

LIBRO DE RESULTADOS Y ANÁLISIS  
ENCUESTA NACIONAL

*Estudio dirigido*

# HÁBITOS DE CONSUMO

DE PESCADOS Y MARISCOS  
EN MÉXICO

AGRICULTURA



2021

EDICIÓN 2022

## CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO COSTERO (CIDECO)

Te invitamos a seguirnos en nuestras redes sociales para conocer más acerca del sector pesquero y acuícola.

El Centro de Investigación y Desarrollo Costero es una organización fundada en el 2009 y desde entonces ha colaborado con organizaciones locales, regionales, nacionales e internacionales con el objetivo de sumar fuerzas para el desarrollo de una pesca y acuicultura más competitivas.

Súmate a nuestras acciones, participa en foros, cursos y conferencias gratuitas.

-  [www.cideco.org](http://www.cideco.org)
-  [consultas@cideco.org](mailto:consultas@cideco.org)
-  CIDECOBC
-  @StephenMtz

ENCUESTA NACIONAL HÁBITOS DE CONSUMO DE PESCADOS Y MARISCOS EN MÉXICO 2021  
PRIMERA EDICIÓN 2022  
CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO COSTERO  
AV. RYERSON, NÚMERO 1307-1, ZONA CENTRO, ENSENADA, BAJA CALIFORNIA CP. 22800.

Queda prohibida la reproducción parcial o total, directa o indirecta, del contenido de la presente obra, sin contar previamente con la autorización expresa y por escrito de los editores, en terminos de la Ley Federal del Derecho de Autor y, en su caso, de los tratados internacionales aplicables. La persona que infrinja esta disposición se hará acreedora a las sanciones legales correspondientes.

HECHO EN MÉXICO

Querido lector gracias por tomarte el tiempo de revisar esta información que elaboramos en coordinación con instituciones de gobierno y otras organizaciones sin las cuales no podría desarrollarse este esfuerzo.

La integración de la información presente en este documento, pretende ser de consulta, que de manera ejecutiva permita identificar las áreas de oportunidad para comercializar y producir especies de pesca y acuicultura de México; Estamos convencidos que nuestro país cuenta con un increíble potencial en pesca y acuicultura en el que con un esfuerzo conjunto podríamos alcanzar los 20 kilos de consumo per cápita.

México es un gran productor de carnes: bovinos, pollo, res que son parte de la gran cultura alimentaria mexicana, pero también, es importante mencionar que los pescados y mariscos son los que menos huella ecológica generan, cuentan con un alto valor nutrimental y económicos.

En un entorno mundial en el que la producción se encuentra enredada por problemas ajenos a los productores e integrantes a las cadenas de valor de pescados y mariscos como son las recesiones y guerras por mencionar algunos, el sector pesca y acuícola a demostrado que es un pilar fuerte de la economía mexicana para la sociedad por la generación de empleos y un pilar fundamental de la soberanía alimentaria en nuestro país por lo que nos sentimos orgullosos de presentar este documento esperando sea de su agrado e interés.

Dr. Steephen A. Martínez Guerrero  
Director CIDECO

**AGRICULTURA**

SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



**CONAPESCA**

COMISIÓN NACIONAL DE ACUICULTURA Y PESCA

**SIAP**

SERVICIO DE INFORMACIÓN  
AGROALIMENTARIA Y PESQUERA





## INTRODUCCIÓN

- Pesca de México y en el mundo
- Producción
- Precios
- Pesca ilegal
- Apertura comercial
- Principales especies y entidades productoras
- Encuesta Nacional de Hábitos de Consumo
- Objetivos
- Difusión
- Zonas geográficas

## RESULTADOS GENERALES

- Análisis por zona: Nacional
- Análisis por zona: Centro
- Análisis por zona: Noreste
- Análisis por zona: Noroeste
- Análisis por zona: Occidente
- Análisis por zona: Sureste

## DATOS ADICIONALES PARA CONSUMIDORES

- Información nutrimental
- Pesca con valor
- Recetas y consejos
- Referencias
- Datos de contacto

## PESCA Y ACUACULTURA EN EL MUNDO

Se estima que la producción global de organismos acuáticos para consumo humano alimenticio y no alimenticio fue de 214 millones de toneladas (incluyendo algas y animales acuáticos) en el año 2020, valor ligeramente mayor en comparación al 2018. Las pesquerías contribuyeron con un 51% a la producción mientras que la acuicultura con el 49%. De los productos obtenidos el 63% pertenecía a ecosistemas marinos y 37% a ecosistemas acuáticos continentales (FAO, 2022).

Se sabe que el consumo aparente global de estos productos ha ido incrementado aproximadamente a una tasa anual del 3%, mayor a la tasa estimada de crecimiento poblacional. Esta tendencia se ve influenciada de manera general por el incremento de suministros, el cambio en las preferencias de los consumidores, por los avances tecnológicos y por el aumento de los ingresos en la población. Debido a ello, se han modificado los niveles de productividad deseados por las pesquerías, provocando el aumento de la sobrepesca y en general de las malas prácticas pesqueras, tan sólo en el 2019 el 64.6% de los productos obtenidos se pescaron bajo los criterios de sustentabilidad biológica establecidos, valor que ha ido disminuyendo exponencialmente a lo largo del tiempo de manera alarmante, lo que ha ocasionado a su vez, efectos negativos para el funcionamiento de los ecosistemas y de manera indirecta para la economía y la sociedad en todo el mundo (FAO, 2022).

La última edición de “El estado mundial de la pesca y la acuicultura” (SOFIA, por sus siglas en inglés), perteneciente a la FAO, informa que para el año 2030 la producción combinada de la pesca de captura y la acuicultura alcanzará los 201 millones de toneladas. Se trata de un aumento del 18% con respecto al actual nivel de producción. Pero ese crecimiento requerirá esfuerzos constantes para fortalecer los regímenes de gestión pesquera, reducir las pérdidas y el desperdicio, y abordar problemas como la pesca ilegal, la contaminación de los ambientes acuáticos y el cambio climático (FAO, 2018).

## PESCA Y ACUACULTURA EN MÉXICO

De acuerdo con datos de CONAPESCA sobre la producción pesquera y acuícola para el año 2021, se obtuvo una producción total nacional de 1,928,947 toneladas lo que equivale a \$47,195 millones de pesos. Del total de producción nacional el 87% representó la producción pesquera y el 13% la producción acuícola.

Las especies destacadas de captura fueron los pelágicos menores con una producción de 948,159 toneladas con un valor de \$2,098 millones de pesos, seguido del camarón con 67,933 toneladas con un valor de \$5,570 millones de pesos y el atún con 233,881 toneladas con un valor de \$2,763 millones de pesos. Con respecto a los estados de mayor producción para dichas especies se concluyó que el estado con mayor producción de pelágicos menores fue Sonora con 628,893 toneladas con un valor de \$1,355 millones de pesos, de camarón fue Sinaloa con 26,666 toneladas que equivale a \$1,910 millones de pesos, al igual que para el atún con 77,761 toneladas que equivale a \$765 millones de pesos.

| Especie  | Entidad Productora   | Producción (toneladas) | Valor (millones de pesos mexicanos) |
|--|--|------------------------|-------------------------------------|
| <b>Atún</b>  | Baja California, Baja California Sur, Chiapas, Colima, Guerrero, Jalisco, Nayarit, Oaxaca, Quintana Roo, Sinaloa, Tabasco, Tamaulipas y Veracruz   | 233,881                | \$2,763                             |
| <b>Camarón</b>   | Baja California, Baja California Sur, Campeche, Chiapas, Colima, Guerrero, Jalisco, Nayarit, Oaxaca, Quintana Roo, Sinaloa, Sonora, Tabasco, Tamaulipas y Veracruz   | 67,933                 | \$5,570                             |
| <b>Pulpo</b>   | Baja California, Baja California Sur, Campeche, Colima, Guerrero, Jalisco, Michoacán, Oaxaca, Quintana Roo, Sinaloa, Sonora, Tamaulipas, Veracruz y Yucatán  | 46,673                 | \$3,267                             |
| <b>Trucha</b>  | Campeche, Jalisco, Nayarit, Tabasco, Tamaulipas y Veracruz   | 1,397                  | \$44                                |
| <b>Mojarra-Tilapia</b>                                   | Aguascalientes, Baja California, Baja California Sur, Campeche, Chiapas, Chihuahua, Colima, Durango, Guerrero, Hidalgo, Jalisco, Michoacán, Nayarit, Oaxaca, Puebla, Querétaro, Quintana Roo, Sinaloa, Sonora, Tabasco, Tamaulipas, Veracruz y Yucatán | 32,181                 | \$724                               |
| <b>Ostión</b>  | Baja California Sur, Colima, Guerrero, Jalisco, Michoacán, Nayarit, Oaxaca, Sinaloa, Tabasco, Tamaulipas, y Veracruz   | 17,394                 | \$310                               |
| <b>Jurel</b>   | Baja California, Baja California Sur, Campeche, Chiapas, Colima, Guerrero, Jalisco, Michoacán, Nayarit, Oaxaca, Quintana Roo, Sinaloa, Sonora, Tabasco, Tamaulipas, Veracruz y Yucatán   | 15,677                 | \$233                               |
| <b>Langosta</b>  | Baja California, Baja California Sur, Colima, Guerrero, Jalisco, Michoacán, Nayarit, Oaxaca, Quintana Roo, Sinaloa, Sonora, Tamaulipas, Veracruz y Yucatán   | 3,093                  | \$934                               |
| <b>Lobina</b>  | Aguascalientes, Chihuahua, Durango, Jalisco, Michoacán, Nayarit, Querétaro, Sinaloa, Sonora, Tamaulipas y Veracruz   | 128                    | \$6                                 |
| <b>Abulón</b>  | Baja California, Baja California Sur, Sinaloa, Sonora, Veracruz y Yucatán  | 236                    | \$108                               |
| <b>Pelágicos menores (anchoveta, macarela y sardina)</b> | Baja California, Baja California Sur, Campeche, Colima, Nayarit, Quintana Roo, Sinaloa, Sonora, Tabasco, Tamaulipas, Veracruz y Yucatán  | 948,159                | \$2,098                             |

Las especies destacadas de acuicultura fueron el camarón con una producción de 182.025 toneladas con un valor de \$18,207 millones de pesos, seguido de la mojarra/tilapia con 45,064 toneladas con un valor de \$1,993 millones de pesos y el ostión con 10,529 toneladas con un valor de \$317 millones de pesos. Con respecto a los estados de mayor producción para dichas especies se concluyó que el estado con mayor producción de camarón fue Sonora con 81,184 toneladas con un valor de \$7,375 millones de pesos, de mojarra/tilapia fue Chiapas con 22,527 toneladas con un valor de \$716 millones de pesos, y Tabasco para el ostión con 3,088 toneladas con un valor de \$6 millones de pesos.

| Especie         | Entidad Productora  | Producción (toneladas) | Valor (millones de pesos mexicanos) |
|-----------------|---|------------------------|-------------------------------------|
| Camarón         | Baja California, Baja California Sur, Campeche, Chiapas, Colima, Guerrero, Nayarit, Oaxaca, Sinaloa, Sonora, Tabasco, Tamaulipas, Veracruz y Yucatán  | 182,025                | \$18,207                            |
| Mojarra-Tilapia | Aguascalientes, Baja California, Campeche, Chiapas, Chihuahua, Colima, Durango, Guanajuato, Guerrero, Hidalgo, Jalisco, México, Michoacán, Morelos, Nayarit, Oaxaca, Puebla, Querétaro, Quintana Roo, San Luis Potosí, Sinaloa Sonora, Tabasco, Tamaulipas, Tlaxcala, Veracruz, Yucatán y Zacatecas | 45,064                 | \$1,993                             |
| Ostión          | Baja California, Baja California Sur, Nayarit, Sinaloa, Sonora, Tabasco y Veracruz  | 10,529                 | \$317                               |
| Atún            | Baja California y Veracruz  | 5,511                  | \$722                               |
| Lobina          | Baja California, México y Sinaloa   | 1881                   | \$397                               |
| Trucha          | Campeche, Durango, Hidalgo, Jalisco, México, Michoacán, Oaxaca, Puebla, Querétaro, Tabasco, Tlaxcala y Veracruz   | 1,083                  | \$112                               |
| Jurel           | Baja California, Baja California Sur, Campeche, Chiapas, Guerrero, Tabasco y Yucatán  | 302                    | \$63                                |
| Pulpo           | Campeche y Yucatán  | 188                    | \$22                                |
| Langosta        | Campeche, Quintana Roo, Sinaloa y Yucatán   | 64                     | \$21                                |
| Abulón          | Baja California y Baja California Sur   | 45                     | \$13                                |

# PRECIO DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS

Según la Procuraduría Federal del Consumidor (PROFECO, marzo de 2022) los precios más accesibles, mínimos, máximos y promedio de pescados y mariscos para el consumidor son los siguientes:

## PRODUCTO PRESENTACIÓN DE 1 KG

| Nombre del producto      | Descripción                              | Ciudad de México y sus municipios    |                                       |
|--------------------------|--|--------------------------------------|---------------------------------------|
|                          |  | Precio promedio (\$ MXN) marzo, 2022 | Precio promedio (\$ MXN) agosto, 2022 |
| <b>LISA</b>              | Del Golfo                                | \$ 55.90                             | \$59.50                               |
| <b>CHARAL</b>            | Seco                                     | \$60.00                              | \$85.05                               |
| <b>BANDERA</b>           | Entero, fresco                           | \$70.70                              | \$70.75                               |
| <b>BARRILETE</b>         | Entero. Fresco                           | \$35.00                              |                                       |
| <b>MOJARRA</b>           | Tilapia chica                            | \$75.40                              | \$87                                  |
|                          | Mexicana o mojarra mexicana sustentable  | \$75.60                              |                                       |
|                          | Tilapia grande                           | \$83.10                              | \$93.12                               |
|                          | Filete, congelado o descongelado         | \$161.60                             |                                       |
|                          | Filete, fresco                           | \$184.00                             | \$223.50                              |
| <b>JUREL</b>             | Chico o Jurelito. Entero. Fresco         | \$49.90                              | \$70.00                               |
|                          | Grande. Entero. Fresco                   | \$44.20                              |                                       |
| <b>CURVINA</b>           | Entero. Fresco                           | \$66.30                              |                                       |
| <b>BAGRE</b>             | Entero, fresco                           | \$76.80                              | \$74.56                               |
| <b>BASA</b>              | Filete, fresco                           | \$92.40                              |                                       |
|                          | Filete. Rojo. Congelado o descongelado   | \$95.90                              | \$94.16                               |
|                          | Filete. Blanco. Congelado o descongelado | \$100.60                             | \$113.73                              |
| <b>SIERRA</b>            | Entero fresco. Del Golfo                 | \$95.30                              | \$111.37                              |
| <b>BARRITA DE SURIMI</b> | Alimento procesado                       | \$106.00                             | \$109.50                              |
| <b>CAZÓN</b>             | Con cabeza                               | \$120.00                             |                                       |
|                          | Filete o lomo                            | \$138.90                             | \$170.00                              |
| <b>CALAMAR</b>           | Filete. Crudo                            | \$124.00                             |                                       |
|                          | Tentáculos. Crudo                        | \$136.90                             |                                       |
|                          | Americano                                | \$205.00                             | \$210.00                              |
| <b>TILAPIA</b>           | Filete. Congelado o descongelado         | \$131.20                             |                                       |
|                          | Filete. Fresco                           | \$165.10                             | \$259.00                              |

## PRODUCTO PRESENTACIÓN DE 1 KG

| Nombre del producto | Descripción   | Ciudad de México y sus municipios    |                                       |
|---------------------|---|--------------------------------------|---------------------------------------|
|                     |   | Precio promedio (\$ MXN) marzo, 2022 | Precio promedio (\$ MXN) agosto, 2022 |
| <b>CAMARÓN</b>      | Coctelero. Chico. Congelado o descongelado                                  | \$203.90                             |                                       |
|                     | Coctelero. Congelado o descongelado   | \$209.00                             | \$224.00                              |
|                     | Chico. Sin cabeza   | \$245.30                             | \$259.00                              |
|                     | Grande. Con cabeza  | \$335.60                             | \$250.00                              |
|                     | Pacotilla o royal<br>pacotilla o cocido<br>pacotilla o pacotilla<br>Chiapas | \$340.00                             | \$300.00                              |
|                     | Grande. Sin cabeza  | \$359.00                             | \$374.00                              |
|                     | Seco  |                                      | \$494.58                              |
| <b>HUACHINANGO</b>  | Del Golfo. Chico o ración   | \$210.80                             |                                       |
|                     | Del Golfo   | \$233.40                             | \$280.08                              |
|                     | Filete. Del Golfo   | \$249.00                             |                                       |
|                     | Del Pacífico  | \$282.00                             |                                       |
| <b>PULPO</b>        | Baby. Congelado   | \$268.50                             | \$304.00                              |
|                     | Entero  | \$273.70                             | \$250.00                              |
| <b>ATÚN</b>         | Ahumado. Tipo marlín o tipo marlín natural                                  | \$294.00                             | \$296.50                              |
|                     | Ahumado (lomo)  | \$297.40                             |                                       |
|                     | Lomo ahumado. Aleta amarilla  | \$306.40                             | \$285.67                              |
|                     | Lomo. Pacífico  | \$319.00                             | \$389.00                              |
|                     | Lata de 110g a 140g   |                                      | \$10.00 a \$20.00                     |
| <b>SALMÓN</b>       | Filete sin piel (chileno o Pacífico)  | \$389.00                             |                                       |
|                     | Filete con piel (chileno o Pacífico). Congelado o descongelado              | \$389.00                             |                                       |
|                     | Filete con piel (chileno o Pacífico)  | \$465.60                             | \$449.50                              |
| <b>SARDINA</b>      | Lata de 425g  |                                      | \$30.00 a \$40.00                     |

## PESCA ILEGAL

¿Qué es la pesca ilegal?

Puede entenderse como la serie de actividades que se realizan por buques nacionales o extranjeros en aguas de jurisdicción de un Estado, sin el permiso de las autoridades competentes, fuera de temporada, captura de especies prohibidas, no respetar las cuotas de captura, declaración falsa de volumen de captura, así como de las especies capturadas, entre otros, lo cual incluye al incumplimiento o violación de la normatividad vigente ya sea nacional o internacional de un territorio (FAO, 2022).

Según De Miguel (2021) investigadora de Oceana, más de un centenar de embarcaciones mexicanas han sido detectadas en la zona del Golfo de México, en la península de Yucatán: el arrecife Alacranes, donde está prohibida la pesca ya que es un área protegida virgen de las más desconocidas conformada por cinco islotes de arena blanca bañados por aguas turquesas donde habitan especies en peligro de extinción. Así mismo, la directora de campañas de transparencia de Oceana, Mariana Aziz asegura que no es suficiente que esas áreas marinas cuenten con protección, también es necesario que la inspección y vigilancia sean eficientes, de lo contrario se seguirá viendo la actividad de la pesca ilegal. Aunado a esto, la reducción de presupuestos en los últimos años es un factor importante y determinante en la tarea de conservación de las áreas naturales del país. Entre 2015 y 2019, la Comisión Nacional de Áreas Naturales Protegidas (CONANP) ha visto reducidos sus fondos en casi un 40%.

En concordancia con esto, de acuerdo con datos obtenidos de CONAPESCA (2022), se muestra a continuación el total de denuncias que fueron recibidas y atendidas en los diferentes estados de la república mexicana de los años 2019, 2020 y 2021 en cuanto a la captura ilegal, comercialización ilegal, posesión ilegal, transportación ilegal y otros.

## DENUNCIAS

En el año 2019 hubo un total de 450 denuncias que fueron 100% atendidas; el 75.56% fueron por captura ilegal el 18% por comercialización ilegal, el 3.33% por otros, el 2.44% por posesión ilegal y el 0.67% por transportación ilegal.

En el año 2020 se registraron 785 denuncias y todas fueron atendidas, de las cuales el 64.97% fueron por captura ilegal, el 29.3% por comercialización ilegal, el 3.82% por otros, el 1.15% por posesión ilegal y el 0.76% por transportación ilegal.

En el año 2021 se presentaron 375 denuncias y todas fueron atendidas. El 76.8% fueron por captura ilegal, el 12.27% por comercialización ilegal, el 8.8% por otros, el 1.6% por posesión ilegal y el 0.53% por transportación ilegal.

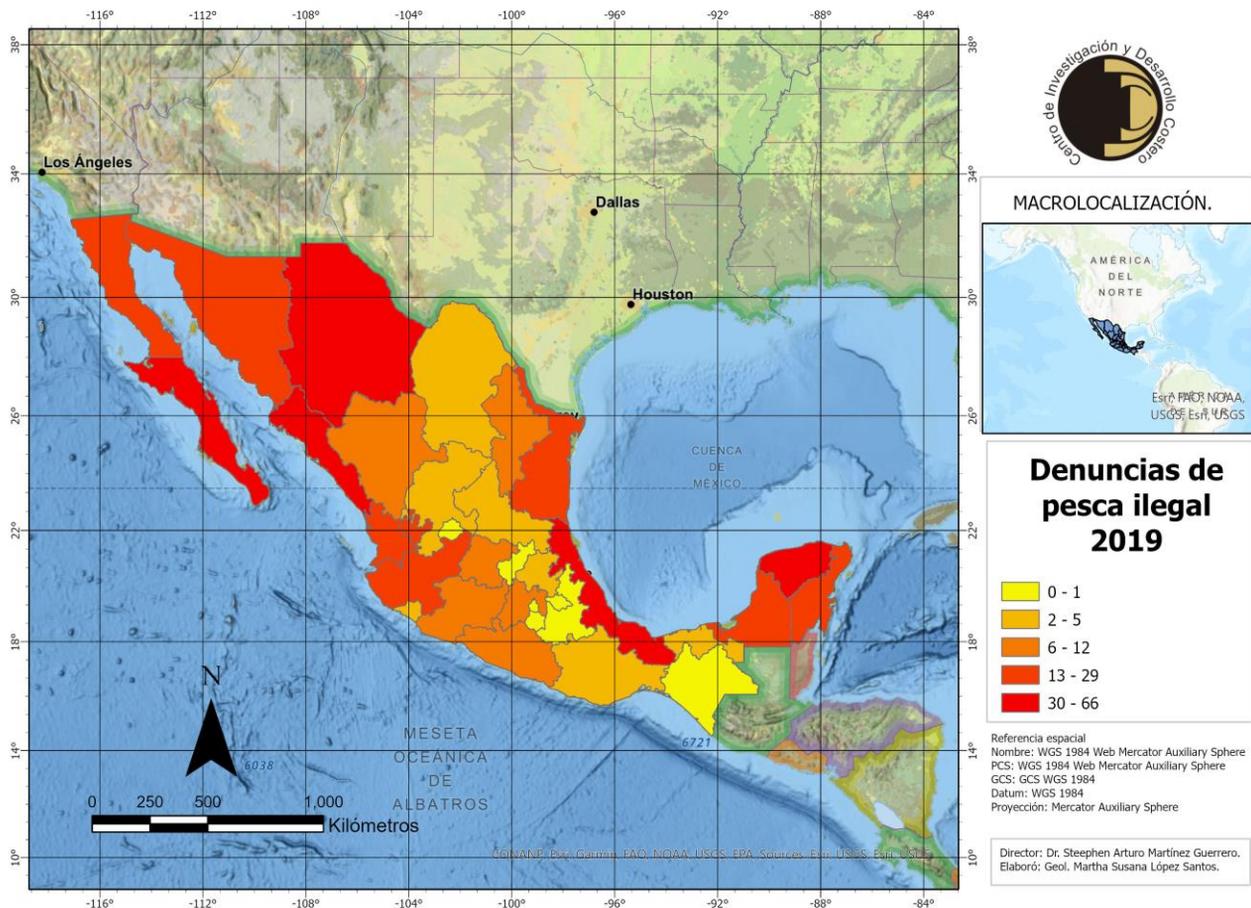
| ENTIDAD             | CVE_EDO | Año 2019 | Año 2020 | Año 2021 |
|---------------------|---------|----------|----------|----------|
| AGUASCALIENTES      | 01      | 1        | 9        | 1        |
| BAJA CALIFORNIA     | 02      | 29       | 52       | 19       |
| BAJA CALIFORNIA SUR | 03      | 55       | 61       | 18       |
| CAMPECHE            | 04      | 14       | 30       | 17       |
| COAHUILA            | 05      | 5        | 8        | 0        |
| COLIMA              | 06      | 2        | 2        | 2        |
| CHIAPAS             | 07      | 1        | 3        | 3        |
| CHIHUAHUA           | 08      | 66       | 86       | 8        |
| CDMX                | 09      | 0        | 4        | 1        |
| DURANGO             | 10      | 12       | 1        | 2        |
| GUANAJUATO          | 11      | 10       | 6        | 12       |
| GUERRERO            | 12      | 6        | 4        | 13       |
| HIDALGO             | 13      | 2        | 5        | 1        |
| JALISCO             | 14      | 27       | 58       | 28       |
| EDOMEX              | 15      | 6        | 1        | 1        |
| MICHOACAN           | 16      | 6        | 0        | 1        |
| MORELOS             | 17      | 1        | 0        | 1        |
| NAYARIT             | 18      | 24       | 14       | 12       |
| NUEVO LEON          | 19      | 6        | 15       | 10       |
| OAXACA              | 20      | 2        | 5        | 6        |
| PUEBLA              | 21      | 0        | 0        | 0        |
| QUERETARO           | 22      | 0        | 5        | 0        |
| QUINTANA ROO        | 23      | 16       | 34       | 30       |
| SAN LUIS POTOSI     | 24      | 4        | 13       | 3        |
| SINALOA             | 25      | 37       | 86       | 49       |
| SONORA              | 26      | 25       | 39       | 16       |
| TABASCO             | 27      | 3        | 1        | 9        |
| TAMAULIPAS          | 28      | 13       | 27       | 38       |
| TLAXCALA            | 29      | 0        | 1        | 7        |
| VERACRUZ            | 30      | 39       | 23       | 27       |
| YUCATAN             | 31      | 35       | 190      | 40       |
| ZACATECAS           | 32      | 3        | 2        | 0        |

Tabla 2. Denuncias de pesca ilegal.

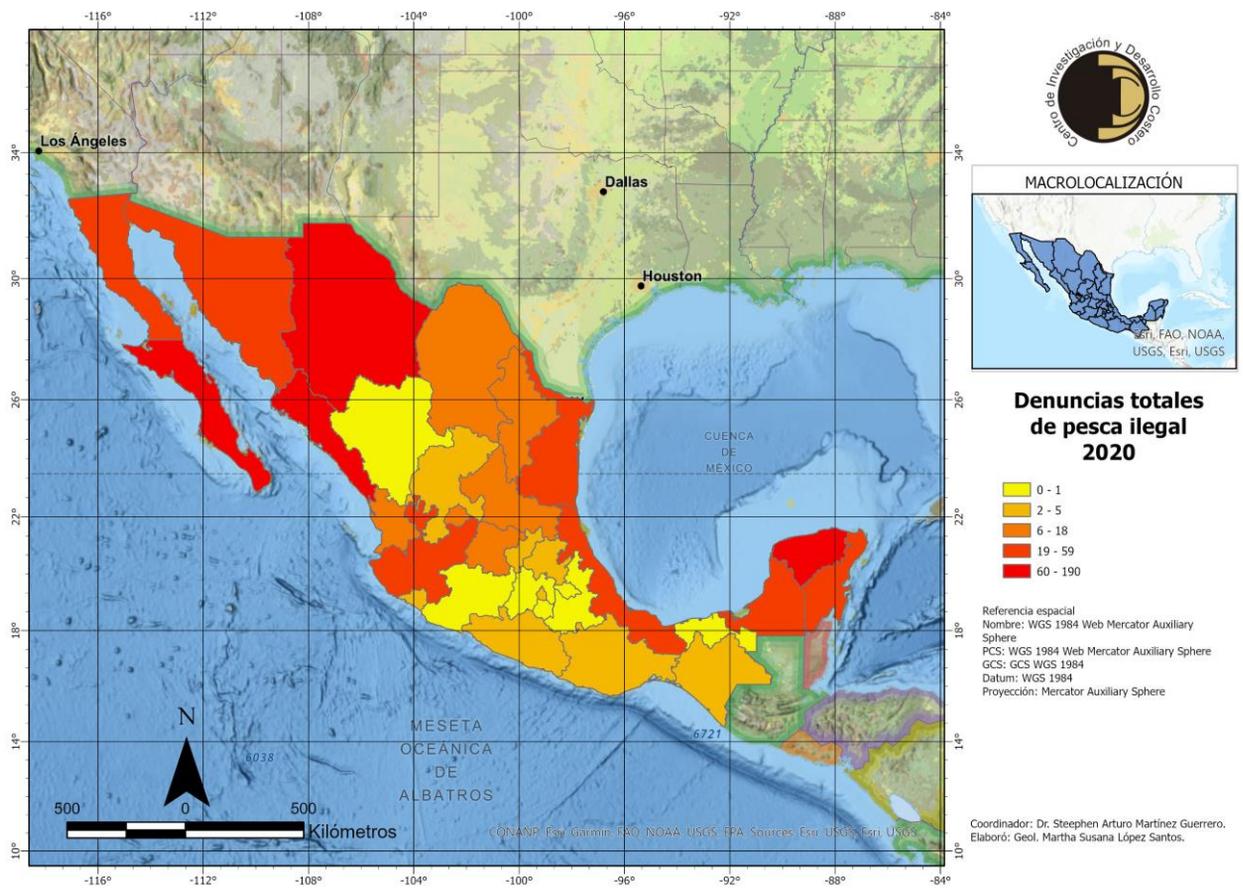
Numero total de denuncias de pesca ilegal realizadas en los años 2019, 2020 y 2021 por estado.

En los siguientes mapas se puede observar el porcentaje de denuncias que fueron recibidas y atendidas de cada estado de la república de los años 2019, 2020 y 2021.

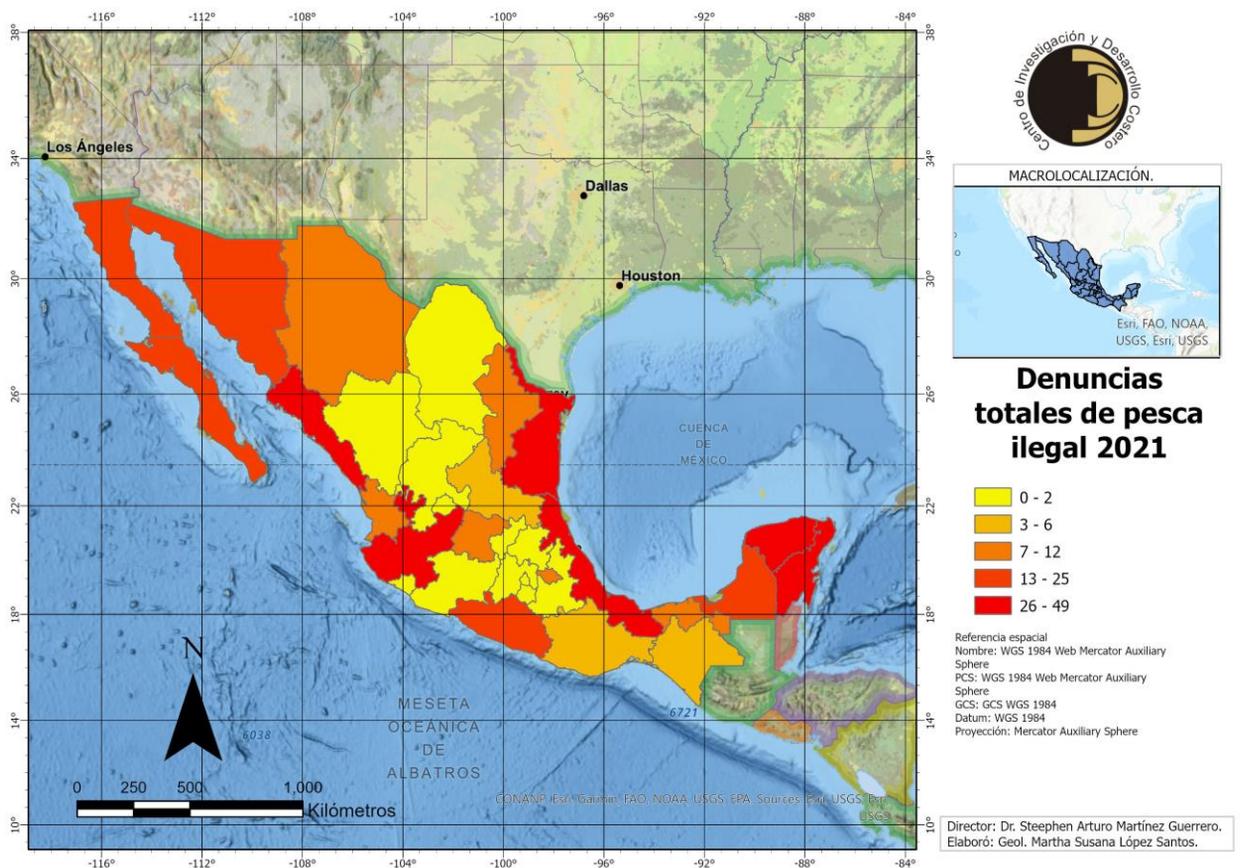
A continuación, se muestran datos obtenidos de CONAPESCA (2022) sobre la cantidad de producto retenido en kg de los años 2019, 2020 y 2021, donde se puede observar que la Ciudad de México en los 3 años fue la que tuvo la mayor cantidad de producto retenido.



Fuente: CONAPESCA, 2022.



Fuente: CONAPESCA, 2022.



Fuente: CONAPESCA, 2022.

## PRODUCTO RETENIDO EN KILOGRAMOS

Los estados que destacaron en ocupar las primeras 3 posiciones en cuanto a la cantidad de producto retenido en kg en el año 2019 fueron: la Ciudad de México ocupando la primera posición con un 58.34% del total, seguido de Sinaloa con el 13.73% y Baja California Sur con el 6.43%. Para el año 2020, destacó la Ciudad de México en primer lugar con un 47.51% del total, en segundo lugar Yucatán con un 8.69% y en tercer lugar Michoacán con un 8.41%. Para el año 2021, de nuevo la Ciudad de México ocupó la primera posición con un 39.15% del total, seguido de Sonora con un 19% y Jalisco con un 7.67%.

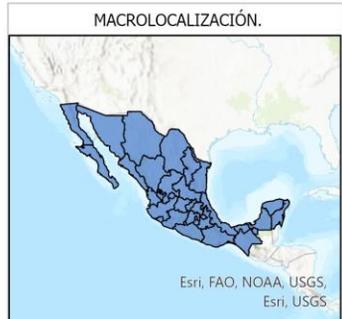
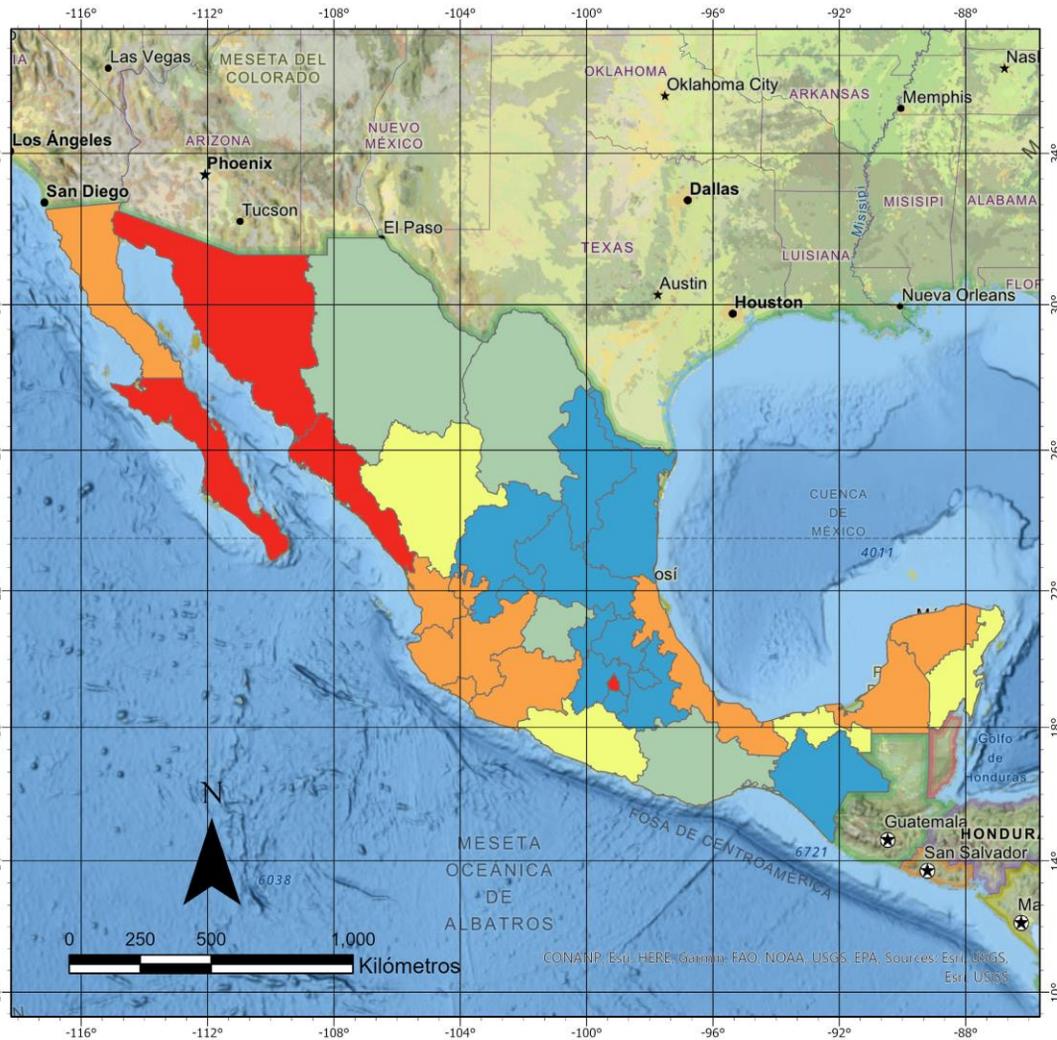
| ENTIDAD             | CVE_EDO | Año 2019 | Año 2020 | Año 2021 |
|---------------------|---------|----------|----------|----------|
| AGUASCALIENTES      | 01      | 0        | 0        | 7        |
| BAJA CALIFORNIA     | 02      | 27410    | 117121   | 121310   |
| BAJA CALIFORNIA SUR | 03      | 147020   | 80116    | 118369   |
| CAMPECHE            | 04      | 36065    | 5673     | 30883    |
| COAHUILA            | 05      | 972      | 0        | 0        |
| COLIMA              | 06      | 44935    | 37189    | 118689   |
| CHIAPAS             | 07      | 0        | 4550     | 4218     |
| CHIHUAHUA           | 08      | 989      | 0        | 0        |
| CDMX                | 09      | 1334396  | 838827   | 917129   |
| DURANGO             | 10      | 4966     | 0        | 0        |
| GUANAJUATO          | 11      | 818      | 400      | 70       |
| GUERRERO            | 12      | 3500     | 13003    | 5778     |
| HIDALGO             | 13      | 0        | 0        | 0        |
| JALISCO             | 14      | 66850    | 138590   | 179740   |
| EDOMEX              | 15      | 0        | 0        | 1076     |
| MICHOACAN           | 16      | 47449    | 148491   | 23659    |
| MORELOS             | 17      | 0        | 0        | 0        |
| NAYARIT             | 18      | 57686    | 23976    | 23369    |
| NUEVO LEON          | 19      | 0        | 0        | 0        |
| OAXACA              | 20      | 305      | 9457     | 20223    |
| PUEBLA              | 21      | 0        | 0        | 0        |
| QUERETARO           | 22      | 0        | 0        | 0        |
| QUINTANA ROO        | 23      | 6275     | 1662     | 83765    |
| SAN LUIS POTOSI     | 24      | 0        | 20       | 0        |
| SINALOA             | 25      | 314133   | 103059   | 70007    |
| SONORA              | 26      | 142977   | 13964    | 445072   |
| TABASCO             | 27      | 2126     | 38716    | 3951     |
| TAMAULIPAS          | 28      | 0        | 0        | 3071     |
| TLAXCALA            | 29      | 0        | 0        | 0        |
| VERACRUZ            | 30      | 28256    | 37370    | 53438    |
| YUCATAN             | 31      | 20073    | 153349   | 118591   |
| ZACATECAS           | 32      | 0        | 0        | 0        |

Tabla 3. Producto retenido en kilos.

Cantidad de producto retenido en kilos en los años 2019, 2020 y 2021 por estado.

Estados con mayor cantidad de producto retenido desde el año 2019 al 2021, de acuerdo con datos de CONAPESCA.

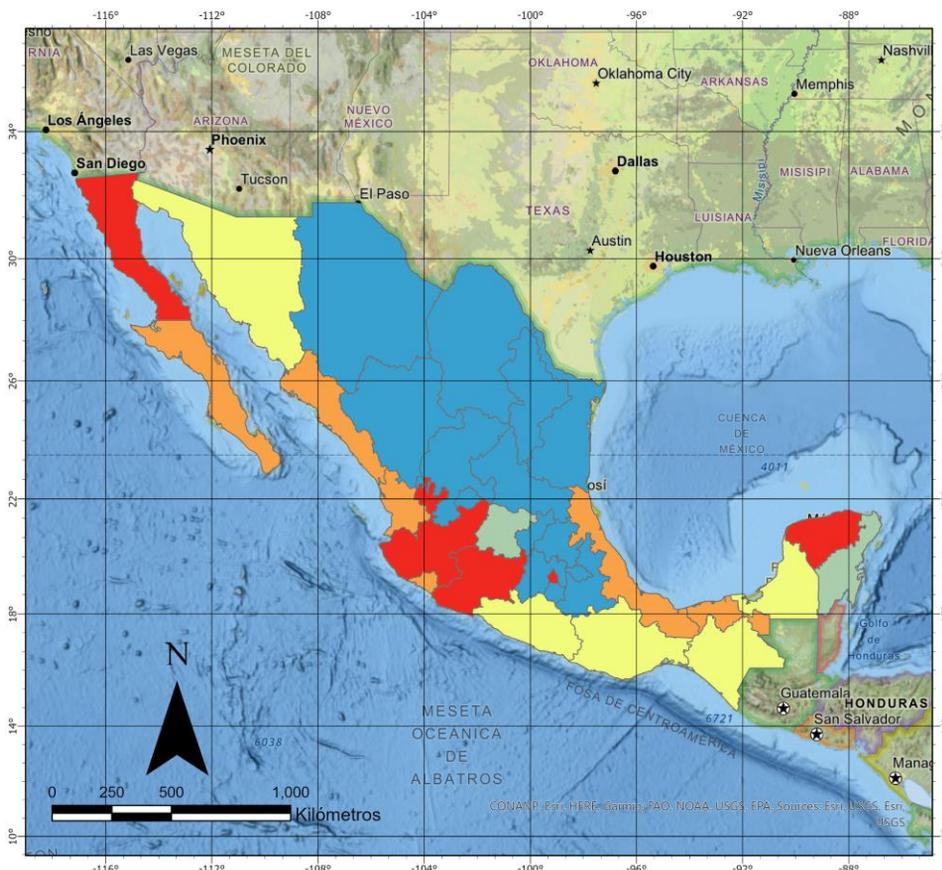
En los siguientes mapas se puede observar el porcentaje de producto retenido en kg de cada estado de la república de los años 2019, 2020 y 2021.



Referencia espacial  
 Nombre: WGS 1984 Web Mercator Auxiliary Sphere  
 PCS: WGS 1984 Web Mercator Auxiliary Sphere  
 GCS: GCS WGS 1984  
 Datum: WGS 1984  
 Proyección: Mercator Auxiliary Sphere

Director: Dr. Stephen Arturo Martínez Guerrero.  
 Elaboró: Geol. Martha Susana López Santos.

Fuente: CONAPESCA, 2022.




**MACROLOCALIZACIÓN.**



Esri, FAO, NOAA  
USGS, Esri, USGS

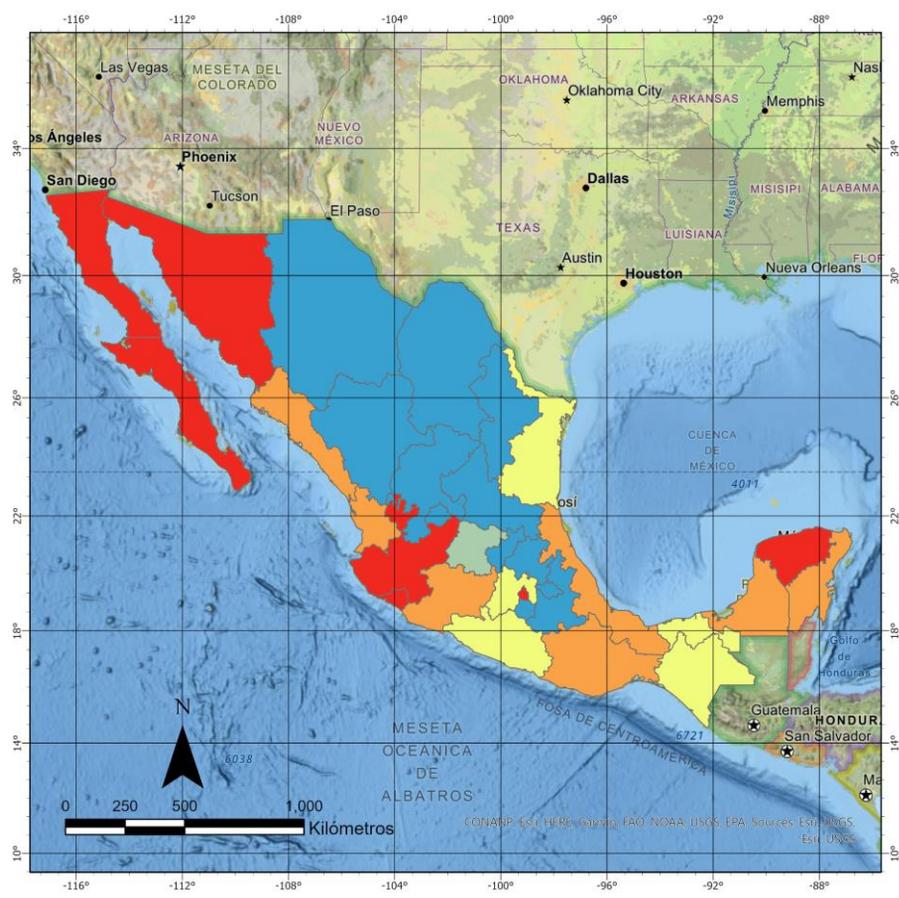
**Producto retenido cantidad en kilos 2020**

- 0 - 264
- 265 - 2174
- 2175 - 15988
- 15989 - 115921
- 115922 - 838827

Referencia espacial  
Nombre: WGS 1984 Web Mercator Auxiliary Sphere  
PCS: WGS 1984 Web Mercator Auxiliary Sphere  
GCS: GCS WGS 1984  
Datum: WGS 1984  
Proyección: Mercator Auxiliary Sphere

Director: Dr. Stephen Arturo Martínez Guerrero.  
Elaboró: Geol. Martha Susana López Santos.

Fuente: CONAPESCA, 2022.




**MACROLOCALIZACIÓN.**



Esri, FAO, NOAA  
USGS, Esri, USGS

**Producto retenido cantidad en kilos 2021**

- 0 - 60
- 61 - 713
- 714 - 7,794
- 7,795 - 84,576
- 84,577 - 917,130

Referencia espacial  
Nombre: WGS 1984 Web Mercator Auxiliary Sphere  
PCS: WGS 1984 Web Mercator Auxiliary Sphere  
GCS: GCS WGS 1984  
Datum: WGS 1984  
Proyección: Mercator Auxiliary Sphere

Director: Dr. Stephen Arturo Martínez Guerrero.  
Elaboró: Geol. Martha Susana López Santos.

Fuente: CONAPESCA, 2022.

# APERTURA COMERCIAL



2023

CALENDARIO DE EVENTOS

# MÉXICO

## FECHAS

21 - 23  
F E B

**EXPO CARNES Y LÁCTEOS**  
Monterrey, Nuevo León  
[www.expocarnes.com](http://www.expocarnes.com)

22 - 24  
F E B

**EXPO AGRO SINALOA**  
Culiacán, Sinaloa  
[www.expoagro.org.mx](http://www.expoagro.org.mx)

02 - 04  
M A R

**AGROBAJA**  
Mexicali, Baja California  
[www.agrobaja.com](http://www.agrobaja.com)

07 - 09  
M A R

**EXPO ANTAD & ALIMENTARIA MÉXICO**  
Guadalajara, Jalisco  
[www.expoantad.com.mx](http://www.expoantad.com.mx)

26 - 28  
A B R

**EXPO AGRÍCOLA JALISCO**  
Ciudad Guzmán, Jalisco  
[www.expoagricola.org.mx](http://www.expoagricola.org.mx)

17 - 19  
M A Y

**AGROTECH MÉXICO**  
Guadalajara, Jalisco  
[www.agrotechmexico.com](http://www.agrotechmexico.com)

30 AGO -  
01 SEP

**ABASTUR**  
Ciudad de México  
[www.abastur.com](http://www.abastur.com)

S E P

**EXPORESTAURANTES**  
Ciudad de México  
[www.exporestaurantes.mx](http://www.exporestaurantes.mx)

N O V

**EXPO AGROALIMENTARIA GUANAJUATO**  
Irapuato, Guanajuato  
[www.expoagrogt.com](http://www.expoagrogt.com)

# MUNDO

## FECHAS

15 - 17  
E N E

**WINTER FANCY FOOD SHOW**  
Las Vegas, E.E. U.U.  
[www.specialtyfood.com/shows-events/winter-fancy-food-show/](http://www.specialtyfood.com/shows-events/winter-fancy-food-show/)

08 - 10  
F E B

**FRUIT LOGISTICA**  
Berlin, Alemania  
[www.fruitlogistica.com](http://www.fruitlogistica.com)

14 - 17  
F E B

**BIOFACH**  
Nuremberg, Alemania  
[www.biofach.de](http://www.biofach.de)

07 - 10  
M A R

**FOODEX JAPAN**  
Tokio, Japón  
[www.jma.or.jp/foodex/en/](http://www.jma.or.jp/foodex/en/)

07 - 11  
M A R

**NATURAL PRODUCTS EXPO WEST**  
Anaheim, E.E.U.U.  
[www.expowest.com](http://www.expowest.com)

12 - 14  
M A R

**SEAFOOD EXPO NORTH AMERICA**  
Boston, E.E.U.U.  
[www.seafoodexpo.com/north-america](http://www.seafoodexpo.com/north-america)

10 - 12  
A B R

**RESTAURANTS CANADA SHOW**  
Toronto, Canadá  
[www.rcshaw.com](http://www.rcshaw.com)

25 - 27  
A B R

**CANADIAN PRODUCE MARKETING ASSOCIATION**  
Toronto, Canadá  
[www.cpma.ca](http://www.cpma.ca)

25 - 28  
A B R

**FOOD AND HOTEL ASIA**  
Singapur  
[www.fhafnb.com](http://www.fhafnb.com)

09 - 11  
M A Y

**SIAL CANADA**  
Toronto, Canadá  
[www.sialcanada.com](http://www.sialcanada.com)

18 - 20  
M A Y

**SIAL SHANGHAI**  
Shanghai, China  
[www.sialchina.com](http://www.sialchina.com)

20 - 23  
M A Y

**NATIONAL RESTAURANT ASSOCIATION SHOW**  
Chicago, E.E.U.U.  
[www.nationalrestaurantshow.com](http://www.nationalrestaurantshow.com)

30 MAY -  
02 JUN

**SEOUL FOOD AN HOTEL**  
Seúl, Corea  
[www.seoulfoodnhotel.com](http://www.seoulfoodnhotel.com)

25 - 27  
J U N

**SUMMER FANCY FOOD SHOW**  
Nueva York, E.E.U.U.  
[www.specialtyfood.com/shows-events/summer-fancy-food-show/](http://www.specialtyfood.com/shows-events/summer-fancy-food-show/)

S E P

**WORLD FOOD MOSCOW**  
Moscú, Rusia  
[www.world-food.ru](http://www.world-food.ru)

S E P

**EXPO ALIMENTARIA PERÚ**  
Lima, Perú  
[www.expoalimentariaperu.com](http://www.expoalimentariaperu.com)

19 - 21  
O C T

**PMA FRESH SUMMIT**  
Anaheim, E.E.U.U.  
[www.freshproduce.com](http://www.freshproduce.com)

N O V

**ASIA FRUIT LOGISTICA**  
Bangkok, Tailandia  
[www.asiafruitlogistica.com](http://www.asiafruitlogistica.com)

**PRODUCCIÓN  
PESQUERA  
MÉXICO  
2021**

**PESCA Y ACUACULTURA EN TONELADAS**

- PRODUCCIÓN TOTAL
- OSTIÓN | 7,394
- JURIEL | 15,677.49
- LANGOSTA | 3,093.15
- TRUCHA | 1,397.15
- ABULÓN | 236.2
- LOBINA | 127.51

1,200,000.00  
TONELADAS

# PRODUCCIÓN PESQUERA MÉXICO 2021 CAPTURA

900,000.00

800,000.00

600,000.00

400,000.00

200,000.00

100,000.00

0.00

PELÁGICOS  
MENORES  
948,159.26



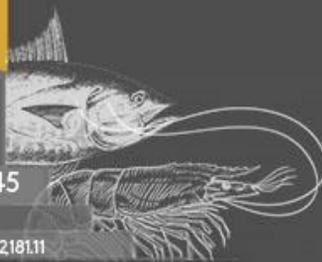
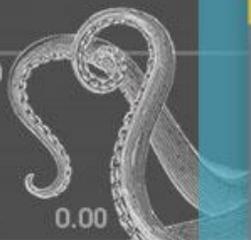
SARDINAS  
MACARELA  
ANCHOVETA

ATÚN | 116,940.43

CAMARÓN | 67,933.45

PULPO | 46,672.75

MOJARA - TILAPIA | 32,181.11



- PRODUCCIÓN TOTAL
- LOBINA | 1,883.17
- TRUCHA | 1,083.17
- JURIEL | 302.3
- PULPO | 187.96
- LANGOSTA | 64.45
- ABULÓN | 44.95

246,693.14  
TONELADAS

# PRODUCCIÓN PESQUERA MÉXICO 2021 CULTIVO

180,000.00

120,000.00

80,000.00

40,000.00

20,000.00

0.00



**CAMARÓN**  
182,024.95

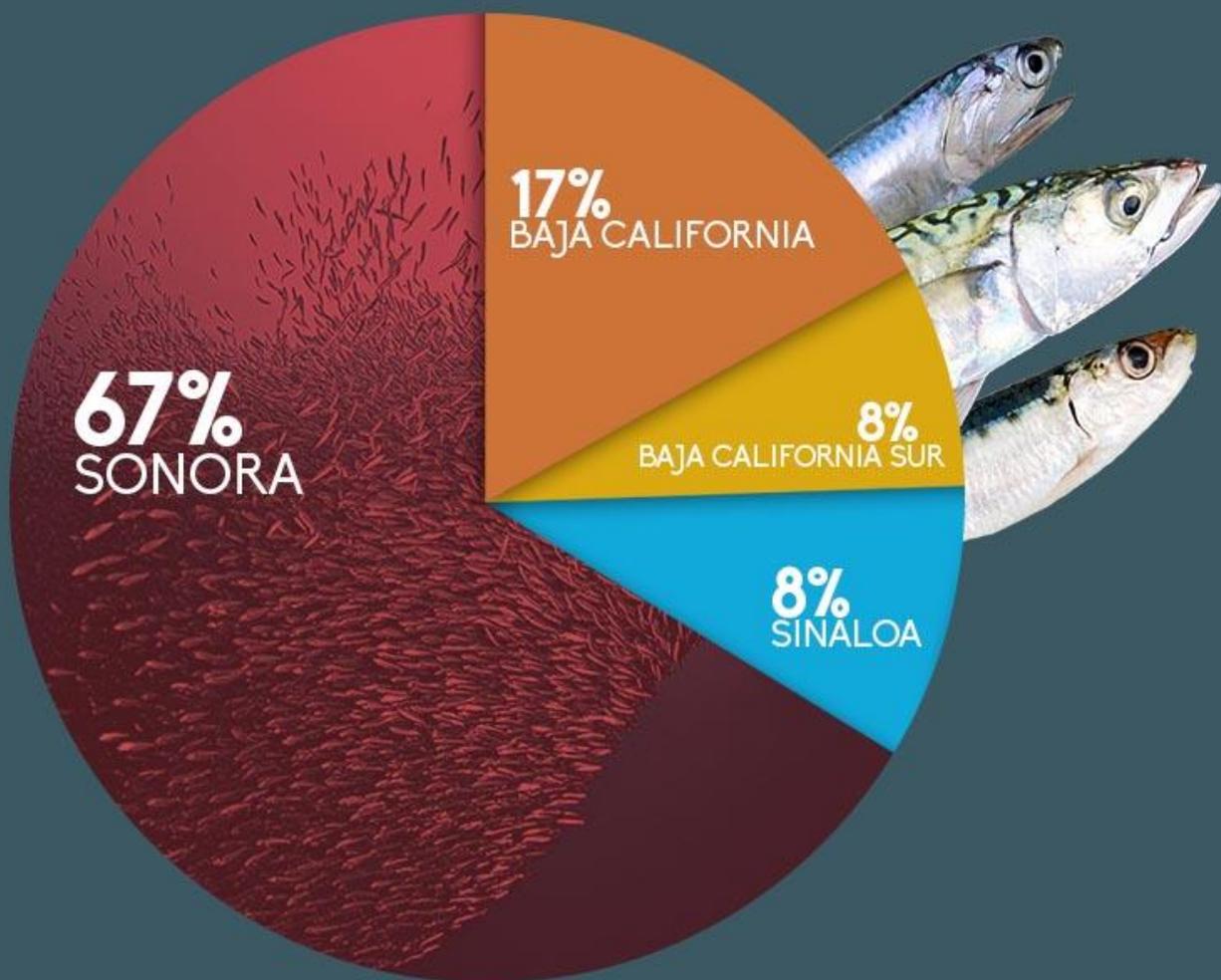
**MOJARRA-TILAPIA**  
45,064.27

**OSTIÓN** | 10,529.35  
**ATÚN** | 5,510.99



# PELÁGICOS MENORES

SARDINA • ANCHOVETA • MACARELA



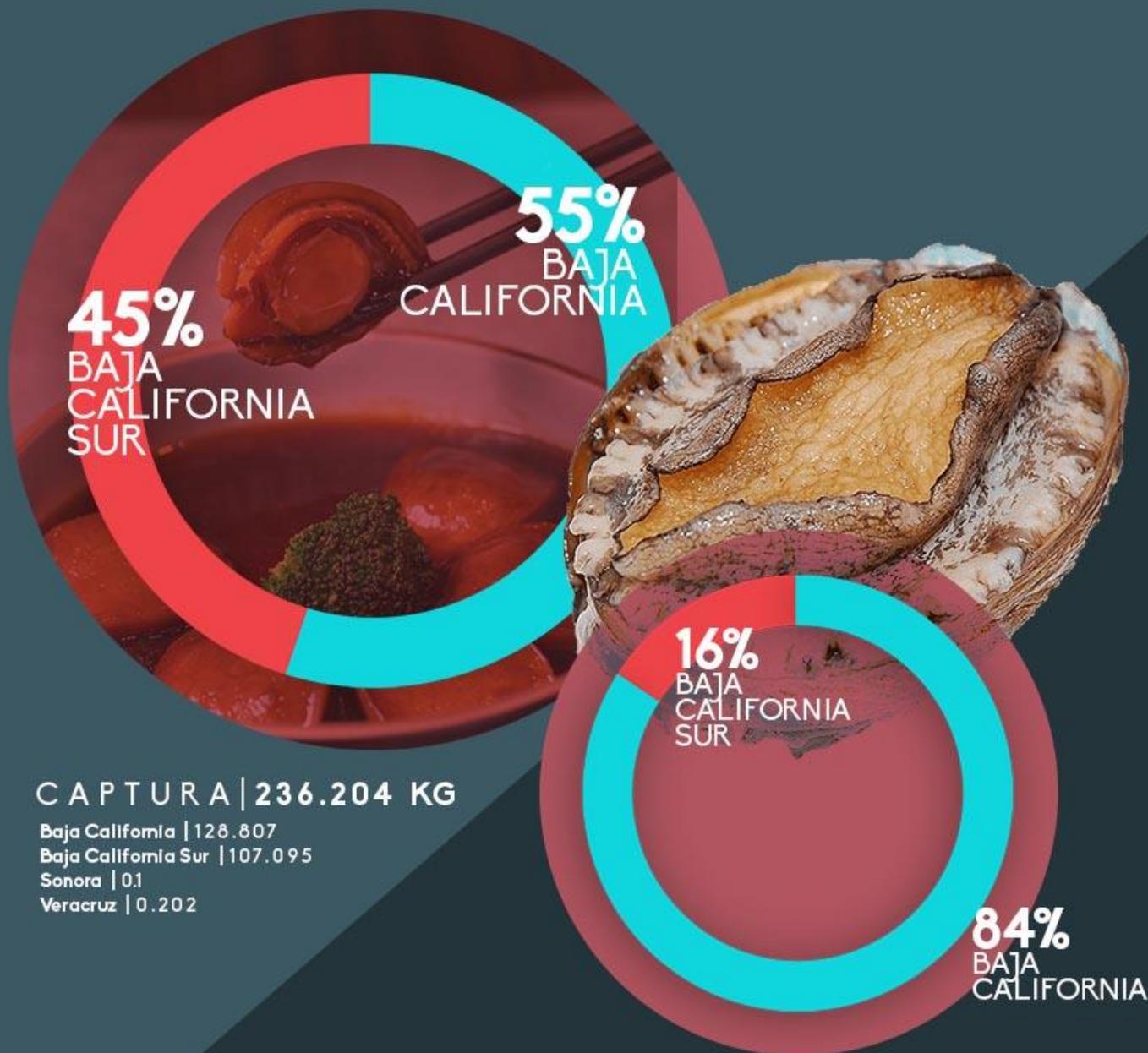
CAPTURA | 948,159.26 KG

Baja California | 162,511.74  
Baja California Sur | 76,555.32  
Sinaloa | 78,675.48  
Sonora | 628,892.957  
Campeche | 25.65  
Colima | 2.13  
Quintana Roo | 2.14

Nayarit | 853.76  
Quintana Roo | 2.14  
Tabasco | 11.47  
Tamaulipas | 4.57  
Veracruz | 14.94  
Yucatan | 609.09

# · ABULÓN ·

SUMA TOTAL DE PESCA Y ACUACULTURA 281.15 KG



## CAPTURA | 236.204 KG

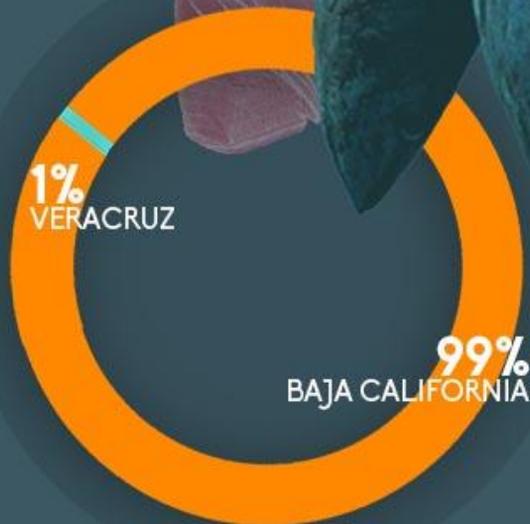
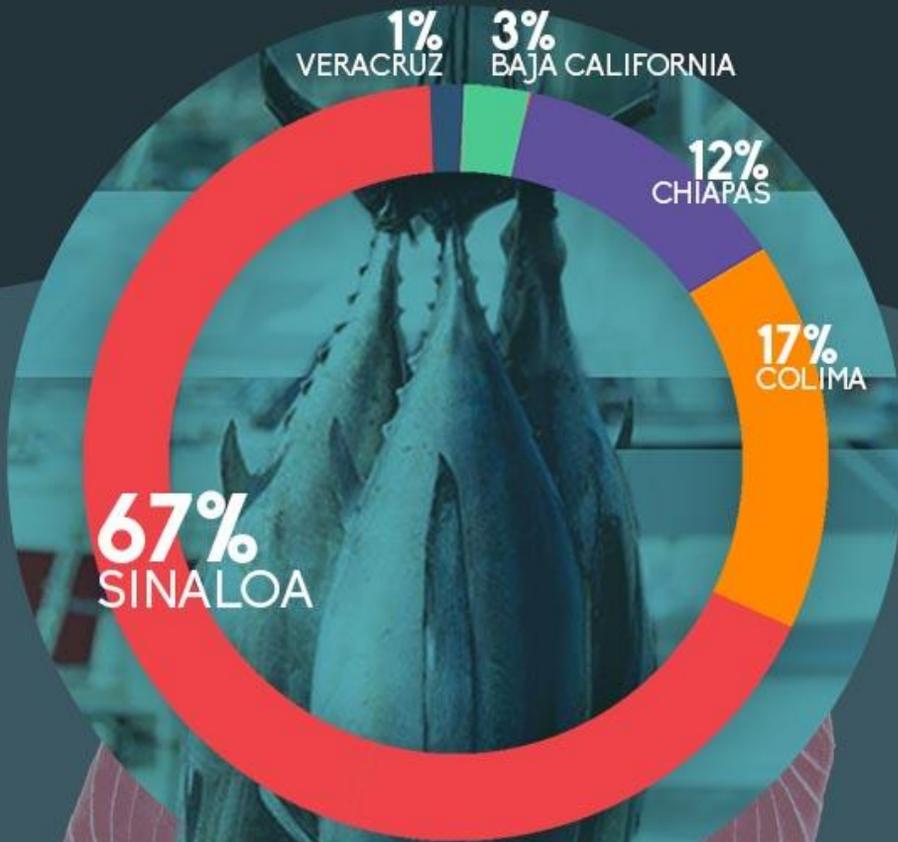
Baja California | 128.807  
Baja California Sur | 107.095  
Sonora | 0.1  
Veracruz | 0.202

## CULTIVO | 44.946 KG

Baja California | 37.946  
Baja California Sur | 7

# · ATÚN ·

SUMA TOTAL DE PESCA Y ACUACULTURA 122,451.42 KG



## CAPTURA | 116,940.43 KG

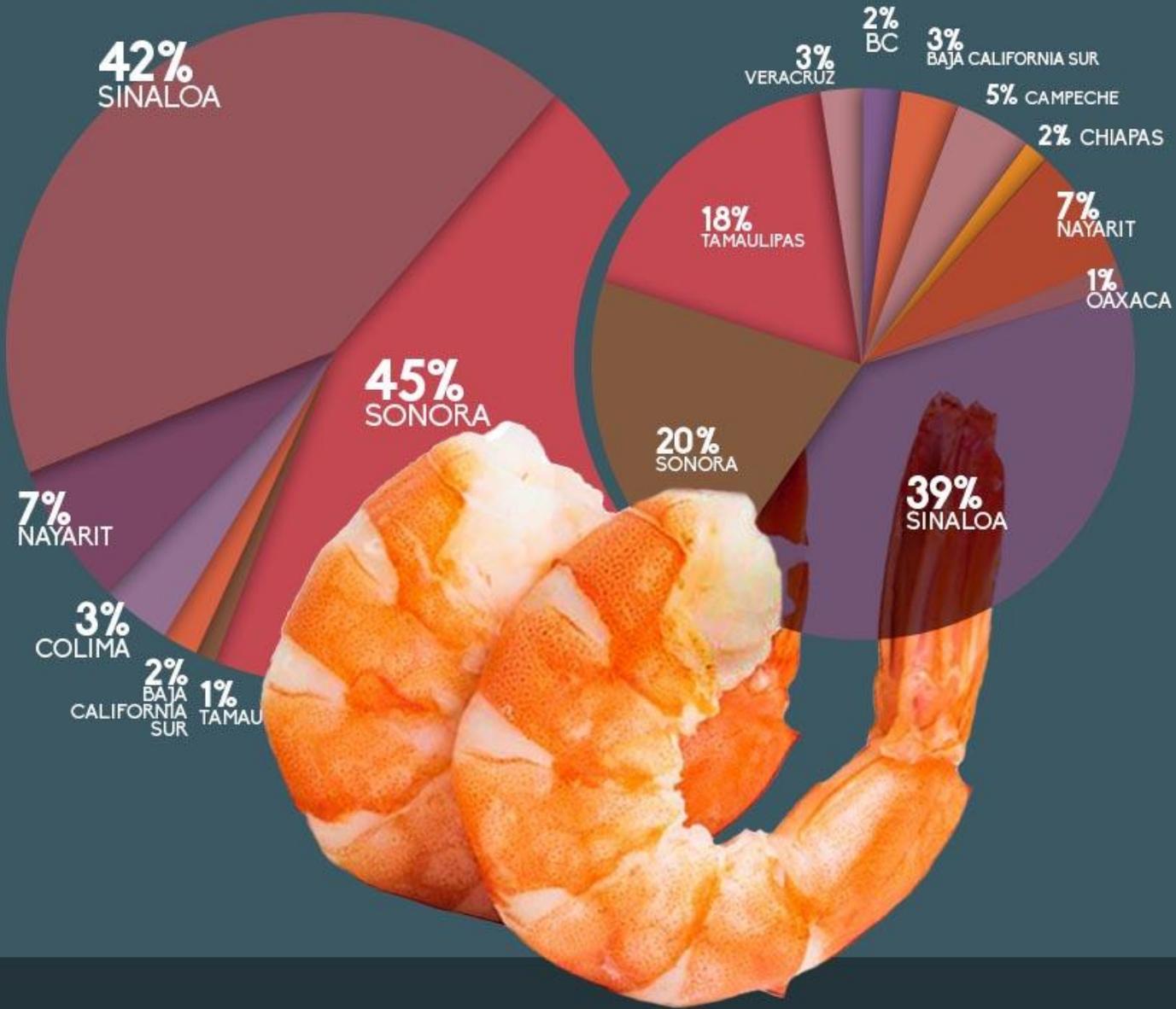
|                     |            |              |            |
|---------------------|------------|--------------|------------|
| Baja California     | 3,141.071  | Oaxaca       | 443.056    |
| Baja California Sur | 26.546     | Quintana Roo | 0.05       |
| Chiapas             | 14,346.38  | Sinaloa      | 77,760.978 |
| Colima              | 19,600.228 | Tabasco      | 0.864      |
| Guerrero            | 101.386    | Tamaulipas   | 2.524      |
| Jalisco             | 17.201     | Veracruz     | 1,037.347  |
| Nayarit             | 459.794    |              |            |

## CULTIVO | 5,510.99 KG

|                 |           |
|-----------------|-----------|
| Baja California | 5,508.993 |
| Veracruz        | 1.998     |

# CAMARÓN

SUMA TOTAL DE PESCA Y ACUACULTURA 249,958.41 KG



## CULTIVO | 182,024.95 KG

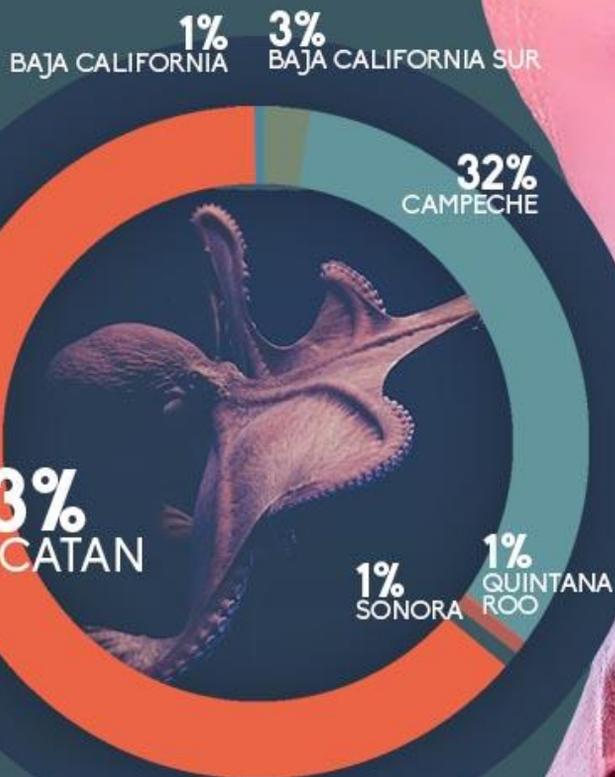
|                                 |                        |
|---------------------------------|------------------------|
| Baja California   206.253       | Sinaloa   77.302.462   |
| Baja California Sur   3.062.493 | Sonora   81.183.679    |
| Campeche   39.219               | Oaxaca   69.634        |
| Chiapas   1                     | Tabasco   2.05         |
| Colima   6.295.253              | Tamaulipas   1.577.698 |
| Guerrero   53.095               | Veracruz   51          |
| Nayarit   12.137.615            | Yucatan   42.5         |

## CAPTURA | 67,933.45 KG

|                                 |                         |
|---------------------------------|-------------------------|
| Baja California   1.557.472     | Quintana Roo   213.862  |
| Baja California Sur   2.313.315 | Sinaloa   26.665.823    |
| Campeche   3.087.535            | Sonora   81.183.679     |
| Chiapas   965.586               | Oaxaca   775.625        |
| Colima   1.699                  | Tabasco   111.146       |
| Guerrero   4.837                | Tamaulipas   11.998.540 |
| Nayarit   4.969.567             | Veracruz   1.669.582    |

# · PULPO ·

SUMA TOTAL DE PESCA Y ACUACULTURA 46,860.71 KG



## CAPTURA | 46,672.747 KG

|                     |            |
|---------------------|------------|
| Baja California     | 203.913    |
| Baja California Sur | 1.052.182  |
| Campeche            | 15.100.388 |
| Colima              | 3.735      |
| Guerrero            | 121.569    |
| Jalisco             | 98.376     |
| Michoacan           | 2.47       |
| Oaxaca              | 75.996     |
| Quintana Roo        | 328.172    |
| Sinaloa             | 0.02       |
| Sonora              | 233.474    |
| Tamaulipas          | 0.004      |
| Veracruz            | 33.913     |
| Yucatan             | 29.672.747 |

1%  
CAMPECHE

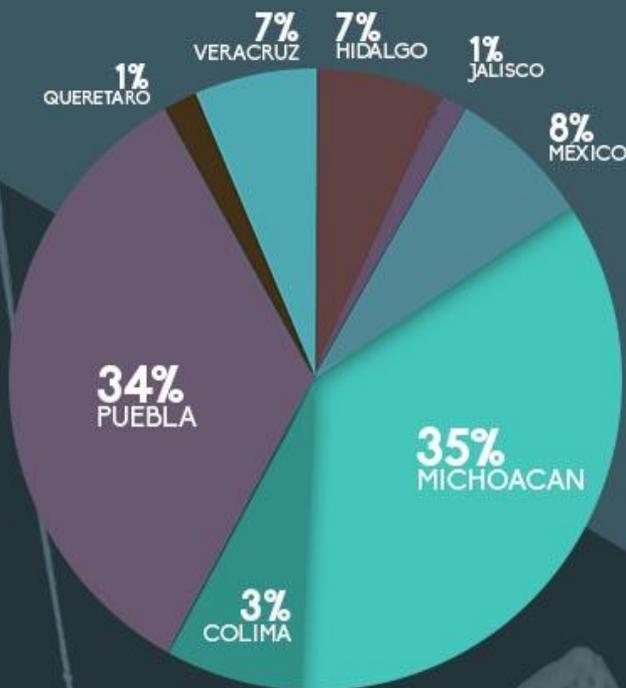
99%  
YUCATAN

## CULTIVO | 187.96 KG

|          |         |
|----------|---------|
| Campeche | 1.189   |
| Yucatan  | 186.772 |

# TRUCHA

SUMA TOTAL DE PESCA Y ACUACULTURA 2,480.32 KG



## ◀ CULTIVO | 1,083.17 KG

|           |         |           |         |
|-----------|---------|-----------|---------|
| Durango   | 1.349   | Puebla    | 367.521 |
| Hidalgo   | 72.64   | Querétaro | 12.912  |
| Campeche  | 0.302   | Oaxaca    | 78.325  |
| Jalisco   | 10.549  | Tabasco   | 0.789   |
| México    | 82.97   | Tlaxcala  | 2.82    |
| Michoacán | 381.986 | Veracruz  | 71.009  |



## ▲ CAPTURA | 1,397.15 KG

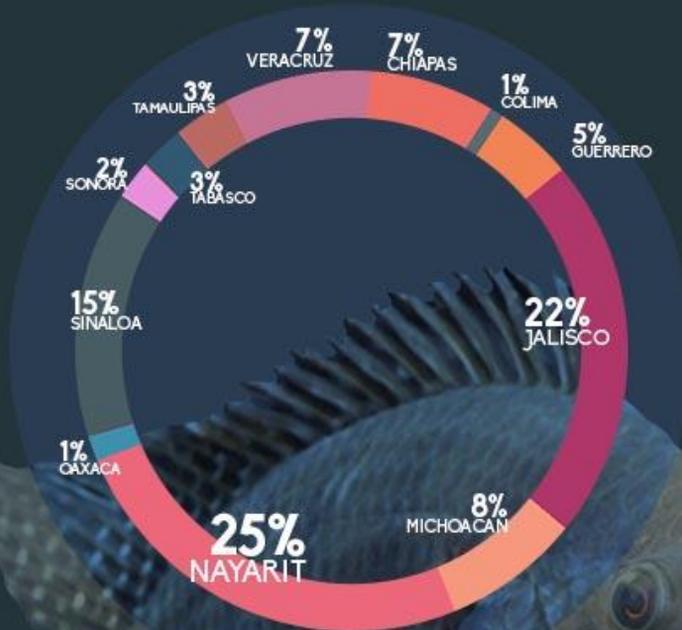
|            |         |
|------------|---------|
| Campeche   | 0.726   |
| Jalisco    | 2.5     |
| Nayarit    | 21.942  |
| Sinaloa    | 0.024   |
| Tabasco    | 30.516  |
| Tamaulipas | 937.717 |
| Veracruz   | 403.721 |

# MOJARRA · TIAPIA

SUMA TOTAL DE PESCA Y ACUACULTURA 77,245.38 KG

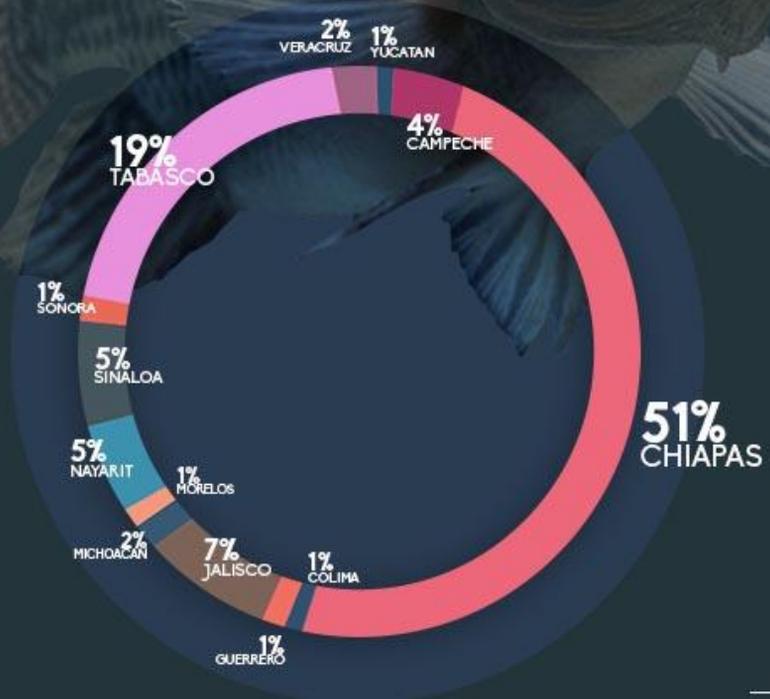
## CAPTURA | 32,181.108 KG

|                     |           |
|---------------------|-----------|
| Aguascalientes      | 18.45     |
| Baja California     | 21.751    |
| Baja California Sur | 415.552   |
| Campeche            | 138.567   |
| Chiapas             | 2.274.124 |
| Chihuahua           | 81.096    |
| Colima              | 173.736   |
| Durango             | 38.024    |
| Guerrero            | 1.442.438 |
| Hidalgo             | 22.869    |
| Jalisco             | 7.083.195 |
| Michoacan           | 2.452.06  |
| Nayarit             | 8.038.09  |
| Oaxaca              | 174.623   |
| Puebla              | 8.7       |
| Queretaro           | 72.168    |
| Quintana Roo        | 23.986    |
| San Luis Potosi     | 0.052     |
| Sinaloa             | 4.667.578 |
| Sonora              | 619.852   |
| Tabasco             | 914.041   |
| Tamaulipas          | 1.069.186 |
| Veracruz            | 2.345.64  |
| Yucatan             | 85.328    |



## CULTIVO | 45,064.27 KG

|                 |           |
|-----------------|-----------|
| Aguascalientes  | 6.71      |
| Baja California | 13.33     |
| Campeche        | 1.862.18  |
| Chiapas         | 22.526.53 |
| Chihuahua       | 0.95      |
| Colima          | 413.30    |
| Durango         | 12.02     |
| Guanajuato      | 50.80     |
| Guerrero        | 553.53    |
| Hidalgo         | 97.19     |
| Jalisco         | 3.022.16  |
| México          | 5.60      |
| Michoacan       | 702.41    |
| Morelos         | 263.85    |
| Nayarit         | 2.222.18  |
| Oaxaca          | 99.45     |
| Puebla          | 101.91    |
| Queretaro       | 51.38     |
| Quintana Roo    | 198.38    |
| San Luis Potosi | 88.28     |
| Sinaloa         | 2.335.34  |
| Sonora          | 245.77    |
| Tabasco         | 8.620.67  |
| Tamaulipas      | 11.09     |
| Tlaxcala        | 21.59     |
| Veracruz        | 1.126.74  |
| Yucatan         | 354.09    |
| Zacatecas       | 56.86     |

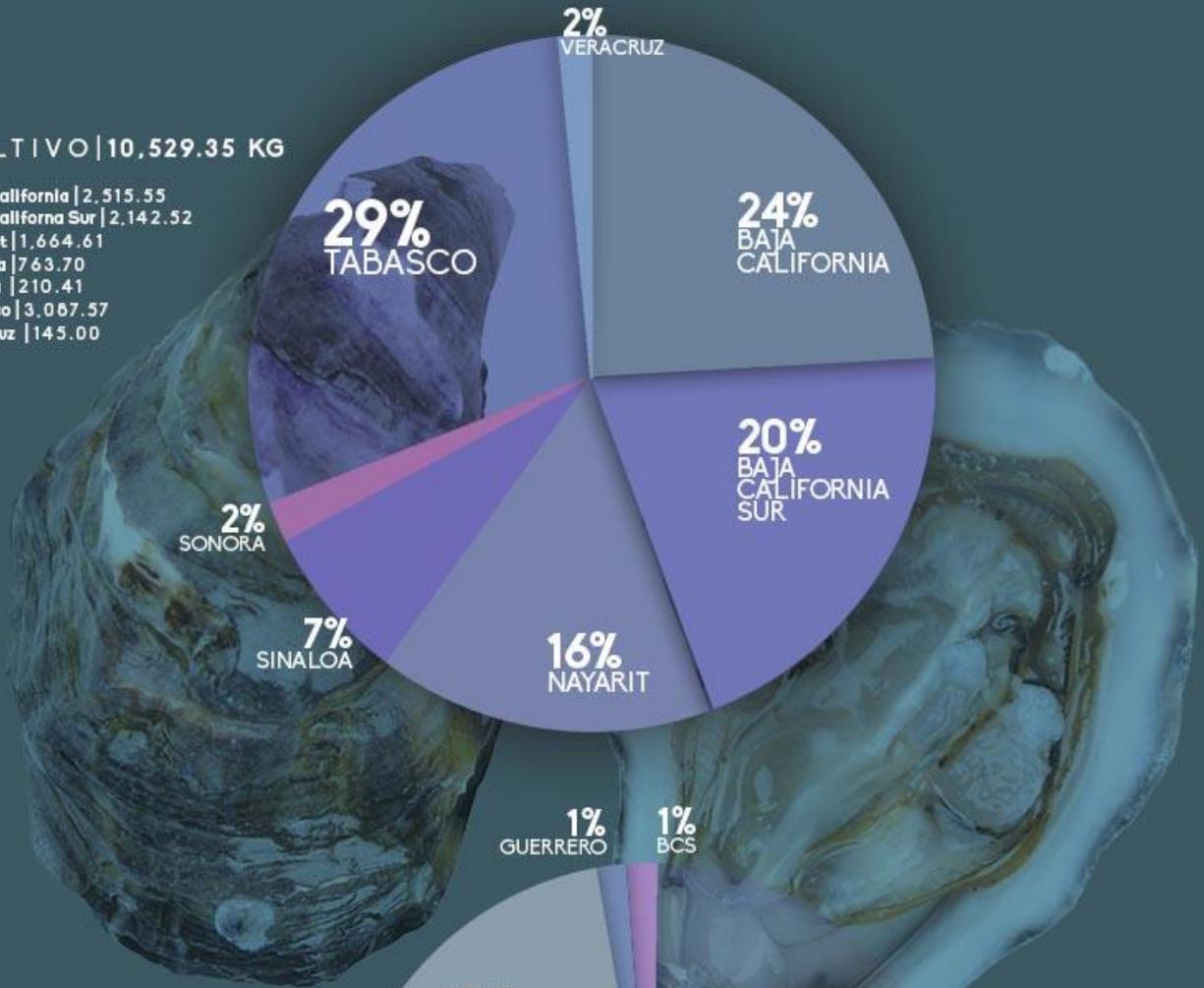


# · OSTIONES ·

SUMA TOTAL DE PESCA Y ACUACULTURA 27,923.35 KG

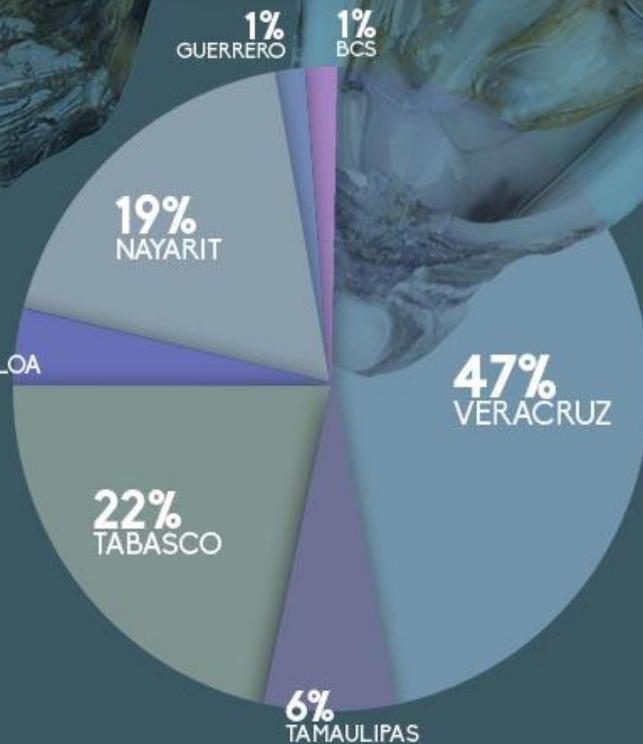
## CULTIVO | 10,529.35 KG

Baja California | 2,515.55  
 Baja California Sur | 2,142.52  
 Nayarit | 1,664.61  
 Sinaloa | 763.70  
 Sonora | 210.41  
 Tabasco | 3,087.57  
 Veracruz | 145.00



## CAPTURA | 17,393.997 KG

Baja California Sur | 90.985  
 Colima | 6.997  
 Guerrero | 227.078  
 Jalisco | 33.997  
 Michoacán | 13.666  
 Nayarit | 3,291.805  
 Oaxaca | 52.595  
 Sinaloa | 615.869  
 Tabasco | 3,819.461  
 Tamaulipas | 1,086.461  
 Veracruz | 6,155.348

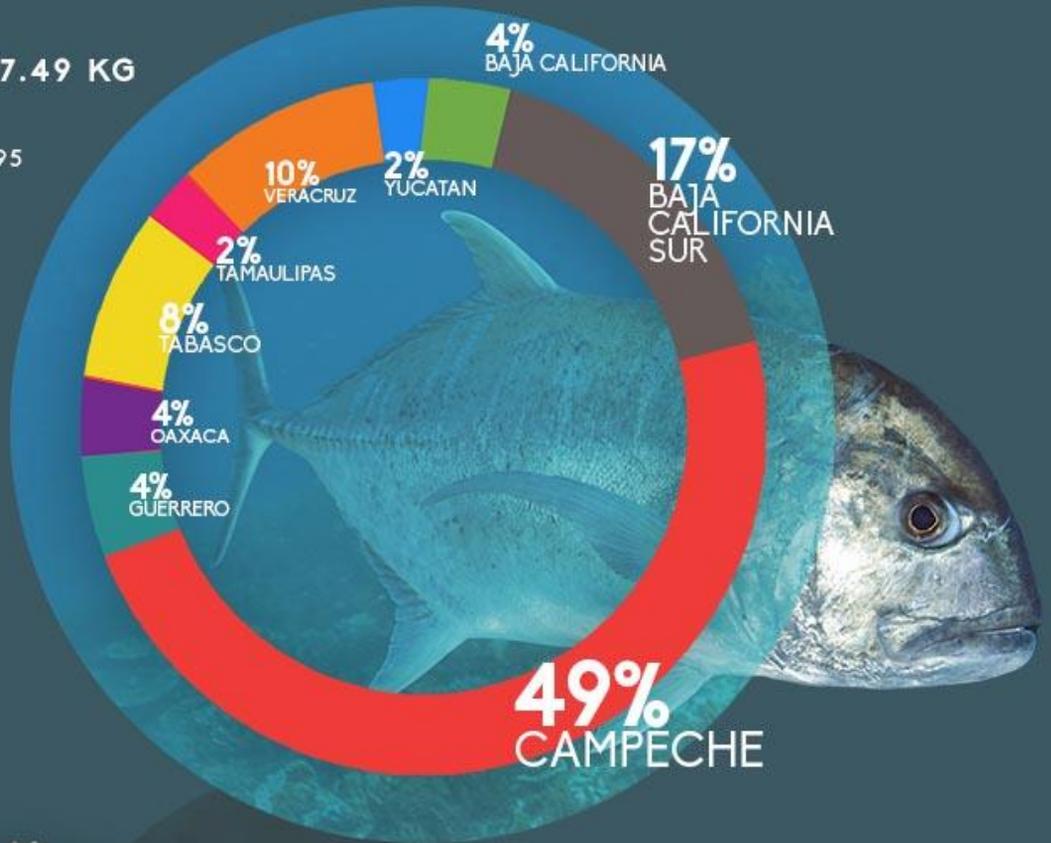


# · JUREL ·

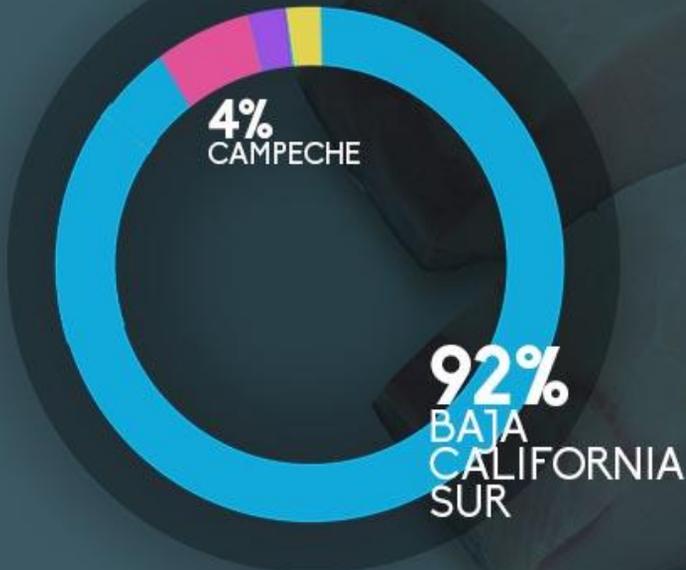
SUMA TOTAL DE PESCA Y ACUACULTURA 15,979.79 KG

## CAPTURA | 15,677.49 KG

|                     |          |
|---------------------|----------|
| Baja California     | 552.19   |
| Baja California Sur | 2,587.95 |
| Campeche            | 7,273.71 |
| Colima              | 98.55    |
| Chiapas             | 232.76   |
| Guerrero            | 644.33   |
| Jalisco             | 27.72    |
| Michoacan           | 92.31    |
| Nayarit             | 47.52    |
| Oaxaca              | 540.57   |
| Quintana Roo        | 23.74    |
| Sinaloa             | 35.07    |
| Sonora              | 95.46    |
| Tabasco             | 1,204.58 |
| Tamaulipas          | 350.33   |
| Veracruz            | 1,514.29 |
| Yucatan             | 356.33   |



2% GUERRERO 2% TABASCO

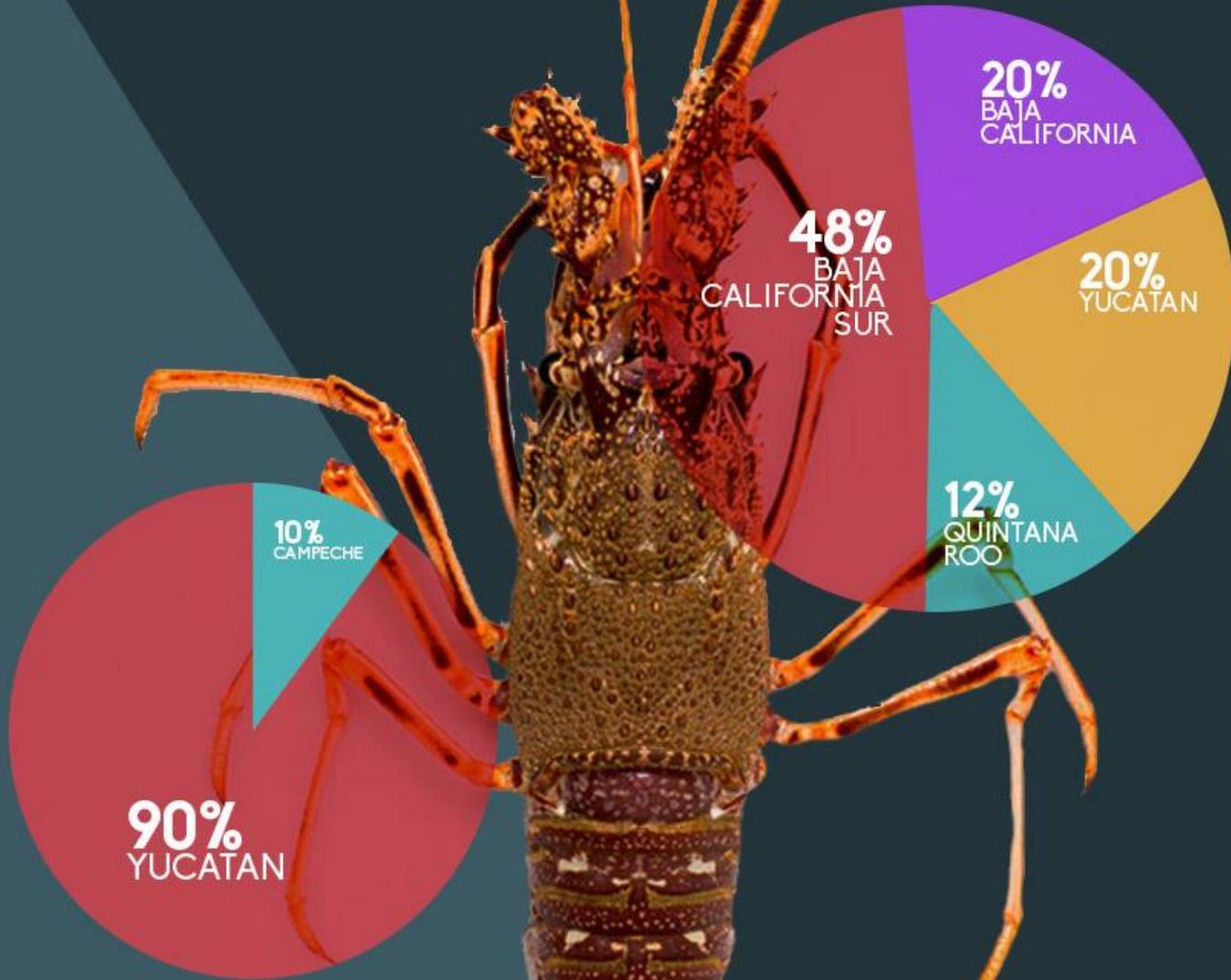


## CULTIVO | 302.30 KG

|                     |        |
|---------------------|--------|
| Baja California     | 0.2    |
| Baja California Sur | 276.77 |
| Campeche            | 12.37  |
| Chiapas             | 0.65   |
| Guerrero            | 5.07   |
| Tabasco             | 7.18   |
| Yucatan             | 0.055  |

# · LANGOSTA ·

SUMA TOTAL DE PESCA Y ACUACULTURA 3,157.60 KG



**CULTIVO | 64.44 KG**

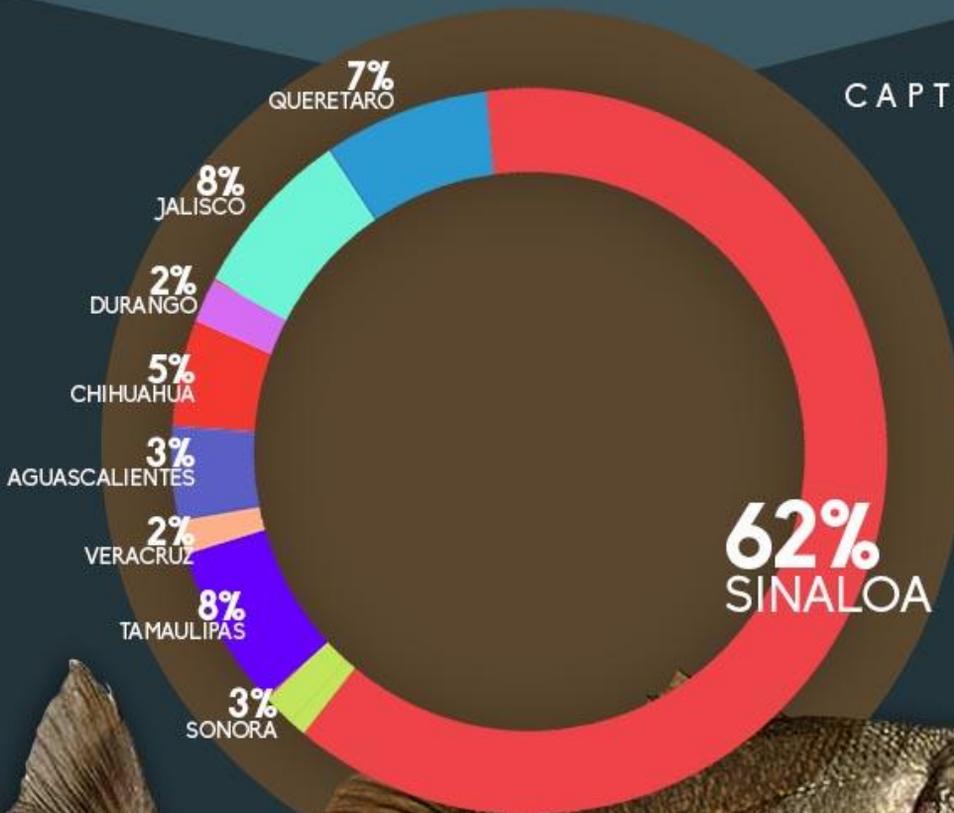
Campeche | 6.7  
Quintana Roo | 0.1  
Sinaloa | 0.255  
Yucatan | 57.39

**CAPTURA | 3,093.15 KG**

Baja California | 585.57  
Baja California Sur | 1,422.195  
Colima | 0.335  
Guerrero | 32.88  
Jalisco | 25.55  
Michoacan | 15.48  
Nayarit | 14.82  
Oaxaca | 4.77  
Quintana Roo | 364.17  
Sinaloa | 16.93  
Sonora | 11.16  
Tamaulipas | 3.76  
Veracruz | 14.90  
Yucatan | 560.58

# LOBINA

SUMA TOTAL DE PESCA Y ACUACULTURA 2,008.25 KG



CAPTURA | 127.50892 KG

|                |       |
|----------------|-------|
| Aguascalientes | 4.67  |
| Chihuahua      | 6.15  |
| Durango        | 2.14  |
| Jalisco        | 9.97  |
| Michoacan      | 0.119 |
| Nayarit        | 1.057 |
| Queretaro      | 8.6   |
| Sinaloa        | 78.90 |
| Sonora         | 3.77  |
| Tamaulipas     | 9.73  |
| Veracruz       | 2.37  |

62%  
SINALOA

100%  
BAJA CALIFORNIA

CULTIVO | 1,880.74 KG

|                 |          |
|-----------------|----------|
| Baja California | 1,872.30 |
| México          | 0.03     |
| Sinaloa         | 8.41     |

# ENCUESTA NACIONAL DE HÁBITOS DE CONSUMO

A close-up photograph of a metal pan on a stove. A stack of mussels is balanced on the edge of the pan. The background is slightly blurred, showing a kitchen setting.

R E S U L T A D O S

# ENCUESTA DE “HÁBITOS DE CONSUMO DE PESCADOS Y MARISCOS EN MÉXICO”

## OBJETIVOS

- Conocer las características demográficas de la población mexicana.
- Conocer la frecuencia de consumo de pescados y mariscos así como las preferencias y factores que determinan la decisión de compra de los consumidores.
- Identificar el porcentaje de la población que consume pescados y mariscos.
- Dar a conocer información adicional de pescados y mariscos con el fin de promover el consumo de estos.

## DIFUSIÓN

La Encuesta Nacional de Hábitos de Consumo 2021, fue difundida de forma masiva a través de un link que se compartió en redes sociales y por correo electrónico.

Se tomó una muestra representativa de 403 personas de entre todos los estados para la interpretación de los resultados.

En este informe se muestran los resultados obtenidos de las valoraciones emitidas por los encuestados de forma gráfica. No se incluyen respuestas textuales. Asimismo, con el análisis de los resultados se tiene el objetivo de dar a conocer los datos más relevantes.

Las especies que se incluyeron en esta encuesta son: el atún, camarón, mojarra o tilapia, ostión, pulpo, salmón, sardina, bagre, trucha y otras especies de mar (como huachinango, pardo, lenguado, juriel, curvina, etc.).

## ZONAS GEOGRÁFICAS

El porcentaje de participación que se obtuvo por zona geográfica se muestra a continuación:



### NOROESTE

Baja California,  
Baja California Sur,  
Sonora, Sinaloa  
Chihuahua

53%



### CENTRO

Ciudad de México,  
Estado de México,  
Guerrero, Hidalgo,  
Morelos, Puebla,  
Tlaxcala

23%



### NOROESTE

Coahuila, Durango,  
Nuevo León,  
San Luis Potosí,  
Tamaulipas

2%



### SURESTE

Campeche, Chiapas,  
Oaxaca, Tabasco,  
Quintana Roo,  
Veracruz, Yucatán

16.5%



### OCCIDENTE

Aguascalientes,  
Colima, Guanajuato,  
Jalisco, Michoacán,  
Nayarit, Querétaro,  
Zacatecas

5.5%

La región noroeste se compone de los estados de: Baja California, Baja California Sur, Sonora, Sinaloa y Chihuahua. La región centro se compone de las siguientes entidades: Ciudad de México, Estado de México, Hidalgo, Morelos, Puebla, Guerrero y Tlaxcala. La región sureste se integra por los estados de: Campeche, Chiapas, Oaxaca, Quintana Roo, Tabasco, Veracruz y Yucatán. La región occidente se compone de los estados de: Nayarit, Jalisco, Colima, Aguascalientes, Guanajuato, Querétaro, Zacatecas y Michoacán de Ocampo. Y la región noroeste se compone de los estados de: Coahuila, Nuevo León, Durango, San Luis Potosí y Tamaulipas.

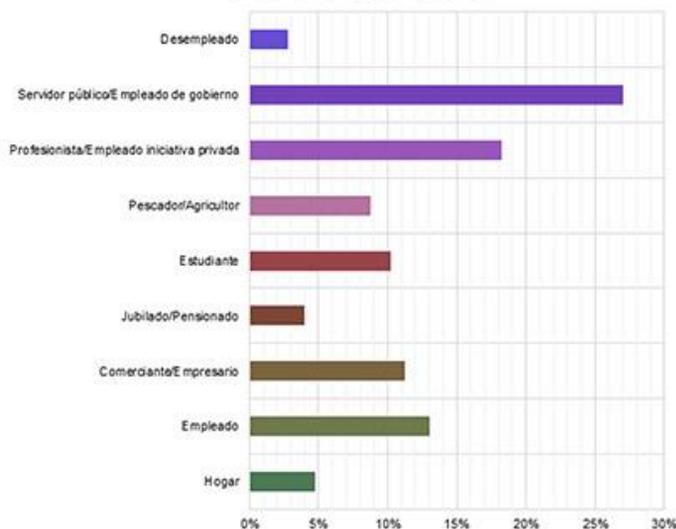


# NACIONAL

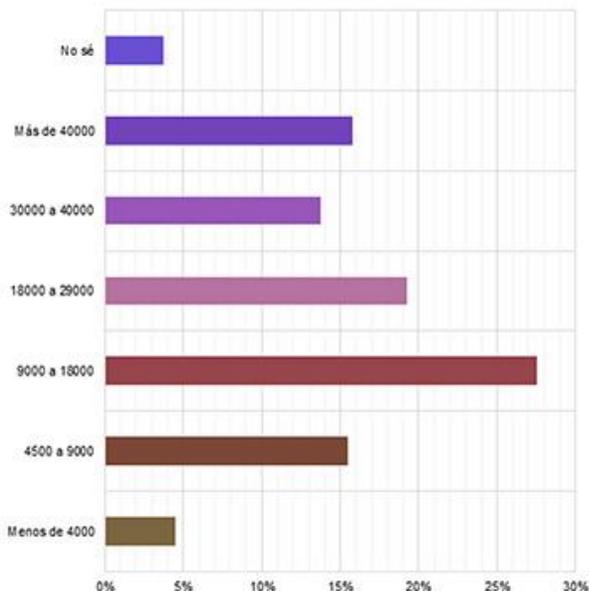
RESULTADOS



**O C U P A C I Ó N**



De acuerdo con los resultados obtenidos, se encontró que el 27% de los encuestados tuvieron la ocupación de servidor público/ empleado de gobierno, el 18% de profesionista/ empleado de iniciativa privada, el 13% de empleado, el 11% de comerciante/ empresario, el 10% de estudiante, el 9% de pescador/ acuicultor, el 5% se dedicó al hogar, el 4% fue jubilado/ pensionado y el 3% estuvo desempleado



**I N T E R V A L O D E E D A D**



Respecto al rango de edad, se observó que la mayoría de los encuestados presentó un rango de edad de 45 a 59 años, seguido de 30 a 44 años con un 30%, de 18 a 29 años con un 18%, de más de 60 años con un 18% y de menos de 17 años con un 1%

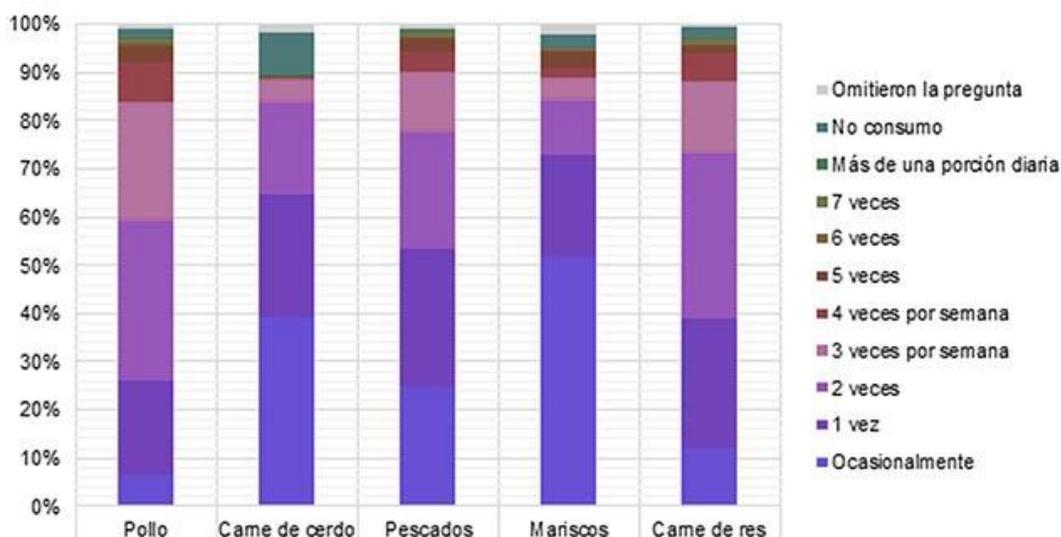
**U L T I M O G R A D O D E E S T U D I O**



**I N T E R V A L O D E I N G R E S O S M E N S U A L E S**

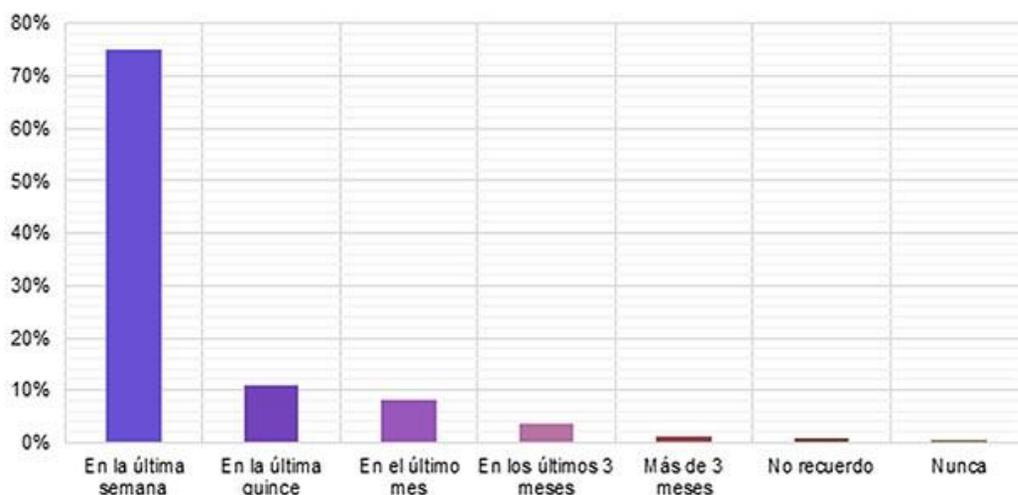
En cuanto al rango de Ingresos mensual familiar de los encuestados, el 28% señaló que sus Ingresos fueron del rango de \$9,000 a \$18,000 pesos mensuales, el 19% indicó que fue de \$18,000 a \$29,000 pesos, el 16% señaló que fue de más de \$40,000 pesos, mismo porcentaje que presentó el rango de ingresos de \$4,500 a \$9,000 pesos mensuales, el 14% indicó que fue de \$30,000 a \$40,000 pesos mensuales, el 5% indicó que su rango de Ingresos mensual fue de menos de \$4000 pesos y el 4% no supo cual fue su rango de Ingresos mensual

## ¿ CUÁNTAS VECES A LA SEMANA CONSUME LOS SIGUIENTES PRODUCTOS ?



De acuerdo con los resultados obtenidos de la encuesta en cuanto al consumo de pollo, carne de cerdo, pescados, mariscos y carne de res en veces a la semana, los encuestados señalaron a los mariscos como el producto más consumido ocasionalmente con un 52%. Con una frecuencia de una vez a la semana, el producto más consumido por los encuestados fueron los pescados con un 29%. Para la frecuencia de 2 veces a la semana, destacó la carne de res en ser la más consumida con esta frecuencia con un 34%. El pollo fue el producto que más consumieron los encuestados con una frecuencia de 3, 4 y 5 veces por semana con un 25%, 8% y 4% respectivamente. Los productos más consumidos con una frecuencia de 6 veces por semana con un 1% son el pollo y los mariscos. Los productos más consumidos con una frecuencia de 7 veces a la semana fueron los pescados, la carne de res y el pollo, los cuales fueron señalados por el 1% de los encuestados. Solo el 1% de los encuestados señaló haber consumido más de una porción diaria de pescado. Por otro lado, el 9% de los encuestados señaló no consumir carne de cerdo, el 3% mariscos al igual que la carne de res, el 2% pollo y un bajo porcentaje de los encuestados señaló que no consumía pescados (0.25%). Del total de encuestados, se encontró que el 2% de los encuestados omitieron respuestas para las frecuencias evaluadas de consumo de mariscos y carne de cerdo, y el 1% de pollo, pescado y carne de res

## ¿ CUÁNDO FUE LA ÚLTIMA VEZ QUE CONSUMIÓ PESCADOS Y MARISCOS ?



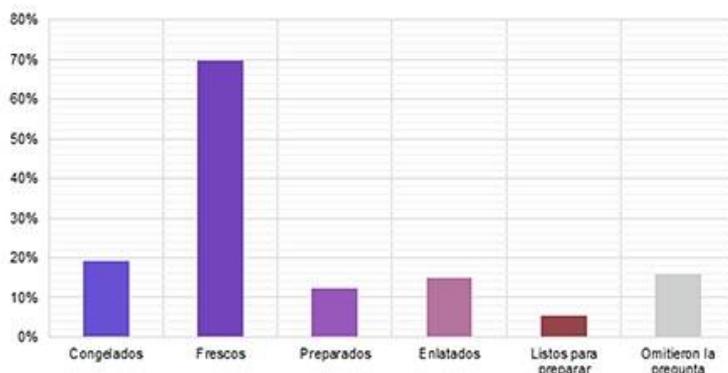
Respecto a los resultados obtenidos de la última vez que consumieron pescados y mariscos los encuestados, fueron previos a la aplicación de la encuesta. Tomando en cuenta esta consideración, se encontró que el 75% de los encuestados consumió por última vez pescados y mariscos en la última semana; el 11% en la última quincena; el 8% en el último mes; el 4% en los últimos 3 meses; el 1% más de 3 meses; mismo porcentaje de la población que no recordó cuándo fue la última vez que los consumió y un porcentaje muy bajo de los encuestados señaló que nunca fue la última vez que consumió pescados y mariscos (0.25%)

## ¿ DONDE FUE LA ULTIMA VEZ QUE CONSUMIÓ PESCADOS Y MARISCOS ?



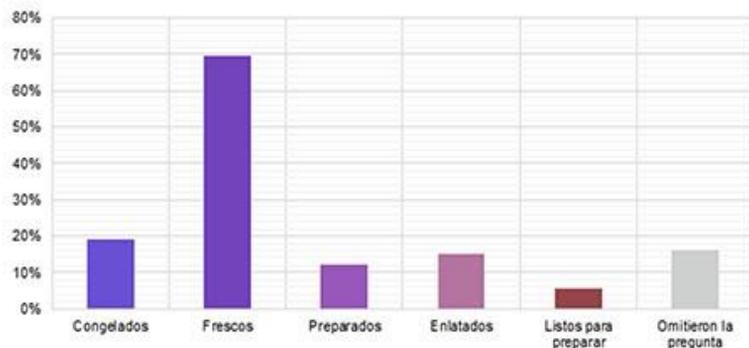
Se halló que el 65% de los encuestados consumió pescados y mariscos en su casa, el 19% en un restaurante, el 14% omitió la respuesta, el 1% los consumió en carretera al igual que en un hotel y un porcentaje muy bajo de los encuestados señaló haber consumido pescados y mariscos en un mercado (0.25%)

## CUANDO COMPRAS PESCADOS Y MARISCOS PARA PREPARAR EN CASA. ¿CÓMO LOS PREFIERES ?



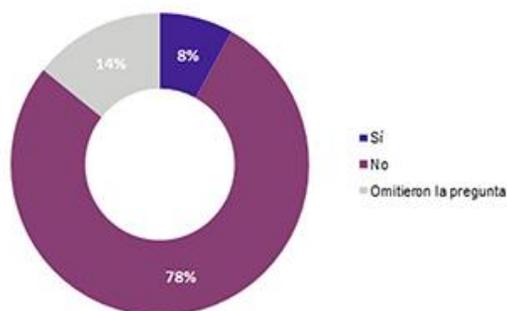
Respecto a la preferencia de compra de pescados y mariscos para preparar en casa, se encontró que el 70% de los encuestados los prefiere frescos, el 19% congelados, el 15% enlatados, el 16% omitieron la pregunta, el 12% preparados y el 6% listos para preparar

## ¿ ACTUALMENTE DÓNDE COMPRO PESCADOS Y MARISCOS PARA PREPARAR EN CASA ?



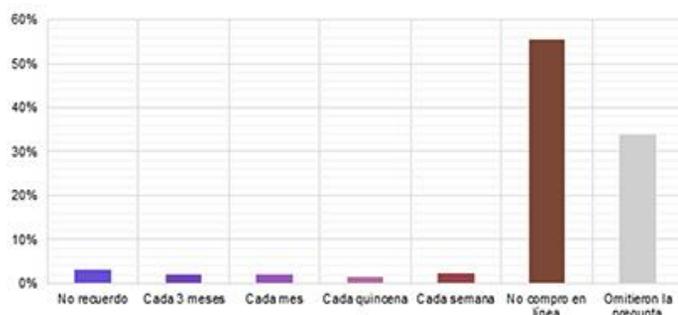
Se encontró que el 35% de los encuestados compra pescados y mariscos en una pescadería, el 30% en un mercado tradicional, el 16% omitió la pregunta, el 14% en un supermercado, el 3% en la central de abastos al igual que en un mercado en línea

## ¿HA COMPRADO PESCADOS Y MARISCOS A TRAVÉS DE UNA TIENDA DIGITAL?



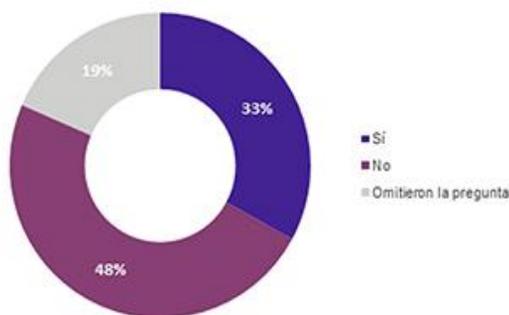
Respecto a la compra de pescados y mariscos a través de una tienda digital, el 78% de los encuestados indicó que no ha comprado pescados y mariscos en una tienda digital, mientras que el 8% sí lo ha hecho y el 14% omitió la pregunta.

## ¿CON QUÉ FRECUENCIA COMPRA EN LÍNEA PESCADOS Y MARISCOS?



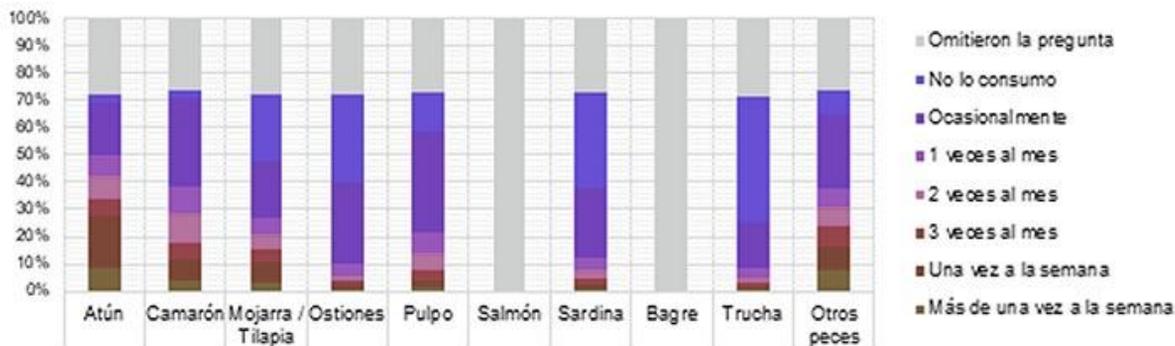
Se halló que el 56% de los encuestados no compraron pescados y mariscos en línea, el 34% omitió la pregunta, el 3% no lo recuerdo, el 2% cada 3 meses al igual que cada mes, cada semana y cada quincena.

## ¿CONSIDERARÍAS COMPRAR PESCADOS Y MARISCOS EN UNA TIENDA DIGITAL O A TRAVÉS DE APLICACIÓN?



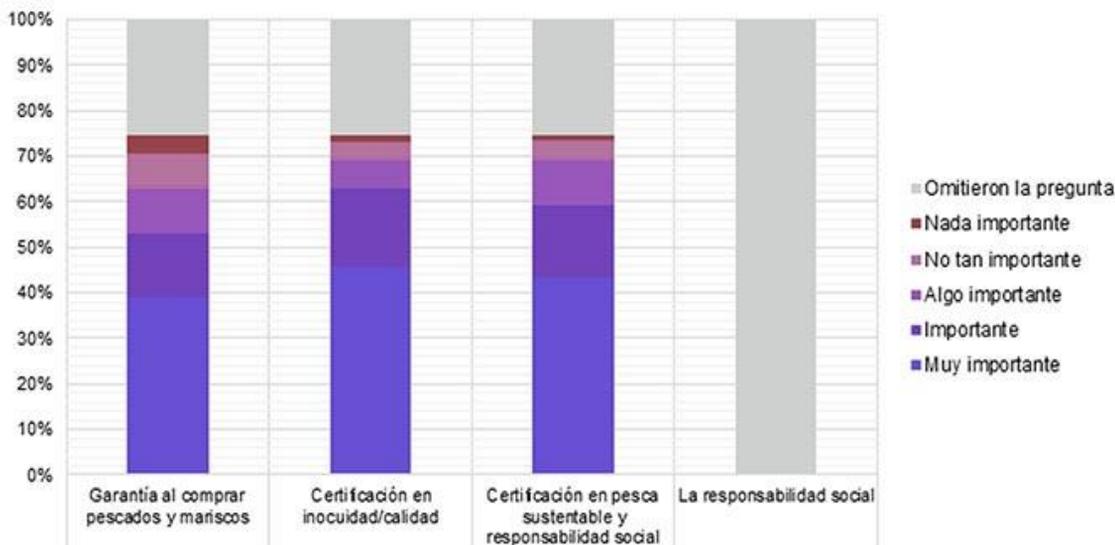
El 49% de los encuestados señaló que no consideraría comprar pescados y mariscos en una tienda digital o a través de una aplicación, mientras que el 33% sí lo consideraría y el 19% omitió la pregunta.

## ¿QUÉ TAN FRECUENTE CONSUME LAS SIGUIENTES ESPECIES?



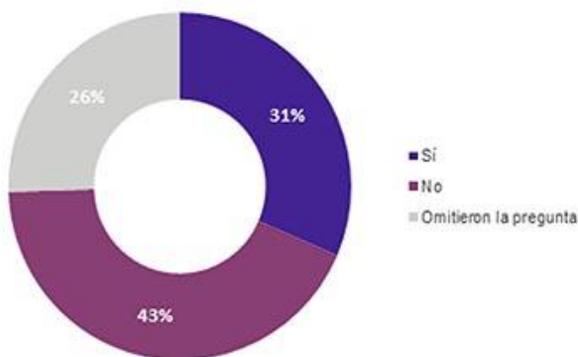
De acuerdo con los resultados obtenidos de la encuesta, las especies de pescados y mariscos más consumidas por los encuestados con una frecuencia de más de una vez a la semana fueron el atún y otros peces con un 8%. Al igual que para la frecuencia de 1 vez al mes con un 19% y 9% respectivamente. Para la frecuencia de 3 veces al mes, las especies más consumidas fueron otros peces 8% cada una. Para las frecuencias de 2 veces al mes y 1 vez al mes, la especie más consumida fue el camarón con un 11% y 10% respectivamente. El pulpo, con un 37% fue la especie más consumida por los encuestados con frecuencia ocasional. Por otro lado, el 47% de los encuestados indicó no consumir trucha, el 36% sardina, el 32% ostiones, el 25% mojarra o tilapia, el 15% pulpo, 9% otros peces, el 4% el atún y el 3% el camarón. Además, casi el 100% de los encuestados omitieron la pregunta para las frecuencias de consumo evaluadas del bagre y el salmón (99.75%). El 28% de los encuestados omitieron la pregunta para las frecuencias de consumo evaluadas de la trucha al igual que para los ostiones, el atún y la mojarra o tilapia. El 27% de los encuestados omitieron la pregunta para la frecuencia evaluada de camarón al igual que para el pulpo, la sardina, el camarón y otros peces.

## ¿QUÉ TAN IMPORTANTE SON PARA USTED LOS SIGUIENTES CRITERIOS EN LOS PESCADOS Y MARISCOS?



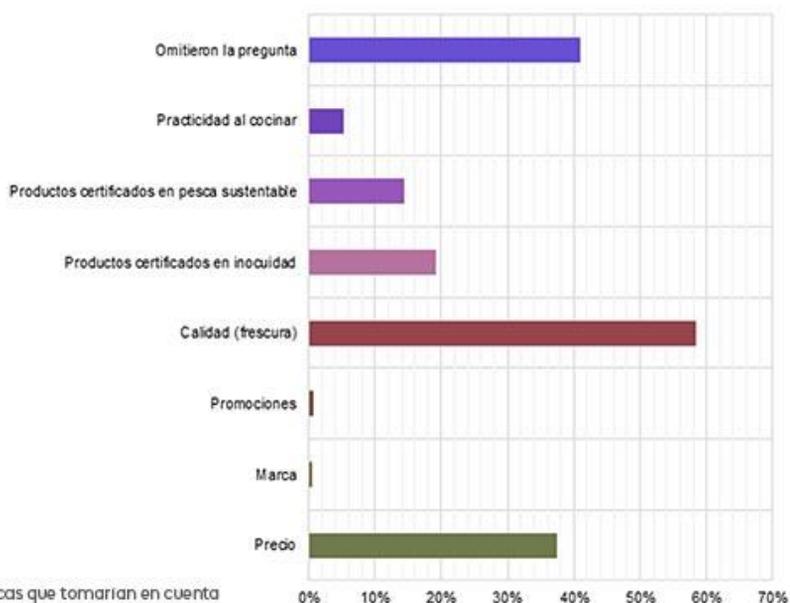
Los encuestados señalaron el siguiente orden de importancia de los criterios evaluados: garantía al comprar pescados y mariscos, certificación en inocuidad/calidad, certificación en pesca sustentable y responsabilidad social y la responsabilidad social. Para el criterio de contar una garantía al comprar pescados y mariscos, el 39% de los encuestados lo consideró muy importante, el 14% importante, el 10% algo importante, el 8% no tan importante y el 4% nada importante. Para el criterio de que los productos cuenten con una certificación en inocuidad o calidad, el 46% de los encuestados lo consideró muy importante, el 17% importante, el 6% algo importante, el 4% no tan importante y el 2% nada importante. En el criterio de que los productos cuenten con certificación en pesca sustentable y responsabilidad social, el 44% de los encuestados lo consideró muy importante, el 16% importante, el 10% algo importante, el 4% no tan importante y el 1% nada importante. De forma general se halló que el 26% de los encuestados omitieron la pregunta en todos los criterios mencionados, con excepción del criterio de responsabilidad social en el cual casi el 100% de los encuestados la omitió (99.75%).

## ¿HAS OIDO HABLAR DE 'PESCA CON VALOR'?



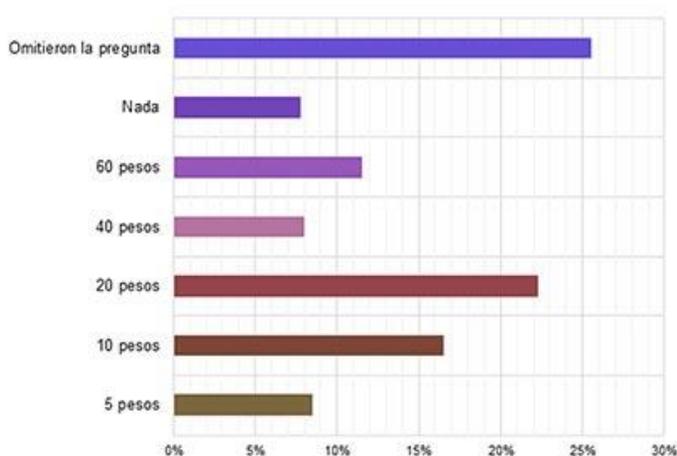
Se les preguntó a los encuestados si habían oído hablar de "pesca con valor", se obtuvo que el 43% de los encuestados indicó que no, mientras que el 32% sí ha oído hablar de ello y el 26% de los encuestados omitió la pregunta.

## SI USTED CONSIDERA COMPRAR MÁS PESCADOS Y MARISCOS, ¿CUÁLES SERÍAN LAS PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS QUE CONSIDERARÍA?



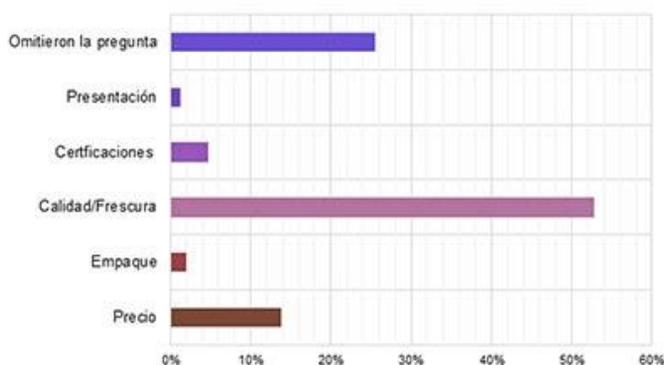
Se encontró que las principales características que tomarían en cuenta los encuestados si consideran comprar más pescados y mariscos son en primer lugar la calidad (frescura) con un 59%, seguido del precio con un 36%, productos certificados en inocuidad con un 19%, productos certificados en pesca sustentable con un 15%, practicidad al cocinar con un 5% y la marca con 1% al igual que las promociones; esto considerando que el 41% de los encuestados omitió la pregunta.

## ¿CUÁNTO DINERO ADICIONAL ESTARÍA DISPUESTO A PAGAR POR UN KILO DE PESCADOS Y MARISCOS CERTIFICADOS



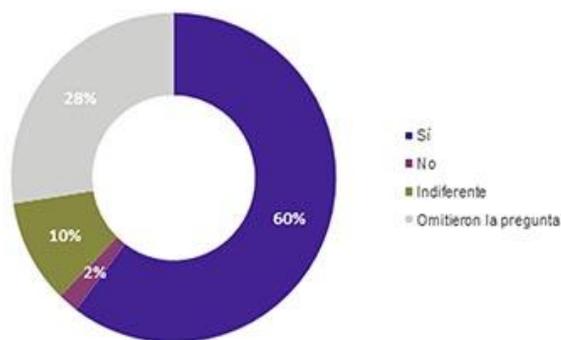
Se les preguntó a los encuestados ¿cuánto dinero adicional estarían dispuestos a pagar por 1 kg de pescados y mariscos, los resultados obtenidos arrojaron que el 22% de los encuestados estarían dispuestos a pagar \$20 pesos adicionales, el 17% estarían dispuestos a pagar \$10 pesos adicionales, el 12% \$60 pesos adicionales, el 9% \$5 pesos, el 8% \$40 pesos al igual que para ningún costo adicional. Además de que el 26% de los encuestados omitieron la pregunta

## AL COMPRAR MARCAS DE PESCADOS Y MARISCOS, ¿QUÉ CARACTERÍSTICA ES LA QUE DETERMINA EN MAYOR MEDIDA SU COMPRA?



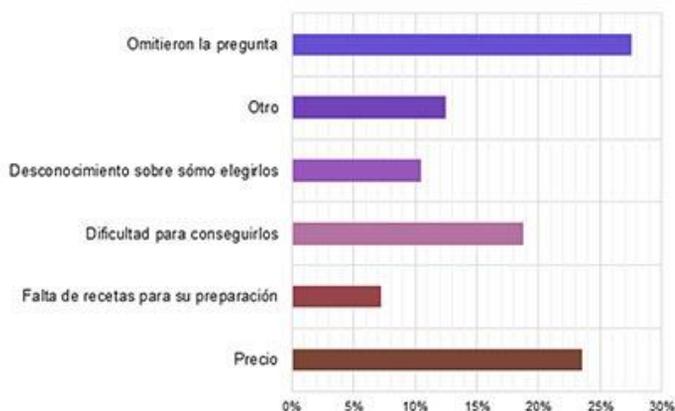
Se encontró que la característica que determinó en mayor medida la compra de pescados y mariscos por los encuestados fue la calidad o frescura, señalado por el 53% de los encuestados, el 14% el precio, el 5% las certificaciones, el 2% el empaque y el 1% la presentación; tomando en cuenta que el 26% de los encuestados omitieron la pregunta

## ¿LE GUSTARÍA CONSUMIR MÁS PESCADOS Y MARISCOS?



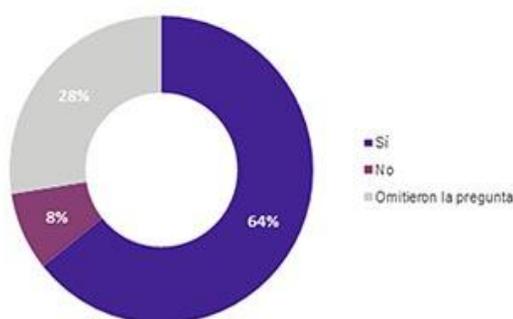
Respecto a si les gustaría consumir más pescados y mariscos, el 60% de los encuestados indicó que sí, mientras que el 10% indicó que le es indiferente y el 2% señaló que no le gustaría consumir más pescados y mariscos. Además, el 28% de los encuestados omitieron la pregunta

## ¿CUÁL ES LA PRINCIPAL FACTOR QUE LE IMPIDE CONSUMIR PESCADOS Y MARISCOS ?



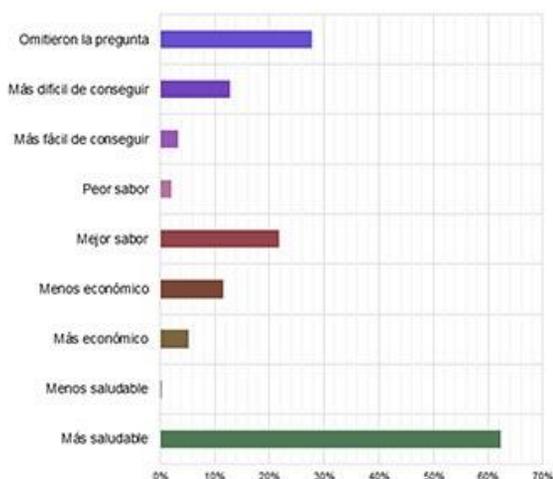
Se encontró que el principal factor que le impide comprar pescados y mariscos a los encuestados fue el precio con un 24%, la dificultad para conseguirlos con un 19%, otras consideraciones con un 13%, el desconocimiento sobre cómo elegirlos 11% y la falta de recetas para su preparación con un 7%. El 28% de los encuestados omitieron la pregunta.

## ¿CONSIDERAS QUE LOS PESCADOS Y MARISCOS QUE TIENE A SU ALCANCE SON DE BUENA CALIDAD?



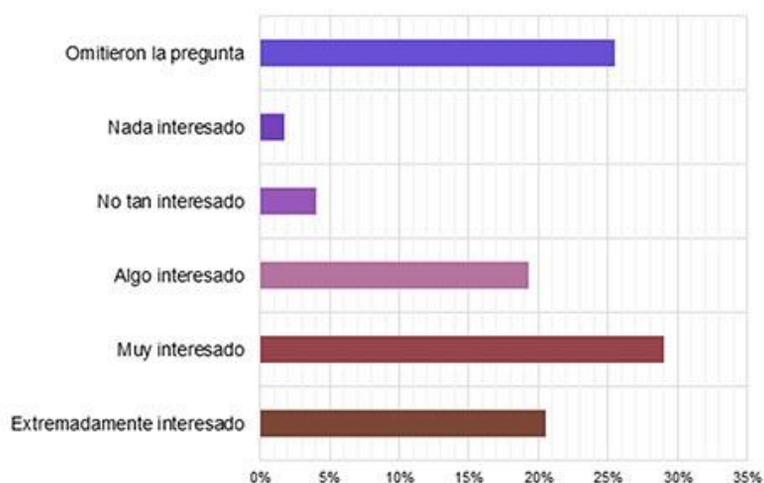
El 64% de los encuestados señaló que los pescados y mariscos que tiene a su alcance son de buena calidad, mientras que el 8% indicaron lo contrario y el 28% de los encuestados omitió la pregunta.

## EN COMPARACIÓN CON LA CARNE DE POLLO, CONSIDERA QUE EL PESCADO TIENE:



Respecto a la comparación de los pescados con la carne de pollo, el 62% de los encuestados señaló que el pescado es más saludable, el 22% que tiene un mejor sabor, el 13% que es más difícil de conseguir, el 12% que es menos económico, el 5% que es más económico, el 3% que es más fácil de conseguir, el 2% que tiene peor sabor y ninguno de los encuestados indicó considerar que es menos saludable (0%). El 28% de los encuestados omitieron la pregunta.

¿QUÉ TAN INTERESADO ESTÁ USTED EN CONSUMIR  
MÁS ESPECIES DE PESCADOS Y MARISCOS  
SI SE LE DIERAN A CONOCER NUEVAS RECETAS?



Al preguntarles qué tan interesados estaban en consumir más especies de pescados y mariscos si se les dieran a conocer nuevas recetas, el 29% de los encuestados señaló estar muy interesado, el 21% extremadamente interesado, el 19% algo interesado, el 4% no tan interesado, el 2% nada interesado. El 26% de los encuestados omitieron la pregunta

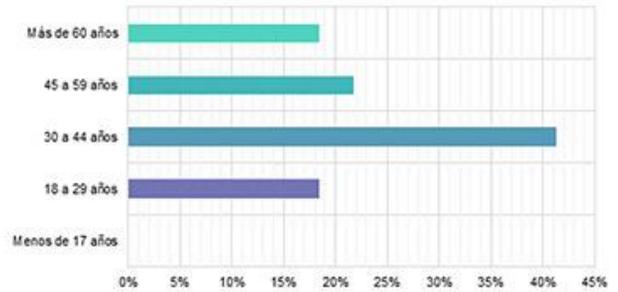


# CENTRO

RESULTADOS

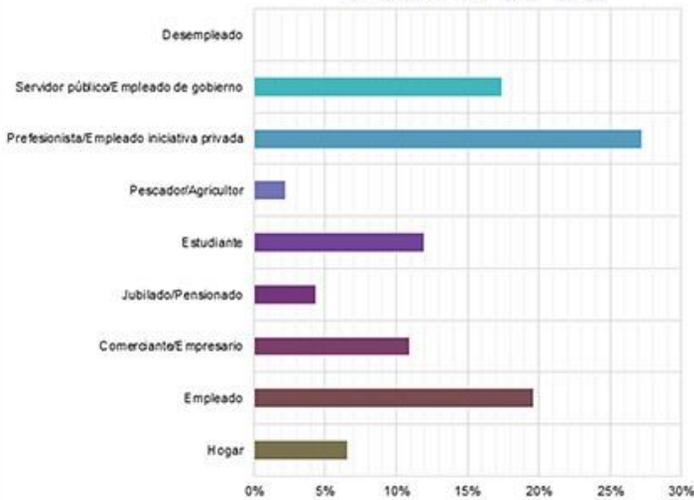


INTERVALO DE EDAD



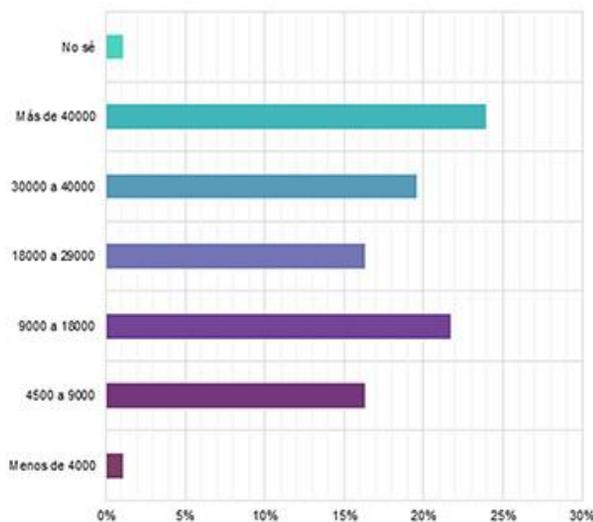
Respecto al rango de edad, se observó que la mayoría de los encuestados presento un rango de edad de 30 a 44 años, seguido de 45 a 59 años con un 22%, de 18 a 29 años con un 17%, de mas de 60 años con un 18% y no hubo participación por parte de la poblacion de menos de 17 años

OCUPACIÓN



Respecto al último grado de estudios de los encuestados, el 58% de los encuestados señalaron que su último grado de estudios fue el nivel licenciatura, seguido del posgrado con un 35%, la preparatoria con un 5%, la secundaria con un 2% y ningún encuestado señaló que su último grado de estudios fue la primaria o no haber estudiado (0%)

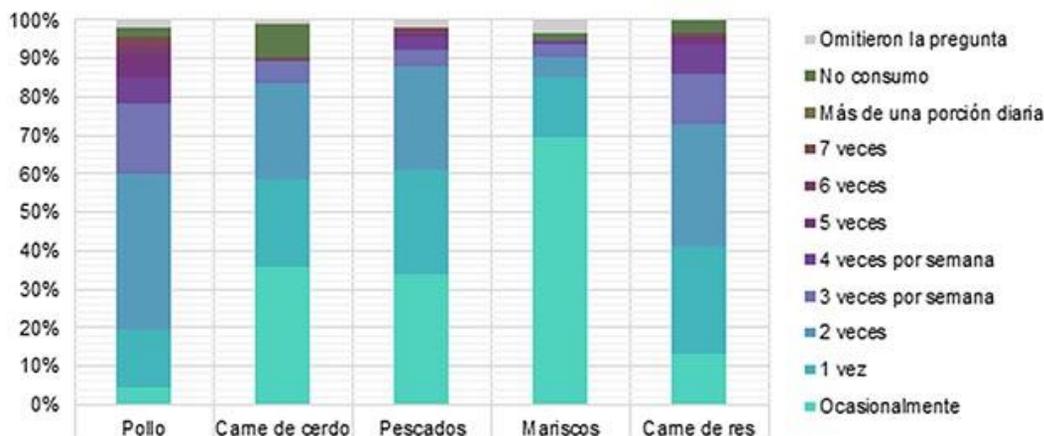
ULTIMO GRADO DE ESTUDIO



INTERVALO DE INGRESOS MENSUALES

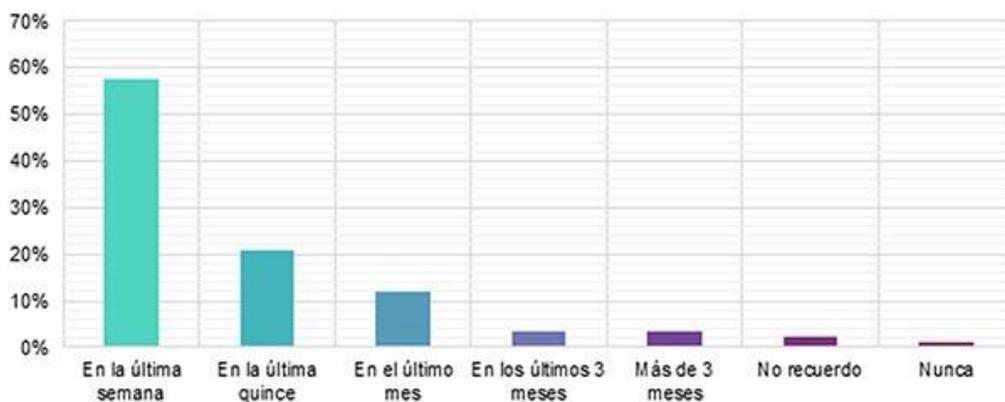
En cuanto al rango de Ingresos mensual familiar de los encuestados, el 24% señalaron que sus ingresos fueron de mas de \$40,000 pesos, el 22% indicaron que fue de \$9000 a \$18000 pesos mensuales, el 20% indicaron que fue de \$30000 a \$40000 pesos mensuales, el 16% indicaron que fue de \$4500 a \$9000 pesos mensuales, el mismo porcentaje indicaron que fue de \$18000 a \$29000 pesos mensuales, el 1% fue de menos de \$4000 pesos mensuales y el mismo porcentaje indicaron que no tenia idea de sus ingresos

## ¿ CUÁNTAS VECES A LA SEMANA CONSUME LOS SIGUIENTES PRODUCTOS ?



De acuerdo con los resultados obtenidos de la encuesta en cuanto al consumo de pollo, carne de cerdo, pescados, mariscos y carne de res por semana, los encuestados señalaron a los mariscos como el producto más consumido ocasionalmente con un 70%. Con una frecuencia de una vez a la semana, el producto más consumido por los encuestados fue la carne de res con un 28%. Para la frecuencia de 2 veces a la semana, destacó el pollo en ser el más consumido con esta frecuencia con un 40%. El pollo fue el producto que más consumieron los encuestados con una frecuencia de 3, 4, 5 y 6 veces por semana con un 18%, 7%, 7% y 2% respectivamente. El producto más consumido con una frecuencia de 7 veces a la semana fue el pollo, el cual fue señalado por el 2% de los encuestados. Además, ningún encuestado señaló haber consumido más de una porción diaria de los productos evaluados. Por otro lado, el 9% de los encuestados señaló no consumir carne de cerdo, el 3% carne de res, y el 2% pollo y los mariscos. Del total de encuestados, se encontró que el 3% de los encuestados omitieron respuestas para las frecuencias evaluadas de consumo de mariscos. El 2% omitieron su respuesta para las frecuencias evaluadas de consumo de pollo y pescado.

## ¿ CUÁNDO FUE LA ÚLTIMA VEZ QUE CONSUMIÓ PESCADOS Y MARISCOS ?



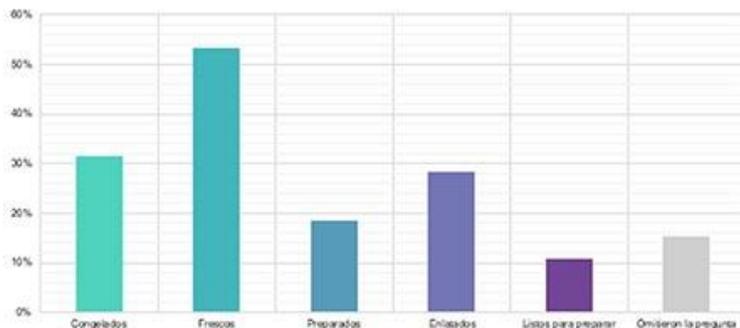
Respecto a los resultados obtenidos de la última vez que consumieron pescados y mariscos los encuestados, fueron previos a la aplicación de la encuesta. Tomando en cuenta esta consideración, se encontró que el 58% de los encuestados consumió por última vez pescados y mariscos en la última semana; el 21% en la última quincena, el 12% en el último mes, el 3% en los últimos 3 meses, mismo porcentaje de la población que cuyo consumo fue de más de 3 meses, 2% no recuerdo cuándo fue la última vez que los consumió y el 1% señaló que nunca consumió pescados y mariscos.

## ¿DONDE FUE LA ÚLTIMA VEZ QUE CONSUMIÓ PESCADOS Y MARISCOS?



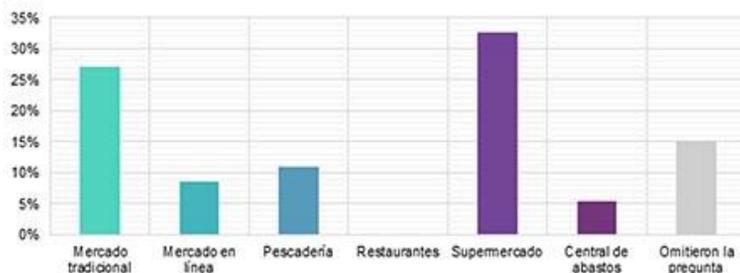
Se halló que el 61% de los encuestados consumió pescados y mariscos en su casa, el 27% en un restaurante, el 9% omitió la respuesta, el 1% los consumió en carreta al igual que en un hotel y en un mercado

## CUANDO COMPRAS PESCADOS Y MARISCOS PARA PREPARAR EN CASA, ¿CÓMO LOS PREFIERES?



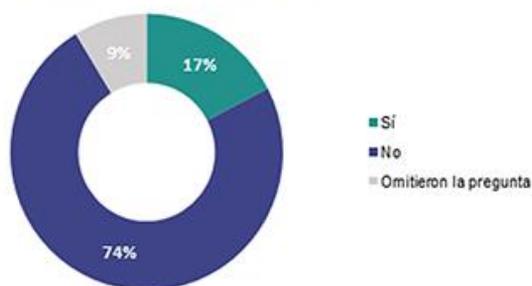
Respecto a la preferencia de compra de pescados y mariscos para preparar en casa, se encontró que el 53% de los encuestados los prefiere frescos, el 32% congelados, el 28% enlatados, el 16% preparados, el 15% omitieron la pregunta y el 11% listos para preparar

## ¿ACTUALMENTE DÓNDE COMPRO PESCADOS Y MARISCOS PARA PREPARAR EN CASA?



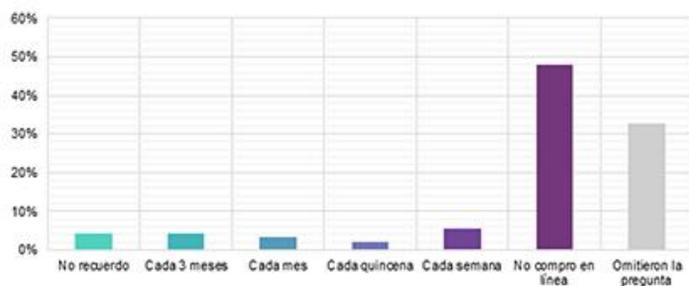
Se encontró que el 33% de los encuestados compra pescados y mariscos en el supermercado, el 27% en un mercado tradicional, el 15% omitió la pregunta, el 11% en una pescadería, el 9% en un mercado en línea, el 5% en la central de abastos y ninguno compró estos alimentos en un restaurante

## ¿HA COMPRADO PESCADOS Y MARISCOS A TRAVÉS DE UNA TIENDA DIGITAL?



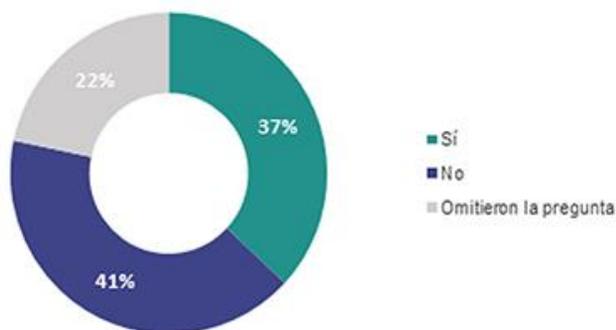
Respecto a la compra de pescados y mariscos a través de una tienda digital, el 74% de los encuestados indicó que no ha comprado pescados y mariscos en una tienda digital, mientras que el 17% sí lo ha hecho y el 9% omitió la pregunta.

## ¿CON QUÉ FRECUENCIA COMPRA EN LÍNEA PESCADOS Y MARISCOS?



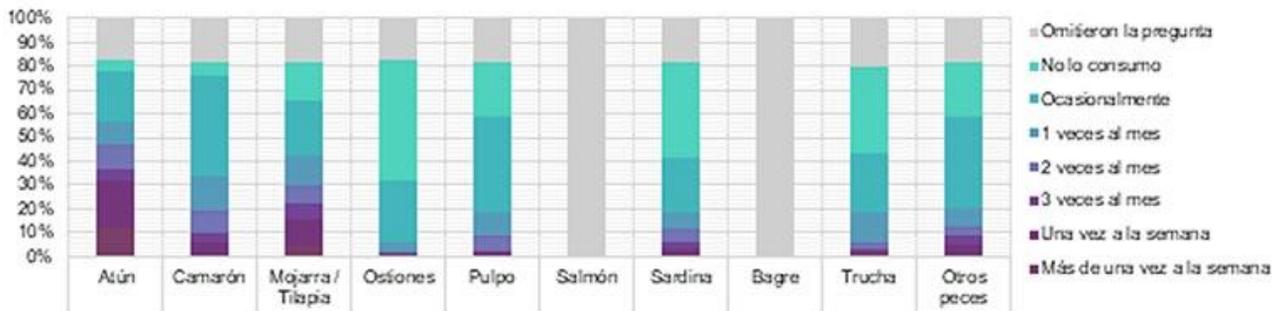
Se halló que el 48% de los encuestados no compraron pescados y mariscos en línea, el 33% omitió la pregunta, el 5% cada semana, el 4% no lo recordó al igual que cada 3 meses, el 3% cada mes y el 2% cada quincena.

## ¿CONSIDERARÍAS COMPRAR PESCADOS Y MARISCOS EN UNA TIENDA DIGITAL O A TRAVÉS DE APLICACIÓN?



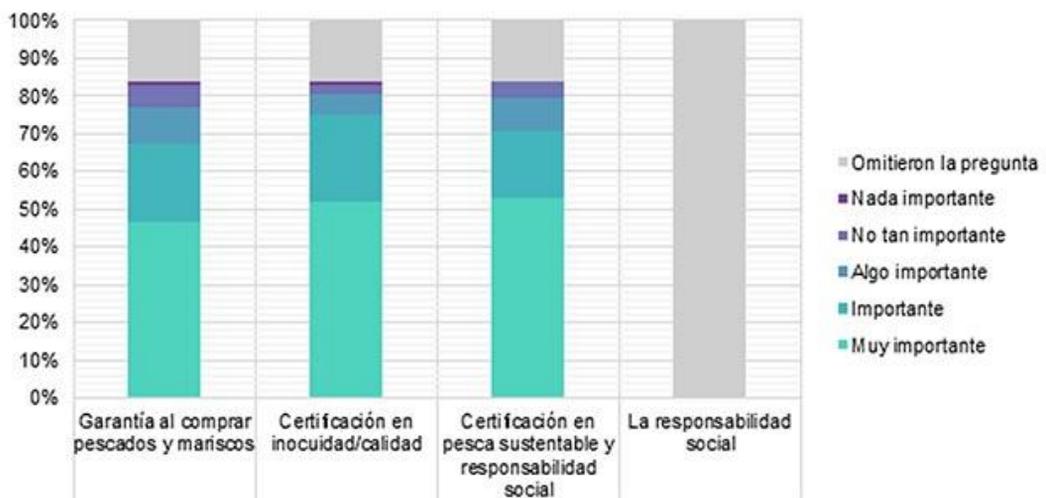
El 41% de los encuestados señaló que no consideraría comprar pescados y mariscos en una tienda digital o a través de una aplicación, mientras que el 37% sí lo consideraría y el 22% omitió la pregunta.

## ¿ QUÉ TAN FRECUENTE CONSUME LAS SIGUIENTES ESPECIES ?



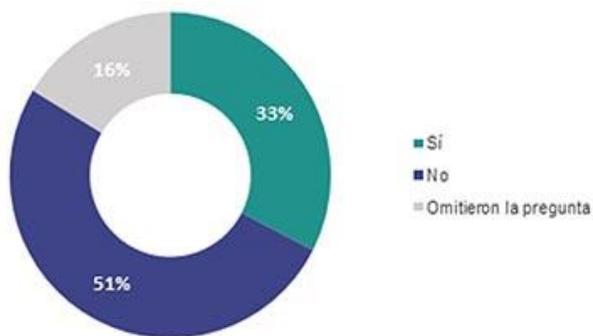
De acuerdo con los resultados obtenidos de la encuesta, la especie de pescado más consumida por los encuestados con una frecuencia de más de una vez a la semana y una vez a la semana fue el atún con un 12% y 20% respectivamente. Para la frecuencia de 3 veces al mes, la especie más consumida fue la tilapia o mojarra con un 8%. Para la frecuencia de 2 veces al mes las especies más consumidas fueron el camarón y el atún ambos con un 10%. Para la frecuencia de 1 vez al mes y de manera ocasional, la especie más consumida fue el camarón, con un 14% y 42% respectivamente. Por otro lado, el 51% de los encuestados indicó no consumir ostiones, el 40% sardina, el 36% trucha, el 23% otros peces y pulpo, el 16% mojarra o tilapia, el 5% camarón, el 4% atún y ningún encuestado señaló no consumir salmón y bagre (0%). Además, el 28% de los encuestados omitieron la pregunta para las frecuencias de consumo evaluadas del atún, mismo porcentaje fue para la mojarra/tilapia y los ostiones. El 21% de los encuestados omitieron la pregunta para la frecuencia evaluada de trucha, el 18% camarón al igual que para mojarra o tilapia, pulpo, sardina y otros peces, y el 17% atún al igual que para ostiones.

## ¿ QUÉ TAN IMPORTANTE SON PARA USTED LOS SIGUIENTES CRITERIOS EN LOS PESCADOS Y MARISCOS ?



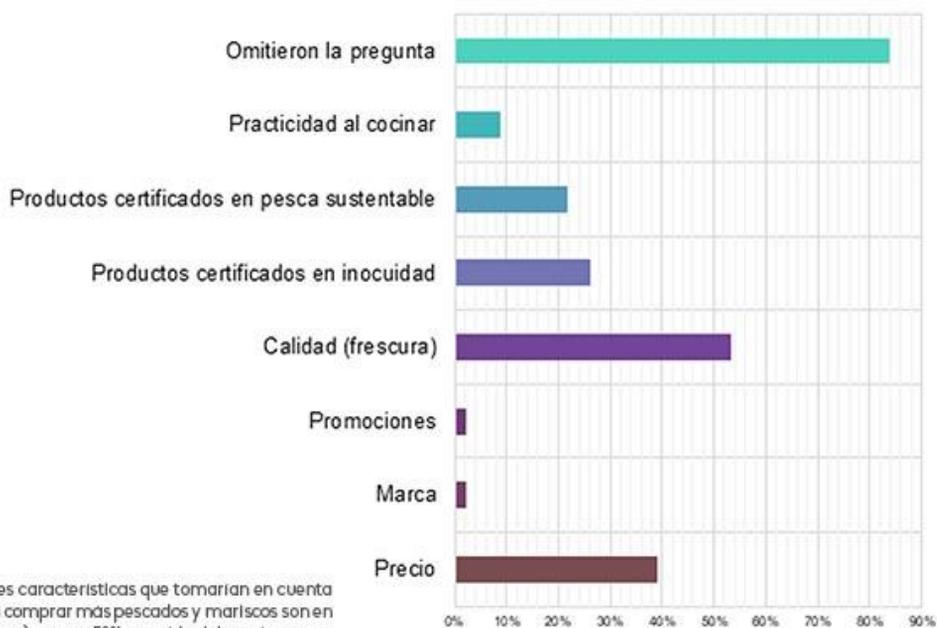
Los encuestados señalaron el siguiente orden de importancia de los criterios evaluados: garantía al comprar pescados y mariscos, certificación en inocuidad/calidad, certificación en pesca sustentable y responsabilidad social y la responsabilidad social. Para el criterio de contar una garantía al comprar pescados y mariscos, el 47% de los encuestados lo consideró muy importante, el 21% importante, el 10% algo importante, el 5% no tan importante y el 1% nada importante. Para el criterio de que los productos cuenten con una certificación en inocuidad o calidad, el 52% de los encuestados lo consideró muy importante, el 23% importante, el 5% algo importante, el 2% no tan importante y el 1% nada importante. En el criterio de que los productos cuenten con certificación en pesca sustentable y responsabilidad social, el 53% de los encuestados lo consideró muy importante, el 17% importante, el 9% algo importante, el 4% no tan importante y ninguno lo consideró nada importante (0%). De forma general se halló que el 16% omitieron la pregunta para cada uno de los criterios mencionados. Finalmente, en el criterio de responsabilidad social el 100% de los encuestados omitió la pregunta.

## ¿HAS OIDO HABLAR DE 'PESCA CON VALOR'?



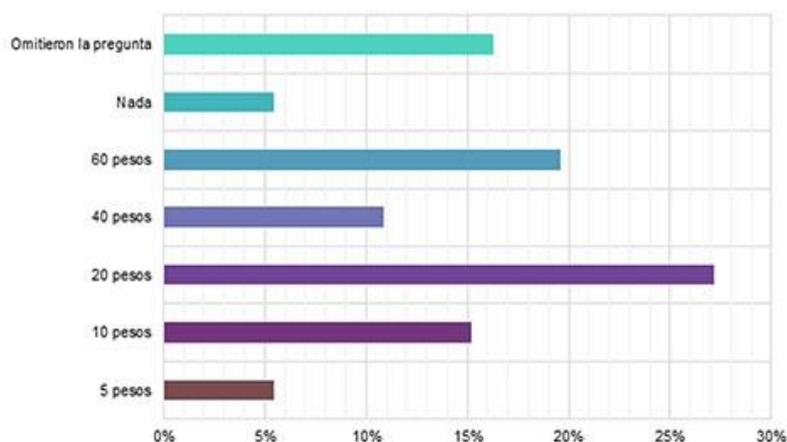
Se les preguntó a los encuestados si habían oído hablar de "pesca con valor", se obtuvo que el 51% de los encuestados indicó que no, mientras que el 33% sí ha oído hablar de ello y el 16% de los encuestados omitió la pregunta

## SI USTED CONSIDERA COMPRAR MÁS PESCADOS Y MARISCOS, ¿CUÁLES SERÍAN LAS PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS QUE CONSIDERARÍA?



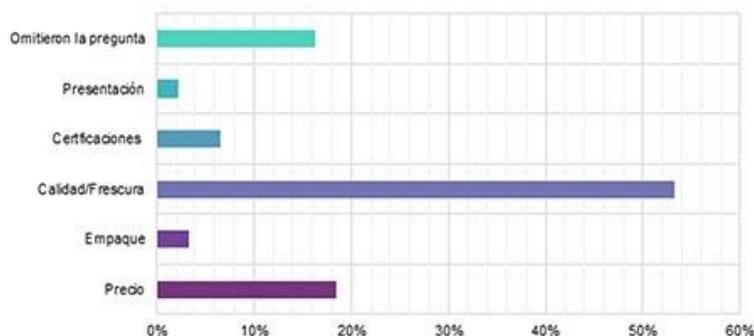
Se encontró que las principales características que tomarían en cuenta los encuestados si consideran comprar más pescados y mariscos son en primer lugar la calidad (frescura) con un 53%, seguido del precio con un 39%, los productos certificados en inocuidad con un 26%, los productos certificados en pesca sustentable con un 22%, la practicidad al cocinar con un 9%, la marca y las promociones con un 2%; esto considerando que el 84% de los encuestados omitió la pregunta

## ¿ CUÁNTO DINERO ADICIONAL ESTARÍA DISPUESTO A PAGAR POR UN KILO DE PESCADOS Y MARISCOS CERTIFICADOS



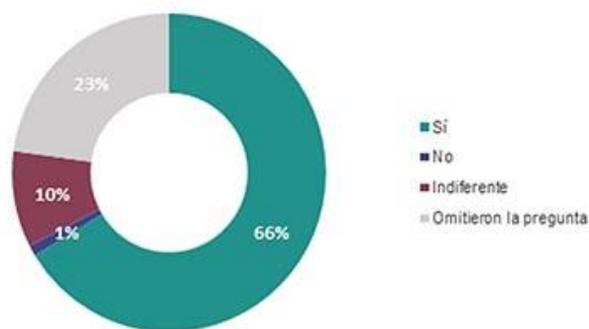
Con respecto a cuánto dinero adicional estaban dispuestos a pagar por 1 kg de pescados y mariscos los encuestados, los resultados obtenidos arrojaron que el 27% estaban dispuestos a pagar \$20 pesos adicionales, el 15% \$10 pesos adicionales, el 11% \$40 pesos adicionales y el 5% \$5 pesos adicionales mismo porcentaje de encuestados que escogió no pagar ningún costo adicional. Además de que el 16% de los encuestados omitieron la pregunta

## AL COMPRAR MARCAS DE PESCADOS Y MARISCOS, ¿ QUÉ CARACTERÍSTICA ES LA QUE DETERMINA EN MAYOR MEDIDA SU COMPRA ?



Se encontró que la característica que determinó en mayor medida la compra de pescados y mariscos por los encuestados fue la calidad o frescura, señalado por el 53% de los encuestados, seguido del precio con un 18%. Además de que el 16% de los encuestados omitieron la pregunta

## ¿ LE GUSTARÍA CONSUMIR MÁS PESCADOS Y MARISCOS ?



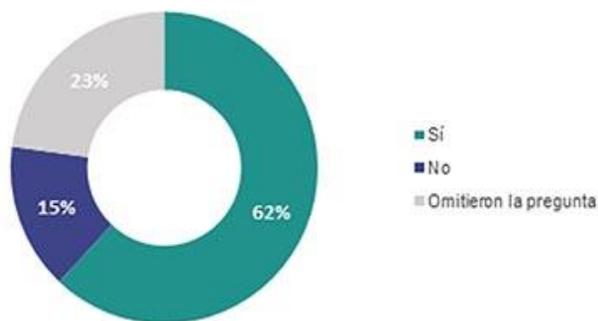
Respecto a si les gustaría consumir más pescados y mariscos, el 66% de los encuestados indicó que sí, mientras que el 10% indicó que le es indiferente y el 1% señaló que no le gustaría consumir más pescados y mariscos. Además, el 23% de los encuestados omitieron la pregunta

## ¿CUÁL ES LA PRINCIPAL FACTOR QUE LE IMPIDE CONSUMIR PESCADOS Y MARISCOS?



Se encontró que el principal factor que le impide comprar pescados y mariscos a los encuestados fue el precio con un 25%, seguido de la dificultad para conseguirlos con un 24% y el 23% de los encuestados omitieron la pregunta

## ¿CONSIDERAS QUE LOS PESCADOS Y MARISCOS QUE TIENE A SU ALCANCE SON DE BUENA CALIDAD?



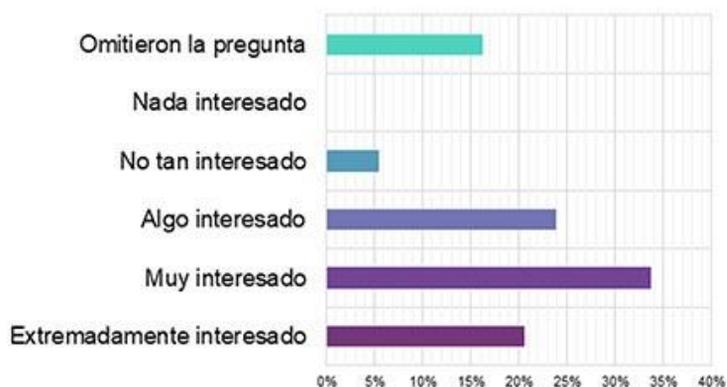
El 62% de los encuestados señaló que los pescados y mariscos que tiene a su alcance son de buena calidad, mientras que el 15% indicaron lo contrario y el 23% de los encuestados omitió la pregunta

## EN COMPARACIÓN CON LA CARNE DE POLLO, CONSIDERA QUE EL PESCADO TIENE:



Respecto a la comparación de los pescados con la carne de pollo, el 61% de los encuestados señaló que el pescado es más saludable, el 20% que es más difícil de conseguir, el 17% que tiene mejor sabor, el 16% que es menos económico y el 24% de los encuestados omitieron la pregunta

¿ QUÉ TAN INTERESADO ESTÁ USTED EN CONSUMIR  
MÁS ESPECIES DE PESCADOS Y MARISCOS  
SI SE LE DIERAN A CONOCER NUEVAS RECETAS ?



Al preguntarles qué tan interesados estaban en consumir más especies de pescados y mariscos si se les dieran a conocer nuevas recetas, el 34% de los encuestados señaló estar muy interesado, el 24% algo interesado, el 21% extremadamente interesado, el 5% no tan interesado, ninguno seleccionó no estar nada interesado y el 16% de los encuestados omitieron la pregunta

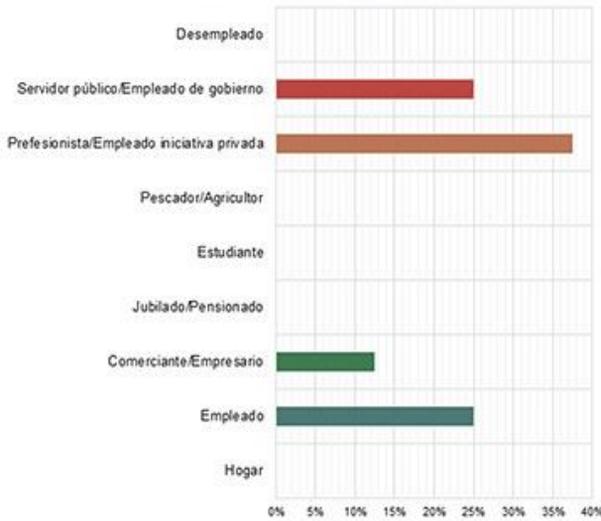


# NORESTE

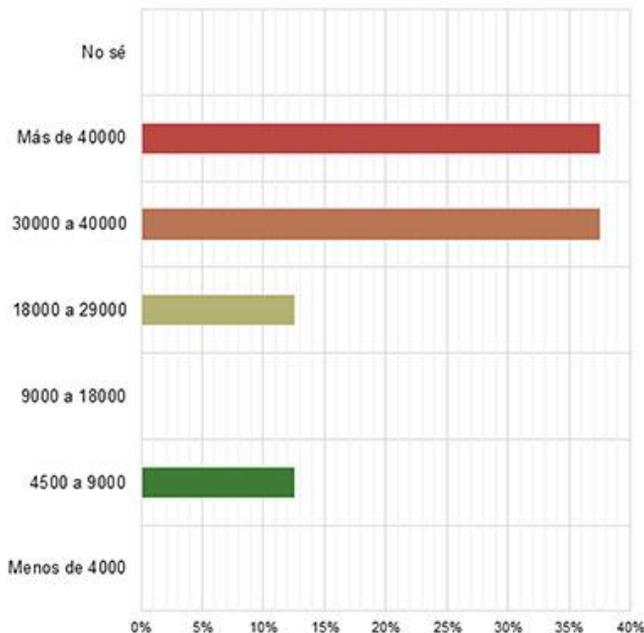
RESULTADOS



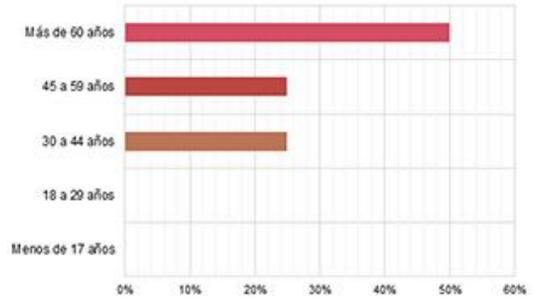
O C U P A C I Ó N



De acuerdo con los resultados obtenidos, se encontró que el 38% de los encuestados eran profesionistas o empleados en la iniciativa privada, el 25% eran empleados al igual que servidores públicos o empleados del gobierno, el 13% eran comerciantes o empresarios y no hubo participación por parte de desempleados, estudiantes, que se dedicaran al hogar, jubilados o pensionados y pescadores o acuacultores



I N T E R V A L O D E E D A D



Respecto al rango de edad, se observó que la mayoría de los encuestados presento un rango de edad de mas de 60 años con un 50%, seguido de 30 a 44 años con un 25% mismo porcentaje para el rango de 45 a 59 años y no hubo participación por parte de la población de menos de 17 años y de 18 a 29 años

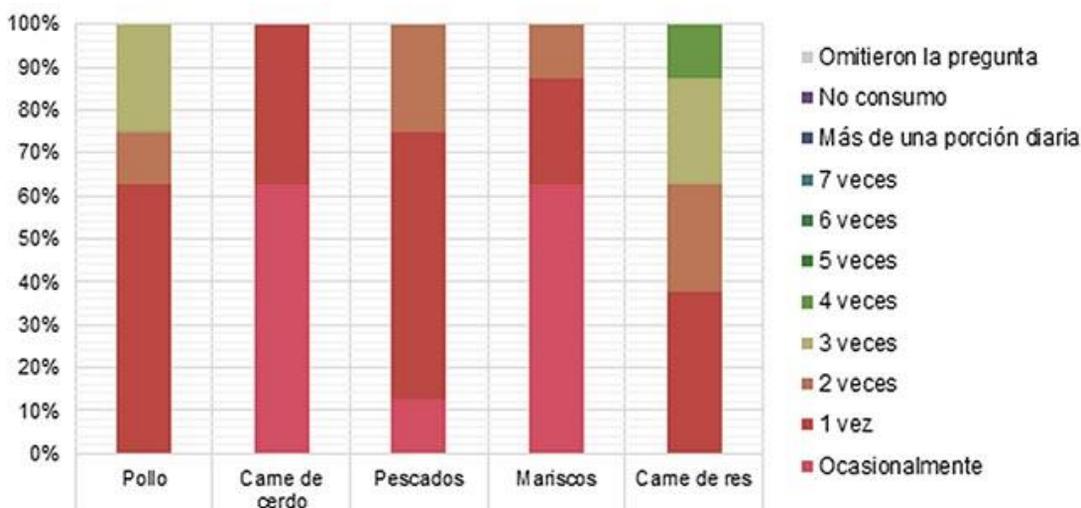
U L T I M O G R A D O D E E S T U D I O



I N T E R V A L O D E I N G R E S O S M E N S U A L E S

En cuanto al rango de Ingresos mensual familiar de los encuestados, el 38% señaló que sus Ingresos fueron de \$30000 a \$40000 pesos al igual que de mas de \$40,000 pesos, el 13% indico que fue de \$4500 a \$9000 pesos al que de \$18000 a \$29000 pesos, ninguno indico que sus Ingresos fueran de \$9000 a \$18000, de menos de \$4000 o que no tenían idea de sus Ingresos

## ¿ CUÁNTAS VECES A LA SEMANA CONSUME LOS SIGUIENTES PRODUCTOS ?



De acuerdo con los resultados obtenidos de la encuesta en cuanto al consumo de pollo, carne de cerdo, pescados, mariscos y carne de res por semana, los encuestados señalaron a los mariscos y a la carne de cerdo como el producto más consumido ocasionalmente con un 63%. Con una frecuencia de una vez a la semana, los productos más consumidos por los encuestados fueron el pescado y el pollo con un 63%. Para la frecuencia de 2 veces a la semana, destacan el pescado y la carne de res en ser los más consumidos con esta frecuencia con un 25%. El pollo y la carne de res fueron los productos que más consumieron los encuestados con una frecuencia de 3 veces por semana con un 25%. El producto más consumido con una frecuencia de 4 veces a la semana fue la carne de res, la cual fue señalada por el 13% de los encuestados. Además, ningún encuestado señaló haber consumido 5, 6, 7 o más de una porción diaria a la semana de los productos evaluados, de la misma manera que ninguno señaló no consumir ninguno de los productos evaluados.

## ¿ CUÁNDO FUE LA ÚLTIMA VEZ QUE CONSUMIÓ PESCADOS Y MARISCOS ?



Respecto a los resultados obtenidos de la última vez que consumieron pescados y mariscos los encuestados, fueron previos a la aplicación de la encuesta. Tomando en cuenta esta consideración, se encontró que el 86% de los encuestados consumió por última vez pescados y mariscos en la última semana y el 13% en el último mes. Ninguno señaló haber consumido por última vez pescados y mariscos en la última quincena, en los últimos 3 meses, en más de 3 meses, que no recordaran y que nunca hayan consumido.

## ¿ DONDE FUE LA ULTIMA VEZ QUE CONSUMIÓ PESCADOS Y MARISCOS ?



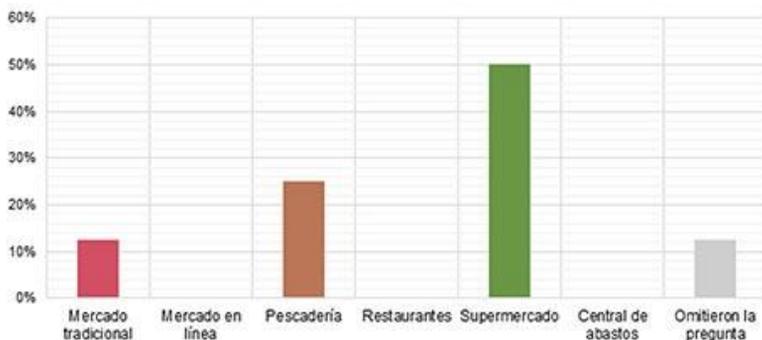
Se halló que el 73% de los encuestados consumió pescados y mariscos en su casa, el 13% en un restaurante, el 13% omitió la respuesta y ninguno seleccionó haber consumido en una carretera, hotel o mercado

## CUANDO COMPRAS PESCADOS Y MARISCOS PARA PREPARAR EN CASA, ¿CÓMO LOS PREFIERES ?



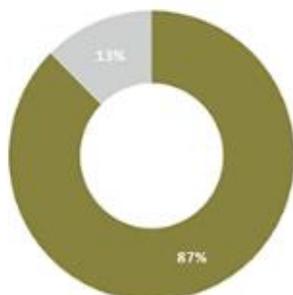
Respecto a la preferencia de compra de pescados y mariscos para preparar en casa, se encontró que el 75% de los encuestados los prefiere frescos, el 38% congelados, el 13% preparados al igual que enlatados o listos para preparar y de la misma manera el 13% omitieron la pregunta

## ¿ ACTUALMENTE DÓNDE COMPRO PESCADOS Y MARISCOS PARA PREPARAR EN CASA ?



Se encontró que el 50% de los encuestados compra pescados y mariscos en el supermercado, el 25% en una pescadería, el 13% en un mercado tradicional y ninguno seleccionó haber comprado en un mercado en línea, en la central de abastos o en un restaurante. Además, el 13% omitieron la pregunta

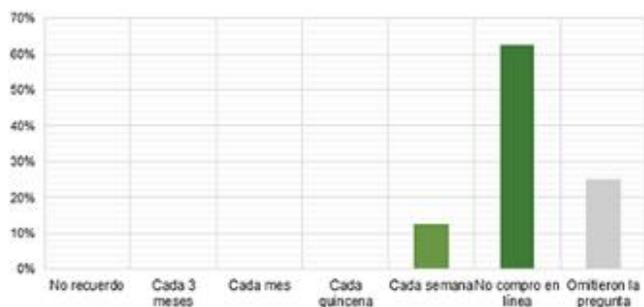
## ¿HA COMPRADO PESCADOS Y MARISCOS A TRAVÉS DE UNA TIENDA DIGITAL?



■ Sí  
■ No  
○ Omitieron la pregunta

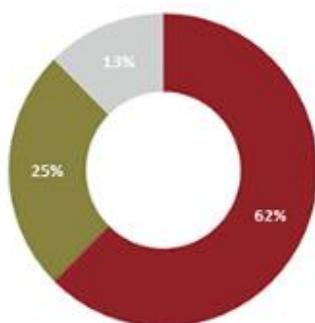
Respecto a la compra de pescados y mariscos a través de una tienda digital el 87% de los encuestados indicó que no ha comprado pescados y mariscos en una tienda digital, ninguno eligió si haberlo hecho y el 13% omitió la pregunta

## ¿CON QUÉ FRECUENCIA COMPRA EN LÍNEA PESCADOS Y MARISCOS?



Se halló que el 63% de los encuestados no compraron pescados y mariscos en línea, el 13% cada semana (lo cual no concuerda con la pregunta anterior), ninguno seleccionó haber comprado pescados y mariscos en línea cada 3 meses, cada mes, cada quincena o no haber recordado hacerlo. Además, el 25% omitió la pregunta

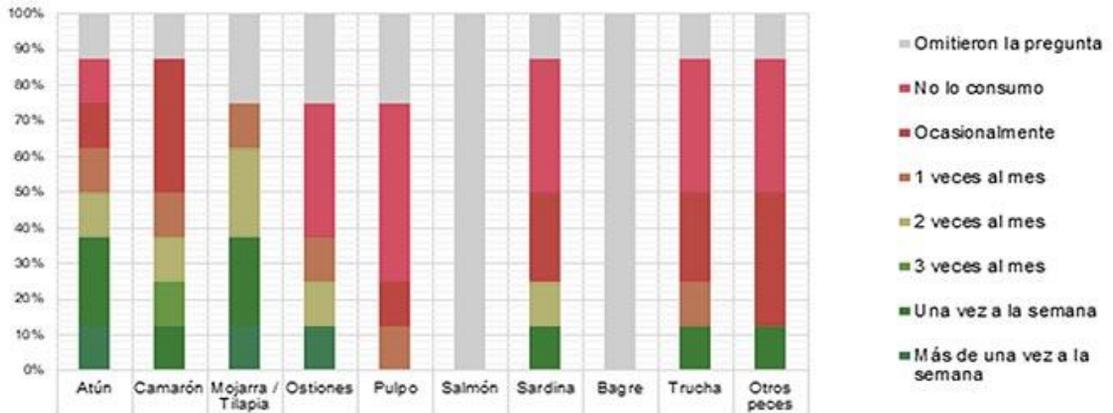
## ¿CONSIDERARÍAS COMPRAR PESCADOS Y MARISCOS EN UNA TIENDA DIGITAL O A TRAVÉS DE APLICACIÓN?



■ Sí  
■ No  
○ Omitieron la pregunta

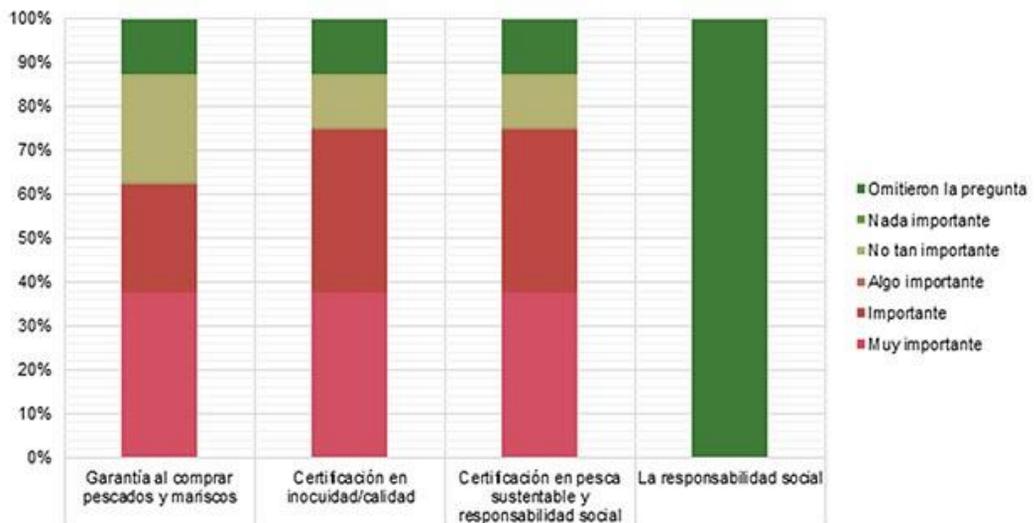
El 62% de los encuestados señaló que si consideraría comprar pescados y mariscos en una tienda digital o a través de una aplicación, mientras que el 25% no lo consideraría y el 13% omitió la pregunta

## ¿QUÉ TAN FRECUENTE CONSUME LAS SIGUIENTES ESPECIES?



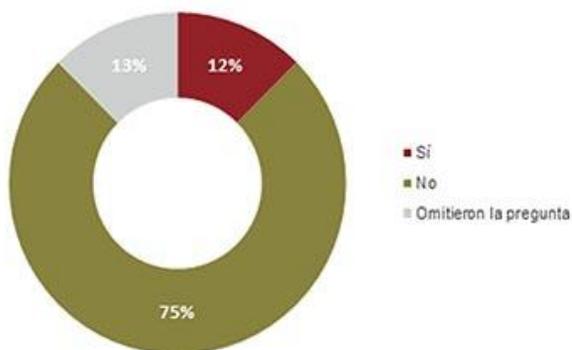
De acuerdo con los resultados obtenidos de la encuesta, las especies de pescados y mariscos más consumidas por los encuestados con una frecuencia de más de una vez a la semana y una vez a la semana fueron el atún, la mojarra o tilapia y los ostiones, con un 13% para todos. Para la frecuencia de 3 veces al mes, la especie más consumida fue el camarón con un 13%. Para la frecuencia de 2 veces al mes las especies más consumidas fueron la mojarra o tilapia, atún, camarón, ostión y sardina, con un 25% y el resto 13% respectivamente. Para la frecuencia de 1 vez al mes, las especies más consumidas fueron atún, camarón, mojarra o tilapia, ostión, pulpo y trucha, con un 13% para todos. El camarón y otros peces, con un 38% ambas fueron las especies más consumidas por los encuestados con frecuencia ocasional. Por otro lado, el 50% de los encuestados indicó no consumir pulpo, el 36% ostiones, sardina, trucha y otros peces, el 13% atún y ningún encuestado señaló no consumir camarón, mojarra o tilapia, salmón y bagre (0%). Además, el 13% de los encuestados omitieron la pregunta para las frecuencias de consumo evaluadas del atún, camarón, sardina, trucha y otros peces. El 25% omitieron la pregunta para las frecuencias de consumo evaluadas de la mojarra o tilapia, el ostión y el pulpo.

## ¿QUÉ TAN IMPORTANTE SON PARA USTED LOS SIGUIENTES CRITERIOS EN LOS PESCADOS Y MARISCOS?



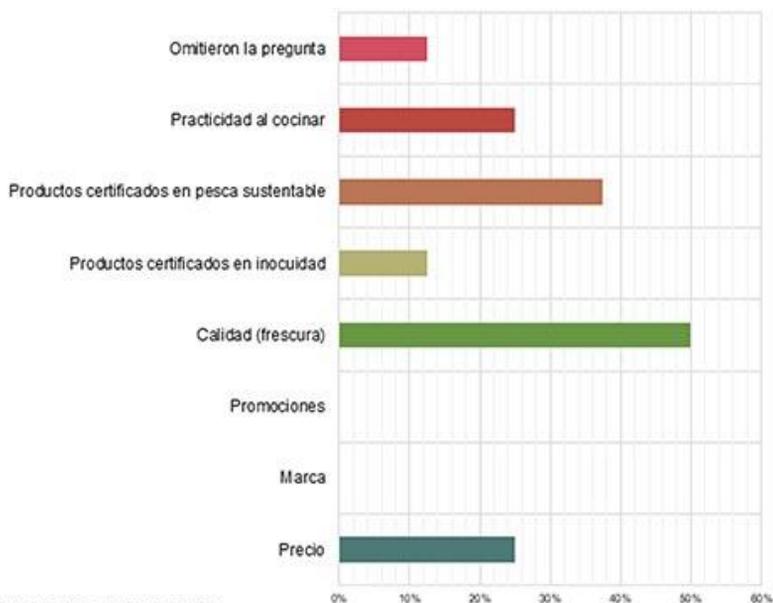
Los encuestados señalaron el siguiente orden de importancia de los criterios evaluados: garantía al comprar pescados y mariscos, certificación en inocuidad/calidad, certificación en pesca sustentable y responsabilidad social y la responsabilidad social. Para el criterio de contar una garantía al comprar pescados y mariscos, el 38% de los encuestados lo consideró muy importante, el 25% importante mismo porcentaje para no tan importante y ningún encuestado consideró que el criterio era algo importante o nada importante (0%). Para el criterio de que los productos cuenten con una certificación en inocuidad o calidad, el 38% de los encuestados lo consideró muy importante mismo porcentaje para importante, el 13% no tan importante y ningún encuestado consideró que el criterio era algo importante o nada importante (0%). En el criterio de que los productos cuenten con certificación en pesca sustentable y responsabilidad social, el 38% de los encuestados lo consideró muy importante mismo porcentaje para importante, el 13% no tan importante y ningún encuestado consideró que el criterio era algo importante o nada importante (0%). De forma general se halló que el 13% omitieron la pregunta para cada uno de los criterios mencionados. Finalmente, en el criterio de responsabilidad social el 100% de los encuestados omitió la pregunta.

¿ HAS OIDO HABLAR DE 'PESCA CON VALOR' ?



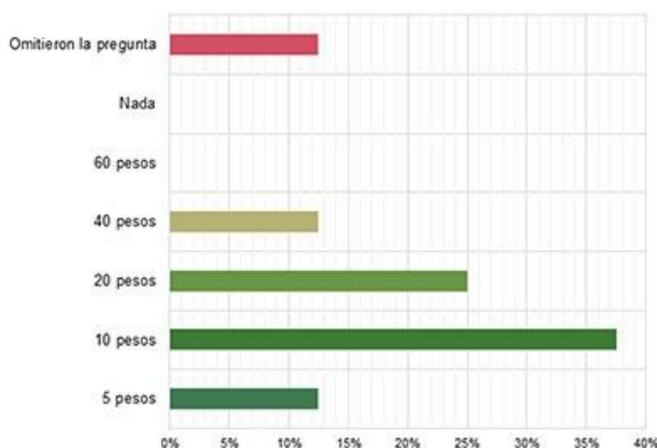
Se les preguntó a los encuestados si habían oído hablar de "pesca con valor", se obtuvo que el 75% de los encuestados indicó que no, mientras que el 12% sí ha oído hablar de ello y el 13% de los encuestados omitió la pregunta

SI USTED CONSIDERA COMPRAR MÁS PESCADOS Y MARISCOS, ¿ CUÁLES SERÍAN LAS PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS QUE CONSIDERARÍA ?



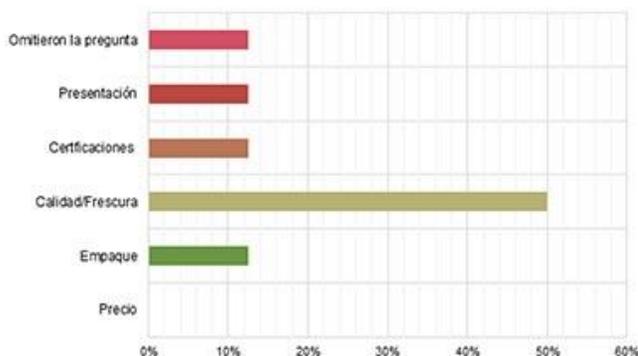
Se encontró que las principales características que tomarían en cuenta los encuestados si consideran comprar más pescados y mariscos son en primer lugar la calidad (frescura) con un 50%, seguido de productos certificados en inocuidad con un 38%, el precio con un 25% al igual que la practicidad al cocinar, productos certificados en inocuidad con un 13% y ningún encuestado seleccionó considerar la marca y las promociones (0%). Además, el 13% de los encuestados omitió la pregunta

## ¿ CUÁNTO DINERO ADICIONAL ESTARÍA DISPUESTO A PAGAR POR UN KILO DE PESCADOS Y MARISCOS CERTIFICADOS



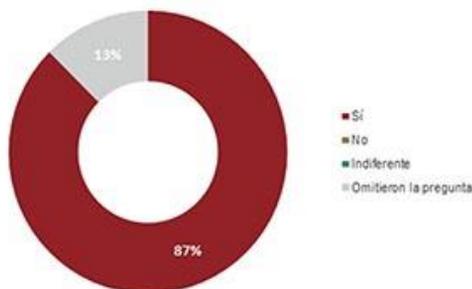
Con respecto a cuánto dinero adicional estaban dispuestos a pagar por 1 kg de pescados y mariscos los encuestados, los resultados obtenidos arrojaron que el 36% estaban dispuestos a pagar \$10 pesos adicionales, el 25% \$20 pesos adicionales, el 13% \$5 y \$40 pesos adicionales y ningún encuestado escogió pagar \$60 pesos adicionales y no pagar ningún costo adicional. Además de que el 13% de los encuestados omitieron la pregunta

## AL COMPRAR MARCAS DE PESCADOS Y MARISCOS, ¿ QUÉ CARACTERÍSTICA ES LA QUE DETERMINA EN MAYOR MEDIDA SU COMPRA ?



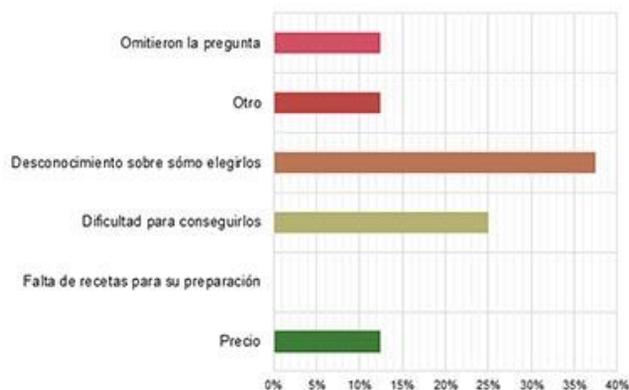
Se encontró que la característica que determinó en mayor medida la compra de pescados y mariscos por los encuestados fue la calidad o frescura, señalado por el 50% de los encuestados, seguido del empaque, las certificaciones y la presentación, con un 13% para todos, y ninguno de los encuestados consideró que el precio era una característica determinante (0%). Además de que el 13% de los encuestados omitieron la pregunta

## ¿ LE GUSTARÍA CONSUMIR MÁS PESCADOS Y MARISCOS ?



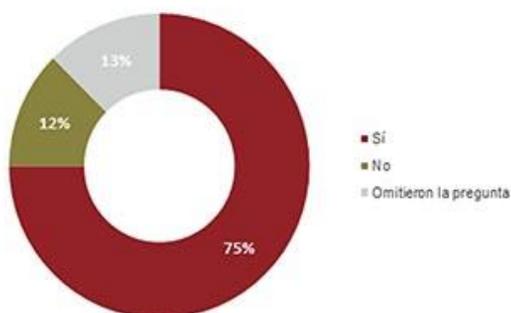
Respecto a si les gustaría consumir más pescados y mariscos, el 87% de los encuestados indicó que sí, mientras que ningún encuestado indicó que le es indiferente o que no le gustaría consumir más. Además, el 13% de los encuestados omitieron la pregunta

## ¿CUÁL ES LA PRINCIPAL FACTOR QUE LE IMPIDE CONSUMIR PESCADOS Y MARISCOS?



Se encontró que el principal factor que le impide comprar pescados y mariscos a los encuestados fue el desconocimiento sobre cómo elegirlos con un 38%, seguido de la dificultad para conseguirlos con un 25%, el precio con un 13% al igual que para otros factores y ninguno de los encuestados consideró como factor la falta de recetas para su preparación (0%). Además, el 13% de los encuestados omitieron la pregunta.

## ¿CONSIDERAS QUE LOS PESCADOS Y MARISCOS QUE TIENE A SU ALCANCE SON DE BUENA CALIDAD?



El 75% de los encuestados señaló que los pescados y mariscos que tiene a su alcance son de buena calidad, mientras que el 13% indicaron lo contrario y el 13% de los encuestados omitió la pregunta.

## EN COMPARACIÓN CON LA CARNE DE POLLO, CONSIDERA QUE EL PESCADO TIENE:



Respecto a la comparación de los pescados con la carne de pollo, el 88% de los encuestados señaló que el pescado es más saludable, el 36% que tiene mejor sabor, el 13% más económico y ningún encuestado consideró que es menos saludable, menos económico, tiene peor sabor, es más fácil de conseguir o más difícil de conseguir. Además, el 13% de los encuestados omitieron la pregunta.

¿ QUÉ TAN INTERESADO ESTÁ USTED EN CONSUMIR  
MÁS ESPECIES DE PESCADOS Y MARISCOS  
SI SE LE DIERAN A CONOCER NUEVAS RECETAS ?



Al preguntarles qué tan interesados estaban en consumir más especies de pescados y mariscos si se les dieran a conocer nuevas recetas, el 63% de los encuestados señaló estar muy interesado, el 25% extremadamente interesado y ninguno consideró estar algo interesado, no tan interesado o nada interesado. Además, el 13% de los encuestados omitieron la pregunta

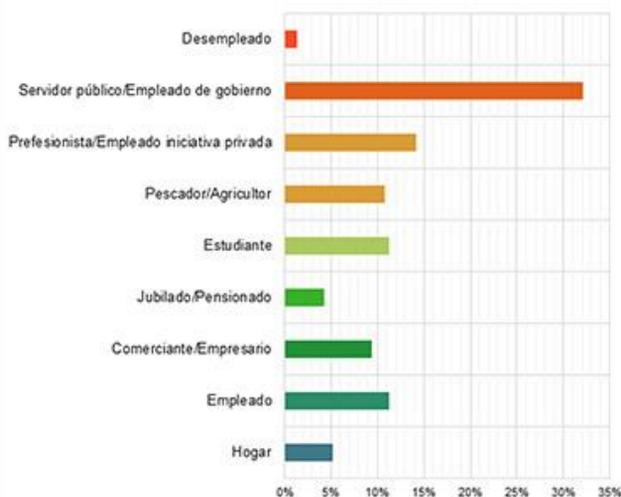


# NOROESTE

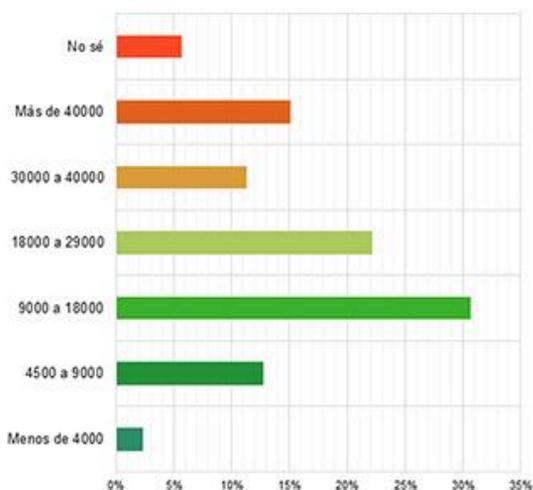
RESULTADOS



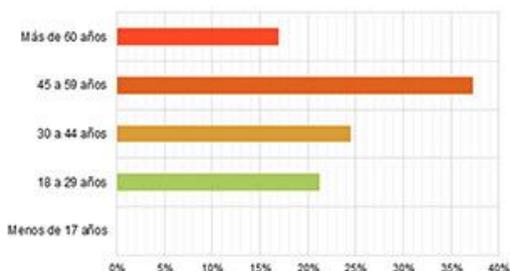
**O C U P A C I Ó N**



En cuanto a la ocupación, el 32% de los encuestados indicó que su ocupación fue de servidor público/ empleado de gobierno, el 14% de profesionista/ empleado de iniciativa privada, el 11% de empleado al igual que de estudiante y pescador / acuicultor, el 9% de comerciante/ empresario, el 5% se dedicó al hogar, el 4% de jubilado/ pensionado y el 1% estuvo desempleado



**I N T E R V A L O D E E D A D**



Respecto al rango de edad, se observó que la mayoría de los encuestados presentó un rango de edad de más de 60 años con un 37%, seguido de 30 a 44 años con un 25% mismo porcentaje para el rango de 45 a 59 años y no hubo participación por parte de la población de menos de 17 años y de 18 a 29 años

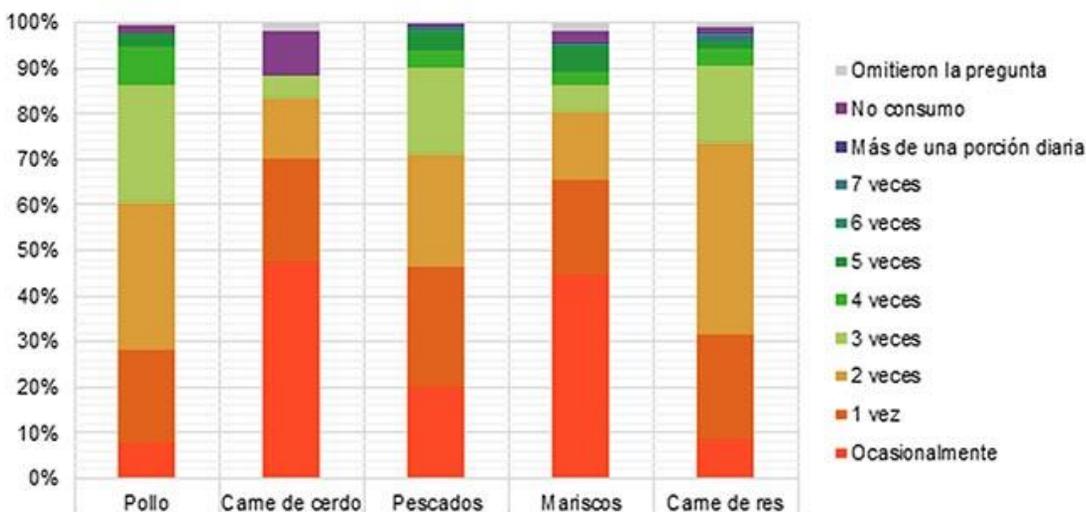
**U L T I M O G R A D O D E E S T U D I O**



**I N T E R V A L O D E I N G R E S O S M E N S U A L E S**

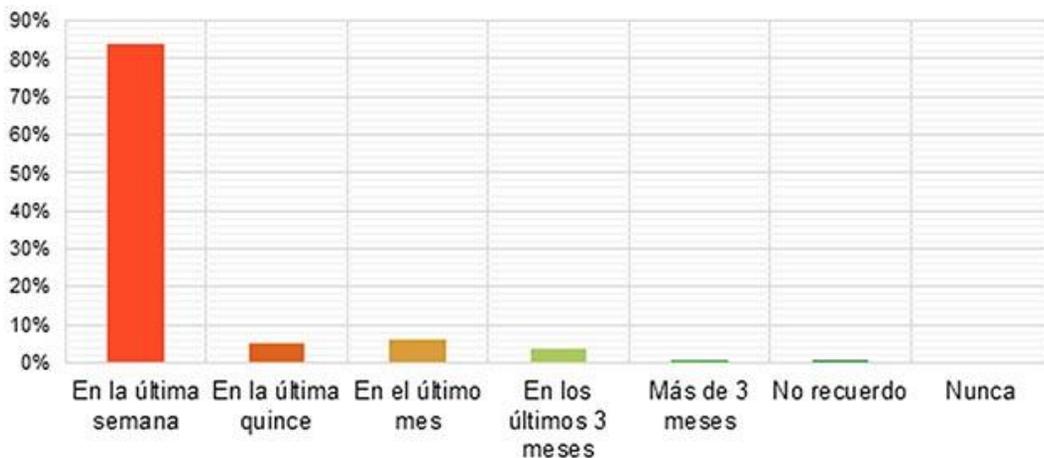
Para el rango de Ingresos mensual familiar de los encuestados, se obtuvo que la mayoría de ellos tuvo un ingreso mensual de 9000 a 18000 pesos (31%), seguido del 22% de los encuestados con un rango de Ingresos mensual de 18000 a 29000 pesos, el 15% señaló tener un rango de Ingresos mensual de más de 40000 pesos, el 13% indicó que su rango de Ingresos mensual fue de 4500 a 9000 pesos, el 11% indicó que fue de 30000 a 40000 pesos mensuales, el 6% de los encuestados no supo cual fue su rango de Ingresos mensuales y el 2% señaló que su rango de Ingresos mensual fue de menos de 4000 pesos

## ¿ CUÁNTAS VECES A LA SEMANA CONSUME LOS SIGUIENTES PRODUCTOS ?



En cuanto al consumo en veces a la semana de pollo, carne de cerdo, pescados, mariscos y carne de res, se obtuvo que la carne de cerdo fue el producto más consumido ocasionalmente con un 48%. Los pescados fueron el producto más consumido por los encuestados con una frecuencia de 1 vez a la semana con un 26%. La carne de res destacó con un 42% en ser el producto más consumido con una frecuencia de 2 veces a la semana. El pollo fue el producto más consumido con frecuencias de consumo de 3 y 4 veces a la semana presentando un 26% y 8% respectivamente. Para la frecuencia de consumo de 5 veces a la semana, destacaron los mariscos con un 6%. Para la frecuencia de consumo de 6 veces a la semana de los productos evaluados, ningún producto destacó en ser consumido por los encuestados (0%). En la frecuencia de consumo de 7 veces a la semana, los productos que destacaron fueron los pescados y la carne de res con un 1% cada uno. Ningún encuestado señaló haber consumido más de una porción diaria de los productos evaluados (0%). El 10% de los encuestados señaló no consumir carne de cerdo, el 2% pollo al igual que mariscos y el 1% carne de res. Además, el 2% de los encuestados omitieron la pregunta para la carne de cerdo al igual que para los mariscos y el 1% para la carne de res.

## ¿ CUÁNDO FUE LA ÚLTIMA VEZ QUE CONSUMIÓ PESCADOS Y MARISCOS ?



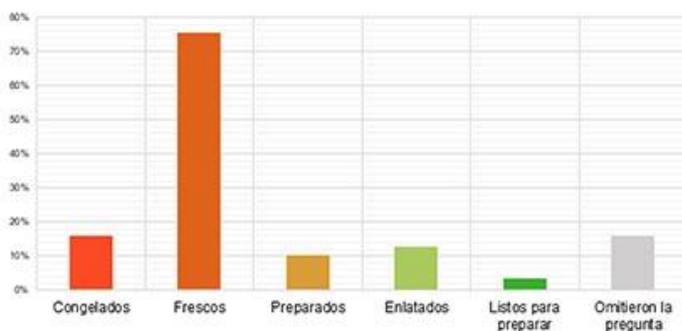
Se les preguntó a los encuestados ¿cuándo fue la última vez que consumieron pescados y mariscos?, los resultados obtenidos fueron respecto a la última vez de consumo previo a la aplicación de la encuesta. Tomando en cuenta esta consideración, la mayoría de los encuestados indicó que consumió pescados y mariscos por última vez en la última semana (84%), el 6% indicó que los consumió en el último mes, el 5% en la última quincena y el 4% en los últimos 3 meses.

## ¿ DONDE FUE LA ULTIMA VEZ QUE CONSUMIÓ PESCADOS Y MARISCOS ?



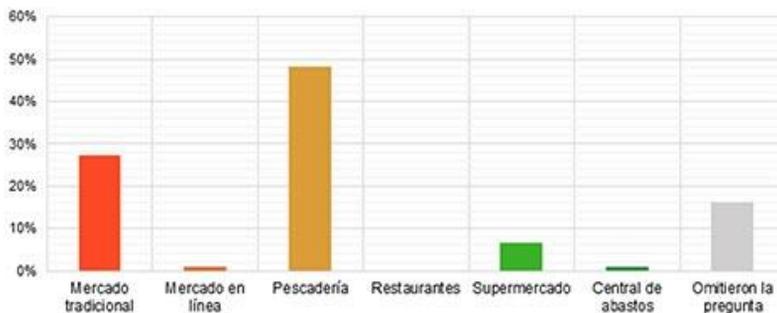
Respecto al lugar donde consumieron pescados y mariscos la última vez, el 66% de los encuestados señaló que fue en su casa, el 17% en un restaurante, el 2% en carreta, el 15% omitieron la pregunta y ningún encuestado señaló haberlos consumido en un hotel o en el mercado (0%)

## CUANDO COMPRAS PESCADOS Y MARISCOS PARA PREPARAR EN CASA, ¿CÓMO LOS PREFIERES ?



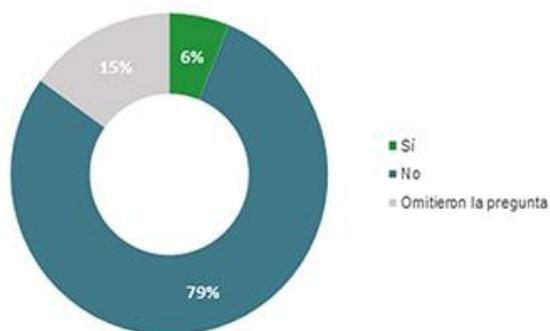
En cuanto a las preferencias de compra de pescados y mariscos, el 75% de los encuestados indicó que los prefiere comprar frescos, el 16% congelados, el 13% enlatados, el 10% preparados, el 3% listos para preparar y el 16% de los encuestados omitieron la pregunta

## ¿ ACTUALMENTE DÓNDE COMPRA PESCADOS Y MARISCOS PARA PREPARAR EN CASA ?



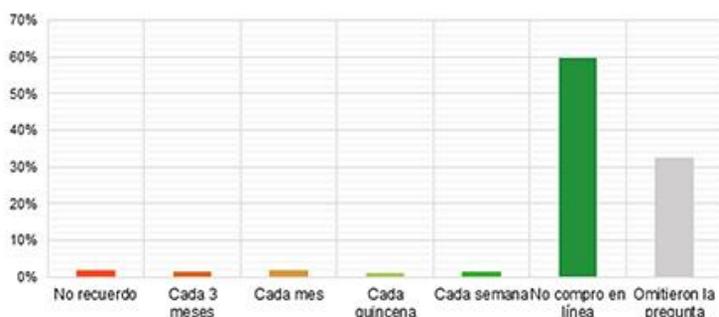
Se encontró que el lugar donde los encuestados prefieren comprar pescados y mariscos con mayor frecuencia es en la pescadería con un 48%, seguido de que el 27% prefiere adquirirlos en un mercado tradicional, el 7% en un supermercado, el 1% en la central de abastos al igual que en un mercado en línea, ningún encuestado los prefirió comprar en un restaurante y el 16% omitieron la pregunta

## ¿HA COMPRADO PESCADOS Y MARISCOS A TRAVÉS DE UNA TIENDA DIGITAL?



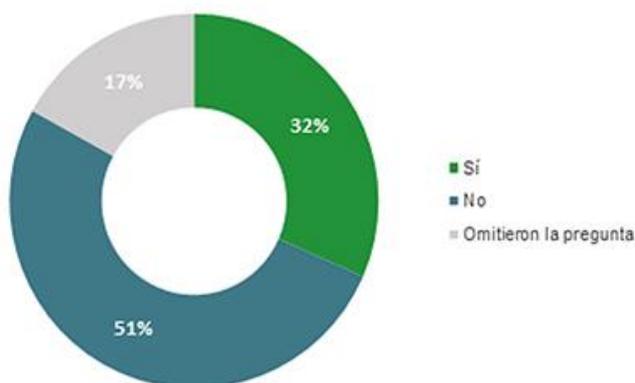
Se les preguntó a los encuestados si habían comprado pescados y mariscos a través de una tienda digital, el 79% de ellos indicó que no haberlo hecho, mientras que el 6% señaló lo contrario y el 15% de los encuestados omitieron la pregunta

## ¿CON QUÉ FRECUENCIA COMPRA EN LÍNEA PESCADOS Y MARISCOS?



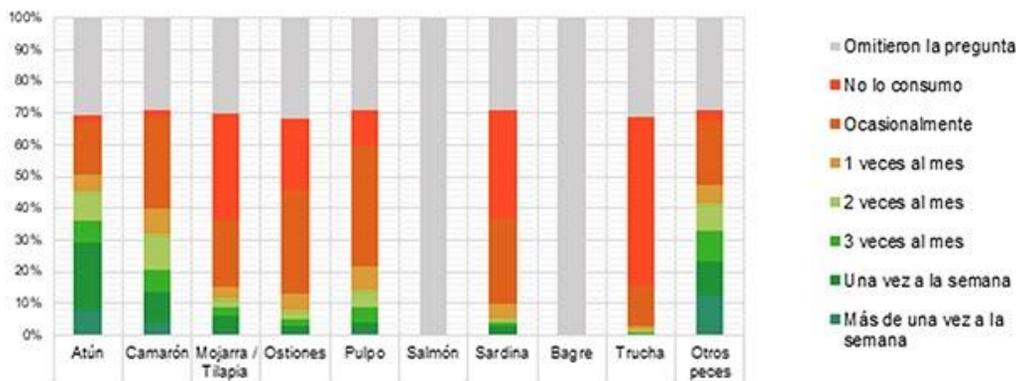
Respecto a la frecuencia de compra en línea de pescados y mariscos, el 60% de los encuestados indicó que no compraron en línea estos productos, el 33% omitieron la pregunta, el 2% no lo recordó, el mismo porcentaje los compró de esta forma cada mes, el 1% señaló que los compró en línea cada 3 meses, al igual que cada quincena y cada semana

## ¿CONSIDERARÍAS COMPRAR PESCADOS Y MARISCOS EN UN TIENDA DIGITAL O A TRAVÉS DE APLICACIÓN?



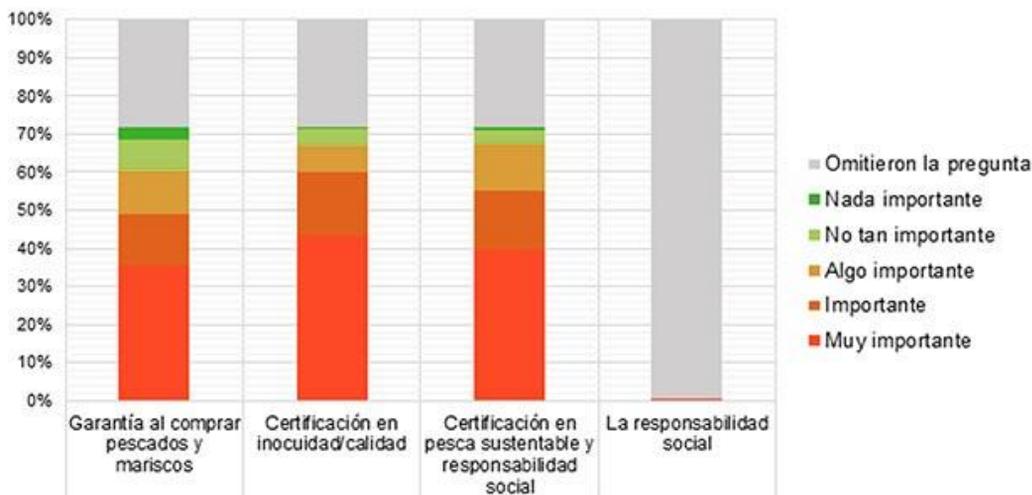
Se halló que el 51% de los encuestados no consideraría comprar pescados y mariscos en una tienda digital o a través de una aplicación, mientras que el 32% sí lo tomaría en cuenta y el 17% omitieron la pregunta

## ¿QUÉ TAN FRECUENTE CONSUME LAS SIGUIENTES ESPECIES?



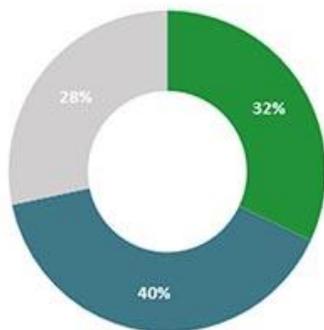
De acuerdo con los resultados obtenidos respecto a la frecuencia de consumo de atún, camarón, mojarra/tilapia, ostiones, pulpo, salmón, sardina, bagre, trucha y otros peces. Se obtuvo que la especie más consumida con una frecuencia de más de una vez a la semana y 3 veces a la semana fueron otros peces con el 13% y 10%, respectivamente. El atún fue la especie más consumida por los encuestados con una frecuencia de una vez a la semana, señalado por el 22% de los encuestados. Para la frecuencia de consumo de 2 veces al mes, el camarón fue la especie que destacó con el 11%. El camarón y el pulpo fueron las especies más consumidas por los encuestados con una frecuencia de 1 vez al mes, presentaron el 8% cada uno. El pulpo fue la especie más consumida ocasionalmente con un 38%. En cuanto al no consumo de las especies evaluadas, la trucha fue la que destacó con el 53%. Además, el 71% de los encuestados omitieron la pregunta para las frecuencias de consumo evaluadas del camarón, al igual que para el pulpo, la sardina y otros peces. El 70% de los encuestados omitieron la pregunta para las frecuencias de consumo evaluadas de la mojarra/tilapia, mientras que el 69% lo hizo para la trucha y el 68% para los ostiones.

## ¿QUÉ TAN IMPORTANTE SON PARA USTED LOS SIGUIENTES CRITERIOS EN LOS PESCADOS Y MARISCOS?



Respecto a la importancia de los criterios evaluados: de la garantía al comprar pescados y mariscos, certificación en inocuidad/calidad, certificación en pesca sustentable y responsabilidad social y la responsabilidad social, se obtuvo el siguiente orden de importancia de cada uno de ellos señalada por los encuestados. En cuanto a la garantía al comprar pescados y mariscos, el 35% de los encuestados lo consideró muy importante, el 28% omitieron la pregunta, el 14% lo consideró importante, el 11% algo importante, el 8% no tan importante y el 3% nada importante. Respecto a que los pescados y mariscos cuenten con certificación en inocuidad/calidad, el 43% lo consideró muy importante, el 28% omitieron la pregunta, el 17% lo consideró importante, el 7% algo importante y el 4% no tan importante. Que los pescados y mariscos cuenten con certificación en pesca sustentable y responsabilidad social, les pareció muy importante al 40% de los encuestados, omitieron la pregunta el 26%, les pareció importante al 16% de ellos, algo importante al 12%, no tan importante al 3% y nada importante al 1%. Ningún encuestado señaló que fue importante el tema de la responsabilidad social en los pescados y mariscos (0%).

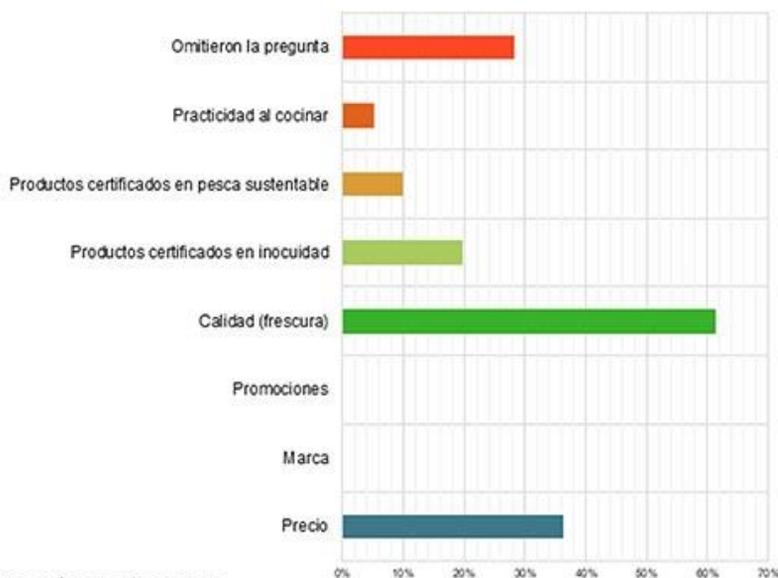
## ¿HAS OIDO HABLAR DE 'PESCA CON VALOR'?



- Si
- No
- Omitieron la pregunta

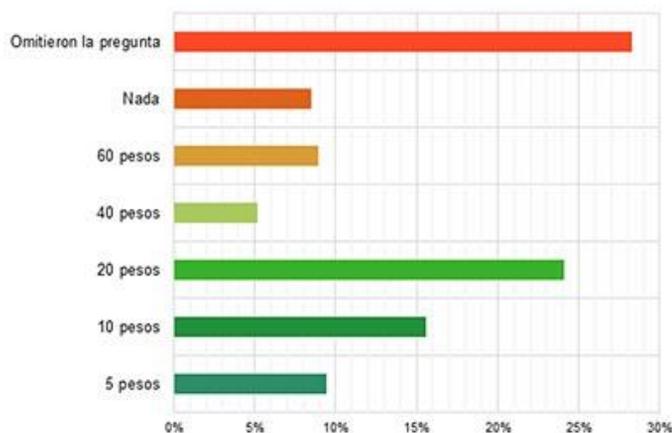
Se les preguntó a los encuestados si habían oído hablar de pesca con valor, el 40% indicó que no, mientras que el 32% indicó que sí y el 28% de los encuestados omitieron la pregunta

## SI USTED CONSIDERA COMPRAR MÁS PESCADOS Y MARISCOS, ¿CUÁLES SERÍAN LAS PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS QUE CONSIDERARÍA?



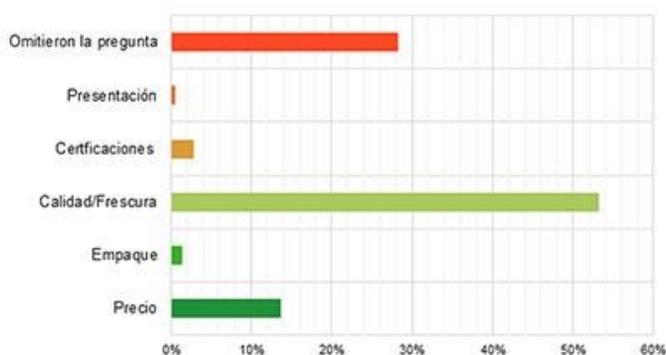
Respecto la consideración de comprar más pescados y mariscos, se encontró que las principales características que tomarían en cuenta los encuestados serían en primer lugar la calidad (frescura) señalada por el 61% de los encuestados, en segundo lugar el precio con un 36% y en tercer lugar que los productos cuenten con certificados en inocuidad con el 20%, considerando que el 28% de los encuestados omitieron la pregunta

## ¿CUÁNTO DINERO ADICIONAL ESTARÍA DISPUESTO A PAGAR POR UN KILO DE PESCADOS Y MARISCOS CERTIFICADOS



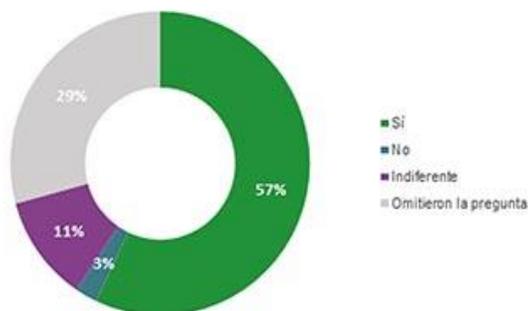
Se les preguntó a los encuestados ¿cuánto dinero adicional estarían dispuestos a pagar por 1 kg de pescados y mariscos?, se halló que el 24% de los encuestados de esta región estarían dispuestos a pagar 20 pesos adicionales, el 28% omitieron la pregunta, el 16% 10 pesos adicionales, el 9% 5 pesos al igual que 60 pesos, el 8% indicó que no pagaría nada adicional y el 5% señaló que pagaría 40 pesos extra

## AL COMPRAR MARCAS DE PESCADOS Y MARISCOS, ¿QUÉ CARACTERÍSTICA ES LA QUE DETERMINA EN MAYOR MEDIDA SU COMPRA?



En cuanto a la característica que determina en mayor medida la compra de pescados y mariscos por los encuestados, se encontró que fue la calidad/frescura señalada por el 53% de los encuestados, considerando que el 26% de ellos omitieron la pregunta

## ¿LE GUSTARÍA CONSUMIR MÁS PESCADOS Y MARISCOS?



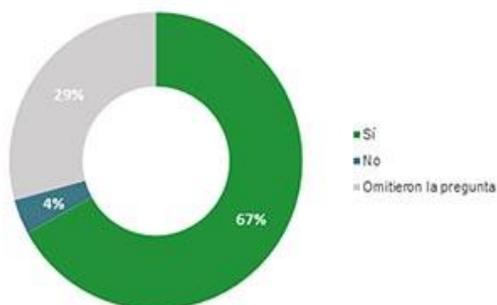
Se les preguntó a los encuestados si les gustaría consumir más pescados y mariscos, se obtuvo que al 57% de ellos si les gustaría, al 2% no, al 11% le fue indiferente y el 29% de ellos omitieron la pregunta

## ¿CUÁL ES LA PRINCIPAL FACTOR QUE LE IMPIDE CONSUMIR PESCADOS Y MARISCOS ?



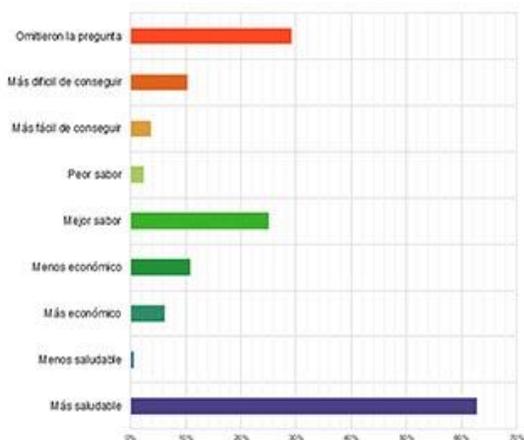
En cuanto al principal factor que les impidió comprar pescados y mariscos a los encuestados, el 19% señaló que fue el precio, el 17% indicó que fueron factores distintos a los propuestos, el 16% señaló que es la dificultad para conseguirlos, el 10% indicó que es el desconocimiento sobre cómo elegirlos, el 9% indicó que es la falta de recetas para su preparación y el 29% de ellos omitieron la pregunta.

## ¿CONSIDERAS QUE LOS PESCADOS Y MARISCOS QUE TIENE A SU ALCANCE SON DE BUENA CALIDAD?



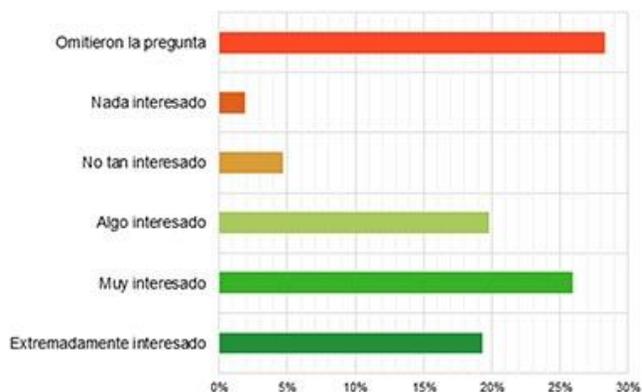
Se les preguntó a los encuestados si consideran que los pescados y mariscos que tienen a su alcance son de buena calidad, los resultados obtenidos arrojaron que el 67% de los encuestados consideró que sí son de buena calidad, mientras que el 4% señaló lo contrario y el 29% de ellos omitieron la pregunta.

## EN COMPARACIÓN CON LA CARNE DE POLLO, CONSIDERA QUE EL PESCADO TIENE:



Respecto a la comparación de la carne de pollo con el pescado, se encontró que el pescado es más saludable señalado por el 63% de los encuestados, es menos económico indicado por el 11% de los encuestados, tiene mejor sabor señalado por el 25% de los encuestados, que es más difícil de conseguir indicado por el 10% de los encuestados y el 29% de los encuestados omitieron la pregunta.

¿QUÉ TAN INTERESADO ESTÁ USTED EN CONSUMIR  
MÁS ESPECIES DE PESCADOS Y MARISCOS  
SI SE LE DIERAN A CONOCER NUEVAS RECETAS?



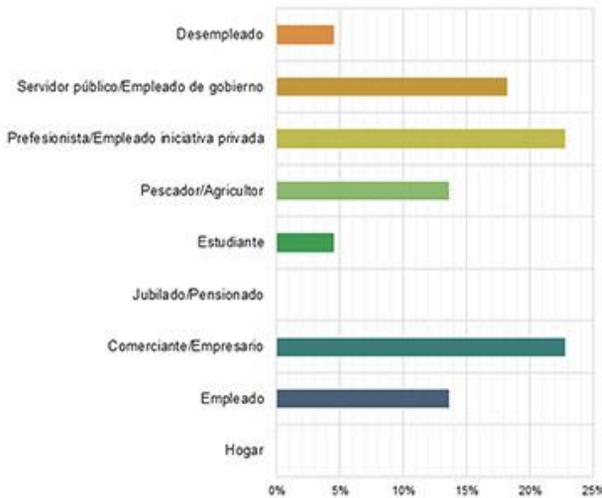
Se les preguntó a los encuestados ¿qué tan interesados estaban en consumir más especies de pescados y mariscos si se les dieran a conocer nuevas recetas, a lo cual el 26% señaló estar muy interesado, el 20% algo interesado, el 19% extremadamente interesado, el 5% no tan interesado, el 2% nada interesado y el 28% omitieron la pregunta



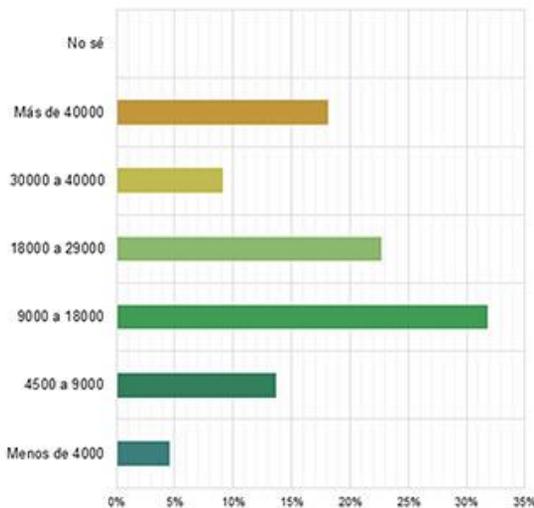
OCCIDENTE  
RESULTADOS



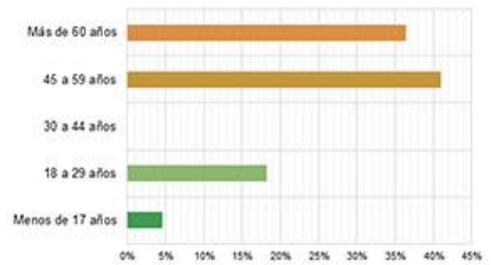
O C U P A C I Ó N



En cuanto a la ocupación, el 23% de los encuestados indicó que su ocupación fue de Comerciante/Empresario al igual que Profesionista/Empleado iniciativa privada, el 18% de Servidor público/Empleado de gobierno, el 14% de Pescador/Agricultor al igual que de empleado, el 5% de Estudiante al igual que personas Desempleadas, ninguna persona indicó como ocupación el Hogar y ser Jubilado/Pensionado



I N T E R V A L O D E E D A D



Respecto al rango de edad, se observó que la mayoría de los encuestados presentó un rango de edad de 45 a 59 años con un 41%, de más de 60 años con un 36%, seguido de 18 a 29 años con un 18%, de menos de 17 años con un 5%, y no hubo participación por parte de la población de 30 a 44 años

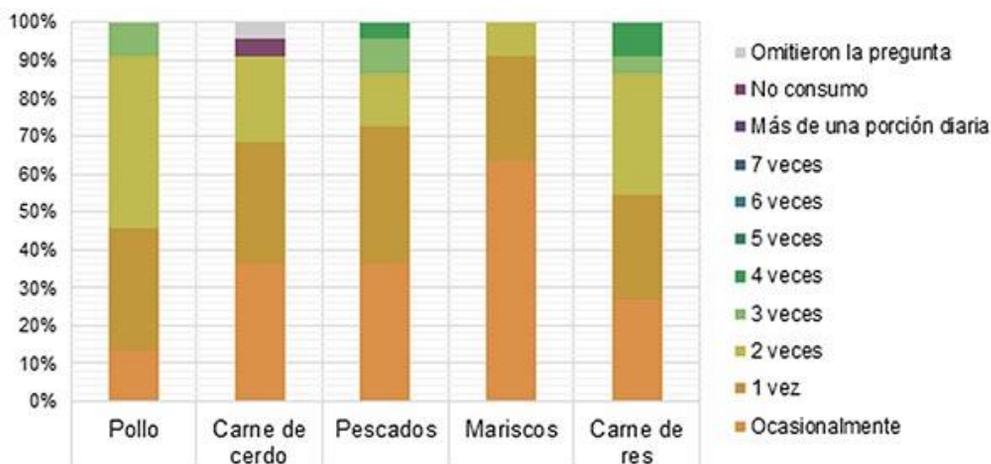
U L T I M O G R A D O D E E S T U D I O



I N T E R V A L O D E I N G R E S O S M E N S U A L E S

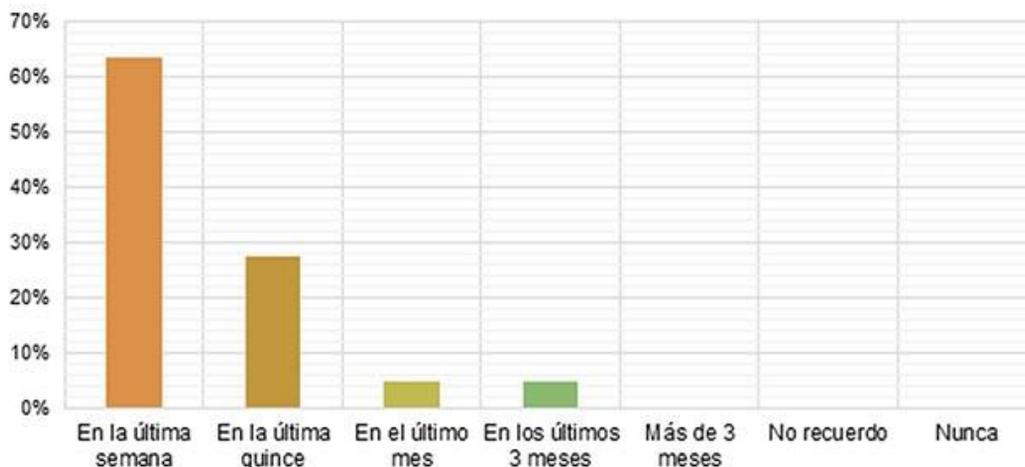
Para el rango de Ingresos mensual familiar de los encuestados, se obtuvo que la mayoría de ellos tuvo un ingreso mensual de 9,000 a 18,000 pesos (32%), seguido del 23% de los encuestados con un rango de Ingresos mensual de 18,000 a 29,000 pesos, el 18% señaló tener un rango de Ingresos mensual de más de 40,000 pesos, el 14% indicó que su rango de Ingresos mensual fue de 4,500 a 9,000 pesos, el 9% indicó que fue de 30,000 a 40,000 pesos mensuales, el 5% de los encuestados no supo cual fue su rango de Ingresos mensuales es igual o menor de 4,000 pesos

## ¿ CUÁNTAS VECES A LA SEMANA CONSUME LOS SIGUIENTES PRODUCTOS ?



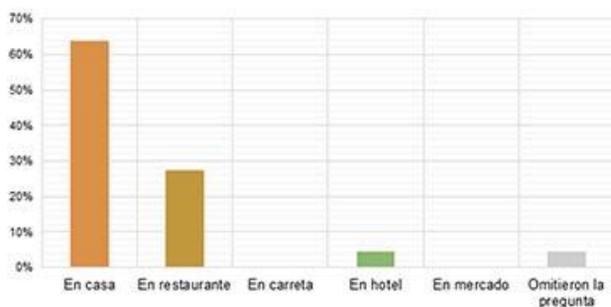
En cuanto al consumo en veces a la semana de pollo, carne de cerdo, pescados, mariscos y carne de res, se obtuvo que los mariscos fueron el producto más consumido ocasionalmente con un 64%. El pescado fue el producto más consumido por los encuestados con una frecuencia de 1 vez a la semana con un 36%. El pollo destacó con un 45% en ser el producto más consumido con una frecuencia de 2 veces a la semana. El pollo y el pescado fueron los productos más consumidos con frecuencia de 3 veces a la semana con un 9%. Para la frecuencia de consumo de 4 veces a la semana fue la carne de res con un 9%. Para la frecuencia de consumo de 5, 6, 7 y más de una vez a la semana no se obtuvo respuesta por parte de los encuestados. El 5% de los encuestados señaló no consumir carne de cerdo. Además, el 5% de los encuestados omitieron la pregunta para la carne de cerdo.

## ¿ CUÁNDO FUE LA ÚLTIMA VEZ QUE CONSUMIÓ PESCADOS Y MARISCOS ?



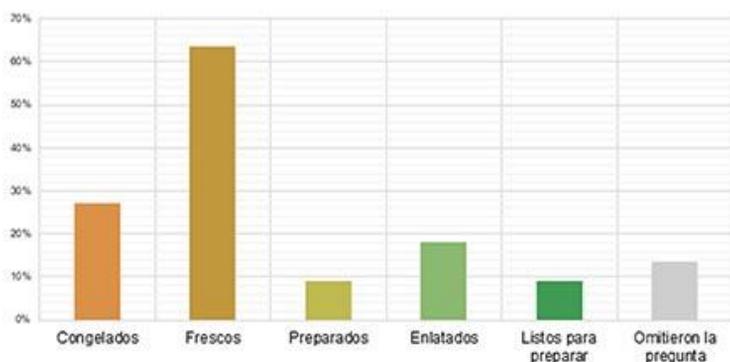
Se les preguntó a los encuestados ¿cuándo fue la última vez que consumieron pescados y mariscos?, los resultados obtenidos fueron respecto a la última vez de consumo previo a la aplicación de la encuesta. Tomando en cuenta esta consideración, la mayoría de los encuestados indicó que consumió pescados y mariscos por última vez en la última semana (64%), el 27% en la última quincena, el 5% indicó que los consumió en el último mes al igual que en los últimos 3 meses.

## ¿DONDE FUE LA ÚLTIMA VEZ QUE CONSUMIÓ PESCADOS Y MARISCOS?



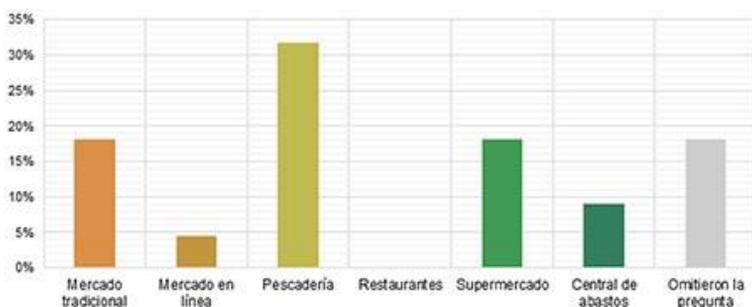
Respecto al lugar donde consumieron pescados y mariscos la última vez, el 64% de los encuestados señaló que fue en su casa, el 27% en un restaurante, el 5% en un hotel, el 5% omitieron la pregunta y ningún encuestado señaló haberlos consumido en una carreta o en el mercado (0%).

## CUANDO COMPRAS PESCADOS Y MARISCOS PARA PREPARAR EN CASA, ¿CÓMO LOS PREFIERES?



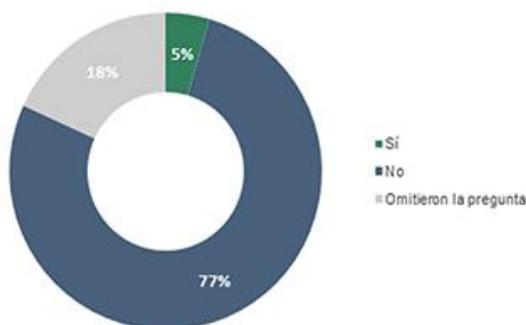
En cuanto a las preferencias de compra de pescados y mariscos, el 64% de los encuestados indicó que los prefiere comprar frescos, el 27% congelados, el 18% enlatados, el 9% preparados al igual que listos para preparar y el 14% de los encuestados omitieron la pregunta.

## ¿ACTUALMENTE DÓNDE COMPRO PESCADOS Y MARISCOS PARA PREPARAR EN CASA?



Se encontró que el lugar donde los encuestados prefieren comprar pescados y mariscos con mayor frecuencia con un 32% prefiere adquirirlos en la pescadería, seguido en el mercado tradicional 18% al igual que en supermercado, el 9% en central de abastos, el 9% en mercado en línea, ningún encuestado los prefirió comprar en un restaurante y el 16% omitieron la pregunta.

## ¿HA COMPRADO PESCADOS Y MARISCOS A TRAVÉS DE UNA TIENDA DIGITAL?



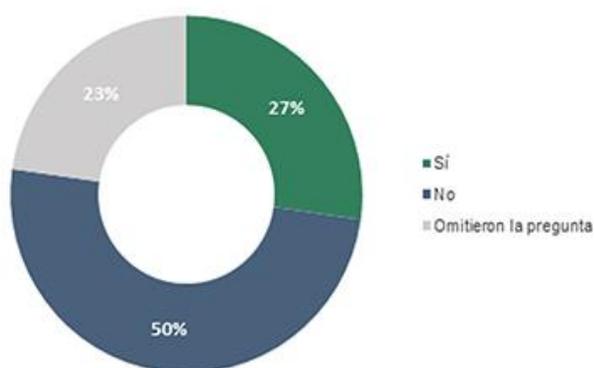
Se les preguntó a los encuestados si habían comprado pescados y mariscos a través de una tienda digital, el 77% de ellos indicó que no haberlo hecho, mientras que el 5% señaló lo contrario y el 18% de los encuestados omitieron la pregunta

## ¿CON QUÉ FRECUENCIA COMPRA EN LÍNEA PESCADOS Y MARISCOS?



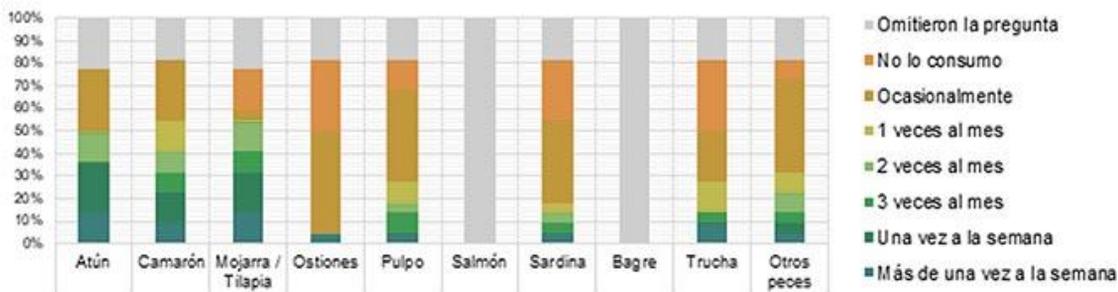
Respecto a la frecuencia de compra en línea de pescados y mariscos, el 45% de los encuestados indicó que no compraron en línea estos productos, el 41% omitieron la pregunta, el 5% no lo recuerdo al igual que cada mes y cada quincena, y ninguna persona cada semana, ni cada 3 meses

## ¿CONSIDERARÍAS COMPRAR PESCADOS Y MARISCOS EN UN TIENDA DIGITAL O A TRAVÉS DE APLICACIÓN?



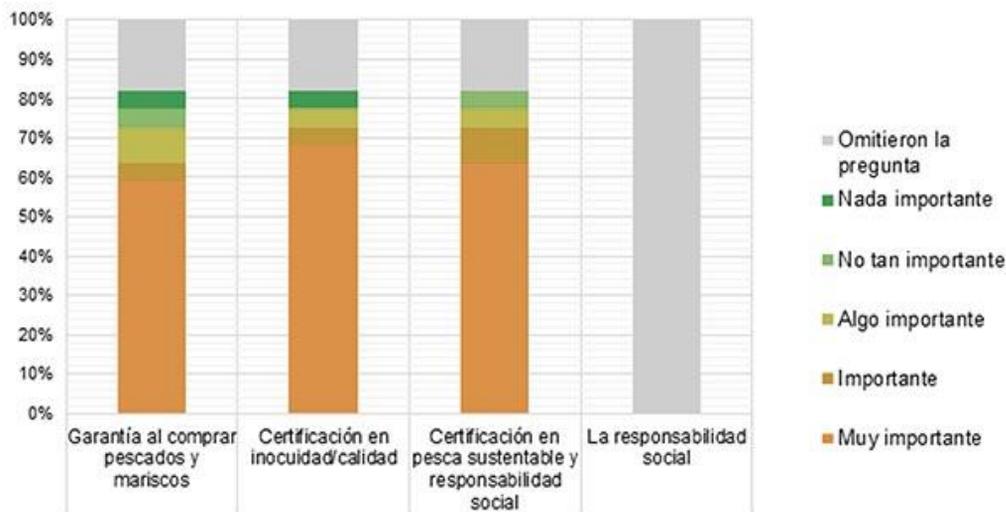
Se halló que el 50% de los encuestados no consideraría comprar pescados y mariscos en una tienda digital o través de una aplicación, mientras que el 27% sí lo tomaría en cuenta y el 23% omitieron la pregunta

## ¿QUÉ TAN FRECUENTE CONSUME LAS SIGUIENTES ESPECIES?



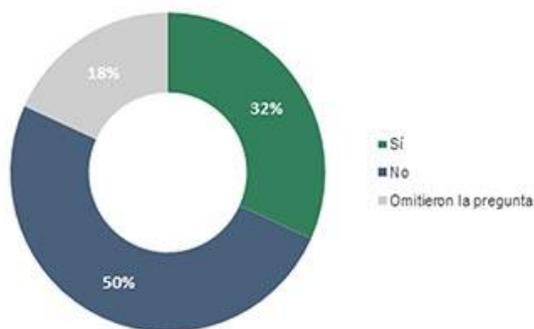
De acuerdo con los resultados obtenidos respecto a la frecuencia de consumo de atún, camarón, mojarra/tilapia, ostiones, pulpo, salmón, sardina, bagre, trucha y otros peces. Se obtuvo que la especie más consumida con una frecuencia de más de una vez a la semana fue la mojarra/tilapia y el atún con un 14%. El atún fue la especie más consumida por los encuestados con una frecuencia de una vez a la semana, señalado por el 23% de los encuestados. Para la frecuencia de consumo de 3 veces a la semana fue el camarón mojarra/tilapia y pulpo con el 9%, en la frecuencia de consumo de 2 veces al mes, el atún y mojarra/tilapia con el 14%. El camarón y la trucha fueron las especies más consumidas por los encuestados con una frecuencia de 1 vez al mes, presentaron el 14% cada uno. El camarón y el pulpo fue la especie más consumida ocasionalmente con un 32%. En cuanto al no consumo de las especies evaluadas, el ostión fue la que destacó con el 45%. Además, el 23% de los encuestados omitieron la pregunta para las frecuencias de consumo evaluadas del atún y mojarra/tilapia, el 18% con el camarón, ostiones, pulpo, sardina, trucha y otros peces.

## ¿QUÉ TAN IMPORTANTE SON PARA USTED LOS SIGUIENTES CRITERIOS EN LOS PESCADOS Y MARISCOS?



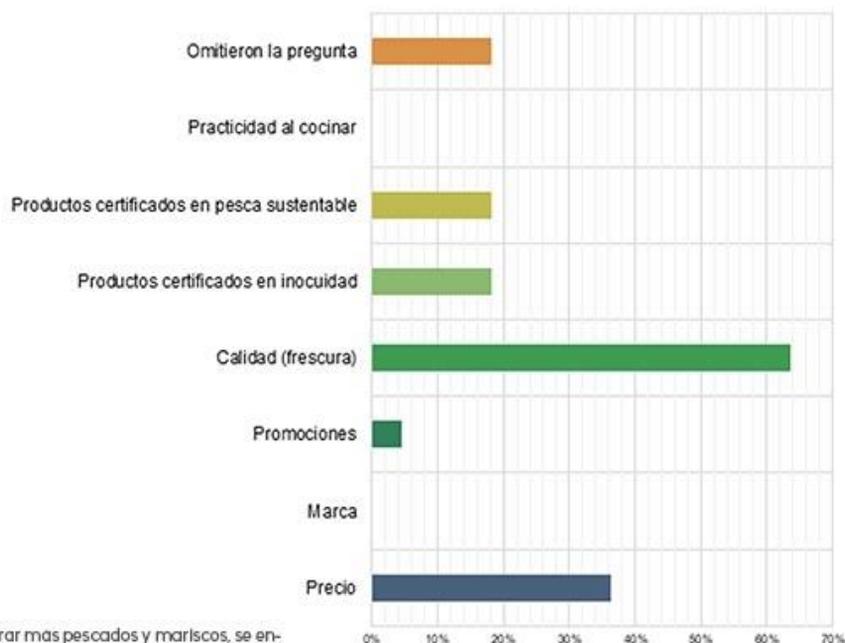
Respecto a la importancia de los criterios evaluados: de la garantía al comprar pescados y mariscos, certificación en inocuidad/calidad, certificación en pesca sustentable y responsabilidad social y la responsabilidad social, se obtuvo el siguiente orden de importancia de cada uno de ellos señalada por los encuestados. En cuanto a la garantía al comprar pescados y mariscos, el 59% de los encuestados lo consideró muy importante, el 18% omitieron la pregunta, el 9% lo consideró algo importante, el 5% importante al igual que no tan importante y nada importante. Respecto a que los pescados y mariscos cuenten con certificación en inocuidad/calidad, el 68% lo consideró muy importante, el 18% omitieron la pregunta, el 5% lo consideró importante al igual que algo importante y nada importante. Que los pescados y mariscos cuenten con certificación en pesca sustentable y responsabilidad social, les pareció muy importante al 64% de los encuestados, omitieron la pregunta el 18%, les pareció importante al 9% de ellos, algo importante al 5% al igual que no tan importante. Ningún encuestado señaló que fue importante el tema de la responsabilidad social en los pescados y mariscos (0%).

## ¿HAS OIDO HABLAR DE 'PESCA CON VALOR'?



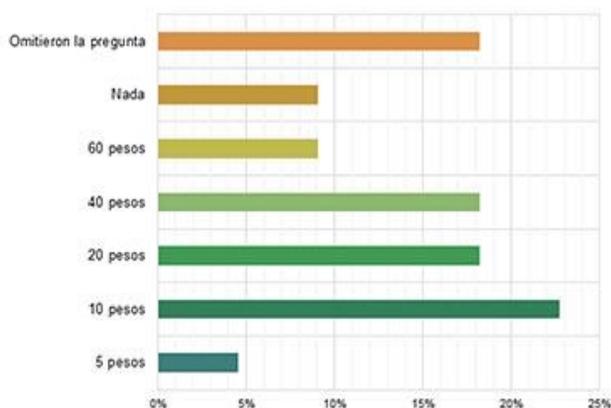
Se les preguntó a los encuestados si habían oído hablar de pesca con valor, el 50% indicó que no, mientras que el 32% indicó que sí y el 18% de los encuestados omitieron la pregunta.

## SI USTED CONSIDERA COMPRAR MÁS PESCADOS Y MARISCOS, ¿CUÁLES SERÍAN LAS PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS QUE CONSIDERARÍA?



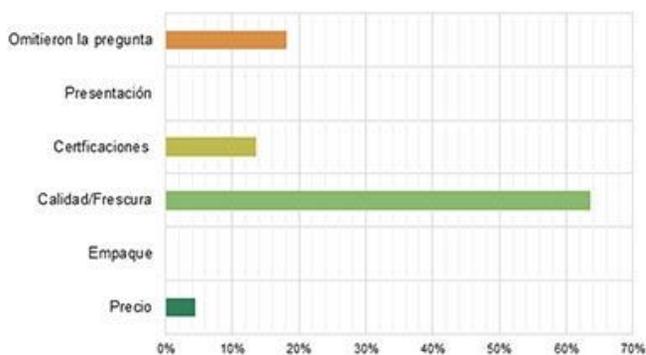
Respecto a la consideración de comprar más pescados y mariscos, se encontró que las principales características que tomarían en cuenta los encuestados serían en primer lugar la calidad (frescura) señalada por el 64% de los encuestados, en segundo lugar el precio con un 36% y en tercer lugar que los productos cuenten con certificados en pesca sustentable con un 18% al igual que productos certificados en inocuidad, en promociones con un 5% y considerando que el 18% de los encuestados omitieron la pregunta.

## ¿CUÁNTO DINERO ADICIONAL ESTARÍA DISPUESTO A PAGAR POR UN KILO DE PESCADOS Y MARISCOS CERTIFICADOS



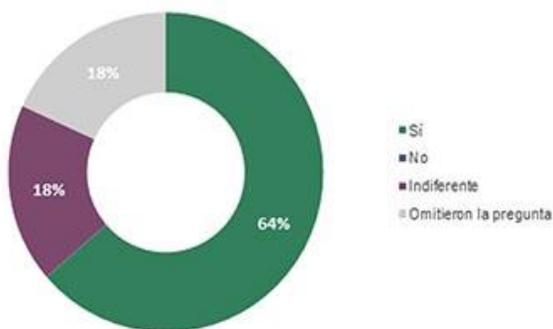
Se les preguntó a los encuestados cuánto dinero adicional estarían dispuestos a pagar por 1 kg de pescados y mariscos, se halló que el 23% de los encuestados de esta región estarían dispuestos a pagar 10 pesos adicionales, el 18% omitieron la pregunta, el 18% 20 pesos y 40 pesos, el 9% 60 pesos al igual que las personas que no estarían dispuestas a pagar nada, y el 5% está dispuesto a pagar 5 pesos

## AL COMPRAR MARCAS DE PESCADOS Y MARISCOS, ¿QUÉ CARACTERÍSTICA ES LA QUE DETERMINA EN MAYOR MEDIDA SU COMPRA?



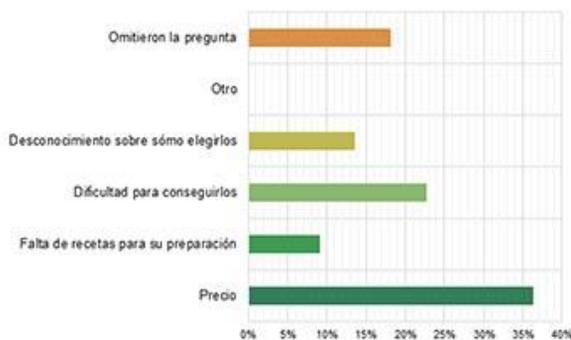
En cuanto a la característica que determina en mayor medida la compra de pescados y mariscos por los encuestados, se encontró que fue la calidad/frescura señalada por el 64% de los encuestados, considerando que el 18% de ellos omitieron la pregunta

## ¿LE GUSTARÍA CONSUMIR MÁS PESCADOS Y MARISCOS?



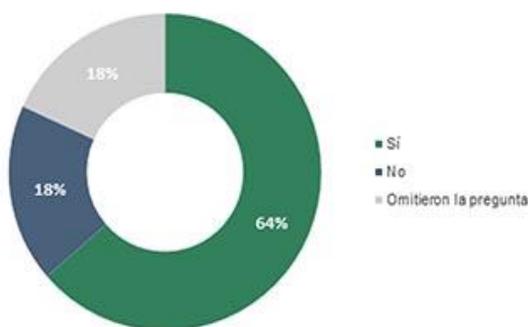
Se les preguntó a los encuestados si les gustaría consumir más pescados y mariscos, se obtuvo que al 64% de ellos si les gustaría, al 18% le fue indiferente, y el 18% de ellos omitieron la pregunta

## ¿CUÁL ES LA PRINCIPAL FACTOR QUE LE IMPIDE CONSUMIR PESCADOS Y MARISCOS ?



En cuanto al principal factor que les impidió comprar pescados y mariscos a los encuestados, el 36% señaló que fue el precio, el 23% señaló que es la dificultad para conseguirlos, el 14% indicó que es el desconocimiento sobre cómo elegirlos, el 9% indicó que es la falta de recetas para su preparación y el 18% de ellos omitieron la pregunta.

## ¿CONSIDERAS QUE LOS PESCADOS Y MARISCOS QUE TIENE A SU ALCANCE SON DE BUENA CALIDAD?



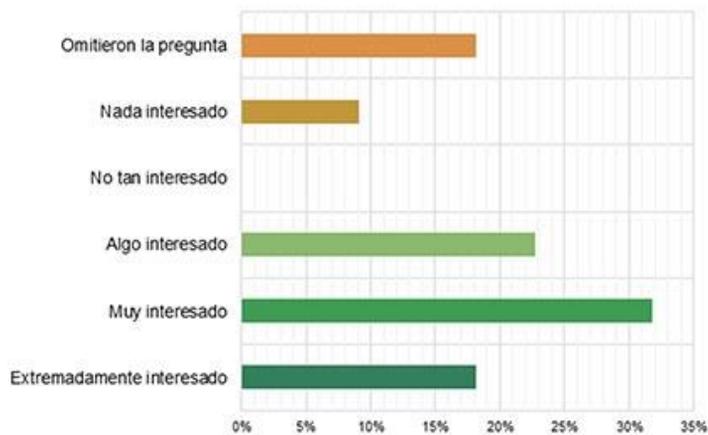
Se les preguntó a los encuestados si consideran que los pescados y mariscos que tienen a su alcance son de buena calidad, los resultados obtenidos arrojaron que el 64% de los encuestados consideró que si son de buena calidad, mientras que el 18% señaló lo contrario y el 18% de ellos omitieron la pregunta.

## EN COMPARACIÓN CON LA CARNE DE POLLO. CONSIDERA QUE EL PESCADO TIENE.



Respecto a la comparación de la carne de pollo con el pescado, se encontró que el pescado es más saludable señalado por el 59% de los encuestados, es de mejor sabor con un 14% al igual que es más económico indicado por el 9% de los encuestados, y más fácil de conseguir señalado por un 9%, y ninguno de los encuestados señaló que es menos saludable y que tiene un peor sabor y el 18% de los encuestados omitieron la pregunta.

¿QUÉ TAN INTERESADO ESTÁ USTED EN CONSUMIR  
MÁS ESPECIES DE PESCADOS Y MARISCOS  
SI SE LE DIERAN A CONOCER NUEVAS RECETAS?



Se les preguntó a los encuestados ¿qué tan interesados estaban en consumir más especies de pescados y mariscos si se les dieran a conocer nuevas recetas, a lo cual el 32% señaló estar muy interesado, el 23% algo de interés, el 18% extremadamente interesado y, el 9% nada interesado y el 18% omitieron la pregunta

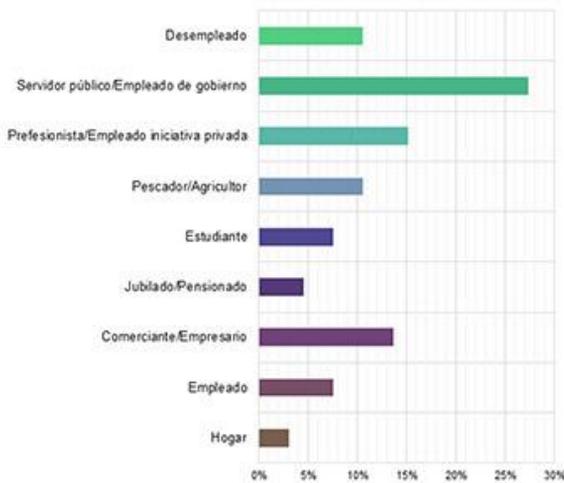


# SURESTE

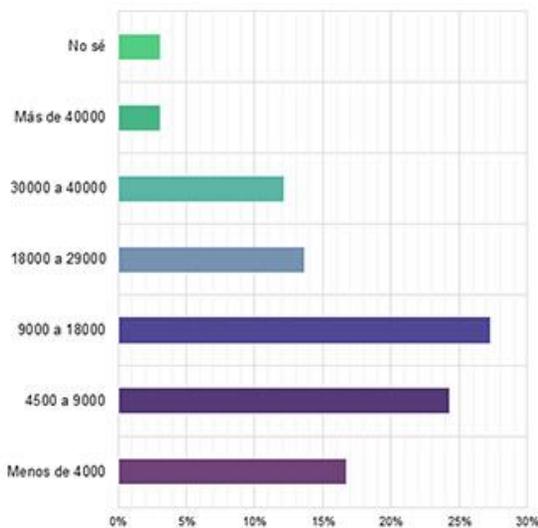
RESULTADOS



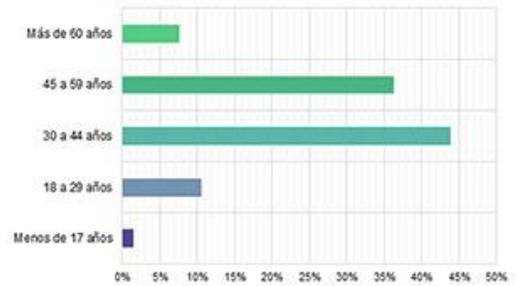
**O C U P A C I Ó N**



En cuanto a la ocupación, el 28% de los encuestados indicó que su ocupación fue de servidor público/ empleado de gobierno, el 15% de profesionista/ empleado de iniciativa privada, el 14% de comerciante/ empresario, el 11% de pescador/ agricultor al igual que personas desempleadas, el 7% es empleado al igual que de estudiante, el 4% de jubilado/ pensionado y, el 3% se dedicó al hogar



**I N T E R V A L O D E E D A D**



Respecto al rango de edad, el 44% de los encuestados tuvo un rango de edad de 30 a 44 años, el 36% un rango de edad de 45 a 59 años, el 11% un rango de edad de 18 a 29 años, el 7% de más de 60 años y el 2% de personas menores de 17 años

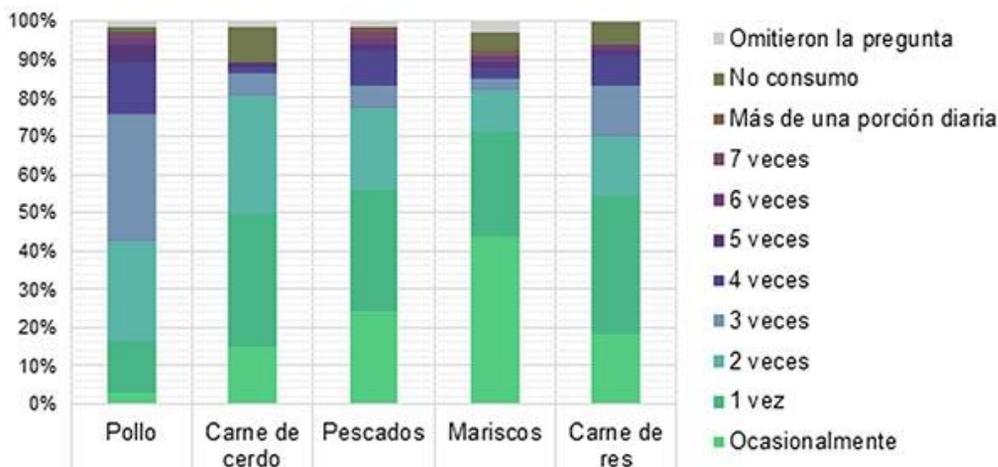
**U L T I M O G R A D O D E E S T U D I O**



**I N T E R V A L O D E I N G R E S O S M E N S U A L E S**

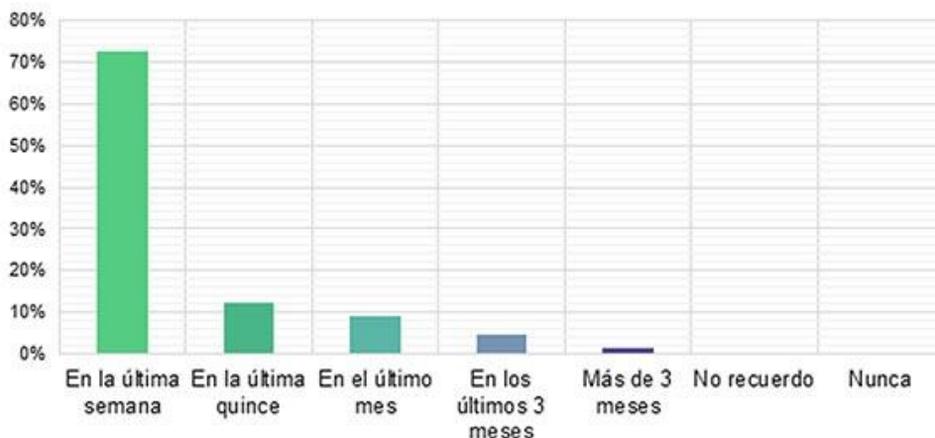
Para el rango de Ingresos mensual familiar de los encuestados, se obtuvo que la mayoría de ellos tuvo un ingreso mensual de 9,000 a 18,000 pesos (27%), seguido del 24% de los encuestados con un rango de Ingresos mensual de 4,500 a 9,000 pesos, el 17% señaló tener un rango de Ingresos mensual de menos de 4,000 pesos, el 14% indicó que su rango de Ingresos mensual fue de 18,000 a 29,000 pesos, el 12% indicó que fue de 30,000 a 40,000 pesos mensuales, el 3% de los encuestados no supo cual fue su rango de Ingresos mensuales al igual que los del Ingreso mensual de más de 40,000 pesos.

## ¿ CUÁNTAS VECES A LA SEMANA CONSUME LOS SIGUIENTES PRODUCTOS ?



En cuanto al consumo en veces a la semana de pollo, carne de cerdo, pescados, mariscos y carne de res, se obtuvo que los mariscos fueron el producto más consumido ocasionalmente con un 44%. La carne de res fue el producto más consumido por los encuestados con una frecuencia de 1 vez a la semana con un 36%. La carne de cerdo destacó con un 30% en ser el producto más consumido con una frecuencia de 2 veces a la semana. El pollo fue el producto más consumido con frecuencias de consumo de 3 y 4 veces a la semana presentando un 33% y 14% respectivamente. Para la frecuencia de consumo de 5 veces a la semana, destacó el pollo con un 5%. Para la frecuencia de consumo de 6 veces a la semana de los productos evaluados, fueron el pollo, los pescados, los mariscos y la carne de res con un 2%. En la frecuencia de consumo de 7 veces a la semana, los productos que destacaron fueron los pescados y el pollo con un 2% cada uno. Los encuestados señalaron haber consumido más de una porción diaria de pescados y mariscos con un 2%. El 9% de los encuestados señaló no consumir carne de cerdo, el 6% carne de res, el 5% mariscos y el 2% pollo. Además, el 2% de los encuestados omitieron la pregunta para la carne de cerdo, el pollo, los pescados al igual que para los mariscos y el 0% para la carne de res.

## ¿ CUÁNDO FUE LA ÚLTIMA VEZ QUE CONSUMIÓ PESCADOS Y MARISCOS ?



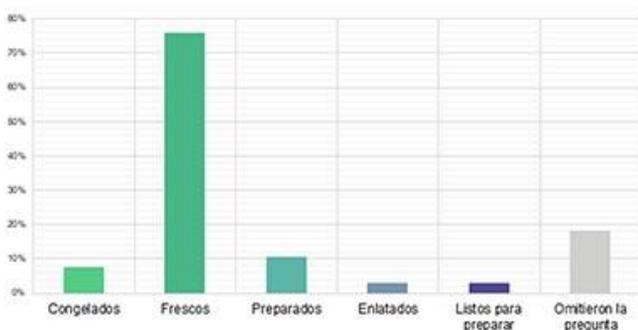
Se les preguntó a los encuestados ¿cuándo fue la última vez que consumieron pescados y mariscos?, los resultados obtenidos fueron respecto a la última vez de consumo previo a la aplicación de la encuesta. Tomando en cuenta esta consideración, la mayoría de los encuestados indicó que consumió pescados y mariscos por última vez en la última semana (73%), el 12% en la última quincena, el 9% indicó que los consumió en el último mes y el 5% en los últimos 3 meses.

## ¿ DONDE FUE LA ULTIMA VEZ QUE CONSUMIÓ PESCADOS Y MARISCOS ?



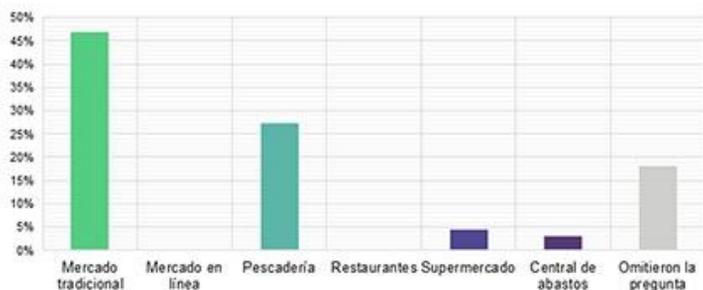
Respecto al lugar dónde consumen pescados y mariscos la última vez, el 65% de los encuestados señalo que fue en su casa, el 14% en un restaurante, el 3% en un hotel, el 18% omitieron la pregunta y ningún encuestado señalo haberlos consumido en una carreta o en el mercado (0%)

## CUANDO COMPRAS PESCADOS Y MARISCOS PARA PREPARAR EN CASA. ¿CÓMO LOS PREFIERES ?



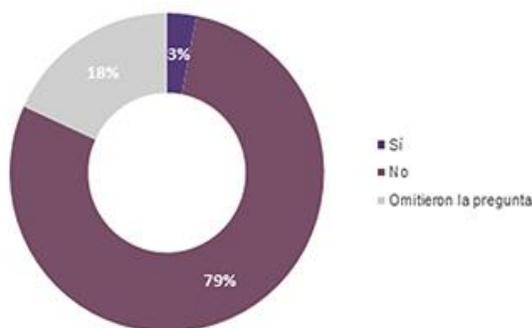
En cuanto a las preferencias de compra de pescados y mariscos, el 76% de los encuestados Indico que los prefiere comprar frescos, el 11% preparados, el 8% congelados, el 3% preparados al igual que listos para preparar y el 18% de los encuestados omitieron la pregunta

## ¿ ACTUALMENTE DÓNDE COMPRO PESCADOS Y MARISCOS PARA PREPARAR EN CASA ?



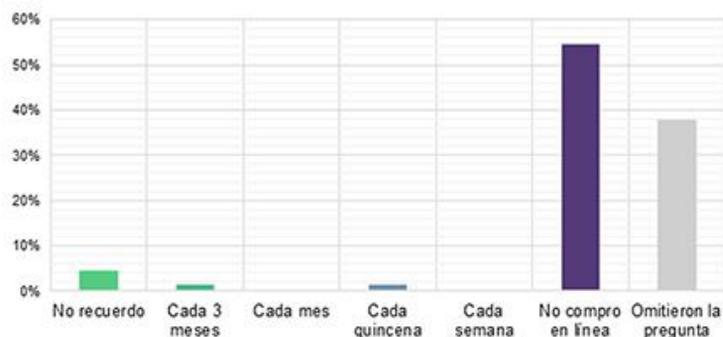
Se encontro que el lugar donde los encuestados prefieren comprar pescados y mariscos con mayor frecuencia es en el mercado tradicional 47%, seguido de que el 27% prefiere adquirirlos en la pescadería, el 3% en un supermercado, el 3% en la central de abastos al igual que en un mercado en línea, ningún encuestado los prefirió comprar en un restaurante, ni en mercado en línea y el 18% omitieron la pregunta

## ¿HA COMPRADO PESCADOS Y MARISCOS A TRAVÉS DE UNA TIENDA DIGITAL?



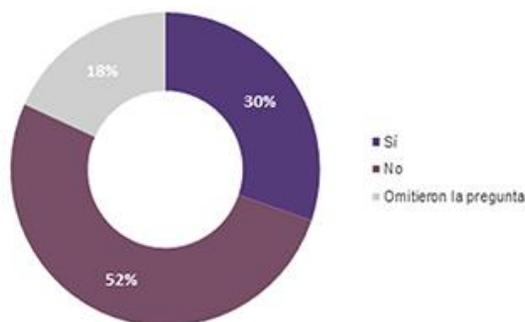
Se les preguntó a los encuestados si habían comprado pescados y mariscos a través de una tienda digital, el 79% de ellos indicó que no haberlo hecho, mientras que el 3% señaló lo contrario y el 18 de los encuestados omitieron la pregunta

## ¿CON QUÉ FRECUENCIA COMPRA EN LÍNEA PESCADOS Y MARISCOS?



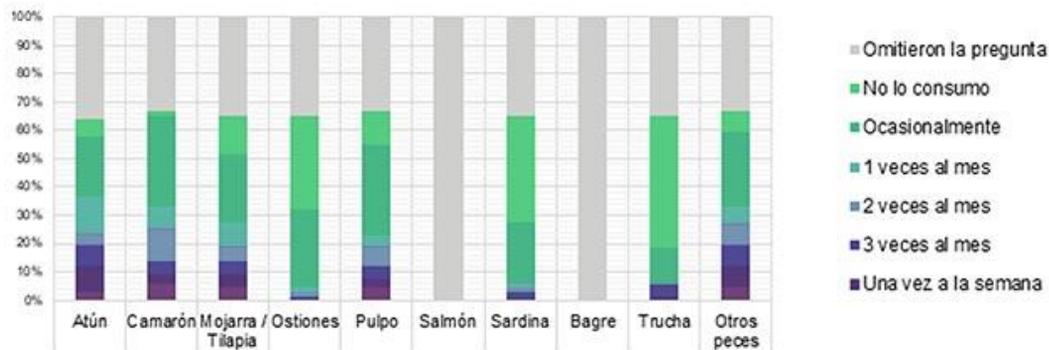
Respecto a la frecuencia de compra en línea de pescados y mariscos, el 55% de los encuestados indicó que no compraron en línea estos productos, el 38% omitieron la pregunta, el 5% no lo recordó, el 2% señaló que los compró en línea cada 3 meses al igual que cada quincena, y ninguna persona cada mes, ni cada semana

## ¿CONSIDERARÍAS COMPRAR PESCADOS Y MARISCOS EN UN TIENDA DIGITAL O A TRAVÉS DE APLICACIÓN?



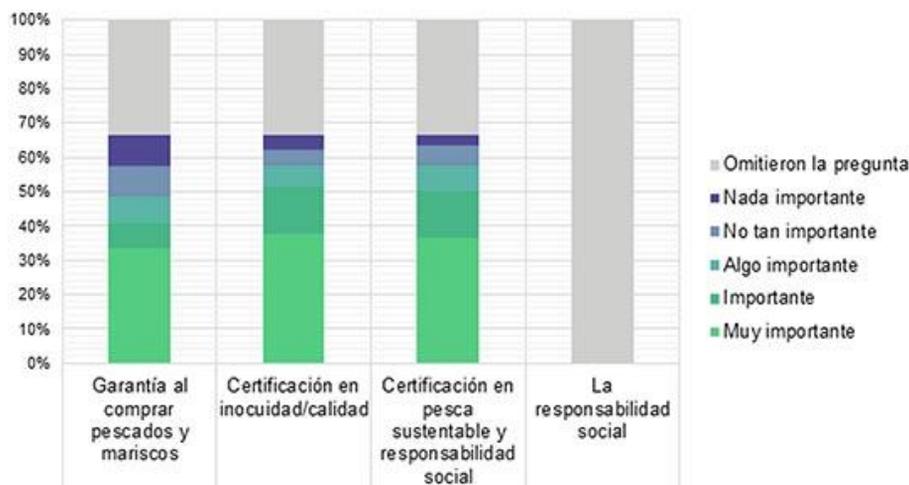
Se halló que el 52% de los encuestados no consideraría comprar pescados y mariscos en una tienda digital o a través de una aplicación, mientras que el 30% si lo tomaría en cuenta y el 18% omitieron la pregunta

## ¿ QUÉ TAN FRECUENTE CONSUME LAS SIGUIENTES ESPECIES ?



De acuerdo con los resultados obtenidos respecto a la frecuencia de consumo de atún, camarón, mojarra/tilapia, ostiones, pulpo, salmón, sardina, bagre, trucha y otros peces. Se obtuvo que la especie más consumida con una frecuencia de más de una vez a la semana fue el camarón con el 6%. El atún fue la especie más consumida por los encuestados con una frecuencia de una vez a la semana, señalado por el 9% de los encuestados. Para la frecuencia de consumo de 3 veces a la semana fue el atún y otros peces son el 8%, en la frecuencia de consumo de 2 veces al mes, el camarón fue la especie que destacó con el 12%. El atún fue la especie más consumida por los encuestados con una frecuencia de 1 vez al mes, presentaron el 12% cada uno. El camarón y el pulpo fue la especie más consumida ocasionalmente con un 32%. En cuanto al no consumo de las especies evaluadas, la trucha fue la que destacó con el 47%. Además, el 36% de los encuestados omitieron la pregunta para las frecuencias de consumo evaluadas del atún, el 35% de la mojarra/tilapia, ostiones, sardina y trucha, mientras que el 33% lo hizo para otros peces, pulpo y camarón.

## ¿ QUÉ TAN IMPORTANTE SON PARA USTED LOS SIGUIENTES CRITERIOS EN LOS PESCADOS Y MARISCOS ?



Respecto a la importancia de los criterios evaluados: de la garantía al comprar pescados y mariscos, certificación en inocuidad/calidad, certificación en pesca sustentable y responsabilidad social, se obtuvo el siguiente orden de importancia de cada uno de ellos señalada por los encuestados. En cuanto a la garantía al comprar pescados y mariscos, el 33% de los encuestados lo consideró muy importante, el 33% omitieron la pregunta, el 9% lo consideró nada importante al igual que no tan importante, el 8% algo importante al igual que importante el 8% no tan importante y el 3% nada importante. Respecto a que los pescados y mariscos cuenten con certificación en inocuidad/calidad, el 38% lo consideró muy importante, el 33% omitieron la pregunta, el 14% lo consideró importante, el 6% algo importante y el 5% no tan importante al igual que nada importante. Que los pescados y mariscos cuenten con certificación en pesca sustentable y responsabilidad social, les pareció muy importante al 36% de los encuestados, omitieron la pregunta el 33%, les pareció importante al 14% de ellos, algo importante al 8%, no tan importante al 6% y nada importante al 3%. Ningún encuestado señaló que fue importante el tema de la responsabilidad social en los pescados y mariscos (0%).

## ¿HAS OIDO HABLAR DE 'PESCA CON VALOR'?



■ Si  
■ No  
■ Omitieron la pregunta

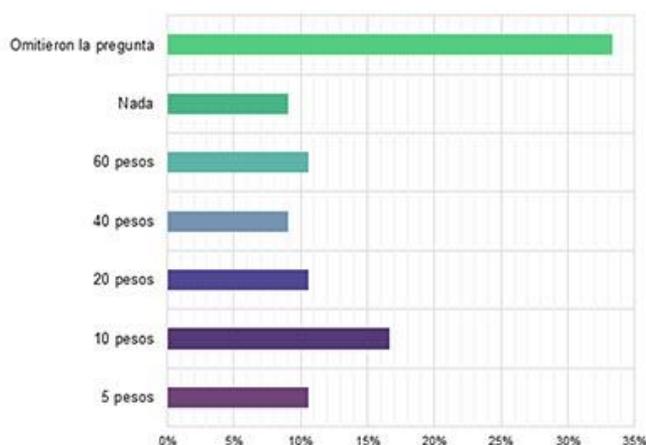
Se les preguntó a los encuestados si habían oído hablar de pesca con valor, el 36% indicó que no, mientras que el 30% indicó que sí y el 33% de los encuestados omitieron la pregunta.

## SI USTED CONSIDERA COMPRAR MÁS PESCADOS Y MARISCOS, ¿CUÁLES SERÍAN LAS PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS QUE CONSIDERARÍA?



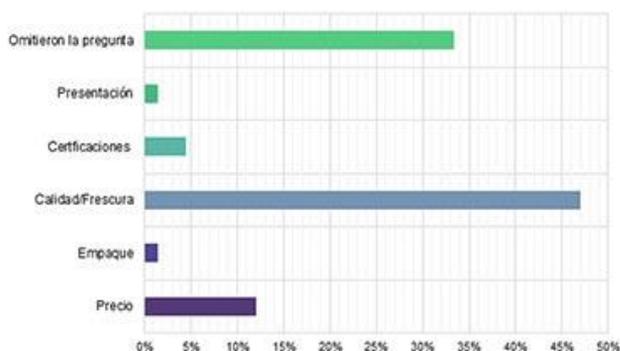
Respecto a la consideración de comprar más pescados y mariscos, se encontró que las principales características que tomarían en cuenta los encuestados serían en primer lugar la calidad (frescura) señalada por el 56% de los encuestados, en segundo lugar el precio con un 41% y en tercer lugar que los productos cuenten con certificados en pesca sustentable con un 15%, y en cuarto lugar con un 9% los productos certificados en inocuidad y considerando que el 33% de los encuestados omitieron la pregunta.

## ¿CUÁNTO DINERO ADICIONAL ESTARÍA DISPUESTO A PAGAR POR UN KILO DE PESCADOS Y MARISCOS CERTIFICADOS



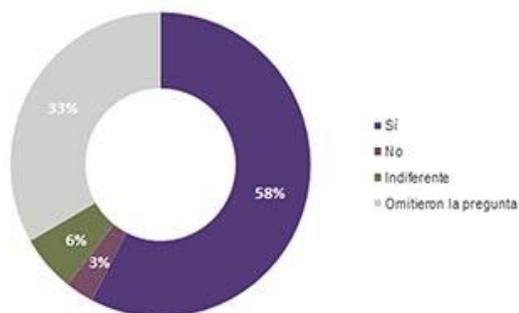
Se les preguntó a los encuestados cuánto dinero adicional estarían dispuestos a pagar por 1 kg de pescados y mariscos, se halló que el 17% de los encuestados de esta región estarían dispuestos a pagar 10 pesos adicionales, el 33% omitieron la pregunta, el 11% 5 pesos, 20 pesos al igual que 60 pesos adicionales, el 9% 40 pesos al igual que las personas que no estarían dispuestas a pagar nada

## AL COMPRAR MARCAS DE PESCADOS Y MARISCOS, ¿QUÉ CARACTERÍSTICA ES LA QUE DETERMINA EN MAYOR MEDIDA SU COMPRA?



En cuanto a la característica que determina en mayor medida la compra de pescados y mariscos por los encuestados, se encontró que fue la calidad/frescura señalada por el 47% de los encuestados, considerando que el 33% de ellos omitieron la pregunta

## ¿LE GUSTARÍA CONSUMIR MÁS PESCADOS Y MARISCOS?



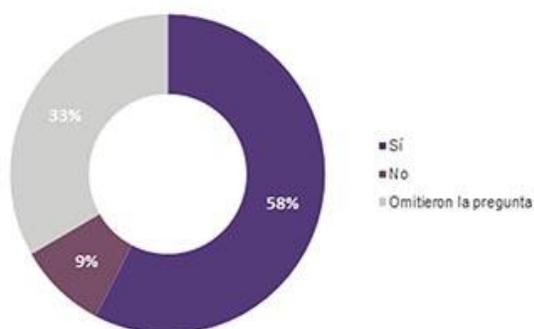
Se les preguntó a los encuestados si les gustaría consumir más pescados y mariscos, se obtuvo que al 58% de ellos si les gustaría, al 3% no, al 6% le fue Indiferente y el 33% de ellos omitieron la pregunta

## ¿CUÁL ES LA PRINCIPAL FACTOR QUE LE IMPIDE CONSUMIR PESCADOS Y MARISCOS?



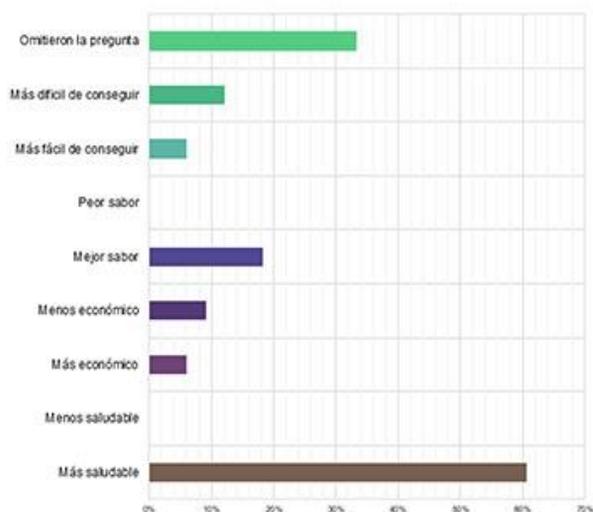
En cuanto al principal factor que les impidió comprar pescados y mariscos a los encuestados, el 32% señaló que fue el precio, el 18% señaló que es la dificultad para conseguirlos, el 8% indicó que es el desconocimiento sobre cómo elegirlos, el 6% indicó que fueron factores distintos a los propuestos, el 3% indicó que es la falta de recetas para su preparación y el 33% de ellos omitieron la pregunta.

## ¿CONSIDERAS QUE LOS PESCADOS Y MARISCOS QUE TIENE A SU ALCANCE SON DE BUENA CALIDAD?



Se les preguntó a los encuestados si consideran que los pescados y mariscos que tienen a su alcance son de buena calidad, los resultados obtenidos arrojaron que el 58% de los encuestados consideró que sí son de buena calidad, mientras que el 9% señaló lo contrario y el 33% de ellos omitieron la pregunta.

## EN COMPARACIÓN CON LA CARNE DE POLLO, CONSIDERA QUE EL PESCADO TIENE:



Respecto a la comparación de la carne de pollo con el pescado, se encontró que el pescado es más saludable señalado por el 61% de los encuestados, es de mejor sabor con un 16%, es más difícil de conseguir con un 12%, menos económico indicado por el 9% de los encuestados, y más fácil de conseguir señalado por un 6% al igual que más económico, y ninguno de los encuestados señaló que es menos saludable y que tiene un pésimo sabor y el 33% de los encuestados omitieron la pregunta.

¿QUÉ TAN INTERESADO ESTÁ USTED EN CONSUMIR  
MÁS ESPECIES DE PESCADOS Y MARISCOS  
SI SE LE DIERAN A CONOCER NUEVAS RECETAS?



Se les preguntó a los encuestados ¿qué tan interesados estaban en consumir más especies de pescados y mariscos si se les dieran a conocer nuevas recetas, a lo cual el 27% señaló estar muy interesado, el 24% extremadamente interesado, el 12% algo interesado, el 2% no tan interesado al igual que nada interesado y el 33% omitieron la pregunta

# ANÁLISIS DE RESULTADOS



# ENCUESTA DE “HÁBITOS DE CONSUMO DE PESCADOS Y MARISCOS EN MÉXICO”

## ANÁLISIS DE RESULTADOS

De forma general la mayor participación en las 5 regiones evaluadas (región centro, noreste, noroeste, occidente y sureste) fue de mujeres con un rango de edad de 30 a más de 60 años, con una ocupación como profesionistas o trabajando en la iniciativa privada o como servidor público/empleado de gobierno, las cuales señalaron que su último grado de estudios fue el nivel licenciatura y posgrado, con un rango de ingresos mensual de 9000 a más de 40000 pesos.

La mayoría de los encuestados consumieron mariscos y carne de cerdo ocasionalmente y con mayor frecuencia semanal carne de res y pollo, además consumieron pescados y mariscos por última vez en la última semana previo a la aplicación de la encuesta y los sitios donde prefirieron consumirlos fueron en su casa y en un restaurante. También prefirieron adquirir pescados y mariscos frescos y congelados en pescaderías, supermercados y mercados tradicionales. En cuanto a la experiencia de comprar pescados y mariscos en línea o a través de una aplicación, la mayoría de los encuestados señaló que nunca los había comprado en línea, además de que la mayoría no consideró hacerlo y una pequeña parte sí consideraría hacerlo.

Las especies de pescados y mariscos consumidas con mayor frecuencia semanal fueron el atún y las más consumidas ocasionalmente fueron la mojarra/tilapia, trucha y la sardina. Las especies en común de las 5 regiones que no consumieron los encuestados fueron: trucha, sardina y ostión. Además, omitieron su respuesta de consumo de bagre y salmón.

Los encuestados señalaron en su mayoría que el hecho de que los productos de pescados y mariscos cuenten con certificados en inocuidad/calidad es muy importante, seguido de certificados en pesca sustentable, responsabilidad social y una garantía es muy importante. Aunado a esto, la mayoría de los encuestados no conocían la certificación de “Pesca con valor” y al considerar comprar más pescados y mariscos las

características que tomarían en cuenta son la calidad del producto y el precio y las menos importantes la marca y la practicidad al cocinar. La mayoría de los encuestados estarían dispuestos a pagar entre \$10 y \$60 pesos extra por 1 kg de pescados y mariscos certificados, siendo las características que determinan en mayor medida su compra la calidad (frescura) y el precio.

La mayoría de los encuestados estuvieron dispuestos a consumir más pescados y mariscos, pero los principales factores que se los impidieron fueron el precio, dificultad para conseguirlos y el desconocimiento de cómo elegirlos.

También la mayoría de los encuestados indicaron que los pescados y mariscos que tienen a su alcance son de buena calidad y en comparación con la carne de pollo, consideraron que el pescado es más saludable, tiene un mejor sabor, pero es más difícil de conseguir.

Finalmente, la mayoría de los encuestados señalaron estar muy interesados en consumir más pescados y mariscos si se les diera a conocer recetas de cómo cocinarlos.

## DISCUSIÓN

Encontramos que continúa una tendencia hacia los productos pesqueros y acuícolas enlatados de productos como el atún, sardina y pulpo, productos presentes en el mercado durante varios, aun con ello la población aun prefiera el producto fresco. En todos los pescados y mariscos de origen acuícola y pesquero, se maneja la sanidad e inocuidad, es por ello que, al ser en producto fresco, se ve la necesidad de reforzar esta parte, además de encontrar que la población está dispuesta a pagar un sobreprecio siempre y cuando se garanticen estas características.

Por otro lado, dentro de la campaña Cero hambre hay productos con precio menor a \$50 pesos el kilogramo, con alto valor nutrimental, por lo que se debe fomentar el consumo de estos productos y la basta diversificación en sus preparaciones en la cocina mexicana. En esta encuesta encontramos que hay una brecha de oportunidad en campañas de fomento de consumo.

México es una potencia en pesca y acuacultura que hay que detonar áreas que aún lo requieren, además del atún y la sardina que ya son parte de la canasta básica, se encontraron productos que podrían sumarse en su cadena de distribución y que pueden ser impulsados sin necesidad de una cadena de frío, que hasta ahora llega a ser una restricción en el acceso a los productos pesqueros y acuícolas.

# DATOS ADICIONALES PARA CONSUMIDORES



INFORMACIÓN NUTRIMENTAL  
RECETAS  
CONSEJOS DE CONSUMO

## DATOS ADICIONALES PARA LOS CONSUMIDORES

### INFORMACIÓN NUTRIMENTAL SOBRE LOS PESCADOS Y MARISCOS

En el pescado se encuentran cantidades de minerales: fósforo, potasio, calcio, sodio, magnesio, hierro, yodo y cloro. Aquellos que se comen con espinas y algunos mariscos aportan una cantidad extraordinaria de calcio: 400 miligramos por cada 100 gramos en las sardinas; 210 miligramos por cada 100 gramos en las anchoas y 128 en almejas, berberechos y conservas similares. El contenido medio de calcio de otros pescados y mariscos ronda los 30 miligramos por cada 100 gramos.

Con respecto a los minerales de los mariscos tienen un alto contenido de potasio, sodio, yodo, fósforo, hierro, magnesio, calcio y selenio. Al igual que la vitamina A, estos te ayudan a tener una mejor visión y estado de ánimo. Sobre todo, si estás fatigado o sufres de depresión. (D.2020)

Con relación a las vitaminas, se destacan las del grupo B (B1, B2, B3 y B12), la A, D y en menor proporción la E. El aceite de hígado de pescado constituye la fuente natural más concentrada de vitamina A y de vitamina D. En cuanto a las proteínas, 100 gramos de casi cualquier pescado aportan alrededor de una tercera parte de la cantidad diaria recomendada de proteínas. La proteína de pescados y mariscos es de elevado valor biológico.

En la grasa del pescado y del marisco, a diferencia de la de otros alimentos de origen animal, abundan los ácidos grasos poliinsaturados, entre los que se encuentran los omega 3, relacionados con la prevención de las enfermedades cardiovasculares y sus factores de riesgo asociados (colesterol y/o triglicéridos elevados en sangre) y omega 6. (Ministerio de Salud y Protección Social, s. f.).

## ATÚN

El atún es rico en las vitaminas liposolubles A, D, y vitaminas del grupo B, concretamente las B2, B3, B6, B9 y B12, superando incluso a otras opciones como la carne, los quesos o los huevos. Respecto a los minerales, el atún es rico en fósforo, magnesio, hierro y yodo (Penelo, L. 2021).

### Por 100 gramos

129 calorías

54 miligramos de sodio

527 miligramos de potasio

0 gramos de carbohidratos

29 gramos de proteínas

### Beneficios

Es bueno para el corazón.

Te ayuda en la memoria.

Es una buena fuente de vitaminas y minerales.

Es el mejor aliado en tu dieta.

Es bueno para los músculos.

## CAMARÓN

El camarón es un alimento de origen animal, propio de la naturaleza, ya que no están industrializados ni procesados. Pertenecen al grupo de las proteínas, debido a que es el nutriente que más prevalece. Además, contienen vitaminas, minerales (sodio, potasio) y poca grasa.

### Por 100 gramos

82 calorías

190 miligramos de sodio

1.5 gramos de carbohidratos

17.6 gramos de proteínas

0.6 gramos de grasas totales

### Beneficios

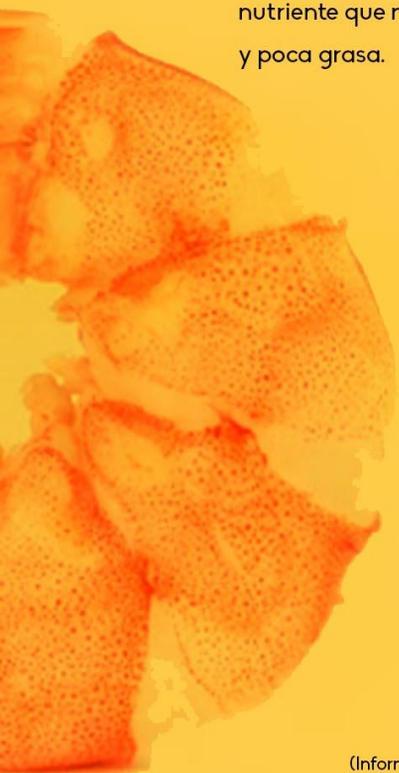
Ayudan a tener una vista saludable.

Evitan la pérdida de cabello.

Previenen enfermedades cardiovasculares.

Promueven la salud ósea.

Mejoran el desempeño cerebro





## PULPO

Propiedades nutricionales tiene el pulpo en función de las vitaminas y minerales que contiene una ración de pulpo (aproximadamente 85 g), en orden de la cantidad presente en relación con nuestras necesidades diarias (Agra, M. S. 2022).

### Por 100 gramos

86 calorías  
96 miligramos de sodio  
0.5 gramos de carbohidratos  
19 gramos de proteínas  
0.9 gramos de grasas totales

### Beneficios

Control de peso  
Embarazo  
Etapa de crecimiento  
Personas con hipercolesterolemia o con ácido úrico elevado.

## TRUCHA

La trucha es un pescado semigraso, dado que aporta en torno a 3 gramos de grasa por 100 gramos de carne. Contiene proteínas de alto valor biológico, pero en cantidades inferiores a otros pescados, así como de vitaminas y minerales.



### Por 100 gramos

91 calorías  
56 miligramos de sodio  
480 miligramos de potasio  
15.7 gramos de proteínas  
3 gramos de grasas totales

### Beneficios

Buena con tu corazón.  
Buena para tu cerebro.  
Baja en grasa y calorías.  
Rica en minerales.

## TILAPIA O MOJARRA

La tilapia, mejor conocida como “mojarra” es uno de los alimentos de mayor consumo a nivel mundial, contiene proteínas y vitaminas D y E, las cuales sirven para el cuidado de la piel, también contienen vitamina B, fósforo y calcio, propiedades que fortalecen los huesos (Tech, 2017).

### Por 100 gramos

90 calorías

23 miligramos de sodio

17.64 gramos de proteínas

2.20 gramos de grasas totales

### Beneficios

Contiene proteínas

Mejora la digestión

Ayuda mantener un peso saludable

Previene la anemia





# RECETAS

TODO EL SABOR EN POCOS PASOS



## MEXTLAPIQUE

### REGIÓN DEL CENTRO

Según de la Rosa (2016), el tlapique es un platillo antiguo originario de las delegaciones de Xochimilco, Milpa Alta y Tláhuac, la palabra viene del náhuatl que significa “cosa envuelta en hojas de maíz”. Es un tamal sin masa, de coraza tatemada cuyo interior está cocido al vapor, es elaborado con ingredientes provenientes de la milpa y de la cuenca del Valle de México. Además de tener verduras tiene carne, como la proveniente de ajolotes (ingrediente hoy en día prohibido) o pescados dulceacuícolas, como la tilapia o los charales. Si es preparado con este último tipo de pescado, se le denomina mextlapique.

#### INGREDIENTES

- 3 calabazas
- 3 elotes desgranados previamente hervidos
- 200 g de quelite cenizo
- 3 nopales
- cebollas de rabo
- 100 g de tomate manzano verde
- limones
- filetes de pescado sierra
- epazote
- hojas de totemoxtle
- aceite de oliva
- pimienta
- sal

#### INSTRUCCIONES

1. Remojar las hojas de totemoxtle en agua, con la finalidad de suavizar las hojas y hacerlas flexibles. Una vez secas se cortan algunas hojas en forma de cintas y se apartan.
2. Cortar el filete de pescado crudo en pequeñas tiras y salpimentar al gusto.
3. Picar el tomate, la calabaza, la cebolla, el nopal y el epazote. Mezclar con los granos de elote, las hojas de los quelites y salpimentar al gusto. Dejar las verduras crudas.
4. Elaborar una cuna con hojas de totemoxtle.
5. Untar un poco de aceite en las hojas de totemoxtle, del lado interior de la cuna donde tendrá contacto con la mezcla.
6. Agregar un poco de mezcla dentro de la cuna de hojas de totemoxtle, colocar por encima una tira de pescado crudo y otro poco de la mezcla. Cerrar la cuna con las hojas y amarrar con las cintas hechas con hojas.
7. Colocar a fuego directo o en comal y dejar en reposo, dándoles vuelta por un espacio de 40 minutos. Para verificar que estén listos es necesario levantarlos, si no sale líquido de ellos es porque están listos.
8. Servir y acompañar con frijoles de olla.



# CREMA DE CALLOS DE ALMEJA

## REGIÓN DEL NOROESTE

---

### INGREDIENTES

- 500 g de callos de almeja o catarina
- 5 tiras de tocino
- 3 varas de apio picado en cuadros
- 1 pieza mediana de cebolla blanca picada en cuadros
- 2 piezas de zanahorias peladas y picadas en cuadros
- 2 piezas de tomates bola pelados y picados en cuadros
- 2 piezas de papas grandes peladas y picadas en cuadros
- ¼ cucharada de pimienta negra molida
- ½ cucharada de hojas de orégano seco
- ½ cucharada de salsa tabasco
- 250 ml de media crema
- ½ taza de perejil fresco picado
- sal

### INSTRUCCIONES

1. Freír en un sartén el tocino hasta que quede dorado. Ponerlo sobre papel, desmenuzar y apartar.
2. Freír el apio y la cebolla con la misma grasa del tocino durante 3-4 minutos. Incorporar en una olla junto con el tocino y revolver.
3. Incorporar en la olla, las papas, las zanahorias, la pimienta, el orégano y la salsa, revolver.
4. Escurrir el jugo de los callos en una taza medidora y completar con agua 2 tazas. Vaciar el líquido en la olla junto con el tomate y revolver todos los ingredientes.
5. Vaciar los callos en la olla y encenderla. Si se calienta la olla a baja temperatura tardará entre 6 a 8 horas y a alta temperatura tardará entre 4 a 6 horas.
6. Agregar la sal al gusto, el perejil y la media crema, 15 minutos antes de apagar la olla.
7. Servir.

Porción para 6 personas



## PAN DE CAZÓN

### REGIÓN SURESTE

Según Pacheco (2022) “la receta de pan de cazón es una de muchas que se atribuyen simultáneamente campechanos y yucatecos. La respuesta, como casi con cada platillo de estas latitudes, es que en realidad es ancestral maya, aunque Campeche lo ostenta como su platillo más emblemático”.

Este platillo se ha ganado el gusto de los paladares más exigentes y el cazón es el ingrediente principal de esta receta, el cual pertenece al grupo de los elasmobranchios, peces cuyo esqueleto está formado por cartílago, es pariente de los tiburones y mantarrayas. Además, destaca por ser un pescado blanco en su alto contenido proteico y su bajo contenido de grasas, por lo que cuando se cocina a las brasas, en adobo o en tostadas, persiste la presencia de vitaminas del complejo B que ayudan a la circulación sanguínea y a combatir el envejecimiento neuronal (SADER, 2021).

#### INGREDIENTES

- 500 g de cazón
- 12 tortillas
- ¼ de frijoles refritos
- 2 pimientos verdes
- 1 cebolla
- 1 rama de perejil
- 4 jitomates
- 1 taza de caldo del cocimiento del cazón
- 2 clavos de olor
- 1 pizca de pimienta negra molida
- 2 dientes de ajo
- sal

#### INSTRUCCIONES

1. Cocinar el cazón en agua con una pizca de sal a fuego bajo. Como se cuece muy rápido, se debe vigilar. Retirar del fuego, colar reservando el caldo de cocción y deshebrar. Reservar también el cazón
2. Cortar los jitomates en cubos, picar finamente la cebolla y el ajo y trocear los pimientos en tiras. Sofreír estos ingredientes en una sartén con un poco de aceite caliente y salpimentar al gusto.
3. Cuando estén fritas las verduras, agregar el caldo de pescado y la rama de perejil. Cuando hierva, retirar del fuego y esperar a que se enfríe.
4. Mientras la salsa se enfría, freír las tortillas, retirar el exceso de aceite con papel absorbente y untar frijoles refritos en cada una de ellas.
5. Una vez que se haya enfriado la mezcla de verduras, caldo y jitomate, licuar para obtener una salsa fina, volver a introducirla en la sartén y esperar a que hierva de nuevo durante unos minutos.
6. Para formar el pan de cazón, colocar primero una capa de salsa, después la tortilla con frijoles, encima un poco de cazón y terminar con otra tortilla y un poco más de salsa.
7. Coronar con una rebanada de aguacate y servir acompañado de arroz blanco y pequeños platillos con cebollas encurtidas y salsa de habanero.



## SOPA DE OSTIONES

### REGIÓN OCCIDENTE

---

Según Grose, R. (2019), Nayarit es un estado aproximadamente a la mitad de la costa del Pacífico de México. Una exquisita sopa de ostras se prepara comenzando con un caldo de hierbas aromáticas simple hecho con cebolla, apio, laurel, orégano, cilantro. Poco antes de servir, crudo las ostras se agregan cuidadosamente y se cuecen a fuego lento el tiempo suficiente para cocinarlas sin que se pongan duras.

---

#### INGREDIENTES

- 4 Docenas de Ostiones frescos
- 1 Lechuga
- 1 Manojito de perejil
- 1 Cebolla mediana
- 1 Diente de ajo
- 2 Cucharadas de aceite
- 1 Cucharada de aceite de oliva
- 1 Cucharada de vinagre
- Sal y pimienta

#### INSTRUCCIONES

1. Fríe el aceite ajo con el aceite de oliva bien caliente y luego muélelo junto con la cebolla, la lechuga y el perejil.
2. Agrega esta mezcla a una sartén o cacerola para freír y añadir el vinagre y la sal. Vierte también 2 litros de agua.
3. Antes de servir, añade los ostiones con su jugo hasta que suelte un hervor, porque si no se endurecerán. Sazona con sal y pimienta.



# AGUACHILE DE CAMARONES

## REGIÓN NORESTE

---

Según García, K. (2021), el aguachile es un platillo típico del noroeste de México, consiste en una cama de camarones frescos en corte mariposa acompañados de chiles, limas, pepino y cebolla.

---

### INGREDIENTES

- 1 kg de Camarón grande crudo
- 1 Pepino
- 4 Chiles serranos
- ½ taza de cilantro picado
- Jugo de 10 limones
- 1 Cebolla morada
- Sal al gusto
- Ajo en polvo al gusto
- Pimienta al gusto

### INSTRUCCIONES

1. Lava los camarones, retira la cáscara y ábrelos con un cuchillo pequeño por la mitad en forma de mariposa quitando la tripa negra
2. Rebana la cebolla en plumas. Corta el pepino en cuadros pequeños, pica el chile serrano y el cilantro finamente. Integra los ingredientes.
3. Coloca en un plato hondo los ingredientes. Añade el jugo de limón, la sal con ajo y 2 pizcas de pimienta molida. Tapa y refrigera.
4. Marina durante 1 hora o hasta que los camarones se hayan cocido con el jugo de limón. Sirve frío.



# CONSEJOS

TE INVITAMOS A AUMENTAR TU CONSUMO DE PESCADOS Y  
MARISCOS SIGUEINDO ESTAS RECOMENDACIONES



*México cuenta  
con más del  
20% de su  
captura  
certificada.*

En México existen diversos sellos de certificación, que promueven el consumo de alimentos sanos, de la más alta calidad, que contribuyen a una buena alimentación y, además constituyen un sistema reconocido mundialmente como sinónimo de calidad, inocuidad, higiene y buenas prácticas en el sector agroalimentario mexicano, tal es el caso de **MÉXICO CALIDAD SUPREMA, TIF, y GLOBALG A.P**

#### IMPULSANDO LOS PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUACULTURA **MEXICANOS**

El uso de sellos de calidad o bien incluso la obtención de certificaciones específicas, generalmente son el resultado de la aplicación y cumplimiento de sistemas voluntarios de control, donde las empresas consientes de la importancia y corresponsabilidad que tienen en la producción y manejo de alimentos, deciden por cuenta propia el cumplir con estándares de calidad, cabe mencionar la importancia de la responsabilidad por parte de la unidad productora, misma que realiza la petición para el mejoramiento de sus productos y desarrollos mismos que les permitirá obtener reconocimiento, prestigio y posicionamiento como ofertantes de productos sanos, seguros y de gran calidad.



## PESCA CON VALOR

El concepto de Seguridad Alimentaria surge en la década de los setenta, teniendo como base, únicamente, la producción y la disponibilidad alimentaria. Años más tarde, la inocuidad alimentaria y las preferencias culturales le otorgan un sentido más íntegro a este concepto.

Pesca con valor nace con el objetivo primordial de reconocer los esfuerzos de los productores, organizaciones o empresas para mejorar sus procesos, y, por tanto, elaborar mejores productos en el sector pesquero. Por lo que nuestro sello representa:



**Inocuidad:** La calidad como resguardo de la inocuidad, es que el alimento no cause riesgos a la salud de la persona que lo consume.



**Responsabilidad social y con el medio ambiente:** Dirigidas desde una perspectiva de negocio constante del entorno y a través de acciones que integran valores éticos, personas, comunidad y medio ambiente.



**Pesca sustentable:** Es un grupo de prácticas orientadas a mantener la población de las especies marinas en niveles óptimos para garantizar la supervivencia, respetando el entorno natural.

Pesca con valor se basa en un sistema de competitividad y desarrollo dirigido al producto del sector pesquero y acuícola, con el cual se certifica y demuestra que el producto que se consumirá ha pasado por filtros adecuados para ser un producto de alta calidad, además de contar con un valor agregado y responsabilidad social, el cual aumenta la excelencia de este. Representa una exhaustiva búsqueda y comprobación de calidad de dichos productos, fortaleciendo al mismo tiempo el desarrollo de buenas prácticas a través de capacitación y auditorías.



Conoce más:  
Escanea y visita  
nuestra página



Al obtener esta certificación se obtienen beneficios como: una diferenciación del producto, mejorar la rentabilidad del sector, mayor presencia y prestigio de los productos mexicanos en el mercado que repercute en un mejor precio al productor.

## ¿CÓMO SELECCIONAR PESCADOS Y MARISCOS DE BUENA CALIDAD Y CÓMO ALMACENARLOS?

Es importante seleccionar y almacenar adecuadamente los pescados y mariscos con el fin de evitar al mínimo enfermedades producidas por bacterias, protozoos, virus, parásitos o sustancias químicas producidas por la descomposición o contaminación de dichos organismos.



### SELECCIÓN DE PESCADOS

Los criterios de selección que deben de considerar los consumidores antes de realizar la compra de pescados son (SADER, 2019; FDA, 2022):

- Ya sea que esté completo o en forma de filete debe de estar refrigerado o sobre una cama de hielo.
- El olor debe de ser fresco o suave, similar al olor del agua salada. Nunca deben oler mal o tener un olor fuerte, similar a los olores agrios o al amoníaco.
- Los ojos deben de ser brillosos y claros, no opacos.
- La piel debe ser firme y no estar maltratada, si se presiona ligeramente la piel esta debe de regresar a su forma, debe de ser brillante y no tener una sensación pegajosa. Si es un filete se deben de poder observar ligeras líneas rojas (de sangre), no deben de presentar descoloramiento, ennegrecimiento o áreas secas en los bordes
- Debe de tomarse en cuenta que el color particular de los pescados no es un indicador de frescura pues puede verse afectado por distintas variables incluyendo la dieta de los organismos, los factores ambientales a los que están expuestos y el tratamiento con fijadores de color (e.g., monóxido de carbono u otros químicos relacionados a los procesos de empaquetamiento).

- Si se compra el pescado fresco se deben de revisar que las branquias deben de ser rojas y brillosas, y no deben de presentar casi olor.
- El producto que haya sido previamente congelado puede no presentar la mayoría de las características mencionadas comunes del producto fresco (e.g., ojos brillantes, piel firme, branquias rojas, líneas de sangre). Pero su olor debe de ser fresco y la carne no debe de ser flexible sino dura. Si el producto está almacenado, el empaque no debe de estar abierto, roto o aplastado (para conservar temperatura) y tampoco debe de presentar cristales de hielo o escarcha dentro (señal de que ha sido almacenado por un largo tiempo o que se calentó y volvió a congelar).

# ¿CÓMO ELEGIR EL MEJOR PRODUCTO?



**Ojos brillantes, saltones, limpios y transparentes.**

**Agallas húmedas de color rojo brillante.**

**Olor suave a mar.**

**Textura de la carne al tacto: firme que al tocarla no se quede sumida o deshaga con los dedos al frotarla.**

Especie de ejemplo:  
Lubina

# PESCADOS



## SELECCIÓN DE MARISCOS

Los criterios de selección que deben de considerar los consumidores antes de realizar la compra de mariscos son (FDA, 2022):

- Los productos que estén refrigerados y presenten en su empaque indicadores de tiempo/temperatura deben de especificar si el producto ha sido almacenado a una temperatura adecuada y si es seguro consumirlos.
- Los contenedores donde se almacenen organismos vivos o muertos deben de estar etiquetados con información pertinente sobre las medidas de control sanitario y las certificaciones obligatorias.
- La carne de organismos como camarones, vieiras y langostas debe de ser clara, de un color perlado y con olor reducido.
- Las conchas de organismos como almejas, ostras y mejillones no deben de estar agrietadas o rotas.
- Los organismos vivos como almejas, ostras y mejillones deben de cerrar su concha si se les toca o golpea ligeramente.
- Los organismos como langostas y cangrejos tienen que estar vivos antes de ser consumidos y para comprobarlo deben al menos de poder mover sus patas.

Cabe destacar, que debe evitarse en la medida de lo posible el consumo de peces y mariscos crudos para minimizar el riesgo de contraer enfermedades. Si se decide consumir alguno de estos alimentos crudos es recomendable que sean productos previamente congelados, ya que pueden eliminarse algunos parásitos, pero no es posible que se eliminen virus o bacterias (FDA, 2022).

# ¿CÓMO ELEGIR EL MEJOR PRODUCTO?

## MARISCOS

El caparazón debe ser duro y flexible al tacto.

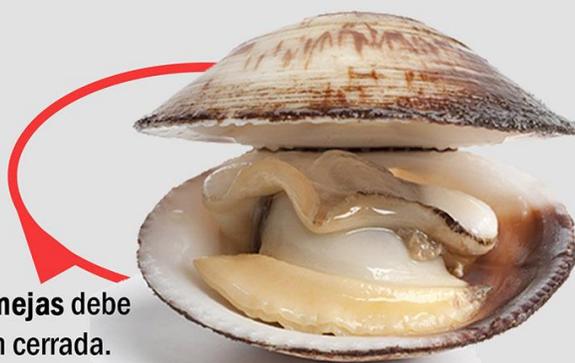


Al estirar las tenazas deben regresar a su posición original.

El camarón debe mantener la cabeza y patas firmes al cuerpo, sin que se desprendan fácilmente y sin mostrar anillos negros o grisáceos en la superficie del cuerpo.



La concha de las almejas debe estar completa y bien cerrada.



## ALMACENAMIENTO

Los criterios de almacenamiento en el hogar que deben de considerar los consumidores antes de preparar o servir los pescados y mariscos son (FDA, 2022):

- Los mariscos deben de ser almacenados en el congelador, refrigerador o puestos en hielo inmediatamente después de haberse adquirido. Si serán consumidos después de máximo 2 días, se deben guardar en un refrigerador a una temperatura menor o máxima de 4.44 °C (40°F), si no es posible mantenerlos a esta temperatura es recomendable envolverlos herméticamente en plástico o en papel a prueba de humedad y guardarlos en el congelador.
- Evitar la contaminación cruzada (llevar microorganismos a otros lugares) entre los pescados y mariscos frescos o descongelados y los alimentos que estén listos para ser consumidos: separar los alimentos previamente cocinados de los crudos, lavarse las manos con agua tibia y jabón (mínimo durante 20s) después de haber manipulado alimentos crudos, lavar todos utensilios con agua tibia y jabón que hayan tenido contacto con alimentos crudos y aplicar en las superficies que hayan tenido contacto con los alimentos crudos, sanitizante para cocina o una solución preparada de una cucharada de cloro (sin perfume) en 3.78 L (1 gal) de agua.

Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). (2022). Selecting and serving fresh and frozen seafood safely. Recuperado el 20 de agosto de 2022 de: <https://www.fda.gov/food/buy-store-serve-safe-food/selecting-and-serving-fresh-and-frozen-seafood-safely>

Agra, M. S. (2022). Valores Nutricionales y Propiedades del Pulpo. El Rey del Pulpo. Recuperado el 20 de agosto de 2022 de: <https://www.elreydelpulpo.com/saludable/nutrientes/propiedades-nutricionales-del-pulpo/>

Asociación de Pelágicos Mayores de México, A.C. (2011). Crema de callos catarina para olla de lento cocimiento. En SEPESCA. Gobierno del Estado de Baja California (Eds.), Recetario de productos del mar. De la baja a tu mesa. (Vol. 2, p 28). Gobierno del Estado de Baja California, Baja California México.

Causanatura. (2022). Pescado datos. Combate a la pesca ilegal. Recuperado el 20 de agosto de 2022 de: <https://pescandodatos.causanatura.org/combate-a-la-pesca-ilegal#>

Cocina Vital. (2018). Cómo hacer aguachile de camarones | Receta. Cocina Vital - ¿Qué cocinar hoy?. Recuperado el 15 de agosto del 2022 de <https://www.cocinavital.mx/recetas/pescados-y-mariscos/aguachile-con-camarones/2018/02/>

Cocina Vital. (2018). Cómo hacer aguachile de camarones | Receta. Cocina Vital - ¿Qué cocinar hoy?. Recuperado el 15 de agosto del 2022 de <https://www.cocinavital.mx/recetas/pescados-y-mariscos/aguachile-con-camarones/2018/02/>

Cervantes, Q. (2021). Receta de Tlapique. Productos de mi tierra México. Recuperado el 24 de agosto del 2022 de <https://elgourmet.com/receta/tlapique>

Comisión Nacional de Acuicultura y Pesca. CONAPESCA (2022). Denuncias de pesca ilegal. Recuperado el 30 de agosto de 2022 de: <https://datos.gob.mx/busca/dataset/denuncias-de-pesca-ilegal>

Comisión Nacional de Acuicultura y Pesca. CONAPESCA (2022). Tabla de retenciones precautorias por estado. Recuperado el 30 de agosto de 2022 de: <https://datos.gob.mx/busca/dataset/acciones-y-resultados-de-las-actividades-de-inspeccion-y-vigilancia-pesquera-y-acuicola/resource/714c0ebf-4555-4c6d-8b6f-8f7a306186ea>

D. (2020). Propiedades nutricionales de los mariscos. Tienda Grupo Dagustín. Recuperado el 15 de agosto del 2022 de <https://dagustin.com/blog/19955-propiedades-nutricionales-de-los-mariscos/#:~:text=Con%20respecto%20a%20los%20minerales,fatigado%20o%20sufres%20de%20depresi%C3%B3n.>

De la Rosa, H.N. (2016). Tlapique: un tamal distinto. El Universal. <https://www.eluniversal.com.mx/articulo/menu/2016/03/6/tlapique-un-tamal-distinto>

De Miguel, Teresa. (31 de mayo de 2021). La pesca ilegal pone en jaque a los ecosistemas marinos más ricos de México. El país. Recuperado el 17 de agosto de 2022 de: <https://el-pais.com/mexico/2021-05-31/la-pesca-ilegal-pone-en-jaque-a-los-ecosistemas-marinos-mas-ricos-de-mexico.html>

G. (2011). Sopa de Ostiones à Receta Tradicional de Nayarit - GuíaDeTacos.com :México: Guía de Tacos. Recuperado el 15 de agosto del 2022 de [https://www.guiadetacos.com/recetas\\_mexicanas/consomes\\_sopas/102/sopa-de-ostiones-receta.html](https://www.guiadetacos.com/recetas_mexicanas/consomes_sopas/102/sopa-de-ostiones-receta.html)

García, K. (2021). Receta Aguachile verde de camarón. Casa de México. Recuperado el 15 de agosto del 2022 de <https://www.casademexico.es/noticia/aguachile-verde-de-camaron-entre-sabores/>

Grose, R. (2019). A Sampler of Iconic Mexican Seafood Dishes. The Spruce Eats. Recuperado el 15 de agosto del 2022 de <https://www.gourmet4life.com/mexicos-classic-seafood-dishes-4084237>

Información Nutricional: Camarón | FIIT | Experiencia Fitness | Nutrición + Entrenamiento. (2022). FIIT NUTRICION+ENTRENAMIENTO. Recuperado el 22 de agosto de 2022 de: <https://www.nutricionyentrenamiento.fit/alimento-fiit/235-camaron/>

Ministerio de Salud y Protección Social. (s. f.). El pescado, alimento con altos componentes nutricionales. Mi Salud. Recuperado el 15 de agosto del 2022 de <https://www.minsalud.gov.co/Paginas/EI%20pescado,%20alimento%20con%20altos%20componentes%20nutricionales.aspx>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). (2018). El estado mundial de la pesca y la acuicultura. La Industria Cárnica Latinoamericana No. 209, 28–31. Recuperado el 1 de agosto del 2022 de [https://issuu.com/revista.lic/docs/lic\\_209](https://issuu.com/revista.lic/docs/lic_209)

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). (2022). The State of World Fisheries and Aquaculture 2022. Towards blue transformation. Roma, Italia, FAO. 266 pp.

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). (2022). ¿Qué es la pesca INDNR? Recuperado el 21 de agosto de 2022 de: <https://www.fao.org/iuu-fishing/background/what-is-iuu-fishing/es/>

Pacheco, Azuzena. (2022). Receta de Pan de cazón: El sabor de Campeche en tu casa. Recuperado el 15 de agosto del 2022 de <https://www.animalgourmet.com/2022/05/11/receta-pan-de-cazon/>

Penelo, L. (2021). Atún: propiedades, beneficios y valor nutricional. La Vanguardia. Recuperado el 15 de agosto del 2022 de <https://www.lavanguardia.com/comer/pescados/20210329/6608880/atun-propiedades-beneficios-valor-nutricional.html#:~:text=29%20gramos%20de%20prote%C3%ADnas,%2C%20magnesio%2C%20hierro%20y%20yodo.>

Procuraduría Federal del Consumidor (PROFECO). (marzo, 2022). Pescados y mariscos. "Revista del Consumidor". No. 542. pp. 60 - 63. Ciudad de México, México.

Procuraduría Federal del Consumidor (PROFECO). ( 2022). Sondeo de Servicio. Precios de la canasta básica. Recuperado el 24 de agosto de 2022 de: <https://www.profedco.gob.mx/precios/canasta/home.aspx?th=1>

Rivera, E. (2015). Tlapiques. [Imágen]. IMER. Recuperado el 24 de agosto del 2022 de <https://www.imer.mx/rmi/de-saberes-y-sabores-el-tlapique-un-platillo-lacustre-de-origen-prehispanico/>

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER). (2019). Cinco tips para escoger pescados. Te presentamos algunos consejos que te ayudarán a elegir pescados para esta temporada de Cuaresma. Recuperado el 23 de agosto del 2022 de <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/cinco-tips-para-escoger-pescados>

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER). (2021). Del generoso litoral del que goza Campeche y del que se obtienen 249 toneladas de cazón, así como de su fértil y dadivoso campo, nace el pan de cazón, preparación culinaria que se ha ganado el gusto de los paladares más exigentes. Recuperado el 13 de agosto de 2022 de <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/pan-de-cazon-un-platillo-muy-campechano>

# REFERENCIAS

Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP). (2021). Producción acuícola y pesquera por estado y por especie anual 2021. Recuperado el 1 de agosto del 2022 de <https://www.gob.mx/siap/acciones-y-programas/produccion-pesquera>

Trucha | Propiedades nutritivas | Pescados y mariscos | CONSUMER EROSKI. (s. f.). Eroski Consumer. Recuperado el 18 de agosto de 2022 de: <https://pescadosymariscos.-consumer.es/trucha/propiedades-nutritivas>

Tech, R. T. F. (2017). Es la mojarra el pescado de mayor consumo. The Food Tech. Recuperado el 19 de agosto de 2022 de: <https://thefoodtech.com/historico/es-la-mojarra-el-pescado-de-mayor-consumo/>

# DATOS DE CONTACTO

SI TE INTERESA SABER MÁS DEL SECTOR PESQUERO Y ACUÍCOLA VÍSITA:



**CONAPESCA**  
**Comisión Nacional de Pesca y Acuicultura**  
(669) 915-6900  
<https://www.gob.mx/conapesca#>



**SIAP**  
**Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera**  
01 (55) 3871- 8500  
[contacto.siap@siap.gob.mx](mailto:contacto.siap@siap.gob.mx)  
<https://www.gob.mx/siap>



**CIDECO**  
**Centro de Investigación y Desarrollo Costero**  
(646) 178 - 00 - 17  
[consultas@cideco.org](mailto:consultas@cideco.org)  
[www.cideco.org](http://www.cideco.org)  
FB/ CIDECOB  
Twitter / SteephenMtz



**PESCA CON VALOR**  
(646) 175 - 20 - 31  
[consultas@pescaconvalor.com](mailto:consultas@pescaconvalor.com)  
[www.pescaconvalor.com](http://www.pescaconvalor.com)  
FB/ PescaconValor