

Alimentos pesqueros: consumo, valoración y conocimiento de los residentes en el Partido de General Pueyrredón

Lupín, B.¹, Zanfrillo, A.¹, Fernández, L.¹, Ojeda, S.¹, Leuci, V.¹, Gómez, S.², Herrera, A.²

¹Grupo Investigación Innovación y Tecnologías Inteligentes en Organizaciones Sostenibles (ITIOS), UTN-FRMdP,

²UTN-FRMdP. Buque Pesquero Dorrego N° 281 (Esq. Av. de los Pescadores)
Puerto de Mar del Plata, Buenos Aires-Argentina
beatrizlupin@gmail.com

Resumen

El objetivo del trabajo es caracterizar los hábitos de consumidores de alimentos pesqueros, con énfasis en la valoración de los atributos y en el conocimiento sobre las propiedades nutritivas y la trazabilidad. A tal fin, se analizaron descriptivamente datos provenientes de una encuesta relevada a 219 consumidores, residentes en el Partido de General Pueyrredón, entre julio y agosto 2021. Conforme esta etapa de investigación, los resultados preliminares indicaron que las especies priorizadas son la merluza y el atún, que las frecuencias de consumo predominantes son de una vez a la semana y cada 15 días y que los canales de compra elegidos son la pescadería y la modalidad vendedor a domicilio. Respecto a los atributos, los más valorados fueron la frescura, la condición de saludable/nutritivo y el sabor. Por su parte, una proporción elevada de encuestados conoce los beneficios para la salud asociados al consumo de alimentos pesqueros. Con relación al término trazabilidad, entre quienes indicaron conocer su significado, la mayoría lo vinculó con el seguimiento del alimento en todo su procesamiento. Este estudio, si bien exploratorio, podrá orientar estrategias tendientes a incrementar el consumo doméstico de forma sana y segura, observando los principios de la pesca responsable.

Palabras clave

Actividad pesquera, calidad, atributos, aporte nutritivo, trazabilidad.

Introducción

Por fenómenos como la globalización, la competitividad de los mercados alimentarios y la divulgación científica, los consumidores son más conscientes de la importancia de una alimentación saludable y sostenible a fin de prevenir determinadas enfermedades y de preservar el medio. Los mismos requieren información clara y precisa sobre inocuidad y exigen estrictos controles de calidad. En el caso de los alimentos de origen pesquero, nuestro país tiene un consumo por debajo del de otras carnes y del de otros países (FAO, 2020), a pesar de conocerse que su ingesta frecuente es recomendada por los profesionales de la salud. Frente al desafío que significa incrementar el consumo doméstico, de forma sana y segura, observando los principios de la pesca responsable, resulta relevante contar con estudios de demanda. En este sentido, el objetivo general es caracterizar los hábitos de consumidores de alimentos pesqueros, con énfasis en la valoración de los atributos y en el conocimiento sobre aporte nutritivo y sobre trazabilidad. Por su parte, se plantean las siguientes preguntas de investigación: ¿cuáles son las preferencias de los consumidores?, ¿qué atributos valoran más?, ¿qué conocimiento tienen sobre contenido nutricional y sobre trazabilidad?

Materiales y métodos

Los datos provienen de una encuesta *online* realizada en el Partido de General Pueyrredón, cuyo período de relevamiento comprendió desde julio hasta octubre 2021. Participaron consumidores y no consumidores de alimentos pesqueros, de 18 años y más, con decisión en la compra y/o en la preparación de los alimentos de sus hogares. El cuestionario aplicado contó con preguntas de respuesta única y múltiple y fue validado por expertos en el relevamiento primario de datos y una prueba piloto. En tanto que la muestra fue diseñada contemplando heterogeneidad demográfica y socioeconómica.

En esta primera etapa, se desarrolló un análisis descriptivo presentando resultados preliminares referidos a 219 consumidores encuestados hasta agosto 2021. Con relación a estos últimos, el 67,12% era mujer; el 57,99% tenía entre 34 y 59 años; el 58,45% había completado estudios superiores y el 49,32% residía en un barrio de nivel socioeconómico medio. Se siguió el esquema

conceptual sobre calidad percibida y atributos propuesto por Caswell *et al.* (2002).

Resultados

En el primer módulo del cuestionario, se indagó sobre aspectos generales del consumo de alimentos pesqueros. Surge que las especies consumidas con mayor asiduidad son la merluza y el atún ya que fueron indicadas por el 54,34% y el 43,84% de los encuestados. Le siguieron en importancia, el langostino, el calamar y el lenguado. Respecto a la frecuencia, el 36,07% consume algún producto pesquero una vez a la semana y el 32,88% cada 15 días. Solo el 14,61% aumentó el consumo a raíz de la pandemia, particularmente durante el ASPO. En cuanto al lugar de compra, el 80,36% recurre a la pescadería y el 35,16% a la modalidad vendedor a domicilio. Por su parte, la mayoría compra el producto fresco (76,71%) y en conserva (59,82%), lo que condice con la forma tradicional de compra de las dos especies más consumidas. Con relación a los atributos valorados y a las razones priorizadas al comprar o consumir un alimento pesquero, se destacaron: fresca (73,97%), condición de saludable/nutritivo (50,23%), sabor (44,75%), conocer al vendedor (35,62%) y precio conveniente (34,25%).

Otro módulo se destinó al conocimiento sobre los beneficios para la salud. El 83,56% considera que el consumo habitual de alimentos pesqueros es esencial para seguir una alimentación saludable. Asimismo, el 78,69% de ellos (144 casos) conoce, al menos, un nutriente aportado por dichos productos, siendo el más mencionado Omega3. Sin embargo, menos del 30,00% prefiere el consumo de alimentos pesqueros al de otras carnes.

El módulo siguiente se ocupó de la lectura de las etiquetas ya que constituyen una fuente relevante de información para el consumidor (Drichoutis *et al.*, 2006). Del total de la muestra, el 82,19% compra alimentos pesqueros envasados pero el 68,33% de los mismos (123 casos) lee la etiqueta, fundamentalmente: especie, fechas de vencimiento y de envase, marca, información nutricional y contenido neto.

Finalmente, el cuestionario indagó sobre las dimensiones seguridad alimentaria, control del proceso productivo y sostenibilidad mediante la implementación de sistemas de trazabilidad (Metref y Calvo-Dopico, 2006). Al preguntar el significado del último término, el 45,21% indicó saberlo, asociándolo, principalmente, al seguimiento del alimento en todo el procesamiento, al origen de la materia prima y al control del proceso productivo. Según la mayoría de dichos encuestados, los beneficios derivados de la trazabilidad son: el aseguramiento de la calidad del producto, la disminución de la incertidumbre respecto al proceso productivo y la sostenibilidad de la actividad pesquera, como se aprecia en la Figura 1.

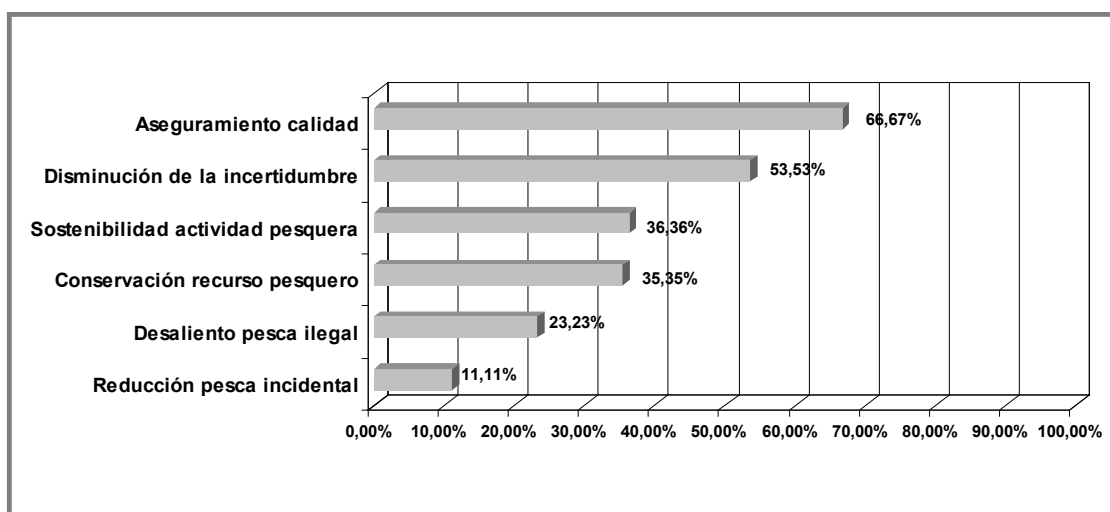


Fig. 1. Beneficios derivados de aplicar trazabilidad en la actividad pesquera.

Discusión

El trabajo evidenció una brecha entre lo discursivo y el conocimiento de los beneficios saludables y la acción concreta, reflejada por el consumo deficiente de alimentos pesqueros, tanto por la frecuencia como por la variedad de especies. Asimismo, quedó planteada la necesidad de fortalecer la comunicación sobre las ventajas de implementar sistemas de trazabilidad. Se ha cumplido el objetivo propuesto y se han respondido las preguntas de investigación. Queda pendiente continuar la investigación, incluyendo a los no consumidores y aplicando métodos estadísticos y econométricos que permitan

precisar resultados y obtener tipologías de consumidores y de potenciales consumidores.

Referencias bibliográficas

Caswell, J. A.; Noelke, C. M. & 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.

Drichoutis, A. C., Lizardis, P. & Nayga, R. (2006). Consumers' use of nutritional labels: A review of research studies and issues. *Academy of Marketing Science Review*, 6(9): 1-21.

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

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.