

# Aspectos generales del consumo de pescados y mariscos en el Partido de General Pueyrredon

## General aspects of the consumption of fish and seafood in General Pueyrredon District

**Lupín, Beatriz <sup>1</sup>; Zanfrillo, Alicia <sup>1</sup>; Fernández, Lorena <sup>1</sup>; Ojeda, Sabrina <sup>1</sup>; Leuci, Victoria <sup>1</sup>; Gómez, Solange <sup>2</sup>; Herrera, Anabella <sup>2</sup>**

1- Universidad Tecnológica Nacional. Facultad Regional Mar del Plata. Grupo Investigación Innovación y Tecnologías Inteligentes en Organizaciones Sostenibles (ITIOS), Argentina

2 - Universidad Tecnológica Nacional. Facultad Regional Mar del Plata, Buque Pesquero Dorrego N° 281 (Esq. Av. de los Pescadores) Puerto de Mar del Plata, Provincia de Buenos Aires, Argentina

**e-mail autor/a de referencia:** [beatrizlupin@gmail.com](mailto:beatrizlupin@gmail.com)

### Resumen

El interés de este trabajo se centra en las preferencias y elecciones de los consumidores (C) de pescados y mariscos (PyM) residente en el Partido de General Pueyrredon (PGP). Asimismo, se explora a los no consumidores (NC). A tal fin, se analizan descriptivamente datos provenientes de una encuesta *online* relevada en el período julio 2021-octubre 2021, que comprende 380 casos, con heterogeneidad demográfica y socioeconómica. Si bien se evidencia conocimiento de los encuestados sobre las propiedades saludables de los PyM, tanto la frecuencia de consumo como la escasa diversidad de especies consumidas por parte de los C y la falta de hábito/costumbre de los NC, señalan la necesidad de fortalecer los dispositivos de promoción y de comunicación de atributos, requiriendo el compromiso de todos los agentes involucrados en el Sector Pesquero. De forma similar, en lo concerniente a sistemas de trazabilidad dada su importancia para el procesamiento de alimentos sanos y seguros, que preserven el recurso pesquero.

**Palabras Clave:** Sector Pesquero - calidad percibida - atributos - valoración - trazabilidad

### Abstract

The aim of this paper is centered on the preferences and choices of the consumers (C) of fish and seafood (PyM) resident in General Pueyrredon District (PGP). Likewise, non-consumers (NC) are screened. To this end, data from an online survey conducted in the period July 2021-October 2021, comprising 380 cases, with demographic and socioeconomic heterogeneity, are descriptively analyzed. Although the respondents' knowledge of the healthy properties of the P&M is evidenced, both the frequency of consumption and the scarce diversity of species consumed by the C and the lack of habit / custom of the NC, indicate the need to strengthen the devices for promoting and communicating attributes, requiring the commitment of all the agents involved in the Fishing Sector. Similarly, with regard to traceability systems given their importance for the processing of healthy and safe foods, which preserve the fishery resource.

**Key words:** Fishing Sector, perceived quality, attributes, valuation, traceability

## Introducción

Desde hace unos años, ha crecido la preocupación de los consumidores por adoptar un estilo de vida que preserve su propia salud, pero también, la del entorno natural. En este sentido, el consumo de pescado es esencial debido a su aporte nutritivo. Tal es así que ha sido calificado como “superalimento” por la FAO y profesionales de la salud y modelos de alimentación saludable recomiendan su consumo frecuente. Asimismo, cuestiones como la inocuidad, el origen, los procesos y el impacto ambiental y social están siendo valorados cada vez más por los consumidores, quienes exigen transparencia y garantías al respecto (García, 2020).

La Argentina, exportadora neta de PyM, registra un rango de consumo aparente bastante inferior al de otros países que también cuentan con sectores pesqueros prominentes: 5-10 kg/pc/año (FAO, 2020). Por lo tanto, estudios de demanda que proporcionen datos válidos contribuyen a la orientación de estrategias que comuniquen claramente a los consumidores atributos relacionados con las propiedades saludables, la seguridad alimentaria y la preservación de los recursos pesqueros. Siguiendo el esquema conceptual multidimensional calidad percibida-atributos (Caswell *et al.*, 2002), el objetivo del trabajo es analizar el comportamiento de los C del PGP. Adicionalmente, se exploran a los NC. Las preguntas de investigación planteadas son: ¿qué factores influyen en las preferencias y elecciones?, ¿cuáles son las percepciones de calidad?, ¿cuánto se sabe acerca de la trazabilidad y de los beneficios derivados de su implementación?

## Materiales y métodos

Se analizan datos de una encuesta *online* sobre el consumo de PyM relevada en el PGP durante julio-octubre 2021, que incluyó 380 casos (87,89% C y 12,11% NC). Los encuestados tienen 18 años y más y participan en las elecciones y/o preparación de los alimentos de sus hogares. Respecto a la muestra, la misma presenta las siguientes características: el 64,47% es mujer, el 60,26% pertenece al rango etario 35-59 años, el 58,68% completó estudios superiores, el 85,26% trabaja y el 45,53% reside en barrios de nivel socioeconómico medio. Dicha estructura es consistente con la de una encuesta *online* sobre el consumo de alimentos relevada el año pasado en el PGP (Berges *et al.*, 2020).

Por su parte, el cuestionario implementado es semiestructurado, con preguntas tanto de respuesta única como múltiple. Fue construido en base a literatura especializada y a entrevistas realizadas en 2019 (Lupín *et al.*, 2019) y validado por expertos y una prueba piloto. La metodología aplicada es estadística-descriptiva –frecuencias, medidas-resumen y pruebas no paramétricas (Chi Cuadrado, Kruskal-Wallis y Levene)– (Agresti, 2002), empleándose el *software* InfoStat Profesional®.

## Resultados

Comenzando por los C, es posible señalar que la merluza y el atún son las especies de pescados preferidas: el 53,89% y el 42,51% de los encuestados las consumen habitualmente. Por su parte, las especies de mariscos “langostino” y “calamar” son las priorizadas. Contrariamente, las especies gatuzo/palo rosado y los mejillones son las menos elegidas: el 80,54% y el 66,17%, respectivamente, no las consume. En cuanto a la diversificación, el 47,60% consume usualmente 1-2 especies pero solo el 5,69% más de 4 especies. Respecto a la frecuencia, el 35,63% consume algún pescado o marisco 1 vez a la semana, el 33,83% cada 15 días pero únicamente el 17,66% más de 1 vez a la semana. Solo el 13,77% de los encuestados aumentó el consumo debido a la pandemia, principalmente, por contar con más tiempo para cocinar y porque es un alimento sano. La Prueba Chi Cuadrado revela asociación significativa entre “frecuencia de consumo” y “género” y “diversificación de especies” (Valores “p” = 0,0138 y < 0,0001, respectivamente). De hecho, el 50,23% de las mujeres y el 84,21% de los que consumen más de 4 especies, lo hacen con una frecuencia de 1-2 veces por semana.

En cuanto a los atributos, los más valorados son intrínsecos: “frescura” (71,86%), “propiedades saludables/nutritivas” (49,70%) y “sabor” (44,91%). Por su parte, el “precio” es el atributo extrínseco más apreciado (35,93%). Los lugares de compra priorizados son la “pescadería” (81,44%) y, con un porcentaje bastante inferior, la modalidad “vendedor a domicilio” (32,33%). A su vez, la mayoría compra los PyM “frescos” (76,95%) y “en conserva” (59,58%), lo que se corresponde con la presentación tradicional de las especies más consumidas. Es de destacar que se observa una inclinación de los mayores de 59 años hacia la primera presentación y de los menores de 35 años hacia la segunda. Respecto a la preparación de los

PyM, una proporción mayor de encuestados indica que prefiere hornearlos antes que freírlos (86,23% vs 43,41%), lo que aporta a una alimentación saludable.

También, se les solicitó a los encuestados que calificaran su grado de acuerdo con la afirmación “El consumo de PyM es fundamental para seguir una alimentación saludable”, con una escala desde 1 –nada de acuerdo– hasta 5 –totalmente de acuerdo–. La calificación medida asciende a 4,29 puntos y la variabilidad al 26,00%. Del 82,04% que otorga una calificación de 4-5 puntos, el 81,00% conoce, al menos, un nutriente –fundamentalmente, el Omega-3- y el 51,09% aprecia el atributo “saludable” aunque solo el 25,91% lee la información sobre contenido nutricional en la etiqueta de un alimento pesquero envasado y el 31,75% prefiere el consumo de PyM al de otras carnes. Por su parte, la Prueba de Kruskal-Wallis –complementada con la de Levene– evidencia diferencias significativas entre los que más y menos frecuentemente consumen y las calificaciones brindadas (Valor “p” 0,0008). Así, el 54,01% de los que califican con 4-5 puntos, consume 1 o varias veces a la semana.

Finalmente, los encuestados tuvieron que referirse al término “trazabilidad”, vinculándolo el 43,41% con “seguimiento del procesamiento de un alimento”. Además, el 76,55% de ellos señala como beneficio de su implementación el “aseguramiento de la calidad”, el 53,79% la “disminución de la incertidumbre” y el 44,83% la “conservación de los recursos pesqueros”. La Prueba Chi Cuadrado indica asociación significativa entre “conocer el significado de trazabilidad” y “educación” (Valor “p” < 0,0001). En este sentido, el 73,10% de los que conocen el significado del término cursó estudios superiores completos.

Pasando a los NC, es de destacar que el 58,70% opina que los PyM son esenciales para una alimentación saludable, conociendo el 74,07% de ellos, al menos, un nutriente. Sin embargo, la gran mayoría prefiere el consumo de otras carnes. Entre las razones que esgrimen para el no consumo, se destacan: falta de hábito/costumbre (60,87%), aroma/olor y consistencia/textura (23,91%, cada una) y desconfianza respecto a la calidad/frescura (13,04%). Con relación a la “trazabilidad”, el 32,61% sabe lo que es, vinculando el término e indicando los beneficios de forma similar que los C.

## Discusión

A pesar de no ser elevado el número de NC, el consumo de PyM es deficiente tanto por la frecuencia como por la diversidad de especies. Si bien se evidencia concientización y conocimiento acerca de las propiedades saludables y nutritivas, es prioritario fortalecer la promoción a fin de incentivar el hábito de consumo y de incrementar significativamente el porcentaje de quienes cumplan con las recomendaciones de las GAPA de consumir 2 veces a la semana PyM. De igual modo, se debe acercarse a los C y NC al concepto de “trazabilidad” dada su relevancia para mitigar la asimetría de información entre oferentes y demandantes en cuanto al desarrollo del procesamiento de los alimentos pesqueros y en la gestión de crisis como la ocasionada por la pandemia (García, *op. cit.*; Metref y Dopico, 2016).

Lo anterior, requiere un trabajo interdisciplinario y colaborativo entre todos los agentes del Sector Pesquero, siendo éste un reto pero también una responsabilidad. La investigación emprendida hace dos años, centrada en el PGP, donde se encuentra el puerto pesquero más importante del país, es una contribución al respecto. En esta oportunidad, se presentó un estudio descriptivo, habiéndose cumplido con el objetivo general y respondido las preguntas planteadas. Queda pendiente avanzar, aplicando técnicas estadísticas multivariadas que permitan delinear perfiles de consumidores.

## Referencias bibliográficas

Agresti, A. (2002). *Categorical Data Analysis*. USA: John Wiley&Sons.

Berges, M.; Lupín, B.; Rodríguez, J.; Ariza, M.; Mujica, G.; Roldán, C.; Pérez Guerra, J.; Brillanti, C.; Menéndez, L.; Cutrera, G. y Agulló, A. (octubre 2020). *Tendencias del consumo de alimentos durante la Pandemia en el Municipio de General Pueyrredon*. II Jornadas de Investigación de la UNMDP, Mar del Plata-Argentina.

Caswell, J. A.; Noelke, C. M. y Mojduszka, E. M. (2002). Unifying Two Frameworks for Analyzing Quality and Quality Assurance for Food Products. In B. Krissoff, M. Bohman & J. A. Caswell (Eds.), *Global Trade and Consumer Demand for Quality*, New York-USA: Springer-Verlag.

FAO (2020). *El estado mundial de la pesca y la acuicultura 2020. La sostenibilidad en acción*. Roma-Italia.  
<https://doi.org/10.4060/ca9229es>.

García, G. (01/09/2020septiembre 2020). Trazabilidad: una demanda del consumidor. *The Food Tech*.  
<https://thefoodtech.com/seguridad-alimentaria/trazabilidad-una-demanda-del-consumidor/>

Lupín, B.; Fernández, L. y Ojeda, S. (noviembre 2019). *Consumo de pescado fresco en la Ciudad de Mar del Plata-Argentina. Un abordaje exploratorio*. I Congreso Nacional de Ingeniería Pesquera, UTN-FRCH, Puerto Madryn-Argentina.

Metref, H. & Calvo-Dopico, D. (2016). Señalización de la calidad y análisis de los beneficios asociados a la trazabilidad. Análisis del Mercado del atún en España. *ITEA*, 112(4): 421-437.