

**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  
SAN FRANCISCO Y PARQUE LEFEVRE, EL DÍA 17 DE OCTUBRE DE 2008**

## **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 17 de octubre de 2008, precios de venta al público de algunos mariscos empacados, 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 empacados, 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>					
Camarón rojo pelado - South Winds	16 oz.	Super 99, Vía Porras (Entrada)	3.95	Rey, calle 50	4.09
Almejas Limpias - Deli fish	0.50 lb.	Rey, calle 50	2.16	Super 99, Cerca de Atlapa Super 99, Vía Porras (Entrada)	2.25
Piqueo de Mariscos- Sea Maid Pre-Cocido)	14 oz.	Super 99, Cerca de Atlapa Super 99, Vía Porras (entrada)	3.45	Rey, Calle 50	3.49
<b>Parque Lefevre</b>					
Piqueteo de mariscos Plus - Ricamar	16 oz.	Super 99, Portobelo	3.20	Super 99, Chanis	3.27
Mariscos Mixtos- Tropi Mar	14 oz.	Super 99, Portobelo	3.07	Super 99, Chanis	3.15
Camarón titi I.Q.F. – Deli Fish	1 lb.	Super 99, Portobelo Super 99, Chanis	3.59	Rey, Chanis	3.79

## 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 AL CONSUMIDOR DE MARISCOS EMPACADOS, OBTENIDOS EN DIFERENTES SUPERMERCADOS DE LOS  
CORREGIMIENTOS DE SAN FRANCISCO Y PARQUE LEFEVRE, AL 17 DE OCTUBRE DE 2008**

PRODUCTO / MARCA	UNIDAD	Sector / Supermercados / Precio de Venta al Consumidor en Balboas														
		SAN FRANCISCO								PARQUE LEFEVRE						
		Super 99 Vía Porras (Entrada)	Super 99 Cerca de Atlapa	Rey Calle 50	Casa de la Carne Vía Porras	Precio Promedio		Variación		Super 99 Chanis	Super 99 Portobelo	Rey Chanis	Precio Promedio		Variación	
						17 de Octubre de 2008	Junio 2008	Balboas	Porcentaje				17 de Octubre de 2008	Junio 2008	Balboas	Porcentaje

**MARISCOS EMPACADOS**

<b>SOUTH WINDS:</b>																
Trozos de pulpo	16 oz.	3.59	3.59	3.69	-	3.62	3.69	-0.07	-1.81	3.59	3.59	3.69	3.62	3.59	0.03	0.93
Filete de corvina	16 oz.	-	3.39	-	-	3.39	3.38	0.01	0.30	-	-	-	--	--	N.A.	N.A.
Filete de pargo blanco	16 oz.	2.35	2.39	-	-	2.37	2.39	-0.02	-0.84	-	-	-	--	--	N.A.	N.A.
Almejas limpias	16 oz.	-	3.25	3.49	-	3.37	--	N.A.	N.A.	-	-	3.49	3.49	3.44	0.05	1.45
Camarón rojo pelado	16 oz.	3.95	3.99	4.09	-	4.01	--	N.A.	N.A.	-	3.95	-	3.95	3.95	0.00	0.00
Camarón titi pelado	16 oz.	3.95	3.99	4.09	-	4.01	4.09	-0.08	-1.96	4.05	3.99	4.09	4.04	3.99	0.05	1.34
Marisco mixto - Sea Food	16 oz.	-	3.99	3.69	-	3.84	3.69	0.15	4.07	3.63	3.59	3.69	3.64	--	N.A.	N.A.
<b>DELI FISH:</b>																
Filete de corvina	1 lb.	-	-	5.32	-	5.32	--	N.A.	N.A.	-	-	5.32	5.32	--	N.A.	N.A.
Almejas limpias	1 lb.	4.51	4.51	4.33	-	4.45	4.45	0.00	0.00	4.51	-	4.33	4.42	4.51	-0.09	-2.00
Almejas limpias	0.50 lb.	2.25	2.25	2.16	-	2.22	2.22	0.00	0.00	2.25	-	2.16	2.21	2.25	-0.04	-2.00
Camarón Rojo pelado	1 lb.	-	4.62	-	-	4.62	4.62	0.00	0.00	-	-	4.75	4.75	4.75	0.00	0.00
Camarón Rojo pelado	8 oz. (0.50 lb.)	-	2.31	-	-	2.31	2.31	0.00	0.00	-	-	2.37	2.37	--	N.A.	N.A.
Camarón titi I.Q.F	1 lb.	-	3.59	3.79	-	3.69	3.59	0.10	2.79	3.59	3.59	3.79	3.66	3.69	-0.03	-0.90
Camarón titi I.Q.F	0.50 lb.	-	1.79	-	-	1.79	1.79	0.00	0.00	1.79	1.79	-	1.79	1.75	0.04	2.29
Pulpo picado	1 lb.	-	2.99	-	-	2.99	2.99	0.00	0.00	2.99	2.99	-	2.99	2.99	0.00	0.00
Pulpo picado	8 oz. (0.50 lb.)	-	1.49	-	-	1.49	1.49	0.00	0.00	1.49	1.49	-	1.49	--	N.A.	N.A.
Piqueo de mariscos	1 lb.	3.67	3.67	3.67	-	3.67	3.67	0.00	0.00	3.67	3.67	3.67	3.67	3.33	0.34	10.21
Piqueo de mariscos	0.75 lb.	3.23	3.34	3.49	-	3.35	3.29	0.06	1.93	-	-	3.41	3.41	3.16	0.25	7.91
Piqueo de Mariscos	0.50 lb.	-	1.83	-	-	1.83	1.83	0.00	0.00	1.83	1.83	-	1.83	--	N.A.	N.A.
Flecos de Cangrejo	1 lb.	-	2.65	-	-	2.65	2.82	-0.17	-6.03	2.65	2.65	2.99	2.76	--	N.A.	N.A.
Flecos de Cangrejo	0.50 lb.	-	1.32	-	-	1.32	--	N.A.	N.A.	1.32	1.32	-	1.32	--	N.A.	N.A.
<b>MARISCOS REY:</b>																
Mixto de Mariscos - Premium	1 lb. (16 oz.)	-	-	4.25	-	4.25	--	N.A.	N.A.	-	-	4.25	4.25	--	N.A.	N.A.
Atún en rodajas	1 lb. (16 oz.)	-	-	8.69	-	8.69	--	N.A.	N.A.	-	-	8.69	8.69	--	N.A.	N.A.
Pulpo limpio picado	1 lb. (16 oz.)	-	-	3.65	-	3.65	--	N.A.	N.A.	-	-	3.29	3.29	--	N.A.	N.A.
Camarón titi pelado	1 lb. (16 oz.)	-	-	3.49	-	3.49	--	N.A.	N.A.	-	-	3.49	3.49	--	N.A.	N.A.
Piqueteo de Mariscos	1 lb. (16 oz.)	-	-	3.29	-	3.29	--	N.A.	N.A.	-	-	3.29	3.29	--	N.A.	N.A.
<b>TROPI MAR:</b>																
Camarón rojo mediano pelado	14 oz.	4.25	-	-	-	4.25	4.25	0.00	0.00	4.35	4.25	-	4.30	4.25	0.05	1.18
Mariscos Mixtos	14 oz.	3.07	3.07	-	-	3.07	3.14	-0.07	-2.23	3.15	3.07	-	3.11	3.19	-0.08	-2.51

PRODUCTO / MARCA	UNIDAD	Sector / Supermercados / Precio de Venta al Consumidor en Balboas														
		SAN FRANCISCO								PARQUE LEFEVRE						
		Super 99 Vía Porras (Entrada)	Super 99 Cerca de Atlapa	Rey Calle 50	Casa de la Carne Vía Porras	Precio Promedio		Variación		Super 99 Chanis	Super 99 Portobelo	Rey Chanis	Precio Promedio		Variación	
						17 de Octubre de 2008	Junio 2008	Balboas	Porcentaje				17 de Octubre de 2008	Junio 2008	Balboas	Porcentaje
<b>SEA MAID (Pre Cocido):</b>																
Animal's Nuggets queso	12 oz.	-	3.82	-	-	3.82	--	N.A.	N.A.	3.71	-	-	3.71	--	N.A.	N.A.
Lomitos de Pescado	16 oz.	-	-	4.09	-	4.09	3.96	0.13	3.28	-	3.82	4.09	3.96	3.87	0.09	2.20
Deditos de Pescado	12 oz.	-	2.94	2.99	-	2.97	2.97	-0.01	-0.17	2.94	-	2.99	2.97	2.94	0.02	0.85
Piqueo de mariscos	14 oz.	3.45	3.45	3.49	-	3.46	3.41	0.05	1.56	3.45	-	3.49	3.47	3.49	-0.02	-0.57
Camarón pelado	14 oz.	4.80	4.80	5.99	-	5.20	4.79	0.41	8.49	-	4.80	5.99	5.40	4.73	0.66	14.06
Mixto de mariscos pre cocido	12 oz.	-	3.19	3.09	-	3.14	3.14	0.00	0.00	3.19	3.19	3.09	3.16	3.19	-0.03	-1.04
<b>GOURMAR:</b>																
Gravad Salmon	85 g.	-	3.45	-	3.31	3.38	--	N.A.	N.A.	-	-	3.49	3.49	--	N.A.	N.A.
Smoked Salmon	85 g.	-	3.39	3.49	3.31	3.40	--	N.A.	N.A.	-	-	3.49	3.49	--	N.A.	N.A.
Atlantic Salmon	2 lb.	9.72	9.72	9.79	9.20	9.61	9.72	-0.11	-1.16	-	-	-	--	--	N.A.	N.A.
<b>MARINE DELIGHT: DELMARE:</b>																
Deditos de Pescado Apanados - caja	1 lb.	3.50	-	3.59	3.36	3.48	3.55	-0.07	-1.88	-	-	-	--	--	N.A.	N.A.
Calamari Bites - Botones de Calamares - Paquete	1 lb.	-	-	3.59	-	3.59	--	N.A.	N.A.	-	-	-	--	--	N.A.	N.A.
Calamari Rings - Anillos de Calamares - Paquete	1 lb.	3.25	-	3.59	-	3.42	--	N.A.	N.A.	-	-	-	--	--	N.A.	N.A.
Filete de Dorado - Mahi - Mahi - Paquete	2 lbs	6.25	-	6.85	-	6.55	6.85	-0.30	-4.38	-	-	-	--	--	N.A.	N.A.
Filete de Pescado Apanados - caja	1 lb.	3.25	-	-	3.13	3.19	--	N.A.	N.A.	-	-	3.59	3.59	--	N.A.	N.A.
<b>WIN PRODUCTS:</b>																
Camarones Cocidos Pelados Desvenado- Blancos	15/20 Piezas (1/2 lb.)	4.50	4.50	-	-	4.50	4.50	0.00	0.00	4.50	4.50	-	4.50	4.50	0.00	0.00
Camarones Cocidos Pelados Desvenado- Blancos	30/40 Piezas (1 lb)	8.50	-	-	-	8.50	8.50	0.00	0.00	8.50	8.50	-	8.50	8.50	0.00	0.00
Camarones Cocidos Pelados Desvenado- Blancos	90/120 Piezas (3 lbs)	23.95	-	-	-	23.95	23.73	0.22	0.93	23.95	-	-	23.95	23.73	0.22	0.93
<b>RICAMAR:</b>																
Pulpo Picado	10 oz.	-	1.94	-	-	1.94	1.82	0.12	6.59	1.69	-	-	1.69	--	N.A.	N.A.
Piqueteo de Mariscos Plus	16 oz.	3.20	3.25	-	-	3.23	3.23	0.00	-0.15	3.27	3.20	-	3.24	3.01	0.23	7.48
Almejas en carne	8 oz.	-	2.24	-	-	2.24	--	N.A.	N.A.	-	2.10	-	2.10	--	N.A.	N.A.

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