

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

---

**ANÁLISIS DE PRECIOS DE VENTA AL CONSUMIDOR DE ALGUNOS MARISCOS DE NEVERA OBTENIDOS EN DIVERSOS SUPERMERCADOS DE LOS SECTORES DE SAN FRANCISCO Y PARQUE LEFEVRE, EL 16 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 16 de marzo de 2009, precios de venta al público de algunos mariscos de nevera, obtenidos en diversos supermercados de San Francisco y Parque Lefevre.

## **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 (7)
- ◆ Sector (San Francisco y Parque Lefevre)
- ◆ Precios de venta a la vista del consumidor

SUPERMERCADOS VISITADOS:

**San Francisco**  
 Super 99, Vía Porras (Entrada)  
 Super 99, Cerca de Atlapa  
 Rey, Calle 50  
 Casa de la Carne Vía Porras

**Parque Lefevre**  
 Super 99, Chanis  
 Super 99, Portobelo  
 Rey, Chanis

#### 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 Francisco y Parque Lefevre:

Sector y Producto	Unidad	Establecimiento con Precio más Bajo y más Alto			
		Supermercado	Precio más Bajo	Supermercado	Precio más Alto
<b>San Francisco</b>					
Pargo Rojo- Chico	Lb.	Super 99, Vía Porras (Entrada)	2.20	Rey, Calle 50	4.69
Filete de Cazón	Lb.	Super 99, Vía Porras (Entrada) y Cerca de Atlapa	2.05	Rey, Calle 50	3.99
Filete de Corvina	Lb.	Super 99, Vía Porras (Entrada) y Cerca de Atlapa	4.95	Rey, Calle 50	5.99
<b>Parque Lefevre</b>					
Mixtos	Lb.	Super 99, Portobelo	2.55	Rey, Chanis	3.99
Sierra	Lb.	Super 99, Portobelo	1.75	Rey, Chanis	1.89
Filete de Corvinata	Lb.	Super 99, Portobelo y Chanis	2.55	Rey, Chanis	2.99

## 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 ALGUNOS MARISCOS DE NEVERA, OBTENIDOS EN DIVERSOS  
SUPERMERCADOS DE LOS SECTORES DE SAN FRANCISCO Y PARQUE LEFEVRE, EL 16 DE MARZO DE 2009**

PRODUCTO	TAMAÑO	Sector / Supermercados / Precio de Venta al Consumidor en Balboas														
		SAN FRANCISCO								PARQUE LEFEVRE						
		Super 99 Vía Porrás (Entrada)	Super 99 Cerca de Atlapa	Rey Calle 50	Casa de la Carne Vía Porrás	Precio Promedio		Variación		Super 99 Chanis	Super 99 Portobelo	Rey Chanis	Precio Promedio		Variación	
						16 de Marzo de 2009	Septiembre de 2008	Balboas	Porcentaje				16 de Marzo de 2009	Septiembre de 2008	Balboas	Porcentaje
<b>PESCADO</b>																
PARGO ROJO	CHICO	2.20	-	4.69	-	2.30	3.45	-1.15	-33.33	2.20	-	3.35	2.40	2.78	-0.38	-13.67
CORVINA BLANCA	CHICA	-	-	-	-	2.30	--	N.A.	N.A.	2.10	-	2.19	2.20	2.15	0.05	2.33
SIERRA	CHICA	-	-	2.09	-	--	2.09	N.A.	N.A.	-	1.75	1.89	--	1.82	N.A.	N.A.
FILETE DE CAZÓN		2.05	2.05	3.99	-	2.05	2.70	-0.65	-24.07	2.05	2.05	-	2.05	2.05	0.00	0.00
FILETE DE CORVINATA		2.55	-	4.25	-	2.55	3.40	-0.85	-25.00	2.55	2.55	2.99	2.99	2.70	0.29	10.74
FILETE DE CORVINA		4.95	4.95	5.99	-	--	5.30	N.A.	N.A.	-	-	5.99	5.99	5.99	0.00	0.00
<b>OTROS MARISCOS</b>																
MIXTOS		-	3.25	-	-	2.80	3.25	-0.45	-13.85	2.80	2.55	3.99	3.40	3.11	0.29	9.32

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