

Panamá, 24 de marzo de 2016

Precios en el Mercado del Marisco se mantienen sin variación durante Semana Santa

Oscar García Cardoze, Administrador de ACODECO, recomendó a los consumidores revisar las condiciones físicas de los productos del mar antes de comprarlos, igualmente comparar precios a través del tablero digital en la página web de la entidad.

El 35 por ciento de los productos del mar que se ofrecen en el Mercado del Marisco se mantienen sin variación en sus precios según un informe comparativo de precio realizado por el Departamento de Información y Verificación de Precios (Diprev).

El informe recopila las encuestas elaboradas desde el pasado 12 de febrero a la fecha muestra que productos como Filete de Corvina aumentó en promedio B/. 1.00 por libra al igual que el Pargo Rojo mediano y la cojinúa.

Entre los mariscos con aumentos de B/. 1.00 por libra en la última encuesta se encuentran el Camarón Rojo cola o sin

cabeza y Carabalí.

En cambio los pescados que registraron disminución en sus precios: Pargo Rojo Grande (50 centésimos la libra) y Sierra Grande (25 centésimos); Entre los mariscos con descenso de hasta 50 centésimos están: Pulpo picado; Camarón Tití limpio y Ostiones.

Durante el operativo de hoy jueves 24 de marzo, de 15 balanzas verificadas, el Departamento de Metrología Legal retiró una por no cumplir con la calibración.

El Administrador de ACODECO, Oscar García Cardoze informó que los consumidores pueden manejar información de precios en tiempo real a través del tablero ubicado en la página web que reporta los datos generados a partir de la encuesta de precios y es visible a través de dispositivos móviles, tabletas y computadoras con el objetivo de orientar al público dónde puede encontrar el precio más bajo por banco o puesto de venta. Con esta aplicación los consumidores tienen una idea de los precios antes de llegar al mercado.

Para ver encuesta de mariscos: http://www.acodeco.gob.pa/acodeco/view_tab_mov.php

Algunas recomendaciones antes de comprar mariscos:

- Los ojos de los pescados deben ser transparentes, firmes y brillantes.
- Escamas unidas entre sí, bien adheridas a la piel con brillo, no viscosas.
- Olor agradable
- Piel firme, húmeda, tersa, adherida al músculo, sin arrugas ni laceraciones.