

APORTES A LA COMERCIALIZACION **Y CONSUMO AGROINDUSTRIAL**

RELEVAMIENTO DE INFORMACIÓN EN PESCADERIAS

El estudio consistió en el relevamiento de información en varias pescaderías de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, zona norte (CABA)

Autor

Esp. Lic. Marianela Nazaret Vila

Colaboración

Dra. Laura Luchini

Mg. Ciro Guillermo Negri

Federico Ramagnano

2017

DIRECCIÓN DE ACUICULTURA

Dirección Nacional Planificación Pesquera

Subsecretaría de Pesca y Acuicultura



Ministerio de Agroindustria
Presidencia de la Nación

Metodología

- 1) **Tipo de trabajo:** Investigación descriptiva, cuantitativa y cualitativa.
- 2) **Unidades de análisis:** Sector Acuícola: Comercialización de Pescados, Mariscos y otros.
- 3) **Procedimiento:** Clasificación y análisis.
- 4) **Técnicas e instrumentos:** Búsqueda de datos secundarios: Análisis de investigaciones e informes del Ministerio de Agroindustria. Relevamiento de datos primarios: A través cuestionarios y entrevistas personales.
Se realizó un cuestionario: Destinado a Pescaderías y/o Comercializadores de pescados, mariscos y otros productos alimentarios.
Las entrevistas se realizaron a personas responsables del sector alimentario de locales de pescaderías y otros puntos de venta.
- 5) **Muestra (no estadística):**
48 Pescaderías y otros puntos de venta.
- 6) **Periodo de recolección de datos:** Mayo – Julio 2017

**Relevamiento de Información en
pescaderías (CABA)**

**Los 5 principales
pescados/mariscos
más vendidos (Mar)**

**MERLUZA
SALMON
MARISCOS
(LANGOSTINOS,
CALAMAR,
MEJILLONES,
CAMARONES,
ENTRE OTROS)
BROTOLA
GATUZO**

**Los 5 principales
pescados/mariscos
más vendidos (Río)**

**DORADO
SURUBI
BOGA
PACU
SABALO**



Ranking de especies de cultivo que más se comercializan:

- **Salmon**
(desde Chile)



- **Trucha**



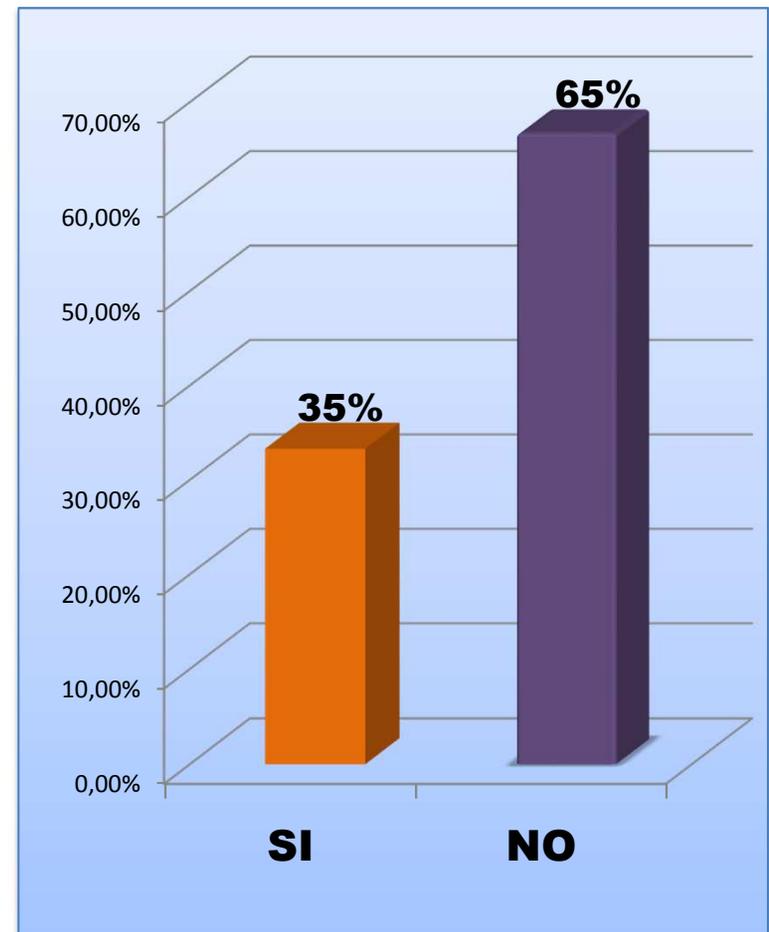
- **Surubí**



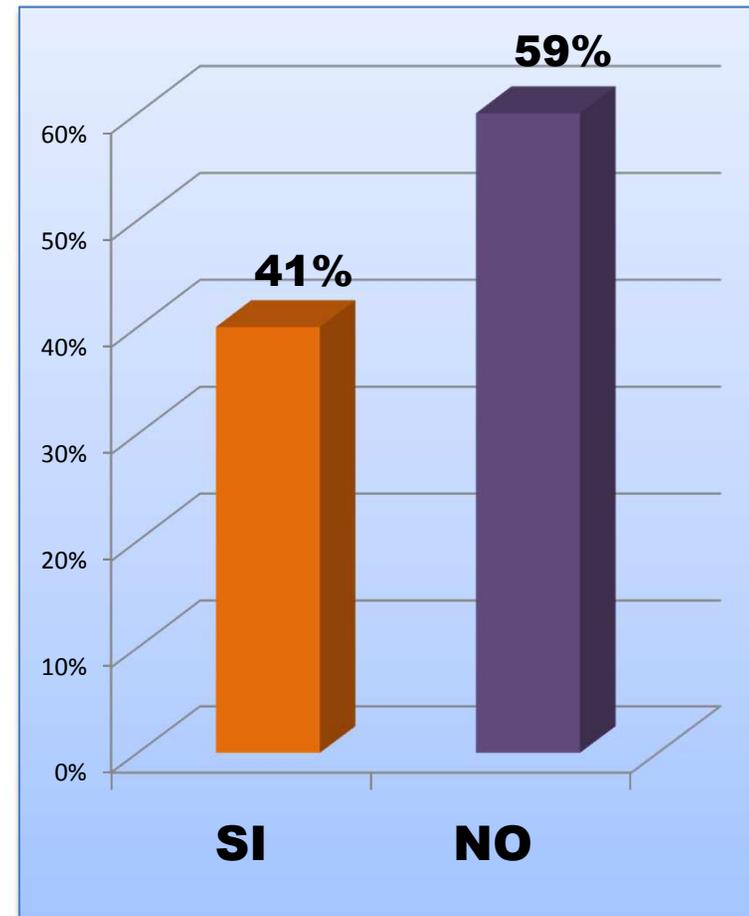
- **Pacú**



Pescaderías en las cuales se comercializan pescados de cultivo



Sobre el conocimiento de los beneficios del pescado de cultivo



ALGUNOS CLIENTES BUSCAN PRINCIPALMENTE LAS SIGUIENTES ESPECIES:

LENGUADO



ABADEJO



PEZ LIMÓN



BONITO



ATÚN



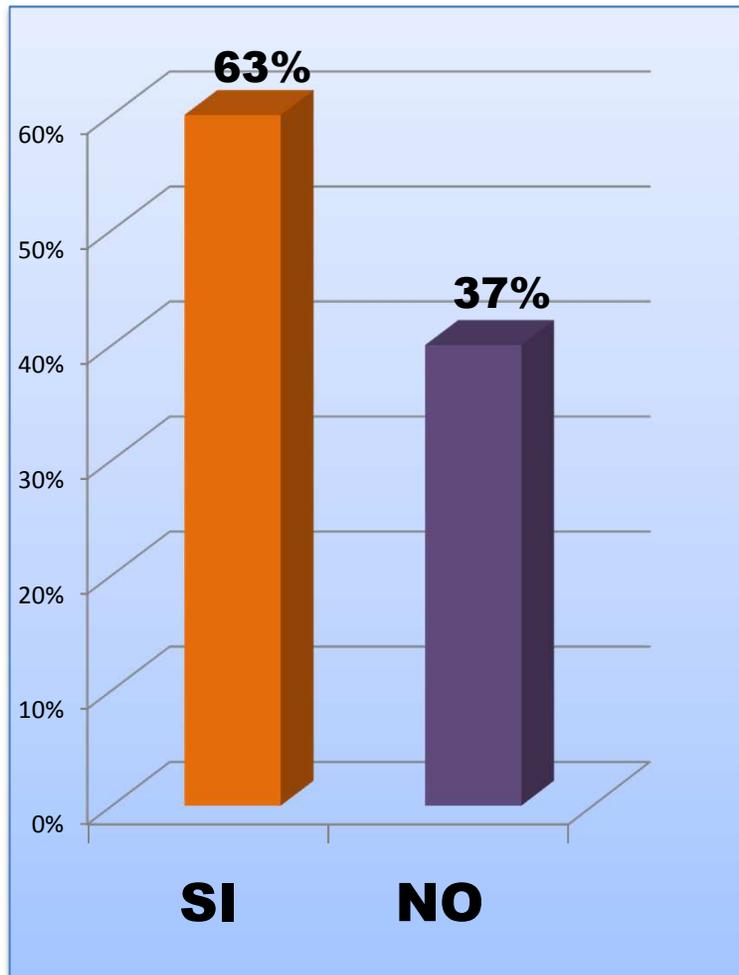
SURUBÍ ATIGRADO



CABALLA



Problemas con la venta de pescado de Río



- Mucho desconocimiento.
- Por contaminación en las aguas del Río de la Plata.
- Son caros a comparación de la carne vacuna, el cerdo/o el pollo.
- No existe cultura de consumo.
- No está bien visto.
- Pocos proveedores confiables en la zona.
- Son caros a comparación de la carne vacuna, el cerdo/o el pollo.
- Se necesita mayor difusión de las proteínas y beneficios saludables.
- Algunos tienen gusto a barro.

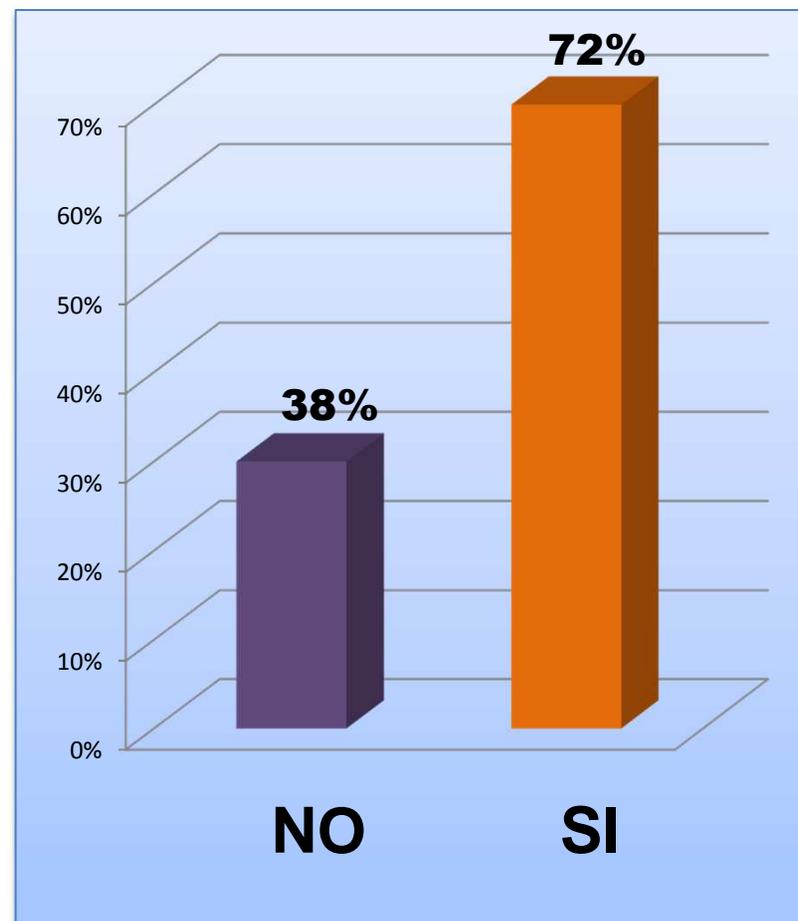
Relevamiento de Información en pescaderías (CABA)

Según la indagación respecto de que si la Trucha Arco Iris tendría un precio menor al actual en el mercado se podría aumentar su consumo o suplantar el consumo de Salmón...

El 72% considera que la Trucha Arco Iris podría superar la venta del Salmón, si esta bajara su precio en comparación con el precio del Salmón, ya que la mayoría de los consumidores de CABA, la perciben como saludable, suave y elegante para sus platos.

Se tiene el concepto que como es de la Patagonia y esta es uno de los lugares más destacados turísticamente en el mundo, está cada vez más en el auge de tendencias de estilo tanto para chefs como consumidores.

Un 38% dice que la Trucha nunca superará al Salmón ya que consideran que este tiene mejor sabor y mejor tamaño para su comercialización.



El Estado debería incentivar el consumo de Pescado mediante ...

- Mayor concientización difusión por TV, diarios, revistas, redes sociales.
- Mayor financiamiento para estudios de mercado.
- Mayor control de calidad sobre el transporte de los pescados y mariscos.
- Lograr una mayor concientización sobre dicho consumo, destacando los beneficios y la vida saludable.
- Disminuir los precios de los intermediarios.
- Acceso a ferias.
- Mejores tratamientos de calidad con los pescados de río, ya que no hay demasiados proveedores confiables.

Conclusiones

Este estudio tuvo como objetivo saber cuales son las especies más demandadas por los consumidores en las pescaderías y otros puntos de venta, también conocer algunas de las problemáticas que actualmente existen en la comercialización de dichas especies en súper e hipermercados.

Otro de los aspectos importantes considerados, fue constatar las diferencias que perciben los consumidores entre el salmón vs. la trucha.

Mediante el relevamiento de información realizado en varias pescaderías y otros puntos de venta de Ciudad Autónoma de Buenos Aires, zona norte, se visualizó que la merluza y el salmón, siguen liderando el ranking de los pescados/mariscos (de mar) más vendidos junto con otros como ser el Mariscos (langostinos, calamar, mejillones, camarones, etc.). Entre los pescados (de río) los de mayor venta (en este orden): dorado, surubí, boga, pacú y sábalo.

En las pescaderías indagadas solo el 35% comercializa pescado de cultivo, se destacaron: Salmón (de origen Chileno), Trucha, Surubí, Pacú. Un 59% de todos los establecimientos indagados no conocen cuales son los beneficios en generales del pescado de cultivo y también un 63% considera que aún existen ciertas problemáticas con la venta de pescados de río.

El 72% considera que la Trucha Arco Iris podría superar la venta del Salmón, si esta bajara su precio en comparación con el precio del Salmón, ya que la mayoría de los consumidores de CABA, la perciben como saludable, suave y elegante para sus platos.

Conclusiones

Se tiene el concepto que como es de la Patagonia y esta es uno de los lugares más destacados turísticamente en el mundo, está cada vez más en el auge de tendencias de estilo tanto para chefs como consumidores. Un 38% dice que la Trucha nunca superará al Salmón ya que consideran que este tiene mejor sabor y mejor tamaño para su comercialización. Se puede destacar que a diferencia del relevamiento que se realizó en las Pescaderías del Conurbano Bonaerense, estas apuestan en un futuro incremento en la venta de la Trucha Arco Iris por las nuevas tendencias y mercados que crecen de todo lo que es gourmet y beneficio para la salud.

La mayoría destacó que el estado debería hacer campañas publicitarias (en TV, diarios, revistas, redes sociales, entre otros.) para concientizar a los consumidores sobre los beneficios saludables que tiene el consumo de pescado.

Asimismo, también un mayor financiamiento para estudios de mercado. Mayor control de calidad sobre el transporte de los pescados y mariscos. También disminuir los precios de los intermediarios y acceso a ferias barriales, recalcando que cada vez hay menos participación en ellas. Y finalmente también sugieren mejores tratamientos de calidad con los pescados de río, ya que no hay demasiados proveedores confiables. La gente se queja de que algunos pescados de río tienen gusto a barro y que el pescado es caro en comparación con la carne vacuna, cerdo/o el pollo.

Conclusiones

A diferencia de las pescaderías del conurbano, se puede visualizar que en varias de las de zona norte (CABA), tienen mejor variedad de pescados y mariscos para la venta y también en la gran mayoría venden comidas hechas con pescados y mariscos, y lo que manifiestan los empleados y algunos dueños de este tipo de pescaderías que les es mucho más rentable que solo vender pescado fresco. O sea que agregándole valor al pescado ven la diferencia.

Lo que se puede destacar en estas zonas es que se consume mucho más cantidad de pescados y mariscos, que en el conurbano (frescos y comidas elaboradas) y que también se nota la presencia en el cambio de los hábitos de consumo, hacia un poco más de consciencia de sostenibilidad y salubridad y por ende se visualiza mayor consumo de especies de importante valor económico.

