

DAEM-INF-015-19

**Estudio de consumo de la carne de pescado en Costa Rica por parte
de la población de menores ingresos**

**Elaborado por:
Alexander Sánchez Sánchez y María Alejandra Gutiérrez Alfaro**

**Revisado por:
Arnoldo Trejos Dobles**

Fecha: 27 de noviembre de 2019

Contenido

Introducción.....	5
Definición del problema.....	6
Objetivos del Estudio.....	6
Objetivo general.....	6
Objetivos específicos.....	6
Marco normativo.....	6
Marco Teórico.....	7
Panorama mundial.....	11
Antecedentes.....	12
Panorama Nacional.....	13
Abastecimiento de Pescado y Mariscos por Acuicultura.....	14
Balanza Comercial de los Productos Acuícolas y Pesqueros de Costa Rica.....	16
Marco Metodológico.....	18
Enfoque de la investigación.....	18
Sujetos y fuentes de información.....	18
Aparato gubernamental.....	19
Sector privado.....	19
Recopilación de información inicial.....	19
Definición de los tipos de pescados y filetes.....	21
Selección de muestra en pescaderías.....	22
Obtención y sistematización de la información.....	25
Cronograma del informe.....	27
Alcances del estudio.....	28
Delimitaciones.....	28
Resultados de la Investigación.....	29
Caracterización de la cadena de valor.....	29
Pescaderías visitadas a nivel nacional.....	30

Información del mercado a nivel de Puestos de Recibo, CENADA, Mercados Municipales y Cadenas de Supermercados	35
Resultados de las Pescaderías visitadas	42
Nivel de gasto de carne de pescado en la población del 1 y 2 decil	45
Conclusiones y Recomendaciones.....	49
Conclusiones	49
Recomendaciones	51
Bibliografía	52

Índice de Tablas

Tabla 11. Precio en dólares por kilo del Pangasius y la tilapia, de Costa Rica, 2012-2018.....	15
Tabla 12. Balanza comercial pesquera y acuícola de Costa Rica, 2012-2018 (Suma de Miles de US\$)	17
Tabla 1. Gasto en carne de pescado del quintil 1 de los hogares costarricenses, según codificación ENIGH, periodo 2013.....	20
Tabla 2. Gasto en carne de pescado del decil 1 de los hogares costarricenses, según codificación ENIGH, periodo 2013.....	20
Tabla 3. Gasto en carne de pescado del decil 2 de los hogares costarricenses, según codificación ENIG, periodo 2013	21
Tabla 4. Resultado del cálculo de la muestra para el levantamiento de la información de consumo en pescaderías	23
Tabla 5. Diseño de pescaderías de la según su cantón y distrito	24
Tabla 6. Encuesta a las pescaderías según grupo de crustáceos	25
Tabla 7. Encuesta a las pescaderías según grupo de moluscos	25
Tabla 8. Encuesta a las pescaderías según grupo de peces enteros	26
Tabla 9. Encuesta a las pescaderías según grupo de peces con proceso primario	26
Tabla 10. Cronograma general del proyecto	27
Tabla 13. Pescaderías visitadas en la provincia de San José	31
Tabla 14. Pescaderías visitadas en la provincia de Alajuela.....	31
Tabla 15. Pescaderías visitadas en la provincia de Cartago	32
Tabla 16. Pescaderías visitadas en la provincia de Heredia	33
Tabla 17. Pescaderías visitadas en la provincia de Guanacaste.....	33
Tabla 18. Pescaderías visitadas en la provincia de Puntarenas	34
Tabla 19. Pescaderías visitadas en la provincia de Limón.....	34
Tabla 20. Precios de productos pesqueros en los puestos de recibo	35

Tabla 21. Precios de productos pesqueros en CENADA	37
Tabla 22. Precios de productos pesqueros en Mercados Municipales	39
Tabla 23. Precios de productos pesqueros en Supermercados	41
Tabla 24. Precios de crustáceos en las pescaderías a nivel nacional	42
Tabla 25. Precios de moluscos en las pescaderías a nivel nacional	43
Tabla 26. Precios de peces enteros en las pescaderías a nivel nacional	43
Tabla 27. Precios de peces con proceso primario en las pescaderías a nivel nacional	44
Tabla 28. Cálculo del gasto en carne de pescado per cápita en los deciles 1 y 2	45
Tabla 29. Grupo y especies según el gasto de la población del 1 y 2 decil y porcentaje de pescaderías	47
Tabla 30. Grupo y especies según el gasto de la población del 1 y 2 decil	48

Índice de Figuras

Figuras 1. Abastecimiento de pescado y mariscos en Costa Rica (en términos de peso vivo)	15
Figuras 2. Consumo per cápita de pescado y mariscos en Costa Rica (en términos de peso vivo)	16
Figuras 3. Canales de comercialización de los productos de la pesca	29

Índice de Gráficos

Gráfico 1. Exportaciones e Importaciones del sector pesquero y acuícola en Costa Rica, 2010-2018. (Peso toneladas).....	17
---	----

Introducción

Con el fin de incrementar los ingresos tributarios en Costa Rica, se ha sustituido el impuesto de ventas por un impuesto al valor agregado, y para la definición de la canasta de bienes y servicios gravables con este nuevo tributo, se utilizó información de consumo de los hogares procedente de la Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares (ENIGH) del año 2013, la cual es diseñada y aplicada por el Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC).

Sin embargo, la Presidencia de la República de Costa Rica ha visto necesario analizar con mayor detalle del consumo de pescados y sus especies, con el fin de determinar si deben estar o no dentro de la canasta.

Según datos de la ENIGH (2013), la carne de pescado se consume por la población de todos los estratos sociales, sin embargo, por la metodología mediante la cual se diseñó este instrumento, los datos de consumo que se obtienen no permiten determinar con precisión algunas de las especies que consume el quintil 1, mismo que está conformado por el 20% de los hogares de menor ingreso del país. Establecer la canasta de consumo de este estrato poblacional, es de suma importancia al momento de establecer una política tributaria, en especial por el impacto que podría tener en las poblaciones más vulnerables.

Lo anterior se debe a que desconocer el funcionamiento de mercado, en este caso, el de carne de pescado, podría generar una mala definición de la canasta de bienes grabable, y con ello que las familias vean limitado el consumo de este tipo de alimento, así como también que los pescadores vean disminuido su nivel de ingreso, pudiendo ser afectada con ello su calidad de vida.

Para dar respuesta a la solicitud de Presidencia, el Ministerio de Economía, Industria y Comercio (MEIC), con el apoyo del Instituto Costarricense de Pesca (INCOPESCA), diseñaron una metodología para determinar de manera indirecta, pero con mayor precisión, las especies y cortes de pescado que pueden ser consumidas por la población de menores ingresos.

El presente informe muestra los resultados del estudio de mercado sobre el consumo de carne de pescado, para el cual es importante destacar que se incluyeron tanto especies marinas como acuícolas.

Definición del problema

Existe desconocimiento en Costa Rica del comportamiento del consumo de carne de pescado por parte de las poblaciones de menores ingresos, situación que dificulta la definición de cuales especies incluir dentro de la canasta tributaria establecida para el cobro del nuevo impuesto al valor agregado.

Objetivos del Estudio

Objetivo general

Determinar aquellas especies de pescado y sus cortes que consume el estrato poblacional de menor ingreso del país.

Objetivos específicos

- Describir la cadena de valor de la carne de pescado en Costa Rica.
- Analizar el mercado de la carne de pescado en Costa Rica.
- Analizar el consumo de carne de pescado de los estratos de menor ingreso.

Marco normativo

Según se establece en el artículo primero de la ley orgánica del MEIC (Ley N. ° 6054), éste cuenta con las competencias que seguidamente se exponen:

“a. Participar en la formulación de la política económica del Gobierno y en la planificación nacional, en los campos de su competencia.

Para el cumplimiento de estas competencias, el MEIC cuenta con una estructura orgánica mediante la cual se desarrollan o ejecutan las políticas dirigidas a incidir en el desarrollo económico y social del país, dentro de la cual, una de las divisiones administrativas es la Dirección de Estudios Económicos y de Mercados (DIEM).

Entre las funciones realizadas por la DIEM están:

- *Coordinar la realización de investigaciones económicas y de análisis estratégico de mercados en el tema de competencia del MEIC, fundamentalmente en las áreas de su rectoría.*
- *Recomendar a las autoridades superiores las acciones para el fortalecimiento de la competitividad de los sectores productivos a partir de la elaboración y desarrollo de investigaciones para toma de decisiones.” (Inciso a y c del artículo 37 del Reglamento a la Ley Orgánica del MEIC, Decreto Ejecutivo N.º 37457-MEIC)*

De esta manera, la DIEM estará realizando la investigación en coordinación con otra Dirección del Ministerio como es la de Calidad, así como también con funcionarios del Instituto Costarricense de Pesca (INCOPESCA)

Asimismo, y como se hizo ver en la introducción, la investigación responde a una solicitud explícita de la Presidencia de la República, y una de las funciones del MEIC y de la DIEM es responder a solicitudes de investigación por parte de las autoridades superiores.

Marco Teórico

En la economía costarricense funciona una gran cantidad de mercados, muchos de los cuales presentan importantes diferencias, razón por la cual su entendimiento requiere de análisis específicos.

Según Mankiw (2012):

“Un mercado es un grupo de compradores y vendedores de un bien o servicio en particular. Los compradores son el grupo que determina la demanda del producto y los vendedores son el grupo que determina la oferta de dicho producto.” (p.66).

Por su parte Pyndick 2009 lo define como:

“Un conjunto de compradores y vendedores que a través de sus interacciones reales o potenciales determinan el precio de un producto o de un conjunto de productos” (p.8).

La oferta tiene un comportamiento que está en función de variables como: la tecnología utilizada para los procesos, el costo de los insumos necesarios para la actividad, la cantidad de oferentes y el precio del producto o servicio entre otras. Del precio del producto o servicio se deriva la ley de la oferta, la cual indica que existe una relación directa entre el precio y la cantidad que se ofrece en el mercado, lo que implica que a mayor precio mayor será la cantidad ofertada.

En el caso de la demanda, su comportamiento está en función de variables como el ingreso, la existencia y precio de bienes sustitutos y/o complementarios, así como el precio del producto o servicio entre otras.

Siempre relacionado con la demanda, del precio del producto o servicio se deriva la ley de la demanda, misma que afirma la existencia de una relación inversa entre el precio y la cantidad que se demanda en el mercado, lo que significa que a mayor precio menor es la cantidad demandada.

En Costa Rica, la oferta de carne de pescado se compone de diferentes especies extraídas del espacio marítimo nacional, pero también de otras que son importadas, de las cuales, un porcentaje importante es de origen acuícola, por lo que existe variedad tanto en calidad como en precio.

Este fenómeno facilita a los consumidores la decisión de compra, incrementando o contrayendo su canasta de consumo según sea la preferencia de la especie que decida adquirir en el mercado, su precio y el ingreso familiar.

Con respecto a la importación. La Ley General de Aduanas en su artículo 111, la define como la entrada de mercancías de procedencia extranjera que cumplan con las formalidades y requisitos legales, reglamentarios y administrativos para el uso y consumo definitivo dentro del territorio nacional.

Actualmente en Costa Rica se importan en mayor cantidad productos acuícolas como la tilapia y el pangasius, siendo China y Vietnam los principales proveedores. Se deben de cumplir una serie de requisitos para poder ingresar este tipo de mercancías al país, como el pago de aranceles, y el cumplimiento de la reglamentación técnica en cuanto a etiquetado.

Otro elemento a considerar es que la importación puede tener un efecto distorsionante en el mercado local, ya que se convierten en competencia directa de la producción del país importador.

Con respecto a la producción, transformación y comercialización de los productos, se desarrollan a lo largo de la “cadena de valor”, de acuerdo con el Ministerio de Agricultura y Ganadería, la agro cadena se define como:

“Un conjunto de relaciones socio económicas ligadas a la reproducción, transformación, y comercialización y sus interrelaciones con proveedores y mercados de consumo”. (p. 10)

En esta cadena funcionan diferentes mercados, y es gracias a la interacción de los agentes que operan dentro de éstos, que se forma el precio del producto.

En algunos casos, el funcionamiento de los mercados no es eficiente, lo cual se debe a la existencia de fallos del mercado, los cuales según Pyndick y Rubinfeld (2001) representan:

“Una situación en la que un mercado competitivo no regulado es ineficiente porque los precios no transmiten las señales correctas a los consumidores y los productores” (p.302).

Por otro lado, Mankiw (2010) define fallo de mercado como:

“La incapacidad de algunos mercados no regulados para asignar eficientemente los recursos” (p.98) e indica que “ante un fallo de mercado, el Estado, mediante la política económica tiene la capacidad para resolver la situación y aumentar la eficiencia económica”. (p.98)

Los mercados son eficientes cuando se maximiza el excedente total que recibe la sociedad, el cual según Mankiw (2010) es medido por la suma del excedente del consumidor y el excedente del productor.

En el caso del excedente del consumidor, éste mide la disposición a pagar por un comprador por un bien o servicio menos lo que realmente se paga, mientras que el excedente del productor mide la cantidad de dinero que recibe un productor por la venta de un bien menos el costo en que incurre para producirlo.

La presencia de este tipo de fallos viene a justificar que en una economía se dé en algún grado una intervención del Estado, y que éste cree regulaciones con la finalidad corregir las posibles fallas del mercado.

Este tipo de fallos se genera entre otros factores por la presencia de asimetrías de información, lo cual es una situación en la que algunos de los participantes del mercado manejan una mayor y mejor información, lo cual les podría otorgar mayor poder de mercado de negociación.

Además de las asimetrías de información, en el caso de los compradores, Porter (2005) indica que el poder de los compradores dependerá de otros factores entre los que están:

- El grupo está concentrado o compra grandes volúmenes en relación con las ventas del proveedor.
- Los productos que el grupo adquiere en la industria son estándares o indiferenciados.
- El grupo tiene toda la información.

También se da el caso en que el poder de negociación se encuentre en el lado de los proveedores, según Porter (2005) un grupo de proveedores es poderoso si se cumplen entre otras condiciones:

- El grupo está dominado por pocas empresas y está más concentrada que la industria a la que vende.
- El grupo de proveedores no está obligado a competir con otros productos sustitutos para venderle a la industria.
- El producto de los proveedores es un insumo importante para el negocio del comprador.

Adicionalmente existen una serie de instituciones¹ que influyen positiva o negativamente en que el funcionamiento de los mercados propicie mayores beneficios económicos para la sociedad.

Una particularidad de las instituciones, es que pueden ser de dos tipos: formales, cuya aplicación y cumplimiento es de carácter obligatorio, e informales, las cuales se relacionan directamente con los códigos de conducta, los valores, ideas y tradiciones de las sociedades: Además estas instituciones definen el comportamiento de los agentes dentro de los mercados.

La existencia de estas condiciones hace que el aparato estatal busque la forma de intervenir en el mercado con el fin de regular su funcionamiento, según Samuelson (2010), las medidas regulatorias buscan reducir el poder de mercado excesivo por parte de unas pocas empresas y mejorar su funcionamiento, dichas medidas pueden incluir regulaciones, fijaciones de precios, definición de aranceles, cuotas de importación, entre otras.

Panorama mundial

La producción pesquera mundial alcanzó en el 2016 un máximo de aproximadamente 171 millones de toneladas, de los cuales la acuicultura representó un 47% del total, en términos per cápita, el consumo de pescado pasó de 9,0 kg en 1961 a 20,2 kg en 2015, para los años 2016 y 2017 apuntan a un nuevo aumento hasta alcanzar unos 20,3 kg y 20,5 kg, respectivamente.

¹ Instituciones: *“el conjunto de reglas que articulan y organizan las interacciones económicas, sociales y políticas entre los individuos y los grupos sociales”* (Ayala, 2000).

El mayor consumo de pescado per cápita, es de más de 50 kg en Oceanía, mientras que los niveles más bajos, justo por encima de los 2 kg, se registran en Asia central.

China es el mayor productor de pescado y desde 2002 también ha sido el mayor exportador de pescado y productos pesqueros, después le sigue Noruega, Vietnam y Tailandia.

La Unión Europea creó el mayor mercado único de pescado y productos pesqueros, seguido de los Estados Unidos de América y el Japón; en 2016 estos tres mercados juntos representaron aproximadamente el 64% del valor total de las importaciones mundiales de pescado y productos pesqueros.

Antecedentes

La acuicultura en Costa Rica se inició con la adaptación de tecnologías sencillas en las áreas rurales, con el cultivo de especies introducidas, y en especial con las especies de tilapia. La producción estuvo orientada al suministro de proteína animal de bajo costo; y que al mismo tiempo beneficiara el desarrollo socioeconómico en las zonas rurales.

La actividad empezó con la introducción de dos especies de tilapia: *Oreochromis mossambicus* y *Sarotherodon melanopleura*, por parte del Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) en 1963, provenientes de El Salvador. En 1966 el Instituto Interamericano de Ciencias Agrícolas (IICA) importó las especies de *Oreochromis mossambicus* y *Oreochromis aureus* (de El Salvador); además, también se empezó la asistencia técnica a los pequeños acuicultores.

Al inicio, el MAG importó los huevos fértiles de trucha para incubarlos en Fraijanes de Alajuela, con sobrevivencia de 94%. El objetivo fue dar otra opción de proteína a los pequeños acuicultores y promover las exportaciones para generar divisas de acuerdo con las condiciones del momento.

Aunque la trucha y la tilapia fueron, y continúan siendo, el principal eje de atención por parte de la mayoría de los acuicultores locales y de aguas continentales, también en el pasado se experimentó con otras especies.

Con base en información de INCOPECA, la FAO (2016) reporta que los cultivos de camarones iniciaron en 1975 cuando emprendió operaciones la empresa Maricultura S.A en Chomes de Puntarenas.

La producción de camarones se delimitó en la década de los 90, debido a que el gobierno de aquel entonces estableció que los humedales (o manglares) son de interés público. Se prohibió cortar manglares y las fincas productoras de sal y camarones recibieron concesiones renovables, pero sin la posibilidad de expansión o nuevas concesiones.

En 1986 inició operaciones la empresa más grande productora de tilapia (Aquacorporación Internacional S.A.) con un espejo de agua de 45 hectáreas, y con la única finalidad de exportar la producción a los Estados Unidos de América (Nanne, 1986). En la actualidad esta empresa produce más de 15 000 toneladas métricas anuales en términos de peso vivo.

INCOPECA cuenta con estaciones experimentales a nivel nacional como: la Estación Acuícola Enrique Jiménez Núñez en Guanacaste, la estación Acuícola los Diamantes en Limón, la estación Acuícola en Cuestillas de San Carlos y el Centro de producción acuícola Ojo de Agua de Dota.

Panorama Nacional

Costa Rica es un país centroamericano privilegiado, ya que tiene acceso a costas tanto en el Océano Pacífico como en el Mar Caribe y gran cantidad de ríos que descienden rápidamente de las zonas montañosas en ambas vertientes. Las condiciones costeras como las oceanográficas en el Pacífico y en el Caribe son muy diferentes.

El Litoral Pacífico es el de mayor extensión y es en el que se desarrolla una mayor actividad pesquera, tiene una extensión de 1,016 kilómetros con numerosas bahías y tres importantes Golfos. El componente más importante de esta pesquería está en el Golfo de Nicoya. Otras pesquerías costeras de importancia comercial son, la camaronera con redes de arrastre por el fondo y la sardinera con embarcaciones que utilizan redes de cerco.

La costa del Caribe es bastante recta, con una extensión de 212 kilómetros y con una plataforma continental sumamente angosta, aunadas a la menor productividad pesquera del Caribe en general con respecto al Pacífico y a la ausencia de una flota pesquera de altura, hace que las pesquerías en esta región sean poco significativas a nivel nacional, aunque de mucha importancia en el ámbito de esta región.

En Costa Rica la acuicultura, ha ido adquiriendo una importancia cada vez mayor, no solo como una alternativa de producción de proteína de origen acuático, sino desde el punto de vista empresarial. Esta mayor relevancia se relaciona, por un lado, con la estabilidad en la producción a que han llegado muchas de las pesquerías importantes o su decrecimiento y, por otro lado, por los costos mayores que implica la extracción comercial de las especies involucradas.

Abastecimiento de Pescado y Mariscos por Acuicultura

El país consume 83 mil toneladas métricas anuales y se exporta pescado de acuicultura y de pesca comercial. El consumo nacional supera 2 veces la producción pesquera y acuícola del país, por lo que se necesita importar 72 mil toneladas métricas anuales de pescado y mariscos en términos de peso vivo.

En promedio, las importaciones suman 31 mil toneladas anuales como producto procesado, pero como pescado entero corresponderían a unas 72 mil toneladas anuales, aplicando un rendimiento del 43% a los datos de importación, la tilapia y el pangasius son las especies más importadas; como se observa en la siguiente tabla, estas especies son de muy bajo precio, aún con el alto costo que tiene importarlas, para el caso del pangasius: 45% DAI (derecho arancelario importación) + 1% Ley 6946 y la tilapia es de 14% DAI (derecho arancelario importación) + 1% Ley 6946. Aún con estos costos de importación, en promedio un kilo de pangasius puede costar \$1.70 y un kilo de tilapia puede costar \$3.82, como se muestra en la siguiente tabla resumen.

Tabla 1. Precio en dólares por kilo del Pangasius y la tilapia, de Costa Rica, 2012-2018

Año	Pangasius	Tilapia
2012	\$2.03	\$4.26
2013	\$1.89	\$4.51
2014	\$1.79	\$4.74
2015	\$1.72	\$3.95
2016	\$1.56	\$3.33
2017	\$1.41	\$3.00
2018	\$1.48	\$2.95
Promedio	\$1.70	\$3.82

Fuente: Elaboración propia con datos de PROCOMER (Incisos específicos de filetes son: pangasius 0304.62 y tilapia 0304.61).

En la siguiente figura se muestra el abastecimiento nacional de carne de pescado y su consumo per cápita.

Figuras 1. Abastecimiento de pescado y mariscos en Costa Rica (en términos de peso vivo)



Fuente: Plan estratégico acuicultura Costa Rica 2019-2023, INCOPECA, 2019.

Figuras 2. Consumo per cápita de pescado y mariscos en Costa Rica (en términos de peso vivo)



Fuente: Plan estratégico acuicultura Costa Rica 2019-2023, INCOPECA, 2019.

El abastecimiento per cápita nacional es de 9.5 kg de pescado y aparenta casi cubrir el consumo per cápita nacional de 10.4 kg. Sin embargo, hay un déficit en abastecer el consumo nacional con producto producido en Costa Rica. Las exportaciones de producto pesquero y producto acuícola restan disponibilidad para el consumo local y ocasionan mayor demanda de productos importados.

Balanza Comercial de los Productos Acuícolas y Pesqueros de Costa Rica

En términos de productos pesqueros y acuícolas, la balanza comercial desde el 2012 ha mostrado en general mayor cantidad de exportaciones que de importaciones, en términos monetarios. Sin embargo, cuando se analiza estos componentes en términos de volumen son mayores las importaciones, esto se explica en parte porque lo importado cuenta con mejores precios que los productos nacionales que salen de las fronteras y como se explicó anteriormente el país no puede abastecer el consumo nacional.

El precio promedio de los años 2012 al 2018 de las exportaciones son US \$ 7 / kg por el producto de Costa Rica, versus US \$ 2.4 / kg por el producto importado.

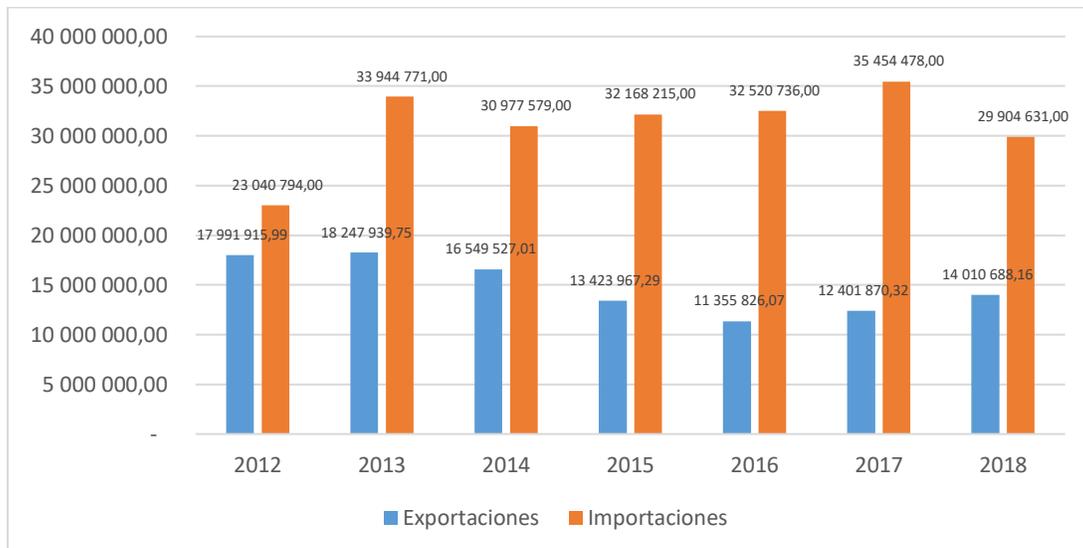
Tabla 2. Balanza comercial pesquera y acuícola de Costa Rica, 2012-2018
(Suma de valor en US\$)

Año	Exportaciones	Importaciones	Saldo balanza comercial
2012	\$120,731,719.55	\$50,294,545.80	\$70,437,173.75
2013	\$124,330,192.26	\$60,923,314.40	\$63,406,877.86
2014	\$112,769,740.90	\$72,814,064.00	\$39,955,676.90
2015	\$99,342,228.71	\$76,614,021.90	\$22,728,206.81
2016	\$83,234,914.40	\$89,291,374.40	-\$6,056,460.00
2017	\$88,989,129.12	\$99,990,262.29	-\$11,001,133.17
2018	\$99,032,265.36	\$86,713,264.49	\$12,319,000.87

Fuente: Elaboración propia con datos de PROCOMER

Las exportaciones en un 75% en promedio son dirigidas a Estados Unidos, el mayor socio comercial de Costa Rica, por el lado de las importaciones en promedio el 50% son provenientes de China, Vietnam y Panamá.

Gráfico 1. Exportaciones e Importaciones del sector pesquero y acuícola en Costa Rica, 2010-2018. (Volumen en kilogramos)



Fuente: Elaboración propia con datos de PROCOMER

Las importaciones en términos de cantidad han venido creciendo en promedio en un 10% versus un -3% en las exportaciones entre el 2012 y 2018. Siendo esto un indicador de que el consumo interno subió rápidamente y se desabasteció el mercado local. Dentro de los productos importados destacan los siguientes productos: Sardinias, atunes, tilapias y pangasius.

Marco Metodológico

A continuación, se desarrollan los aspectos relacionados con la metodología utilizada para el desarrollo del trabajo de investigación.

Enfoque de la investigación

El estudio de mercado tendrá un enfoque exploratorio, debido a que en el análisis previo para el desarrollo del presente diseño de investigación, se encontró que a pesar de que existe una importante fuente de información como lo es INCOPECA, mucha información que es importante para entender el comportamiento del mercado de carne de pescado no está documentada, por lo que es necesario obtenerla de los agentes económicos que participan en la cadena de valor como productores de insumos, pescadores, importadores, comercios detallistas y consumidores finales.

Ante esta situación, Hernández et al. (1998) mencionan:

“Los estudios exploratorios se efectúan, normalmente cuando el objetivo es examinar un tema o problema de investigación poco estudiado o que no ha sido abordado antes. Es decir, cuando la revisión de la literatura reveló que únicamente hay guías no investigadas e ideas vagamente relacionadas con el problema de estudio”.

Sujetos y fuentes de información

Ante la necesidad de contar con información tanto primaria como secundaria, para el desarrollo del estudio de mercado se procederá a solicitar datos a diferentes actores tanto públicos como privados. A continuación, se presentan las principales fuentes de información:

Aparato gubernamental

1. Instituto Costarricense de Pesca. INCOPELCA
2. Ministerio de Economía, Industria y Comercio. MEIC
3. Ministerio de Hacienda. MH
4. Instituto Nacional de Estadística y Censos. INEC
5. Promotora de Comercio Exterior. PROCOMER
6. Servicio Nacional de Salud Animal, SENASA
7. Programa Integral de Mercadeo Agropecuario. PIMA

Sector privado

1. Centros de desembarque y entrega de pescado fresco.
2. Comercializadores mayoristas.
3. Comercios detallistas.
4. Importadores de carne de pescado.

Recopilación de información inicial

Para entender las especies de pescados, así como la forma de consumo (filetes, chuletas o enteros) que son de consumo real y efectivo por parte de los hogares que conforman el 20% de la población de menores ingresos, inicialmente se procedió a buscar información relacionada con el consumo de este producto, para lo que se analizaron datos de la ENIGH 2013 realizada por el INEC, de la cual se delimitó la información en los deciles 1 y 2.

Esta información se corroboró con INCOPELCA, debido a que la encuesta de hogares no detalla en algunos casos las especies que consume la población, debido a la aparente falta de conocimiento que tiene el consumidor en general sobre los mariscos y especies de pescado que consume.

La información sobre el consumo de pescado correspondiente al quintil 1, así como de los deciles 1 y 2, según los resultados de la ENIGH 2013, se presentan en las siguientes tablas.

Tabla 3. Gasto en carne de pescado del quintil 1 de los hogares costarricenses, según codificación ENIGH, periodo 2013

Código ENIGH de servicios o artículos	Total, del gasto en colones	Porcentaje del gasto	Cantidad de hogares en el quintil 1	Cantidad de hogares que lo reportan	Porcentaje de hogares que lo adquirió
Filete de pescado	75.809.136	0,187	279.044	5.348	1,92%
Pescado entero	57.988.901	0,155	279.044	4.395	1,58%
Tilapia filete	55.159.744	0,132	279.044	1.279	0,46%
Camarones frescos	21.150.318	0,057	279.044	1.098	0,39%
Dedos de pescado, filete de pescado, pescado entero	15.760.736	0,040	279.044	1.779	0,64%
Chuleta de pescado	11.964.656	0,032	279.044	1.088	0,39%
Dorado filete	7.683.152	0,018	279.044	543	0,19%
Corvina o Corvineta filete	6.484.149	0,02	279.044	399	0,14%
Tilapia entera	3.039.267	0,008	279.044	253	0,09%
Tiburón filete	2.623.980	0,006	279.044	505	0,18%
Atún trozo o filete	1.597.770	0,005	279.044	123	0,04%
Pargo filete	1.503.809	0,004	279.044	151	0,05%
Cabezas de pescado (recortes)	805.896	0,002	279.044	156	0,06%
Macarela o vela	531.135	0,001	279.044	111	0,04%
Otros pescados y mariscos	309.650	0,001	279.044	110	0,04%

Fuente: Elaboración propia con base en resultados de la ENIGH 2013

Tabla 4. Gasto en carne de pescado del decil 1 de los hogares costarricenses, según codificación ENIGH, periodo 2013

Código ENIGH de servicios o artículos	Total, del gasto en colones	Porcentaje del gasto	Cantidad de hogares en el decil 1	Cantidad de hogares que lo reportan	Porcentaje de hogares que lo adquirió
Pescado entero	29.087.033	0,087	139.805	2.614	1,870
Filete de pescado	15.696.273	0,047	139.805	928	0,664
Camarones frescos	12.213.198	0,037	139.805	398	0,285
Chuleta de pescado	6.014.370	0,018	139.805	463	0,331
Dedos de pescado, filete de pescado, pescado entero	4.557.325	0,014	139.805	269	0,192
Tilapia filete	4.494.540	0,013	139.805	352	0,252
Tilapia entera	1.615.130	0,005	139.805	110	0,079
Atún trozo o filete	1.597.770	0,005	139.805	123	0,088
Otros pescados y mariscos	309.650	0,001	139.805	110	0,079

Fuente: Elaboración propia con base en resultados de la ENIGH 2013

Tabla 5. Gasto en carne de pescado del decil 2 de los hogares costarricenses, según codificación ENIG, periodo 2013

Código ENIGH de servicios o artículos	Total, del gasto en colones	Porcentaje del gasto	Cantidad de hogares en el decil 2	Cantidad de hogares que lo reportan	Porcentaje de hogares que lo adquirió
Filete de pescado	60.112.863	0,140	139.239	4.420	0,032
Tilapia filete	50.665.204	0,118	139.239	927	0,007
Pescado entero	28.901.868	0,067	139.239	1.781	0,013
Dedos de pescado, filete de pescado, pescado entero	11.203.411	0,026	139.239	1.510	0,011
Camarones frescos	8.937.120	0,021	139.239	700	0,005
Dorado filete	7.683.152	0,018	139.239	543	0,004
Corvina o Corvineta filete	6.484.149	0,015	139.239	399	0,003
Chuleta de pescado	5.950.286	0,014	139.239	625	0,004
Tiburón filete	2.623.980	0,006	139.239	505	0,004
Pargo filete	1.503.809	0,004	139.239	151	0,001
Tilapia entera	1.424.137	0,003	139.239	143	0,001
Cabezas de pescado (recortes)	805.896	0,002	139.239	156	0,001
Macarela o vela	531.135	0,001	139.239	111	0,001

Fuente: Elaboración propia con base en resultados de la ENIG 2013

Definición de los tipos de pescados y filetes

Una vez revisada y analizada la información obtenida del INEC, en conjunto con funcionarios de INCOPESCA se procedió a elaborar una lista con las especies de pescado más comunes que se distribuyen en el mercado local, de la cual se obtuvo información de mercado relacionada a los precios, la oferta y la demanda, con el fin de tener un mayor entendimiento del mercado.

Una vez definidas las especies, con la colaboración de expertos en el tema, se procedió a validarla en el mercado en sitios como CENADA, pescaderías y otros comercios detallistas.

Selección de muestra en pescaderías

Con el fin de emplear una cantidad razonable de puntos de venta detallista para la consulta en campo y debido a la limitante del tiempo para la investigación, se determinó realizar una selección de una muestra, de la siguiente manera:

1. Se utilizó la base de datos de comercios detallistas suministrada por el Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA), la cual contiene la información de los comercios detallistas donde se vende pescado y que están inscritos a nivel nacional para el año 2019, identificándose un total de 442 establecimientos activos.
2. Adicionalmente se realizó una distribución relativa del total de pescaderías a nivel de cantones, esto con el fin de tener una mayor representatividad de la muestra.
3. Después de haber definido la población de comercios, se estimó la muestra para una población finita, mediante la siguiente fórmula.

$$n = \frac{Z^2 pqN}{NE^2 + Z^2 pq}$$

Donde:

n: es el tamaño de la muestra
Z: es el nivel de confianza
p: es la variación positiva
q: es la variación negativa
N: es el tamaño de la población
E: es la precisión o error

4. La muestra estimada fue de 59 expendios que se distribuyeron de la siguiente manera en los cantones: 16 en San José, 15 en Puntarenas, 9 en Alajuela, 6 en Heredia, 5 en Cartago, 5 en Guanacaste y 3 en Limón.
5. Dicha muestra tuvo un nivel de confianza del 90% (siendo Z igual a 1.645) y un margen de error del 10%.

Tabla 6. Resultado del cálculo de la muestra para el levantamiento de la información de consumo en pescaderías

Muestra toda población.			Muestra 90%
Provincia	Cantidad de Pescaderías	Participación (%)	
Puntarenas	113	26%	15
San José	119	27%	16
Heredia	46	10%	6
Alajuela	67	15%	9
Cartago	37	8%	5
Guanacaste	39	9%	5
Limón	21	5%	3
Total, general	442	100.00%	59

Fuente: DIEM – MEIC, 2019.

Como se puede ver en la tabla anterior, el resultado de la muestra calculada con un nivel de confianza del 90% y un margen de error del 10%, fue de 59 pescaderías, la asignación a cada una de las provincias se realizó según la participación relativa dentro de la cantidad total de pescaderías que se tienen registradas según la base de datos de SENASA.

Una vez con la muestra calculada y definida la cantidad de pescaderías a visitar por provincia, se diseñó una metodología para la selección de los establecimientos a nivel de cantones, distritos, misma que se explica a continuación:

1. Los cantones se seleccionaron utilizando la información del Censo Nacional de Población 2011 elaborado por el INEC, el cual es la única fuente oficial que contiene información de pobreza a nivel cantonal.

Para la determinación de los cantones a visitar, se utilizó como criterio los cantones con mayor cantidad de hogares pobres.

Posteriormente, se determinó la cantidad de pescaderías en cada uno de los cantones seleccionados y con base en la combinación de estos dos factores se obtuvo la muestra final de pescaderías, determinándose que para las provincias de San José y Puntarenas se haría la encuesta en 5 cantones y en las restantes provincias se haría en 3 cantones. Estos cantones son los que cuentan con la mayor cantidad de pescaderías registradas.

2. Al no contar con datos de pobreza recientes a nivel distrital, la selección de los distritos donde se recolectaron los datos se basó en la información del Índice de Desarrollo Social 2017, generado por MIDEPLAN. Para ello se utilizó como criterio de selección los distritos con el menor índice de desarrollo social, así como también los distritos que contaran con al menos 1 pescadería registrada según la base de datos proporcionada por el Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA).

Como resultado final se obtuvo la distribución de pescaderías que se muestra en la siguiente tabla.

Tabla 7. Diseño de pescaderías de la según su cantón y distrito

Provincia	Cantón	Hogares Pobres	Porcentaje de hogares pobres	Distritos	Índice de Desarrollo Social	Cantidad de Pescaderías por cantón	Porcentaje por Provincia según muestra	Muestra
SAN JOSÉ	PERÉZ ZELEDÓN	13,076	34%	Páramo	47.45	7	8%	1
				Hospital	62.5			3
	SAN JOSÉ	11,660	14%	Merced	67.73	65	74%	3
				Hatillo	68.71			1
				Pavos	73.72			3
				Catedral	76.17			2
	DESAMPARADOS	9,248	16%	San Rafael Abajo	74.6	5	6%	1
GOICOECHEA	4,389	13%	Purral	67.51	7	8%	1	
ALAJUELITA	4,190	20%	San Felipe	68.1	4	5%	1	
ALAJUELA	ALAJUELA	12,311	17%	Sabanilla	61.8	20	59%	1
				Río Segundo	66.65			1
				Turrúcares	68.71			1
				San Rafael	69.03			1
				Alajuela	77.82			1
	SAN CARLOS	11,697	25%	Pocosol	46.92	11	32%	2
				Aguas Zarcas	60.56			1
UPALA	5,312	45%	Upala	51.58	3	9%	1	
CARTAGO	CARTAGO	6,940	17%	Aguacaliente (San Francisco)	68.25	14	58%	1
				Carmen	68.36			1
				Guadalupe (Arenilla)	77.56			1
	TURRIALBA	5,191	25%	Turrialba	71.44	6	25%	1
LA UNIÓN	4,238	0	San Diego	67.29	4	17%	1	
HEREDIA	SARAPIQUÍ	5,873	36%	Puerto Viejo	36.67	3	9%	1
	HEREDIA	4,161	11%	San Francisco	74.94	29	85%	2
				Heredia	88.16			2
SAN RAFAEL	1,796	14%	San Rafael	83.2	2	6%	1	
GUANASTE	NICOYA	4,727	31%	Mansión	59.22	6	24%	1
	SANTA CRUZ	4,540	27%	Cabo Velas	63.41	8	32%	1
				Santa Cruz	66.87			1
	LIBERIA	3,819	22%	Liberia	68.06	11	44%	2
PUNTARENAS	PUNTARENAS	9,236	27%	Chira	42.2	57	81%	1
				Lepanto	50.18			2
				Manzanillo	50.85			2
				Paquera	55.97			2
				Cóbano	56.26			1
				Barranca	59.72			1
				Puntareanas	70.06			1
	BUENOS AIRES	5,449	44%	Buenos Aires	49.88	2	3%	1
	COTO BRUS	4,361	40%	San Vito	61.91	1	1%	1
	GOLFITO	3,849	31%	Puerto Jiménez	43.08	7	10%	1
Golfito				53.21	1			
CORREDORES	3,209	27%	Corredor	49.13	3	4%	1	
LIMÓN	POCOCÍ	11,785	32%	Cariari	47.92	5	29%	1
	LIMÓN	8,047	30%	Limón	64.76	10	59%	1
	SIQUIRRES	4,959	30%	Siquirres	53.23	2	12%	1

Fuente: MEIC con base en Censo 2011 e Índice de Desarrollo Social Distrital 2017.

Obtención y sistematización de la información

Para obtener la información en campo se elaboró un cuestionario dirigido a las pescaderías y otros comercios detallistas que venden pescado, la aplicación se desarrolló en sitio por parte del equipo de trabajo del Ministerio de Economía y con el acompañamiento por parte de funcionarios de INCOPESCA.

Mediante el instrumento, se solicitó información de precios de las especies de pescados previamente seleccionadas y los productos más vendidos en su local, con el fin de determinar de manera indirecta lo que compran las personas de menores ingresos.

La información suministrada por las pescaderías se sistematizó en una hoja de cálculo, para facilitar luego el análisis de los datos, mismo que se utilizó para el desarrollo de la investigación.

A continuación, se muestra una tabla por grupo y especies de pescado:

Tabla 8. Encuesta a las pescaderías según grupo de crustáceos

Crustáceos
Camarón de Cultivo
Camarón Fidel
Camarón Jumbo o Blanco
Camarón Pinky
Jaibas
Langosta

Fuente: Elaboración propia

Tabla 9. Encuesta a las pescaderías según grupo de moluscos

Moluscos
Almeja
Calamar
Chora
Mejillones
Pianguas

Pulpo

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 10. Encuesta a las pescaderías según grupo de peces enteros

Peces enteros
Atún Aleta Amarilla Primera
Atún Aleta Amarilla Segunda
Bagre
Bonito
Candado (Barracuda)
Corvina Coliamarilla
Corvina
Corvina Reina
Jurel
Macarela
Pargo
Róbalo
Salema
Sardina
Tilapia Nacional
Tilapia Importada
Trucha Nacional
Trucha Importada
Wahoo

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 11. Encuesta a las pescaderías según grupo de peces con proceso primario

Peces con proceso primario
Cabezas de Pescado
Chuleta de tiburón Bolillo
Filete de Anguila
Filete de Atún Aleta Amarilla
Filete de Cabrilla
Filete de Candado
Filete de Congrio

Filete de Corvina
Filete de Corvina Reina
Filete de Dorado (Dolphin fish)
Filete de Macarela
Filete de Marlin Blanco
Filete de Marlin Rosado
Filete de Pangasius Nacional
Filete de Pangasius Importado
Filete de Pargo
Filete de Pez Espada
Filete de Tiburón Bolillo
Filete de Tilapia Nacional
Filete de Tilapia Importado
Filete de Trucha Nacional
Filete de Trucha Importado
Filete de Vela

Fuente: Elaboración propia.

Cronograma del informe

Este es el proceso final del proyecto, el cual mostrará el resultado de todo el trabajo de investigación, y que incluirá la redacción del informe, misma que a su vez se basará en el análisis que resulte de toda la información recopilada y sistematizada durante todo el proceso. Seguidamente se presentará el cronograma que muestra la planificación del proyecto.

Tabla 12. Cronograma general del proyecto

Actividad	Agosto	Septiembre	Octubre
Elaboración del diseño de la investigación			
Revisión y validación del diseño de la investigación			
Revisión documental			
Reuniones con Agentes de la cadena de valor			
Caracterización de la cadena de valor			
Levantamiento de información de mercados			
Sistematización y análisis de información			
Elaboración de informe final de proyecto			
Revisión del informe final			
Entrega del informe final			

Fuente: Elaboración propia.

Alcances del estudio

Se espera que, como resultado de esta investigación, se obtenga un informe que permita apreciar un análisis del consumo de carne de pescado en Costa Rica por parte del 20% de la población con menor nivel de ingreso.

Delimitaciones

El presente estudio cuenta con elementos que podrían limitar los resultados del mismo, estos están relacionados con el acceso a disponibilidad de información, esto debido a que podría haber agentes de la cadena de valor que no cuenten con registros históricos de su actividad, situación que podría afectar el resultado del estudio.

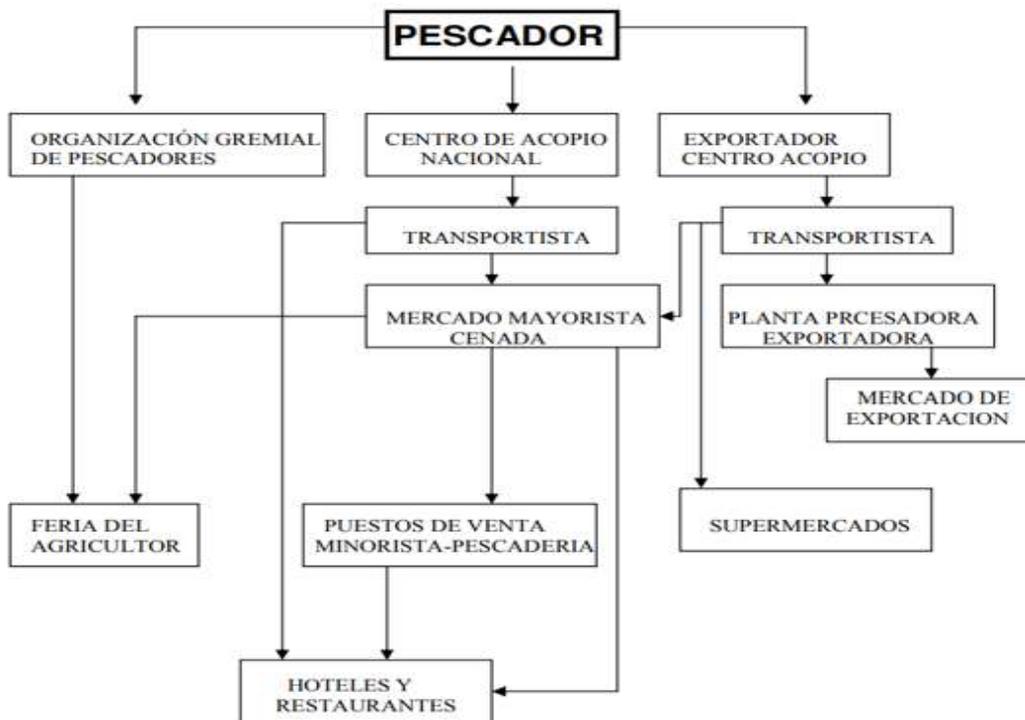
Resultados de la Investigación

A continuación, se muestran los resultados del análisis realizado en el mercado.

Caracterización de la cadena de valor

El proceso arranca con el proceso de primera venta, cuando el pescador arriba con su embarcación y su captura a un punto de desembarque en el Litoral. Existen varias opciones para al pescador para colocar su producto, va a depender de la relación comercial con los intermediarios.

Figuras 3. Canales de comercialización de los productos de la pesca



Fuente: Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO)

La relación comercial en la primera venta se verifica principalmente entre el pescador y el puesto de recibo, también se da el caso en que el mayorista utiliza un camión con una hielera y se presenta a la playa para comprar directamente a las embarcaciones, aunque en la mayoría de los pescadores prefiere la seguridad de vender a un receptor su producto ya que su relación en la mayor de los casos trasciende del ámbito comercial.

Después los transportistas llevan el producto hasta el mercado mayorista del CENADA, donde concurren los comerciantes minoristas para adquirir sus productos y luego lo trasladan a sus puntos de venta minorista o bien lo venden en hoteles y restaurantes. Algunos transportistas colocan sus productos en las plantas exportadoras, o bien en el mercado mayorista del CENADA, algunos de estos transportistas son comercializadores mayoristas y otros simplemente prestan el servicio de transportación.

El mayorista vende a otros intermediarios y a clientes no especificados, entre los cuales destacan propietarios de vehículos de carga liviana que se dedican a realizar el trasiego de productos pesqueros hacia distintos clientes en múltiples rutas que recorren periódicamente hacia diferentes puntos del país.

El producto que se mercantiliza en el CENADA, es comprado por las cadenas de supermercados, principalmente la cadena denominada Más X Menos (hoy en día Walmart), la cual realiza la adquisición a través de una empresa especializada (Pescarnes, S.A), ubicada en las cercanías del mercado mayorista del CENADA. Además, existen otras rutas o compras, realizadas en el CENADA, que son distribuidas en las Ferias del Agricultor.

Pescaderías visitadas a nivel nacional

Como se indicó en la metodología, se seleccionó una muestra de pescaderías a nivel nacional utilizando variables como cantidad de hogares pobres y el índice de desarrollo social para seleccionar los distritos a visitar. Cabe destacar que algunos distritos no fueron visitados porque estos ya no contaban con la pescadería o la habían cerrado.

Se visitaron en total 76 pescaderías a nivel nacional. Estas incluyen algunas pescaderías de los mercados municipales. Las siguientes tablas muestran las pescaderías visitadas por provincia, cantón, distrito y nombre fantasía del establecimiento que se usaron en este estudio.

Tabla 13. Pescaderías visitadas en la provincia de San José

Provincia	Cantón	Distritos	Nombre de la Pescadería	Muestra por distrito	Total
SAN JOSÉ	San José	Merced	Pescadería Alfaro	1	18
			Pescadería Isla del Coco	1	
			Pescadería Costa Rica	1	
			El Marlin Dorado	1	
			Pescadería Mar de Plata	1	
			Pescadería el Principio	1	
			Pescadería el Oriente	1	
		Hospital	Pescadería Tilacam	1	
		Catedral	Pescadería La Reina del Sur	1	
			Pescadería Los Delfines	1	
		Pavas	Pescadería Bramar	1	
			La esquina del Ceviche	1	
	Zapote	Pescadería Océano	1		
	Pérez Zeledón	San Isidro del General	Mariscos del Pacífico	1	
	Desamparados	San Rafael Abajo	Pescadería La Nueva	1	
			Pescadería Desamparados	1	
		Desamparados	Pescadería Mariscos S. A	1	
	Vázquez de Coronado	San Isidro	Pez Dorado	1	

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 14. Pescaderías visitadas en la provincia de Alajuela

Provincia	Cantón	Distritos	Nombre de la Pescadería	Muestra por distrito	Total
ALAJUELA	Alajuela	Alajuela	Delfín	1	9
			Delicias del Mar	1	
			Pescadería Oro y Mar	1	
			Pescadería Rey del Mar	1	
	San Carlos	San Rafael	Carnes y Mariscos Jireh	1	
	San Carlos	Quesada	Pescadería Shadday	1	
			Centro de Carnes Mana	1	
		Fortuna	Pescadería Pargos en Altamar	1	
			La Fortuna Cárnicos Carranza	1	

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 15. Pescaderías visitadas en la provincia de Cartago

Provincia	Cantón	Distritos	Nombre de la Pescadería	Muestra por distrito	Total
CARTAGO	Cartago	Oriental	Alta Mar Cartago	1	6
			Pescadería Piolin	1	
		Carmen	Pescadería Las delicias del Mar	1	
		Oreamuno	Pescadería Lan-Mau	1	
	Turrialba	Turrialba	Pescadería La Central	1	
			Pescadería Amador	1	

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 16. Pescaderías visitadas en la provincia de Heredia

Provincia	Cantón	Distritos	Nombre de la Pescadería	Muestra por distrito	Total
HEREDIA	San Rafael	San Rafael	Pescadería Mi mama	1	10
			Pescadería Bettel	1	
	Santa Bárbara	Santa Bárbara	Pescadería Barbas	1	
	Heredia	San Francisco	Pescadería Don Cangrejo	1	
			Heredia	Pescadería La Marina	
		Pescadería Dos Mares		1	
		Pescadería El Pulpo		1	
		Sarapiquí	Puerto Viejo	Pescadería St Peter	
	Pescadería El Dorado			1	
	Pescadería Karla	1			

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 17. Pescaderías visitadas en la provincia de Guanacaste

Provincia	Cantón	Distritos	Nombre de la Pescadería	Muestra por distrito	Total
GUANASTE	Liberia	Liberia	Panamar Seafood 1	1	10
			Panamar Seafood 2	1	
	Carrillo	Sardinal	Mariscos Salazar	1	
			Panamar Seafood Coco	1	
			Mariscos Alvarez	1	
			Black Malvin	1	
			Panamar Seafood Sardinal	1	
	Nicoya	Mansión	Pescadería Rafita	1	
	Santa cruz	Cabo Velas	Pescadería Brasilito	1	
		Santa Cruz	Panamar Seafood Santa Cruz	1	

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 18. Pescaderías visitadas en la provincia de Puntarenas

Provincia	Cantón	Distritos	Nombre de la Pescadería	Muestra por distrito	Total
PUNTARENAS	PUNTARENAS	Chacarita	Mariscos Machón	1	15
		Lepanto	Pescadería Din Logan	1	
		Lepanto	Productos Marinos del Golfo	1	
		Lepanto	Pescadería Jime	1	
		Manzanillo	Pescadería Las Palmas	1	
		Manzanillo	Pescadería Recibidor Miranda	1	
		Manzanillo	Pescadería Siete Mares	1	
		Paquera	Pescadería en casa de habitación	1	
		Paquera	Pescadería Coopepromar R.L	1	
		Barranca	Pescadería Mariscos Vindas	1	
		Puntareanas	Pescadería El Refugio	1	
	BUENOS AIRES	Buenos Aires	Pescadería Don Pez	1	
	GOLFITO	Puerto Jimenez	Mariscos Golfo Dulce	1	
			Pescadería Mar y Arena	1	
CORREDORES	Corredor	Pescadería Costa Sur	1		

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 19. Pescaderías visitadas en la provincia de Limón

Provincia	Cantón	Distritos	Nombre de la Pescadería	Muestra por distrito	Total
LIMÓN	POCOCÍ	Cariari	Pescadería Premium El Galeón	1	8
	LIMÓN	Limón	Pescadería Tigre	1	
			Pescadería Mopri	1	
			Pescadería Less	1	
			Pescadería El Chepón	1	
	SIQUIRRES	Siquirres	Pescadería J y B	1	
			Pescadería El Pueblo	1	
			Pescadería Puntarenas	1	

Fuente: Elaboración propia.

Información del mercado a nivel de Puestos de Recibo, CENADA, Mercados Municipales y Cadenas de Supermercados

Los productos pesqueros inician su formación de precios desde que el pescador arriba a la costa; con base a información proporcionada por el departamento de mercadeo de INCOPELCA, se sistematizó unas tablas con los registros de precios pesqueros de los puestos de recibo, el mercado mayorista del Centro Nacional de Abastecimiento y Distribución de Alimentos (Cenada), los mercados municipales ubicados en la gran área metropolitana (GAM) y los precios ofertados en las principales cadenas de supermercados ubicados en la GAM.

A continuación, se muestra en las tablas con un resumen de los precios promedio por kilogramo registrados de enero a agosto del año 2019, según su grupo de crustáceos, moluscos, peces enteros, peces con proceso primario y su origen por establecimiento.

Tabla 20. Precios de productos pesqueros en los puestos de recibo

Grupo	Especie	Precio Promedio por kilo	Precio Máximo por kilo	Precio Mínimo por kilo
Crustáceos	Camarón blanco o jumbo	₡ 12,974.42	₡ 17,000.00	₡ 14,000.00
	Camarón camello	₡ 3,057.14	₡ 3,500.00	₡ 2,000.00
	Camarón de cultivo	₡ 5,612.12	₡ 7,500.00	₡ 3,200.00
	Camarón Fidel	₡ 3,470.00	₡ 5,000.00	₡ 2,500.00
	Camarón Pinky	₡ 5,523.53	₡ 8,500.00	₡ 1,500.00
	Jaiba	₡ 1,378.43	₡ 2,000.00	₡ 600.00
	Langosta del pacifico	₡ 6,398.89	₡ 8,500.00	₡ 3,500.00
	Langosta pacifico (cola)	₡ 13,300.00	₡ 15,000.00	₡ 11,000.00
Moluscos	Pulpo	₡ 4,715.09	₡ 7,500.00	₡ 600.00
Peces enteros	Anguila grande	₡ 736.36	₡ 1,200.00	₡ 500.00
	Anguila pequeña	₡ 538.74	₡ 1,000.00	₡ 100.00
	Atún aleta amarilla 15 a 20	₡ 1,200.00	₡ 1,200.00	₡ 1,200.00
	Atún aleta amarilla 20 a 30	₡ 1,100.00	₡ 1,200.00	₡ 1,000.00
	Atún aleta amarilla primera	₡ 3,345.22	₡ 5,000.00	₡ 800.00
	Atún aleta amarilla segunda	₡ 1,179.14	₡ 4,800.00	₡ 200.00
	Atún negro entero	₡ 198.32	₡ 800.00	₡ 50.00

Cabrilla entera	₡ 3,000.00	₡ 3,000.00	₡ 3,000.00
Cabrilla grande (2.5 up)	₡ 3,050.75	₡ 4,000.00	₡ 2,100.00
Cabrilla mediana (1-2.5)	₡ 1,948.87	₡ 3,800.00	₡ 1,000.00
Cabrilla pequeña (0-1)	₡ 1,800.00	₡ 1,800.00	₡ 1,800.00
Cola de Bagre entero	₡ 1,103.70	₡ 1,800.00	₡ 800.00
Cola Voladora entera	₡ 756.47	₡ 1,200.00	₡ 300.00
Congrio entero	₡ 1,633.33	₡ 2,200.00	₡ 1,000.00
Congrio grande	₡ 1,701.86	₡ 2,900.00	₡ 800.00
Congrio pequeño	₡ 1,057.89	₡ 2,000.00	₡ 500.00
Corvina agria entera	₡ 1,451.45	₡ 2,000.00	₡ 1,000.00
Corvina grande o primera grande	₡ 2,953.79	₡ 4,800.00	₡ 1,800.00
Corvina pequeña o primera pequeña	₡ 2,026.40	₡ 3,600.00	₡ 1,000.00
Dorado 3 a 6 entero	₡ 1,976.92	₡ 3,000.00	₡ 700.00
Dorado pitufo entero	₡ 1,051.72	₡ 1,900.00	₡ 100.00
Dorado primera entero	₡ 2,646.15	₡ 4,200.00	₡ 1,000.00
Dorado segunda entero	₡ 1,695.63	₡ 3,300.00	₡ 400.00
Jurel entero	₡ 724.24	₡ 2,500.00	₡ 100.00
Macarela entera	₡ 1,588.51	₡ 3,500.00	₡ 700.00
Marlin blanco entero	₡ 2,817.93	₡ 4,800.00	₡ 1,100.00
Marlin rosado entero	₡ 1,531.45	₡ 2,700.00	₡ 200.00
Pargo coliamarillo entero	₡ 1,625.29	₡ 2,300.00	₡ 1,000.00
Pargo dientón entero	₡ 1,746.93	₡ 3,500.00	₡ 1,000.00
Pargo guacamayo entero	₡ 1,587.80	₡ 2,200.00	₡ 1,000.00
Pargo mancha entero	₡ 3,000.00	₡ 3,000.00	₡ 3,000.00
Pargo manchado 0-1	₡ 2,682.28	₡ 4,200.00	₡ 1,200.00
Pargo manchado 1-2	₡ 3,008.49	₡ 5,000.00	₡ 1,300.00
Pargo manchado 2-4	₡ 3,190.68	₡ 5,000.00	₡ 1,700.00
Pargo roquero entero	₡ 1,200.00	₡ 1,200.00	₡ 1,200.00
Pargo seda 0-1	₡ 2,761.54	₡ 4,000.00	₡ 1,200.00
Pargo seda 1-2	₡ 3,110.96	₡ 4,800.00	₡ 1,800.00
Pargo seda 1-4	₡ 2,800.00	₡ 3,400.00	₡ 2,300.00
Pargo seda 2-4	₡ 3,184.28	₡ 5,000.00	₡ 1,800.00
Pargo seda 4 up	₡ 1,422.92	₡ 2,500.00	₡ 800.00
Pargo seda entero	₡ 3,503.28	₡ 3,800.00	₡ 3,000.00
Pez Espada grande (46 up)	₡ 2,766.67	₡ 3,500.00	₡ 1,800.00
Pez Espada mediano (24-46)	₡ 2,100.00	₡ 3,000.00	₡ 1,200.00
Pez Espada primera	₡ 2,792.64	₡ 4,100.00	₡ 300.00
Pez Espada Segunda congelada	₡ 1,000.00	₡ 1,000.00	₡ 1,000.00
Pez Espada Segunda fresca	₡ 1,478.86	₡ 3,000.00	₡ 800.00
Pez Vela entero	₡ 787.69	₡ 1,500.00	₡ 200.00

	Robalo entero	₡ 1,900.00	₡ 1,900.00	₡ 1,900.00
	Salema entera	₡ 380.59	₡ 8,200.00	₡ 200.00
	Tiburón azul entero	₡ 546.84	₡ 1,000.00	₡ 300.00
	Tiburón bolillo congelado entero	₡ 1,000.00	₡ 1,000.00	₡ 1,000.00
	Tiburón bolillo fresco entero	₡ 1,024.79	₡ 1,500.00	₡ 600.00
	Tiburón Treasher entero	₡ 378.23	₡ 600.00	₡ 200.00
	Wahoo entero	₡ 2,438.10	₡ 2,500.00	₡ 1,200.00

Fuente: Elaboración propia, con datos de INCOPECSA.

Tabla 21. Precios de productos pesqueros en CENADA

Grupo	Especie	Precio Promedio por kilo	Precio Máximo por kilo	Precio Mínimo por kilo
Crustáceos	Camarón Blanco con cabeza	₡ 12,375.00	₡ 13,000.00	₡ 11,500.00
	Camarón Blanco o jumbo	₡ 13,366.67	₡ 15,500.00	₡ 10,500.00
	Camarón Camello pelado	₡ 6,000.00	₡ 6,000.00	₡ 6,000.00
	Camarón de Cultivo	₡ 5,500.00	₡ 6,000.00	₡ 5,000.00
	Camarón de Cultivo pelado	₡ 5,950.00	₡ 6,500.00	₡ 5,500.00
	Camarón Fidel	₡ 4,024.14	₡ 4,800.00	₡ 2,000.00
	Camarón Fidel pelado	₡ 5,000.00	₡ 5,000.00	₡ 5,000.00
	Camarón pelado	₡ 5,812.50	₡ 7,000.00	₡ 700.00
	Camarón Pinky	₡ 5,517.95	₡ 6,700.00	₡ 600.00
	Camarón Pinky escogido	₡ 6,500.00	₡ 6,500.00	₡ 6,500.00
	Camarón Pinky pelado	₡ 6,125.00	₡ 7,500.00	₡ 4,000.00
	Jaiba	₡ 1,782.93	₡ 2,500.00	₡ 1,000.00
	Langosta del pacifico	₡ 7,625.00	₡ 8,500.00	₡ 5,500.00
Moluscos	Almeja concha blanca	₡ 1,920.00	₡ 2,000.00	₡ 1,500.00
	Mejillón negro o nacional	₡ 1,500.00	₡ 1,500.00	₡ 1,500.00
	Pulpo	₡ 5,516.67	₡ 6,600.00	₡ 4,000.00
Peces Enteros	Atún aleta amarilla segunda	₡ 2,471.43	₡ 4,000.00	₡ 1,400.00
	Bonito entero	₡ 850.00	₡ 1,300.00	₡ 600.00
	Cabrilla entera	₡ 2,106.25	₡ 3,800.00	₡ 1,500.00
	Candado entero	₡ 2,100.00	₡ 5,200.00	₡ 1,000.00
	Cola de bagre entero	₡ 1,751.72	₡ 2,500.00	₡ 900.00
	Cola voladora entera	₡ 1,350.00	₡ 2,500.00	₡ 800.00
	Congrio entero	₡ 1,999.11	₡ 3,000.00	₡ 1,000.00
	Congrio grande	₡ 2,000.00	₡ 2,000.00	₡ 2,000.00
	Corvina agria entera	₡ 1,900.96	₡ 2,700.00	₡ 1,200.00
	Corvina grande o primera grande	₡ 3,709.52	₡ 5,500.00	₡ 2,300.00
Corvina guavina entera	₡ 3,666.67	₡ 4,000.00	₡ 3,500.00	

	Corvina pequeña o primera pequeña	₡ 2,908.60	₡ 4,600.00	₡ 1,500.00
	Corvina reina entera	₡ 2,950.00	₡ 3,200.00	₡ 2,700.00
	Dorado 3 a 6 entero	₡ 1,928.57	₡ 2,500.00	₡ 1,700.00
	Dorado pitufo entero	₡ 800.00	₡ 800.00	₡ 800.00
	Dorado primera entero	₡ 2,233.33	₡ 2,400.00	₡ 2,100.00
	Dorado segunda entero	₡ 1,666.67	₡ 2,200.00	₡ 1,200.00
	Jurel entero	₡ 1,032.95	₡ 6,000.00	₡ 300.00
	Macarela entera	₡ 1,645.45	₡ 2,500.00	₡ 1,000.00
	Marlin blanco entero	₡ 3,450.00	₡ 5,500.00	₡ 2,200.00
	Marlin rosado entero	₡ 1,886.79	₡ 3,000.00	₡ 1,300.00
	Pargo coliamarillo entero	₡ 2,245.45	₡ 2,500.00	₡ 1,800.00
	Pargo Dientón entero	₡ 2,250.00	₡ 2,500.00	₡ 2,000.00
	Pargo Guacamayo entero	₡ 2,226.32	₡ 2,500.00	₡ 1,800.00
	Pargo Mancha entero	₡ 4,750.00	₡ 5,000.00	₡ 4,500.00
	Pargo Manchado 0-1	₡ 3,792.00	₡ 5,000.00	₡ 1,200.00
	Pargo Manchado 1-2	₡ 4,085.94	₡ 5,500.00	₡ 2,000.00
	Pargo Manchado 2-4	₡ 3,900.00	₡ 4,500.00	₡ 3,000.00
	Pargo Roquero entero	₡ 2,000.00	₡ 2,500.00	₡ 1,500.00
	Pargo Seda 0-1	₡ 3,750.00	₡ 4,500.00	₡ 3,000.00
	Pargo Seda 4 up	₡ 2,323.53	₡ 3,000.00	₡ 2,000.00
	Pargo Seda entero	₡ 4,100.00	₡ 4,800.00	₡ 3,500.00
	Pez Espada grande (46 up)	₡ 2,150.00	₡ 2,200.00	₡ 2,100.00
	Pez Espada primera	₡ 3,500.00	₡ 3,500.00	₡ 3,500.00
	Pez Espada segunda congelada	₡ 1,966.67	₡ 2,100.00	₡ 1,800.00
	Pez Espada segunda fresca	₡ 1,817.95	₡ 2,200.00	₡ 1,200.00
	Pez Vela entero	₡ 1,164.05	₡ 2,500.00	₡ 600.00
	Robalo entero	₡ 2,681.43	₡ 4,800.00	₡ 270.00
	Salema entera	₡ 783.33	₡ 1,000.00	₡ 600.00
	Tiburón azul entero	₡ 1,525.00	₡ 2,800.00	₡ 1,100.00
Peces en Proceso Primario	Anguila filete	₡ 2,500.00	₡ 2,500.00	₡ 2,500.00
	Anguila grande	₡ 1,071.92	₡ 2,500.00	₡ 500.00
	Cabezas de Pescado	₡ 469.74	₡ 650.00	₡ 350.00
	Candado filete	₡ 4,323.81	₡ 5,500.00	₡ 3,500.00
	Corvina filete	₡ 5,100.00	₡ 6,500.00	₡ 4,000.00
	Corvina reina filete	₡ 700.00	₡ 700.00	₡ 700.00
	Dorado filete	₡ 3,375.00	₡ 4,000.00	₡ 3,000.00
	Marlin blanco filete	₡ 4,750.00	₡ 5,000.00	₡ 4,500.00
	Marlin rosado filete	₡ 3,760.00	₡ 4,500.00	₡ 1,300.00
	Pez Espada filete	₡ 2,680.00	₡ 3,500.00	₡ 2,000.00
	Pez Vela filete	₡ 2,542.86	₡ 2,800.00	₡ 2,500.00

	Tiburón azul filete	₡ 2,800.00	₡ 2,800.00	₡ 2,800.00
	Tiburón Bolillo congelado entero	₡ 1,565.15	₡ 1,800.00	₡ 1,100.00
	Tiburón Bolillo filete	₡ 1,600.00	₡ 1,600.00	₡ 1,600.00
	Tiburón Bolillo fresco entero	₡ 1,594.04	₡ 2,000.00	₡ 900.00

Fuente: Elaboración propia, con datos de INCOPEPESCA.

Tabla 22. Precios de productos pesqueros en Mercados Municipales

Grupo	Especie	Precio Promedio por kilo	Precio Máximo por kilo	Precio Mínimo por kilo
Crustáceos	Camarón blanco con cabeza	₡ 17,000.00	₡ 17,000.00	₡ 17,000.00
	Camarón blanco o jumbo	₡ 17,271.43	₡ 25,000.00	₡ 7,500.00
	Camarón blanco pelado	₡ 9,000.00	₡ 9,000.00	₡ 9,000.00
	Camarón Camello	₡ 11,575.00	₡ 15,000.00	₡ 7,000.00
	Camarón Camello pelado	₡ 9,000.00	₡ 9,000.00	₡ 9,000.00
	Camarón Cultivo pequeño	₡ 9,150.00	₡ 11,300.00	₡ 7,000.00
	Camarón de Cultivo	₡ 8,097.37	₡ 11,300.00	₡ 5,000.00
	Camarón de Cultivo pelado	₡ 9,092.86	₡ 18,000.00	₡ 7,000.00
	camarón Fidel	₡ 6,923.53	₡ 10,000.00	₡ 5,500.00
	camarón Fidel pelado	₡ 8,250.00	₡ 9,000.00	₡ 7,500.00
	Camarón pelado	₡ 8,680.00	₡ 13,000.00	₡ 6,500.00
	Camarón Pinky	₡ 8,354.22	₡ 14,000.00	₡ 6,000.00
	Camarón Pinky escogido	₡ 10,257.14	₡ 13,000.00	₡ 7,000.00
	Camarón Pinky pelado	₡ 8,705.56	₡ 10,000.00	₡ 7,000.00
	Jaiba	₡ 3,733.33	₡ 7,000.00	₡ 3,000.00
	Langosta del pacifico	₡ 18,000.00	₡ 18,000.00	₡ 18,000.00
Moluscos	Almeja concha blanca	₡ 3,616.00	₡ 6,000.00	₡ 2,500.00
	Almeja concha verde	₡ 3,757.14	₡ 5,000.00	₡ 1,300.00
	Almeja pelada	₡ 4,081.25	₡ 5,000.00	₡ 3,000.00
	Calamar (tentáculo)	₡ 5,535.29	₡ 6,800.00	₡ 4,000.00
	Calamar blanco	₡ 4,917.65	₡ 6,000.00	₡ 4,000.00
	Calamar gigante	₡ 5,050.00	₡ 6,000.00	₡ 4,200.00
	Calamar torpedo	₡ 5,250.00	₡ 6,500.00	₡ 4,000.00
	Mejillón negro o nacional	₡ 3,892.31	₡ 7,000.00	₡ 2,800.00
	Mejillón pelado	₡ 5,600.00	₡ 5,600.00	₡ 5,600.00
	Pulpo	₡ 9,485.71	₡ 12,000.00	₡ 8,000.00
Peces Enteros	Bonito entero	₡ 1,900.00	₡ 2,000.00	₡ 1,700.00
	Cabrilla entera	₡ 4,025.00	₡ 5,500.00	₡ 3,500.00
	Cola de bagre entero	₡ 2,642.86	₡ 4,500.00	₡ 2,000.00
	Corvina agría entera	₡ 3,800.00	₡ 3,800.00	₡ 3,800.00

	Corvina pequeña o primera pequeña	₡ 4,646.67	₡ 15,000.00	₡ 2,800.00
	Jurel entero	₡ 1,593.75	₡ 2,200.00	₡ 1,200.00
	Macarela entera	₡ 3,161.84	₡ 7,000.00	₡ 1,500.00
	Pangasius o Corvineta entera	₡ 4,125.00	₡ 5,000.00	₡ 3,000.00
	Pargo Coliamarillo entero	₡ 5,500.00	₡ 5,500.00	₡ 5,500.00
	Pargo Guacamayo entero	₡ 5,700.00	₡ 5,700.00	₡ 5,700.00
	Pargo Mancha entero	₡ 5,548.37	₡ 12,000.00	₡ 2,500.00
	Pez Vela entero	₡ 4,300.00	₡ 4,300.00	₡ 4,300.00
	Tilapia entera	₡ 2,982.61	₡ 5,500.00	₡ 2,400.00
Peces con Proceso Primario	Atún aleta amarilla primera filete	₡ 10,050.00	₡ 13,000.00	₡ 7,000.00
	Cabezas de Pescado	₡ 1,265.00	₡ 2,000.00	₡ 800.00
	Candado filete	₡ 6,300.00	₡ 6,500.00	₡ 6,000.00
	Cola de bagre filete	₡ 5,392.86	₡ 6,500.00	₡ 4,000.00
	Cola voladora filete	₡ 3,500.00	₡ 3,500.00	₡ 3,500.00
	Congrio filete	₡ 7,873.68	₡ 9,000.00	₡ 7,000.00
	Corvina Coliamarilla filete	₡ 7,000.00	₡ 7,000.00	₡ 7,000.00
	Corvina filete	₡ 8,452.50	₡ 12,000.00	₡ 6,500.00
	Corvina reina filete	₡ 8,630.19	₡ 14,000.00	₡ 6,500.00
	Dorado filete	₡ 6,953.16	₡ 11,880.00	₡ 4,500.00
	Jurel chuleta	₡ 1,757.69	₡ 2,700.00	₡ 1,200.00
	Macarela chuleta	₡ 3,588.00	₡ 4,000.00	₡ 2,500.00
	Marlin blanco filete	₡ 7,963.38	₡ 14,000.00	₡ 5,500.00
	Marlin rosado filete	₡ 5,251.52	₡ 8,500.00	₡ 3,200.00
	Pangasius o Corvineta filete	₡ 4,392.68	₡ 6,500.00	₡ 2,500.00
	Pargo filete	₡ 7,816.67	₡ 9,000.00	₡ 6,000.00
	Pez Espada filete	₡ 4,792.50	₡ 6,000.00	₡ 3,200.00
	Pez Vela filete	₡ 3,889.25	₡ 5,000.00	₡ 2,900.00
	Salmon chileno filete	₡ 13,575.56	₡ 14,000.00	₡ 13,500.00
	Tiburón bolillo chuleta	₡ 4,649.17	₡ 5,500.00	₡ 2,200.00
	Tiburón bolillo filete	₡ 4,685.25	₡ 5,800.00	₡ 3,700.00
	Tiburón Treasher filete	₡ 3,235.00	₡ 4,500.00	₡ 2,700.00
	Tilapia exportación filete	₡ 7,194.44	₡ 8,500.00	₡ 3,600.00
	Tilapia filete	₡ 5,256.58	₡ 8,000.00	₡ 2,000.00

Fuente: Elaboración propia, con datos de INCOPESCA.

Tabla 23. Precios de productos pesqueros en Supermercados

Grupo	Especie	Precio Promedio por kilo	Precio Máximo por kilo	Precio Mínimo por kilo
Crustáceos	Camarón blanco o jumbo	₡ 24,720.00	₡ 32,205.00	₡ 20,920.00
	Camarón blanco pelado	₡ 12,012.00	₡ 13,560.00	₡ 11,250.00
	Camarón Camello	₡ 9,800.00	₡ 9,800.00	₡ 9,800.00
	Camarón Camello pelado	₡ 12,500.00	₡ 12,500.00	₡ 12,500.00
	Camarón de Cultivo	₡ 9,694.00	₡ 12,000.00	₡ 7,900.00
	Camarón de Cultivo pelado	₡ 10,170.00	₡ 10,170.00	₡ 10,170.00
	Camarón Fidel	₡ 9,240.71	₡ 10,420.00	₡ 8,335.00
	Camarón Fidel pelado	₡ 10,928.13	₡ 11,775.00	₡ 10,420.00
	Camarón pelado	₡ 12,177.50	₡ 13,560.00	₡ 8,800.00
	Camarón Pinky	₡ 10,852.05	₡ 13,090.00	₡ 8,500.00
	Camarón Pinky pelado	₡ 14,146.00	₡ 15,385.00	₡ 13,615.00
Moluscos	Almeja concha blanca	₡ 3,621.67	₡ 3,675.00	₡ 3,595.00
	Almeja pelada	₡ 6,545.00	₡ 6,545.00	₡ 6,545.00
	Calamar blanco	₡ 5,700.00	₡ 5,700.00	₡ 5,700.00
	Mejillón negro o nacional	₡ 9,065.00	₡ 9,065.00	₡ 9,065.00
	Mejillón pelado	₡ 10,245.00	₡ 10,245.00	₡ 10,245.00
	Pulpo	₡ 12,281.43	₡ 12,920.00	₡ 11,430.00
Peces Enteros	Pargo mancha entero	₡ 7,857.00	₡ 13,855.00	₡ 6,200.00
Peces con Proceso Primario	Atún aleta amarilla primera filete	₡ 11,986.36	₡ 13,400.00	₡ 7,700.00
	Cabezas de Pescado	₡ 955.00	₡ 1,040.00	₡ 780.00
	Cola de Bagre filete	₡ 8,860.00	₡ 8,860.00	₡ 8,860.00
	Congrio filete	₡ 13,902.50	₡ 15,030.00	₡ 12,000.00
	Corvina filete	₡ 15,970.55	₡ 16,986.00	₡ 13,800.00
	Corvina reina filete	₡ 19,704.17	₡ 27,145.00	₡ 9,995.00
	Dorado filete	₡ 8,954.29	₡ 11,880.00	₡ 7,995.00
	Macarela chuleta	₡ 5,000.00	₡ 5,000.00	₡ 5,000.00
	Macarela filete	₡ 5,642.00	₡ 5,780.00	₡ 5,270.00
	Pangasius o Corvineta filete	₡ 6,508.18	₡ 7,000.00	₡ 4,490.00
	Pargo filete	₡ 14,848.33	₡ 15,660.00	₡ 13,835.00
	Robalo filete	₡ 20,340.00	₡ 20,340.00	₡ 20,340.00
	Tiburón bolillo chuleta	₡ 5,430.00	₡ 5,900.00	₡ 4,740.00
	Tiburón bolillo filete	₡ 5,526.67	₡ 7,000.00	₡ 4,740.00
	Tilapia exportación filete	₡ 9,196.75	₡ 12,170.00	₡ 5,990.00
	Tilapia filete	₡ 5,595.00	₡ 7,995.00	₡ 3,790.00

Fuente: Elaboración propia, con datos de INCOPELCA.

Resultados de las Pescaderías visitadas

Seguidamente se presentan los resultados de la información recopilada en septiembre del año en curso en las pescaderías, por grupos: crustáceos, moluscos, peces enteros y peces en procesos primario, cabe destacar que el análisis hizo énfasis en las diferentes especies y en algunas, como en el caso de los peces con proceso primario, se hizo diferenciación en la procedencia del mismo, si era producto nacional o importado.

Las siguientes tablas están organizadas por grupo, especie, suma de cantidad vendida semanalmente en kilos, según reportaron las pescaderías, precio promedio en base a los precios reportados y ordenados de menor a mayor, cuenta de locales que ofrecen la especie o producto y el porcentaje de locales que lo ofrecen según la muestra seleccionada.

Las tablas cuentan con un cálculo del precio promedio reportado menos la desviación estándar, este factor se utilizó para mitigar la variabilidad en los precios.

Tabla 24. Precios de crustáceos en las pescaderías a nivel nacional

Especie	Suma de Cantidad en kilos	Cuenta de Nombre del local	Porcentaje de Pescaderías	Promedio de Precio (Colones)	Desvest de Precio	Precio Promedio menos Desvest (Colones)
Jaibas	417,50	43	57%	¢3.421,02	865,97	2.555,06
Camarón Fidel	836,00	24	32%	¢6.516,67	1.201,33	5.315,34
Camarón de Cultivo	787,00	41	54%	¢7.409,10	1.358,84	6.050,25
Camarón Pinky	1.247,00	42	55%	¢8.363,33	1.432,06	6.931,28
Langosta	272,00	18	24%	¢13.004,44	5.614,85	7.389,60
Camarón Jumbo o Blanco	363,75	22	29%	¢17.076,36	4.694,72	12.381,64

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 25. Precios de moluscos en las pescaderías a nivel nacional

Especie	Suma de Cantidad en kilos	Cuenta de Nombre del local	Porcentaje de Pescaderías	Promedio de Precio (Colones)	Desvest de Precio	Precio Promedio menos Desvest (Colones)
Chora	22,50	3	4%	¢2.900,00	793,73	2.106,27
Almeja	330,50	37	49%	¢3.748,76	902,38	2.846,38
Pianguas	405,00	12	16%	¢4.587,08	1.765,27	2.821,81
Mejillones	246,00	31	41%	¢4.733,77	1.855,02	2.878,74
Calamar	413,00	32	42%	¢5.231,72	1.839,48	3.392,24
Pulpo	354,50	29	38%	¢7.480,55	1.580,45	5.900,11

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 26. Precios de peces enteros en las pescaderías a nivel nacional

Especie	Suma de Cantidad en kilos	Cuenta de Nombre del local	Porcentaje de Pescaderías	Promedio de Precio (Colones)	Desvest de Precio	Precio Promedio menos Desvest (Colones)
Sardina	405,00	2	3%	¢1.300,00	989,95	310,05
Berrugate	50,00	1	1%	¢1.700,00	-	1.700,00
Jurel	236,00	11	14%	¢1.863,64	512,39	1.351,24
Bonito	40,00	5	7%	¢2.300,00	273,86	2.026,14
Chatarra	1.125,00	27	36%	¢2.459,26	682,90	1.776,36
Atún Aleta Amarilla Segunda	5,00	1	1%	¢2.500,00	-	2.500,00
Lisa	105,00	2	3%	¢2.500,00	-	2.500,00
Bagre	160,00	8	11%	¢2.668,75	1.880,91	787,84
Tilapia Nacional	655,00	13	17%	¢3.096,54	344,46	2.752,07
Macarela	895,00	43	57%	¢3.371,05	672,10	2.698,95
Cabrilla entera	75,00	3	4%	¢3.500,00	1.732,05	1.767,95
Tilapia Importada	20,00	1	1%	¢3.500,00	-	3.500,00
Candado (Barracuda)	45,00	2	3%	¢3.650,00	1.626,35	2.023,65
Corvina	1.516,00	24	32%	¢3.995,21	1.350,23	2.644,98
Corvina Reina	490,00	9	12%	¢4.322,22	976,96	3.345,27
Róbalo	138,00	7	9%	¢4.342,86	1.406,96	2.935,90
Trucha Nacional	1,00	1	1%	¢4.500,00	-	4.500,00
Pargo	1.486,00	61	80%	¢5.058,93	1.153,43	3.905,51
Atún Aleta Amarilla Primera	34,00	3	4%	¢5.500,00	1.000,00	4.500,00
Wahoo	12,00	3	4%	¢5.833,33	1.607,28	4.226,06
Corvina Coliamarilla	53,00	5	7%	¢6.160,00	2.437,83	3.722,17
Loro	3,00	1	1%	¢10.500,00		10.500,00

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 27. Precios de peces con proceso primario en las pescaderías a nivel nacional

Especie	Suma de Cantidad en kilos	Cuenta de Nombre del local	Porcentaje de Pescaderías	Promedio de Precio (Colones)	Desvest de Precio	Precio Promedio menos Desvest (Colones)
Cabezas de Pescado	1.733,00	45	59%	¢1.373,33	505,16	868,18
Recorte de Pescado	1,00	1	1%	¢1.500,00		1.500,00
Filete Roncador	100,00	3	4%	¢2.766,67	251,66	2.515,01
Tiburón Thresher	65,00	4	5%	¢3.600,00	432,05	3.167,95
Filete de Pangasius Importado	1.136,50	33	43%	¢3.742,30	977,90	2.764,41
Filete de Vela	1.237,50	41	54%	¢3.819,51	632,94	3.186,57
Mariscada	82,50	9	12%	¢3.883,33	1.330,41	2.552,92
Filete de Pangasius Nacional	230,00	3	4%	¢3.916,67	1.010,36	2.906,30
Filete de Tilapia Importado	1.853,50	43	57%	¢4.047,62	689,91	3.357,71
Filete de Macarela	56,50	4	5%	¢4.400,00	1.146,01	3.253,99
Filete de Tiburón Bolillo	2.307,00	44	58%	¢4.498,86	714,83	3.784,03
Berrugate	50,00	1	1%	¢4.500,00		4.500,00
Chuleta de tiburón Bolillo	1.797,00	36	47%	¢4.647,22	593,53	4.053,69
Filete de Anguila	71,00	4	5%	¢5.113,75	1.611,45	3.502,30
Filete de Marlin Rosado	506,00	23	30%	¢5.193,48	1.201,16	3.992,31
Filete Lenguado	7,00	3	4%	¢5.233,33	1.662,33	3.571,01
Filete Bagre	12,50	4	5%	¢5.500,00	1.290,99	4.209,01
Filete de Candado	755,00	8	11%	¢5.575,00	1.875,21	3.699,79
Filete de Tilapia Nacional	256,00	11	14%	¢5.720,91	1.919,03	3.801,88
Filete de Pez Espada	131,00	12	16%	¢5.745,83	1.013,87	4.731,96
Filete de Trucha Importado	30,00	2	3%	¢5.750,00	2.474,87	3.275,13
Trocitos de tilapia	15,00	1	1%	¢6.000,00		6.000,00
Filete de Congrio	692,00	21	28%	¢6.917,24	994,11	5.923,13
Filete de Dorado (Dolphin fish)	758,00	26	34%	¢7.205,77	1.206,18	5.999,59
Filete de Marlin Blanco	941,00	39	51%	¢7.279,49	1.032,67	6.246,82
Filete de Pargo	598,00	23	30%	¢7.504,35	1.336,97	6.167,38
Filete de Cabrilla	189,00	11	14%	¢7.672,73	1.682,91	5.989,82
Filete de Corvina	2.030,75	32	42%	¢7.871,88	1.706,20	6.165,67
Filete de Atún Aleta Amarilla	289,00	17	22%	¢8.107,06	2.133,39	5.973,67
Filete de Trucha Nacional	5,00	2	3%	¢8.250,00	1.060,66	7.189,34
Filete de Corvina Reina	658,00	26	34%	¢10.096,92	1.891,06	8.205,86
Salmon	13,00	3	4%	¢10.166,67	1.755,94	8.410,72

Fuente: Elaboración propia.

Nivel de gasto de carne de pescado en la población del 1 y 2 decil

Al analizar la situación específica del componente del gasto en las familias del decil 1 y 2, se utilizó la base de la Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos (ENIGH) para calcular el consumo de productos de la pesca, la cual fue realizada en el 2013, la información se ha ajustado con los datos mostrados según las cuentas nacionales. Además, se tuvo que actualizar la población para mostrar el peso actual de los hogares y se actualizaron los precios al presente año utilizando las categorías del IPC para este tipo de productos que conforman el índice.

De esta manera se logró obtener el consumo total de productos de la pesca (menos los productos enlatados) de los deciles 1 y 2 y se pudo cuantificar cuanto es lo que destinan de gasto. Esto nos indica un límite natural de productos que los hogares con menos riqueza pueden asignar por cada kilo de producto consumido, o, dicho en otras palabras, el precio máximo que puede pagar los hogares por kilo de productos de pesca.

La siguiente tabla muestra el resumen del cálculo que se realizó para determinar el gasto per cápita en carne de pescado para los deciles 1 y 2 de la población.

Tabla 28. Cálculo del gasto en carne de pescado per cápita en los deciles 1 y 2

Promedio Ponderado Gasto productos de pescadería	₡16,691
Promedio Ponderado Gramos productos de pescadería	7,060
Promedio Ponderado Cantidad de Miembros por Hogar	4.4
Desviación Estándar Gasto	₡10,088.6
Desviación Estándar Cantidad	5,288.8
Promedio Ponderado Gasto productos de pescadería per cápita	₡3,761
Promedio Ponderado Gramos productos de pescadería per cápita	1,591
Promedio Ponderado Gasto productos de pescadería per cápita +1 desviación estándar	₡6,034
Promedio Ponderado Gramos productos de pescadería per cápita+1 desviación estándar	2,783
Promedio Ponderado Gasto productos de pescadería per cápita -1 desviación estándar	₡1,488
Promedio Ponderado Gramos productos de pescadería per cápita -1 desviación estándar	399
Precio por kilo que pueden acceder los deciles 1 y 2	₡2,364
Precio por kilo que pueden acceder los deciles 1 y 2 + 1 desviación estándar	₡2,169
Precio por kilo que pueden acceder los deciles 1 y 2 - 1 desviación estándar	₡3,727

Fuente: Elaboración propia con datos del Ministerio de Hacienda.

De la tabla anterior se desprende que, en promedio, el hogar de los deciles 1 y 2 está compuesto por 4.4 miembros, estos en promedio consumen ¢16.691 que equivalen a 7.060 gramos de carne de pescado (menos productos enlatados). Se calcula la desviación estándar del gasto y la cantidad consumida para ajustar los precios que se desvían del promedio. Se incluyó tanto en el gasto como en la cantidad en gramos el ajuste de la desviación, arrojando un valor de ¢2.169 a ¢3.727 en gasto de pescado por kilogramo.

Con este dato de gasto per cápita, se comparó con los datos obtenidos en las pescaderías y se partió del supuesto que cada persona con su gasto disponible compra 1 kilogramo por especie. Al mismo tiempo se utilizó como segundo criterio el porcentaje de pescaderías donde estaba presente el producto, para tomar en cuenta la oferta disponible partiendo de una presencia mayor al treinta por ciento en las pescaderías visitadas.

El precio promedio reportado menos la desviación estándar (Desvest), se utilizó como factor para mitigar la variabilidad en los precios de los productos pesqueros, esto se comparó con el gasto disponible con un tope de ¢3.727 per cápita.

Es importante destacar que la realización del presente estudio se llevó a cabo durante la veda de pesca en el Golfo de Nicoya, esto implica un incremento en el precio de los productos pesqueros, y por lo tanto incide directamente sobre los valores registrados aquí, lo cual es evidente en el valor de la desviación estándar, que es bastante alto en la mayoría de los casos. De esta manera se decidió rebajar del precio promedio la desviación estándar para equiparar los precios a la realidad del consumidor durante el resto del año.

La siguiente tabla muestra las especies utilizando el criterio de la capacidad de gasto del primer quintil y una presencia mayor al treinta por ciento en las pescaderías visitadas:

Tabla 29. Grupo y especies según el gasto de la población del 1 y 2 decil y porcentaje de pescaderías

Grupo	Especie	Suma de Cantidad en kilos	Cuenta de Nombre del local	Porcentaje de Pescaderías	Promedio de Precio por kilo (Colones)	Desvest de Precio	Precio Promedio menos Desvest (Colones)
Crustáceos	Jaibas	417,50	43	57%	₡3.421,02	865,97	₡2.555,06
Moluscos	Almeja	330,50	37	49%	₡3.748,76	902,38	₡2.846,38
	Mejillones	246,00	31	41%	₡4.733,77	1.855,02	₡2.878,74
	Calamar	413,00	32	42%	₡5.231,72	1.839,48	₡3.392,24
Peces Enteros	Chatarra*	1.125,00	27	36%	₡2.459,26	682,90	₡1.776,36
	Macarela	895,00	43	57%	₡3.371,05	672,10	₡2.698,95
	Corvina	1.516,00	24	32%	₡3.995,21	1.350,23	₡2.644,98
Peces con proceso primario	Cabezas de Pescado*	1733	45	59%	₡1.373,33	505,16	₡868,18
	Filete de Pangasius Importado	1136,5	33	43%	₡3.742,30	977,90	₡2.764,41
	Filete de Vela	1237,5	41	54%	₡3.819,51	632,94	₡3.186,57
	Filete de Tilapia Importado	1853,5	43	57%	₡4.047,62	689,91	₡3.357,71

Fuente: Elaboración propia.

Notas:

* = Son varias especies de pescado.

Adicionalmente, como otro escenario se generó una tabla donde se incluyen todos los productos cuyo rango de precios oscila dentro de la capacidad de gasto del primer quintil previamente definida.

Tabla 30. Grupo y especies según el gasto de la población del 1 y 2 decil

Grupo	Especie	Suma de Cantidad en kilos	Cuenta de Nombre del local	Porcentaje de Pescaderías	Promedio de Precio por kilo (Colones)	Desvest de Precio	Precio Promedio menos Desvest (Colones)
Crustáceos	Jaibas	417.50	43	57%	¢3,421.02	865.97	¢2,555.06
Moluscos	Chora	22.50	3	4%	¢2,900.00	793.73	¢2,106.27
	Almeja	330.50	37	49%	¢3,748.76	902.38	¢2,846.38
	Pianguas	405.00	12	16%	¢4,587.08	1,765.27	¢2,821.81
	Mejillones	246.00	31	41%	¢4,733.77	1,855.02	¢2,878.74
	Calamar	413.00	32	42%	¢5,231.72	1,839.48	¢3,392.24
Peces Enteros	Sardina	405.00	2	3%	¢1,300.00	989.95	¢310.05
	Berrugate	50.00	1	1%	¢1,700.00		¢1,700.00
	Jurel	236.00	11	14%	¢1,863.64	512.39	¢1,351.24
	Bonito	40.00	5	7%	¢2,300.00	273.86	¢2,026.14
	Chatarra	1,125.00	27	36%	¢2,459.26	682.90	¢1,776.36
	Atún Aleta Amarilla Segunda	5.00	1	1%	¢2,500.00		¢2,500.00
	Lisa	105.00	2	3%	¢2,500.00	-	¢2,500.00
	Bagre	160.00	8	11%	¢2,668.75	1,880.91	¢787.84
	Tilapia Nacional	655.00	13	17%	¢3,096.54	344.46	¢2,752.07
	Macarela	895.00	43	57%	¢3,371.05	672.10	¢2,698.95
	Cabrilla entera	75.00	3	4%	¢3,500.00	1,732.05	¢1,767.95
	Tilapia Importada	20.00	1	1%	¢3,500.00		¢3,500.00
	Candado (Barracuda)	45.00	2	3%	¢3,650.00	1,626.35	¢2,023.65
	Corvina	1,516.00	24	32%	¢3,995.21	1,350.23	¢2,644.98
	Corvina Reina	490.00	9	12%	¢4,322.22	976.96	¢3,345.27
Róbalo	138.00	7	9%	¢4,342.86	1,406.96	¢2,935.90	
Corvina Coliamarilla	53.00	5	7%	¢6,160.00	2,437.83	¢3,722.17	
Peces con proceso primario	Cabezas de Pescado	1,733.00	45	59%	¢1,373.33	505.16	¢868.18
	Recorte de Pescado *	1.00	1	1%	¢1,500.00		¢1,500.00
	Filet Roncador	100.00	3	4%	¢2,766.67	251.66	¢2,515.01
	Tiburón Thresher	65.00	4	5%	¢3,600.00	432.05	¢3,167.95
	Filet de Pangasius Importado	1,136.50	33	43%	¢3,742.30	977.90	¢2,764.41
	Filet de Vela	1,237.50	41	54%	¢3,819.51	632.94	¢3,186.57
	Mariscada	82.50	9	12%	¢3,883.33	1,330.41	¢2,552.92
	Filet de Pangasius Nacional	230.00	3	4%	¢3,916.67	1,010.36	¢2,906.30

Filet de Tilapia Importado	1,853.50	43	57%	¢4,047.62	689.91	¢3,357.71
Filet de Macarela	56.50	4	5%	¢4,400.00	1,146.01	¢3,253.99
Filet de Anguila	71.00	4	5%	¢5,113.75	1,611.45	¢3,502.30
Filet Lenguado	7.00	3	4%	¢5,233.33	1,662.33	¢3,571.01
Filet de Candado	755.00	8	11%	¢5,575.00	1,875.21	¢3,699.79
Filet de Trucha Importado	30.00	2	3%	¢5,750.00	2,474.87	¢3,275.13

Fuente: Elaboración propia.

Notas:

* = Son varias especies de pescado.

Es importante destacar que los productos cabezas de pescado y recorte de pescado, no son específicamente una especie de pescado definida, ya que estos son un subproducto que vende la pescadería cuando filetea la carne para su venta al público. Ocurre lo mismo con el producto conocido como chatarra, es considerado como de segunda por no contar con un peso o tamaño comercialmente aceptable.

Conclusiones y Recomendaciones

Conclusiones

A continuación, se presentan una serie de conclusiones que se obtuvieron del estudio de mercado.

- Las pescaderías fueron seleccionadas para alcanzar las zonas de menores ingresos según cantidad de hogares pobres y el índice de desarrollo social. Cuando se visitaron estos establecimientos algunos de ellos ya no estaban en funcionamiento, por lo que se tuvo que buscar una pescadería en otra localidad distinta a la muestra original.
- La ENIGH es una encuesta nacional con gran cobertura, la misma por su alto costo se realiza cada cuatro años. Por lo que, a efectos de esta investigación, por un tema de presupuesto y tiempo no se encuestó a los hogares de menos ingresos, si no se hizo de forma indirecta a las pescaderías donde se presume podrían comprar sus productos de carne de pescado.

- La información que se utilizó en la encuesta a las pescaderías se corroboró con INCOPESCA, debido a que la encuesta de hogares no detalla en algunos casos las especies que consume la población debido a la aparente falta de conocimiento que tiene el consumidor en general sobre los mariscos y especies de pescado que consume.
- Según la encuesta ENIGH 2013 el decil 1 consume en su mayoría pescado entero a nivel de cantidad de hogares que lo reportaron, para el caso del decil 2 es el filete de pescado.
- Las especies que más se venden en términos de cantidad en las pescaderías encuestadas son: filete de tiburón bolillo, filete de corvina, filete de tilapia importada, chuleta de tiburón bolillo y cabezas de pescado. Estos productos se venden semanalmente alrededor de 1.733 a 2.037 kilogramos. Sin embargo hay grandes diferencias de gusto según región: Atlántico: Macarela, Pacífico: Tilapia importada y Meseta: tiburón,
- La cantidad en kilos que las pescaderías reportaban que vendían semanalmente, da un indicio de lo que más se vende en las pescaderías, pero no se puede afirmar que esto necesariamente es lo que consume la población de menores ingresos en el país.
- Las pescaderías encuestadas en su gran mayoría venden una gran cantidad de productos importados, por su precio accesible la población en general tiende a preferir estos productos y esto no fomenta el consumo de productos nacionales.
- El consumo de producto pesquero y acuícola en Costa Rica ha aumentado, sin embargo, el consumo de productos nacionales ha disminuido y esto afecta directamente a los pescadores y acuicultores costarricenses, uno de los sectores más pobres del país.

Recomendaciones

Seguidamente se presentan una serie de recomendaciones, mismas que nacen del resultado y las conclusiones del estudio.

- Cuando se analizaron los datos de la ENIGH sobre consumo de carne de pescado, las personas encuestadas no identifican las especies que consumen y esto dificulta determinar el consumo por especie. El personal del INEC podría plantearse en una nueva encuesta depurar estos datos o identificar las especies que consume la población, para generar un instrumento más específico en la toma de decisiones.
- Ante la alta importación de producto de pesca, deberíamos analizar los sistemas productivos y extractivos nacionales para hacerlos más eficientes.
- Inopesca sugiere que en algunas especies de peces se debería hacer un análisis más profundo, para definir su ingreso en la canasta básica tributaria.
- Los productos cabezas de pescado, recortes de pescado y chatarra; no son específicamente una especie de pescado y en el caso preciso del pescado entero conocido como chatarra es un pescado conocido de segunda, este se compone de varias especies marinas de menor peso y tamaño a nivel comercial. Por lo que para efectos de incluir estos productos en la canasta tributaria no se podría especificar las especies que los conforman.
- Inopesca sugiere que se consideren criterios de seguridad alimentaria, para definir los nuevos productos pesqueros y acuícolas que se incluirán en la canasta básica.

Bibliografía

Beltrán, C. (2014). Contribución de la pesca y la agricultura a la seguridad alimentaria y el ingreso familiar en Centroamérica.

FAO. (2016). El estado mundial de la pesca y la acuicultura. Contribución a la seguridad alimentaria y la nutrición para todos.

INCOPESCA. (2018). Plan Estratégico de la Acuicultura en Costa Rica 2019-2023.

Ministerio de Salud (2011). Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, 2011-2021.

Nanne, H. (1986). El desarrollo de la acuicultura en Costa Rica. San José Costa Rica. Departamento de Acuicultura, Dirección General Recursos Pesqueros y Acuicultura. Ministerio de Agricultura y Ganadería.

Anexos

Especies de peces que pertenecen a la clase comercial chatarra.

Nombre común	Nombre Científico
Bobo amarillo ch	<i>Polydactylus opercularis</i>
Bobo blanco ch	<i>Polydactylus approximans</i>
Bonito ch	<i>Chloroscombrus orqueta</i>
Cabrilla menta ch	<i>Diplectrum pacificum</i>
Catecismo ch	<i>Chaetodipterus zonatus</i>
China ojonach	<i>Stellifer zestocarus</i>
China rayada ch	<i>Stellifer chrysoleuca</i>
China Zorra Ch	<i>Ophioscion sciera</i>
Chinita maya ch	<i>Stellifer oscitans</i>
Chinita negra ch	<i>Stellifer illecebrosus</i>
Cholesca armada ch	<i>Bairdiella armata</i>
cholesca fina ch	<i>Bairdiella ensifera</i>
Conejo ch	<i>Caulolatilus affinis</i>
Corvina Aleta Azul Chat	<i>Paralonchurus petersii</i>
Corvina cinchada ch	<i>Paralonchurus dumerilii</i>
Corvina Gallinita ch	<i>Elattarchus archidium</i>
Corvina ojona ch	<i>Corvula macrops</i>
cotongo Con franjas ch	<i>Anisotremus dovii</i>
Cotongo sin franjas ch	<i>Anisotremus pacifici</i>
Gallo ch	<i>Nematistius pectoralis</i>
Garrobo ch	<i>Synodus scituliceps</i>
jurel arenero ch	<i>Hemicaranx leucurus</i>
Jurel bonito	<i>Caranx caballus</i>
jurel ojón ch	<i>Selar crumenophthalmus</i>
Jurel Piñuelero ch	<i>Gnathanodon speciosus</i>
jurel Toro ch	<i>Caranx caninus</i>
Jurel Voráz ch	<i>Caranx sexfasciatus</i>
Lenguado sureño chat	<i>Cyclopsetta panamensis</i>
Lisa ch	<i>Mugil cephalus</i>
Macabí ch	<i>Albula nemoptera</i>
Ñata armada o común chat	<i>Larimus pacificus</i>
Ñata plateada ch	<i>Larimus argenteus</i>
Ñata rayada ch	<i>Larimus acclivis</i>
Palmito plateado ch	<i>Eucinostomus argenteus</i>
palometa jorobada ch	<i>Selene brevoortii</i>
Pámpano Comun ch	<i>Trachinotus kennedyi</i>

Pampano Rayado chat	Trachinotus rhodopus
Pargo blanco ch	Diapterus peruvianus
Polla rayada ch	Umbrina analis
Roncador amarillo ch	Haemulon flaviguttatum
Roncador Frijol ch	Haemulon steindachneri
roncador pecoso ch	Haemulon scudderi
roncador rayado ch	Haemulon maculicauda
Salema alta chat	Peprilus medius
Salema larga chat	Peprilus snyderi
Salmonete ch	Pseudupeneus grandisquamis
Sardina ch	Opisthonema sp
Sierra ch	Oligoplites altus
Vieja espina larga o chancha ch	Pomadasys macracanthus
Vieja trompuda ch	Haemulopsis elongatus

Fuente: INCOPESCA.