6.25	--	N.A.	N.A.	
Arañitas de calamar	12 oz.	3.89	3.89	-	-	-	-	-	-	-	3.89	--	N.A.	N.A.	
Carne de cangrejo	12 oz.	3.85	3.85	-	-	-	-	-	-	-	3.85	--	N.A.	N.A.	
Filete de Dorado	12 oz.	3.79	3.79	-	-	-	-	-	-	-	3.79	3.69	0.10	2.71	
Sierra Steak	12 oz.	2.59	2.59	-	-	-	-	-	-	-	2.59	2.59	0.00	0.00	
Piqueteo de Mariscos	12 oz.	3.29	3.29	-	-	-	-	-	-	-	3.29	3.29	0.00	0.00	
Almejas limpias	12 oz.	3.85	3.85	-	-	-	-	-	-	-	3.85	3.85	0.00	0.00	
Pargo Rojo Cola limpia	12 oz.	3.25	3.25	-	-	-	-	-	-	-	3.25	3.25	0.00	0.00	
Tilapia Steaks	12 oz.	1.95	1.95	-	-	-	-	-	-	-	1.95	1.95	0.00	0.00	
<b>TROPI MAR:</b>															
Camarón rojo mediano pelado	14 oz.	-	-	-	4.15	4.25	-	4.15	4.15	-	4.18	4.19	-0.01	-0.24	
Mariscos Mixtos	14 oz.	-	-	-	3.07	3.07	3.15	3.07	3.07	-	3.09	3.09	0.00	0.00	
<b>SEA MAID (Pre Cocido):</b>															
Lomitos de Pescado	16 oz.	4.09	-	-	3.69	-	-	-	-	-	3.89	3.93	-0.04	-1.02	
Deditos de Pescado	12 oz.	2.99	2.99	-	2.72	-	-	-	-	-	2.90	2.93	-0.03	-1.02	
Piqueo de mariscos	14 oz.	3.49	3.49	-	3.35	-	-	-	-	-	3.44	3.45	-0.01	-0.29	
Camarón pelado	14 oz.	5.99	5.99	-	-	-	-	-	-	-	5.99	5.49	0.50	9.11	
Mixto de mariscos pre cocido	12 oz.	3.09	3.09	-	-	-	-	-	-	-	3.09	3.04	0.05	1.64	
<b>RICAMAR:</b>															
Piqueteo de Mariscos Plus	16 oz.	-	-	-	-	3.47	3.15	-	-	-	3.31	3.20	0.11	3.44	

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