

FRECUENCIA DE CONSUMO DE PRODUCTOS PESQUEROS EN MAR DEL PLATA, PRINCIPAL PUERTO PESQUERO DE ARGENTINA.

Tomac, Alejandra^b; Yeannes, María Isabel^{a,b}

^a Facultad de Ingeniería, UNMDP.

^b Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) Grupo de Investigación Preservación y Calidad de Alimentos (GIPCAL), Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de Mar del Plata. J.B. Justo 4302 -B7608FDQ- Mar del Plata, Argentina

Resumen

Se analizaron los hábitos de consumo de productos pesqueros y cárnicos en la ciudad de Mar del Plata, principal puerto de Argentina. Para ello se indagó sobre la frecuencia de consumo de pescados frescos incluyendo merluza y otras especies; calamar y anillas de calamar; mariscos (moluscos y crustáceos); y conservas de atún, caballa, sardina y calamar. También se incluyeron otros tipos de carnes, como la aviar y carnes rojas en general.

Sobre un total de 403 encuestados (66% mujeres-34% hombres, rango de edad: 16 a 86 años) se observó que el 4,7% no consume ningún tipo de producto de la pesca mientras que el 1% no consume ningún tipo de carne.

La mayor parte de la población expresó consumir carne aviar y carnes rojas con una frecuencia de una ó mas veces por semana (88 y 90%, respectivamente), mientras que el porcentaje de gente que consume pescado fresco como merluza y otras especies con dicha frecuencia fue menor (35,7%). Dentro del 95,3% que consume productos de la pesca se observaron distintas preferencias por los productos estudiados. La merluza fue la especie de más frecuente consumo, frente a otras especies de pescado fresco. De las conservas estudiadas, el atún fue el preferido. Entre los productos del calamar, las anillas fueron las de mayor frecuencia de consumo.



1. Introducción

El sector pesquero argentino tiene una importancia socio-económica de larga trayectoria, siendo una fuente significativa de ingresos para el país (Hobert et al., 2009). Los productos pesqueros son un recurso natural destacable, con capturas anuales de 800.000 toneladas en promedio, para los años 2013-2014 (MINAGRI, 2015b).

La ciudad de Mar del Plata y su puerto de ultramar concentran gran parte de la actividad pesquera de la Argentina. El desarrollo de esta actividad tuvo sus comienzos con la llegada "masiva" de inmigrantes europeos en 1880-1920, y la posterior inmigración de entre- y pos-guerra (Favero, 2011; Bartolucci et al., 2002). A su vez, esta ciudad tiene una importante industria alimenticia relacionada con la pesca, como empresas pesqueras frigoríficas, fresqueras, conserveras y saladeros.

Los productos pesqueros son un alimento saludable que se destacan por su valor nutricional, ya que poseen proteínas de alto valor biológico, ácidos grasos poliinsaturados Omega 3 con efectos beneficiosos para la salud del hombre, vitaminas y una importante cantidad de minerales como calcio, potasio, fósforo y selenio. Es importante incluirlos en la dieta como fuente de proteínas de alta calidad biológica ya que contienen todos los aminoácidos esenciales, y por su aporte de ácidos grasos omega 3 como el EPA (ácido eicosapentaenoico) y el DHA (ácido docosahexaenoico) que intervienen tanto en procesos de formación del sistema visual y nervioso central, como en procesos antiinflamatorios y la disminución de riesgos de

enfermedades crónicas como el cáncer y artritis (Madrid et al., 1994; Sahena et al., 2009).

Por otra parte, el elevado consumo de carnes rojas, que contienen ácidos grasos saturados, ha estado relacionado con enfermedades cardiovasculares y cáncer. Por lo tanto, se ha aconsejado la reducción del consumo de las mismas, junto con el incremento de alimentos ricos en ácidos grasos poliinsaturados, como por ejemplo los productos de la pesca (Department of Health, 1994; OMS, 2015).

Sin embargo, el consumo de productos pesqueros en el país continúa siendo muy inferior al de otros tipos de carnes. Por ejemplo, el consumo de pescado, que históricamente rondó los 4,5 kg/hab/año y aumentó en los últimos años a 9 kg/hab/año (MINAGRI, 2015c), es 6 veces menor al de la carne vacuna (58,8 kg/hab/año) y 4 veces menor a la de la aviar (40,4 kg/hab/año) (MINAGRI, 2015a). El aumento del consumo de productos pesqueros observado en los últimos años estaría relacionado con las nuevas tendencias alimenticias hacia el consumo de productos más saludables, en un mercado con consumidores cada vez más exigentes con respecto a la calidad nutricional de los alimentos y la salud.

Por eso resulta interesante caracterizar los hábitos de consumo de dichos productos en la ciudad de Mar del Plata, como lo han hecho otros autores con anterioridad (Erratzi et al., 1995; 2004; Riba, 2010).

El objetivo de este trabajo fue analizar la frecuencia de consumo de distintos productos cárnicos, entre ellos carnes rojas y aviar, pescado, moluscos, mariscos y también de conservas de los mismos en Mar del Plata.



2. Metodología

Como metodología de trabajo se elaboró una encuesta sobre la frecuencia de consumo de distintos productos pesqueros, carnes rojas y aviar, la cual fue distribuida por vía electrónica e impresa en papel. En la misma se indagó sobre la frecuencia de consumo de productos pesqueros y otros productos cárnicos como la carne aviar y las carnes rojas. A su vez, los productos pesqueros fueron divididos en las siguientes categorías: pescados frescos (merluza y otras especies); calamar y anillas de calamar; mariscos; y conservas de atún, de caballa, de sardina y de calamar. Bajo el nombre de mariscos se consideraron los moluscos y crustáceos. **Se indagó sobre el consumo de anillas de calamar a fin de reclutar consumidores moderados y de gran frecuencia de este producto, los cuales luego participaron en un estudio sobre la percepción del consumidor de anillas de calamar con vida útil extendida mediante irradiación gamma (Tomac et al., 2017).**

Las categorías de frecuencia de consumo investigadas fueron: Más de una vez por semana; una vez por semana; una vez cada 15 días; una vez por mes; una vez cada dos meses; 3 ó 4 veces al año; 1 ó 2 veces al año y nunca. Sin embargo, para facilitar el análisis y discusión de los resultados, algunas categorías fueron unificadas, resultando las siguientes:

- Una ó mas veces por semana
- Una vez cada 15 días
- Una vez cada 1 ó 2 meses
- De 1 a 4 veces al año
- Nunca



Se obtuvieron un total de 403 respuestas a las encuestas realizadas entre argentinos residentes en la ciudad de Mar del Plata. La población encuestada estaba compuesta por un 66% de mujeres y 34% hombres, con un rango etáreo entre 16 y 80 años (edad promedio = 37 años). La población analizada estuvo distribuida según su nivel educativo completo en universitario (63%), terciario (7%), secundario (26%) y primario (14%).

3. Resultados y discusión

Sobre un total de 403 encuestados se observó que el 4,7% no consume ningún tipo de producto de la pesca mientras que el 1% no consume ningún tipo de carne.

En la **Figura 1** se muestra que la mayor parte de la población expresó consumir carne aviar y carnes rojas con una frecuencia de una ó mas veces por semana (88 y 90%, respectivamente), mientras que el porcentaje de individuos que consume pescado fresco (merluza u otras especies) con dicha frecuencia fue menor (35,7% y 12%, respectivamente). Estos resultados concuerdan con el consumo que históricamente se ha dado en el país, donde la prevalencia del consumo de carne vacuna ha sido muy superior al de otros tipos de carnes, sobre todo al de pescado (MINAGRI, 2015).

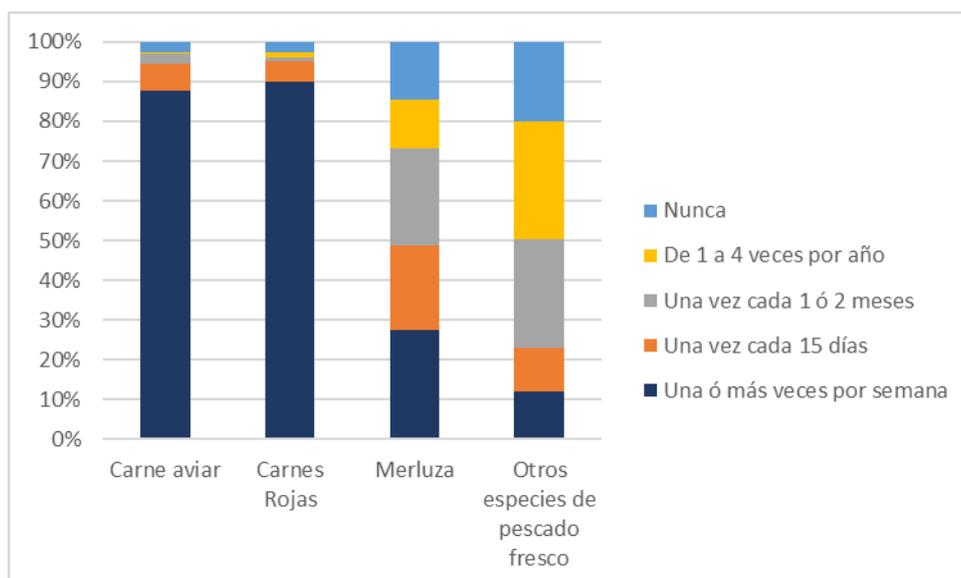


Figura 1. Porcentaje de frecuencia de consumo de carne aviar, carnes rojas y pescado fresco (merluza y otras especies).

Considerando las distintas especies pesqueras frescas, la merluza (*Merluccius hubbsi*) presentó el mayor porcentaje de consumo elevado (una ó más veces por semana), siendo la especie de mayor preferencia, como fuera observado por otros autores en trabajos previos (Errazti et al., 2004). Dentro de las otras especies pesqueras frescas, en las que se consideraron el salmón de mar (*Pseudoperca semifasciata*), el lenguado (*Paralichthys orbignyanus*), el pejerrey (*Odontesthes argentinensis*), la corvina (*Micropogonias furnieri*), la pescadilla (*Cynoscion guatucupa*), la chernia (*Polyprion americanus*), el abadejo (*Genypterus blacodes*), el pez palo (*Percophis brasiliensis*), el pez ángel (*Squatina Guggenheim*), el besugo (*Pagrus pagrus*), la caballa (*Scomber japonicus*), etc., se observó que son consumidos más frecuentemente de 1 a 4 veces por año (29,5%) y una vez cada uno o dos meses (27,5%).

Dentro de los moluscos no bivalvos, se indagó sobre el calamar (*Illex argentinus*) (**Figura 2**), observándose una marcada preferencia por las anillas, ya sean en forma de rabas, en paellas, arroces u otras preparaciones, en comparación con el calamar entero y la conserva de calamar (en cazuela ó aceite). Por ejemplo, mientras que el 80,4% expresó

consumir anillas de calamar por lo menos de 1 a 4 veces al año, el 54% y el 80% de la población expresaron no consumir nunca calamar entero ni conserva de calamar, respectivamente.

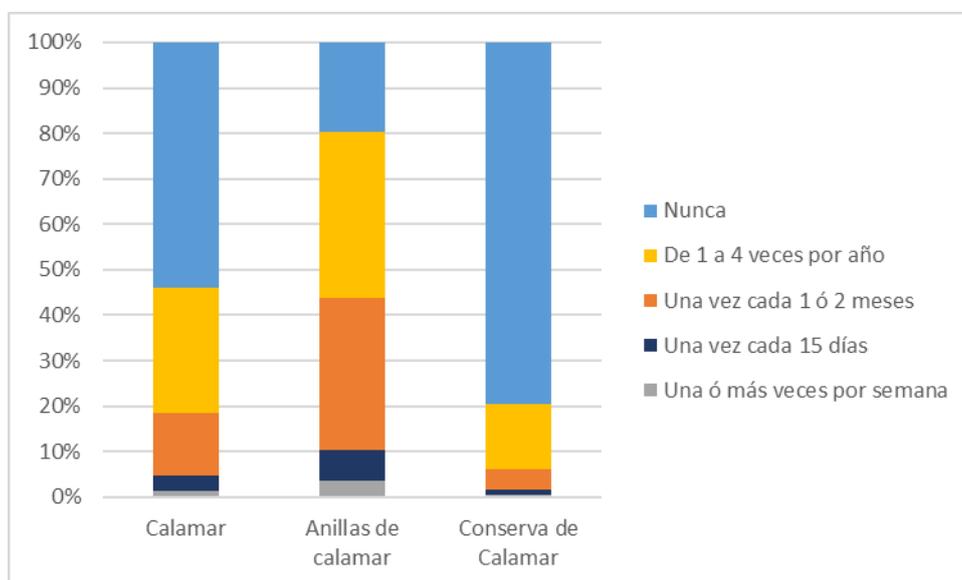


Figura 2. Frecuencia de consumo de productos del calamar.

A su vez, el consumo de mariscos tuvo una frecuencia de consumo más elegida la de 1 a 4 veces al año, por el 39% de la población, mientras que el 34% expresó no consumir nunca este tipo de producto (**Figura 3**).

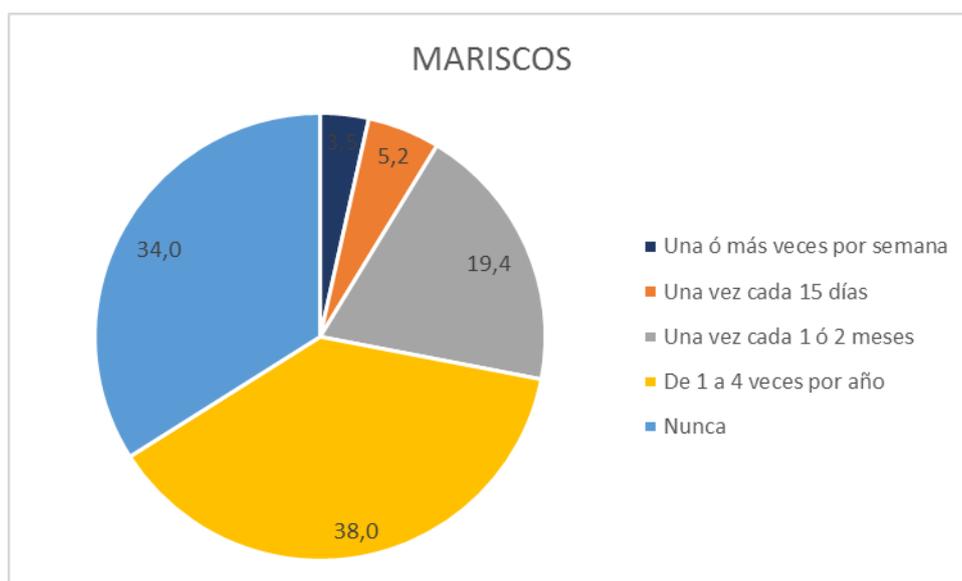


Figura 3. Frecuencia de consumo de mariscos.

Con respecto a las conservas se indagó sobre el consumo de las especies atún, caballa (*S. japonicus*), sardina (*Engraulis anchoita*) y calamar (*I. argentinus*), incluyendo todas presentaciones en conserva de cada producto. Por ejemplo, atún y caballa en aceite o al natural, sardinas en aceite y calamar en aceite o en cazuela. Entre las conservas analizadas (**Figura 4**), el atún obtuvo el mayor porcentaje (77%) de frecuencia de consumo mínimo de 1 vez cada 1 ó dos meses, luego la caballa (23%), las sardinas (13%) y el calamar (6%). El atún en conserva es un producto muy popular, cuya preferencia ha sido también observada por otros autores, siendo el producto consumido con mayor frecuencia (39%), luego de la merluza (78%) (Riba, 2010).

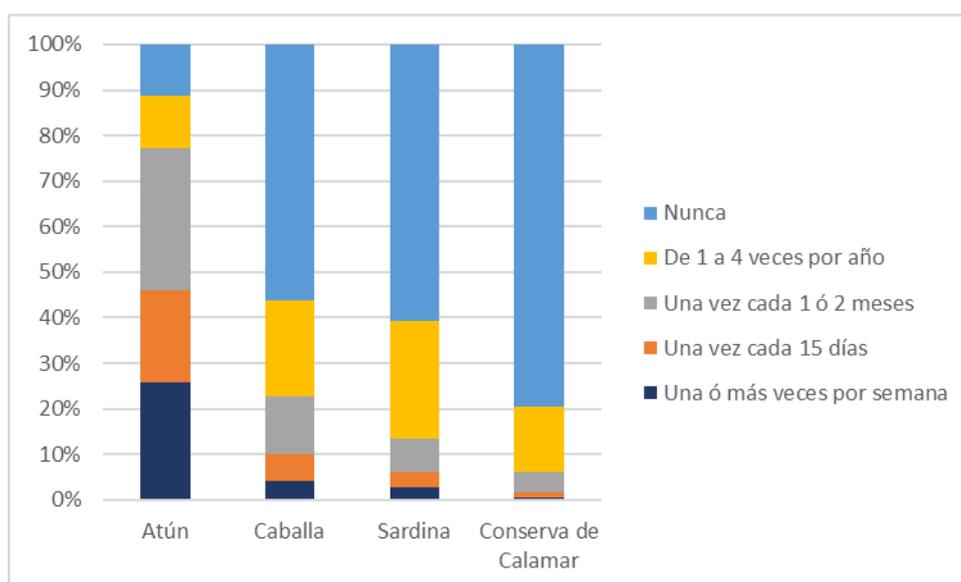


Figura 4. Porcentajes de frecuencia de consumo de conservas de atún, caballa, sardinas y calamar.

Si bien se ha observado un aumento del consumo de productos pesqueros, una medida para fomentar el mismo puede ser la promoción de sus propiedades nutricionales, como ha sido mencionado también por otros autores (Riba, 2010), así como la implementación de programas que faciliten la accesibilidad a productos de calidad y precios convenientes MINAGRI (2015c).

Conclusiones

Si bien la frecuencia de consumo de carnes rojas y aviar sigue siendo superior a la de productos pesqueros, se ha notado un incremento en el consumo de productos de la pesca en el país en general.

Con respecto al consumo de pescado fresco, los consumidores tienen el hábito de seleccionar con mayor frecuencia la merluza, con una marcada prevalencia sobre todas las demás especies. La conserva de atún es la preferida entre las de caballa, sardina y calamar, con un patrón de frecuencia de consumo similar al de la merluza. Se puede ver que entre los productos del calamar, las anillas son las que presentaron la mayor frecuencia de consumo, lo que podría atribuirse a la costumbre de consumirlas empanadas y fritas.

Es importante promocionar el consumo de productos pesqueros, mediante la difusión de su excelente calidad nutricional.

Referencias

Bartolucci, M., Booth, R., Cáseres Quiero, G., Cicalese, G., da Cunha, Nelly, Favero, B.; Pastoriza, E., Rodriguez, R., Sabatini, F. & Zuppa, G. (2002). Las Puertas al Mar. Consumo, ocio y política en Mar del Plata, Montevideo y Viña del Mar. Elisa Pastoriza (Ed.). Editorial Biblos, UNMDP.

Department of Health. (1994). Nutritional Aspects of Cardiovascular Disease. Report on Health and Social Subject No. 46. London: Her Majesty's Stationery Office

Errazti, E.; Bertolotti, M.I. & Aubone, A. (1995). Características del consumo de productos pesqueros en el area urbana de Mar del Plata. *FACES* 1(1), 21-38. Disponible en: http://nulan.mdp.edu.ar/3/1/FACES_n1_21-38.pdf

Errazti, E.; Bertolotti, M.I.; Pagani, A. & Gualdoni, P. (2004). Características del consumo de productos pesqueros de los residentes y turistas de Mar del Plata. *FACES*, año 10, N°20, Mayo/agosto 2004.

Favero, B.A. (2011). La conformación de una identidad en el barrio del Puerto de Mar del Plata a través de sus protagonistas: inmigración, iglesia y beneficencia. *Antíteses*: 4 (7): 61-80, jan./jun. 2011.

Disponible en: <http://www.uel.br/revistas/uel/index.php/antiteses>

Madrid, A., Madrid, J.M. & Madrid, R. (1994). *Tecnología del pescado y productos derivados*. AMV Ediciones, Mundi Prensa, Madrid, España.

MINAGRI (2015a). *Boletín Avícola*. Anuario 2014. Año XVIII, nº 74. pp 17.

Disponible en: [http://www.minagri.gob.ar/site/ganaderia/aves/02-informes/archivos/000002-](http://www.minagri.gob.ar/site/ganaderia/aves/02-informes/archivos/000002-Anuarios/150400_Anuario%202014%20(Abril%202015).pdf)

[Anuarios/150400_Anuario%202014%20\(Abril%202015\).pdf](http://www.minagri.gob.ar/site/ganaderia/aves/02-informes/archivos/000002-Anuarios/150400_Anuario%202014%20(Abril%202015).pdf). Visitado: 11/2015.

MINAGRI (2015b). *INFORME DE COYUNTURA*. Diciembre de 2014. pp. 2.

[http://www.minagri.gob.ar/site/pesca/pesca_maritima/04=informes/01-informes_de_coyuntura/archivos/200000-](http://www.minagri.gob.ar/site/pesca/pesca_maritima/04=informes/01-informes_de_coyuntura/archivos/200000-2014/141201_Informe%20de%20coyuntura%20-%20Diciembre%202014.pdf)

[2014/141201_Informe%20de%20coyuntura%20-%20Diciembre%202014.pdf](http://www.minagri.gob.ar/site/pesca/pesca_maritima/04=informes/01-informes_de_coyuntura/archivos/200000-2014/141201_Informe%20de%20coyuntura%20-%20Diciembre%202014.pdf). Visitado: 11/2015.

MINAGRI (2015c). El crecimiento del consumo interno de pescado: la importancia de la promoción.

http://www.minagri.gob.ar/site/pesca/index.php?edit_accion=noticia&id_info=140415144119&PHPSESSID=6491459e397964873fb22225216a7a24

OMS (2015). Organización Mundial de la Salud. El Centro Internacional de Investigaciones sobre el Cáncer evalúa el consumo de la carne roja y de la carne procesada. Disponible en:

<http://www.who.int/mediacentre/news/releases/2015/cancer-red-meat/es/>

Riba, G. (2010). Consumo de pescado en Mar del Plata. Observatorio de la Ciudad. Universidad Fasta. <http://www.ufasta.edu.ar/wp-content/uploads/CONSUMO-DE-PESCADO-EN-MAR-DEL-PLATA.pdf>

Sahena, F., Zaidul, I., Jinap. S., Saari, N., Jahurul, H., Abbas, K. & Norulaini, N. (2009). PUFAs in fish: extraction, fractionation, importance in health. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 8(2), 59-74.

Tomac, A., Cardinal, P., Sosa, M., Hough, G. & Yeannes, M.I. (2017). Percepción del consumidor de un producto pesquero tratado con irradiación utilizando análisis por conjunto. XVI CYTAL, Septiembre 2017. Mar del Plata.