

El mercado de Pescado en Valencia y Maracay

Por

Roland Wiefels

y

Jenner David Torres Sánchez

Julio 2005

INDICE

Prefacio	v
1 - El eje Valencia – Maracay	1
2 - El mercado de pescado en Valencia	4
2.1 – El origen del pescado	
2.2 – La venta al por mayor	
2.3 – Los minoristas	
2.4 – El sistema MERCAL	
2.5 – Consumo <i>per capita</i> en la ciudad de Valencia	
3 - El mercado de pescado en Maracay	16
3.1 – El origen del pescado	
3.2 – La venta al por mayor	
3.3 – Los minoristas	
3.4 – El sistema MERCAL	
3.5 – Consumo <i>per capita</i> en la ciudad de Maracay	
4- La formación de los precios	24
5 – La promoción del pescado	29
6 – Conclusiones	30
<u>Anexo 1</u> – El sector pesquero primario de Aragua y Carabobo	33
<u>Anexo 2</u> – Identificación de especies	45

Prefacio

El presente informe del Mercado de pescados de Valencia y Maracay fue realizado en el marco del proyecto “Desarrollo del procesamiento y de la comercialización de la Tilapia producida en las grandes cuencas de Latinoamérica” (CFC/FSCFT/19), implementado por INFOPESCA en cooperación con INAPESCA y con una financiación del Fondo Común de Productos Básicos, bajo la supervisión técnica de la FAO.

En Venezuela, el proyecto que se está implementando en Barinas lanzó la marca “Pescallano” para los pescados originarios de los Llanos Venezolanos. El “Estudio del mercado de la ciudad de Caracas”, realizado por INFOPESCA en el año 2000 logró identificar y describir el funcionamiento de los mercados mayoristas y minoristas de la Capital Federal del país que representa sin duda el principal mercado de Venezuela para cualquier producto alimenticio, inclusive el pescado: en el año 1996, los 3,1 millones de habitantes de Caracas consumieron un promedio de 15,2 Kg. de pescado *per capita*.

Entre tanto, a solamente 100 kilómetros de la capital, pasaje obligatorio para todos los que transitan por vía terrestre del oeste o del suroeste del país hacia la Capital Federal, encontramos al eje formado por Valencia y Maracay, siendo éstas las ciudades capitales de los estados Carabobo y Aragua, respectivamente y que forman importantes centros de consumo en la región central del país.

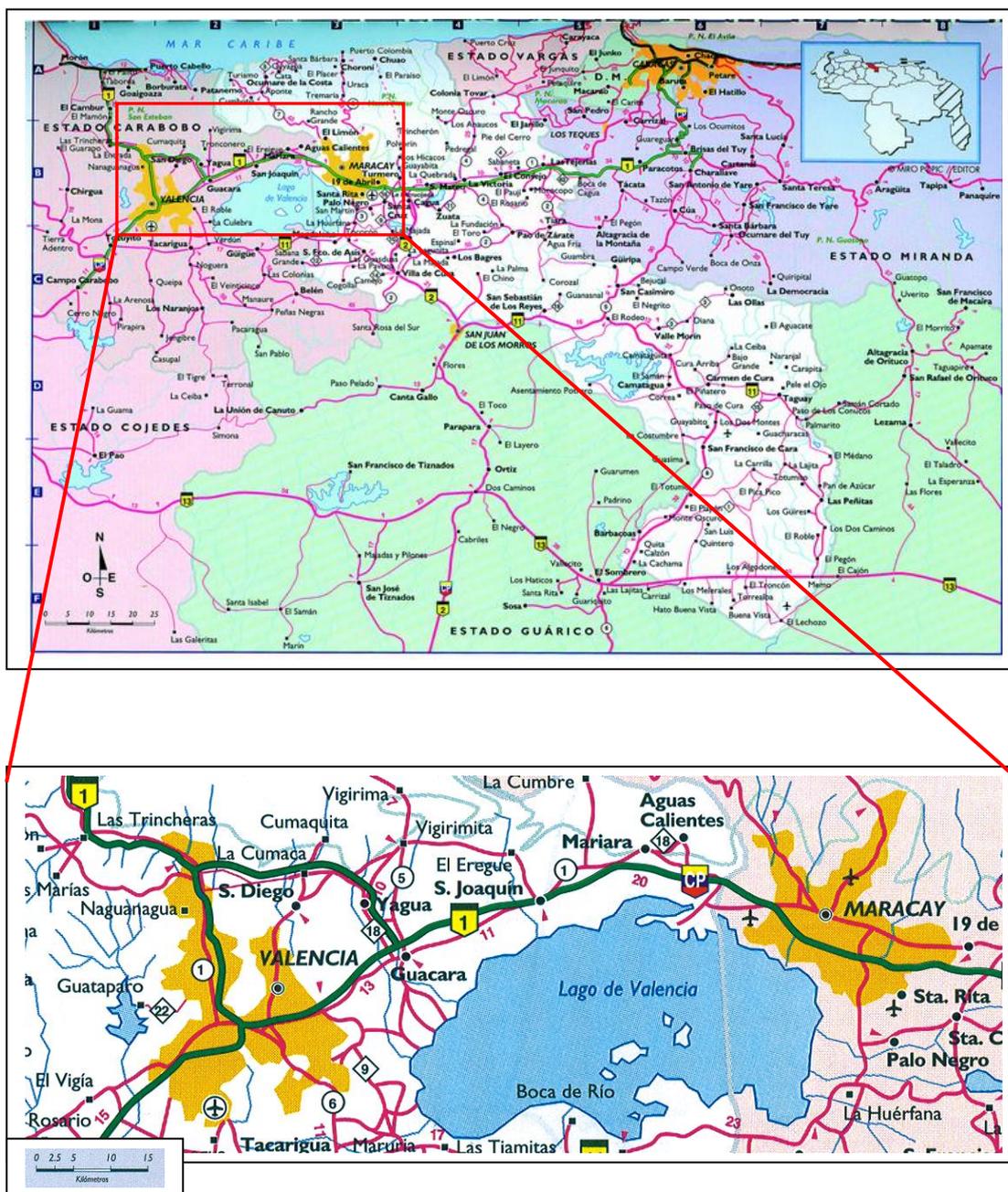
El presente estudio de mercado tiene por resultado básico la evaluación de la importancia de este eje como mercado de pescado así como la descripción de la estructura y del rol de los principales actores, mayoristas y minoristas, de la distribución de pescados.

La metodología utilizada en el presente estudio es la misma que fue desarrollada por INFOPESCA en su serie de publicaciones “El mercado de pescados en las grandes ciudades latinoamericanas”. Su principal objetivo es de ser útil a los productores y a los comerciantes de pescado que procuran vender sus productos en este importante eje urbano.

1- El eje Valencia - Maracay

Para efectos del presente estudio, no consideramos los Estados de Carabobo y de Aragua sino solamente sus ciudades capitales Valencia y Maracay.

Cuadro 1 - El eje Valencia - Maracay en la región central de Venezuela



Las dos ciudades distan tan solamente 50 Km una de la otra y están ligadas por la autopista nacional 1. Estos 50 Km son bastante urbanizados ya que la autopista pasa por diversas aglomeraciones tales como Los Guayos, Guacara, San Joaquín y Mariara entre otras. Siendo esta una región de fuerte crecimiento urbano podemos anticipar

una probable conurbación en un plazo de una o dos décadas. El conjunto de las dos ciudades se encuentra a 100 Km de la capital federal Caracas.

La definición precisa de cada una de estas ciudades representa entre tanto un ejercicio complicado ya que sus llamadas “zonas metropolitanas” se encuentran formadas por distintas parroquias de diversos municipios.

Del lado oeste del Lago de Valencia, encontramos la ciudad de **Valencia**, fundada en 1555, que es un importante centro industrial y que se beneficia por un lado de la proximidad del Puerto Cabello (50 Km) y por otro lado de la Autopista que lleva a la Capital Federal. Pese ya estar conurbada en su lado Norte con Naguanagua, (capital del municipio de Naguanagua con una población estimada de 185.077 habitantes en 2005), consideramos que la ciudad de Valencia está formada por el municipio Valencia menos la parroquia rural Negro Primero. Esta ciudad cuenta así 848.316 habitantes (estimación del censo para 2005), distribuidos en 8 parroquias urbanas:

- parroquia San José, con 140.031 habitantes
- parroquia Miguel Peña, con 397.073 habitantes
- parroquia Catedral, con 3.214 habitantes
- parroquia Candelaria, con 29.144 habitantes
- parroquia El Socorro, con 6.679 habitantes
- parroquia Rafael Urdaneta, con 171.983 habitantes
- parroquia San Blas, con 24.978 habitantes
- parroquia Santa Rosa, con 75.214 habitantes

Entre 2000 y 2005, la población de Valencia creció a un ritmo anual de 2,73%.

Por su parte, **Maracay**, fundada en 1697, se sitúa del lado Este del lago de Valencia. También se trata de una ciudad industrial, además de ser una ciudad universitaria y militar.

La ciudad de Maracay está formada por el municipio de Girardot (menos la parroquia de Choroní) y el de la municipalidad de Mario Briceño Iragorry. Según las estimaciones del Instituto Nacional de Estadísticas y del Consejo Araguense de Planificación y Presupuesto, en el año 2005 las parroquias urbanas de Girardot cuentan 497.317 habitantes (459.007 habitantes en el año 2000) y el municipio de M.B.Iragorry cuenta 135.207 habitantes (124.825 habitantes en el año 2000), haciendo que, la ciudad de

Maracay cuenta en total con 632.524 habitantes en el 2005. La tasa de crecimiento anual de esta población es de 1,62% al año, en el promedio de los últimos 5 años.

Entre las dos ciudades encontramos, en el Estado Carabobo, los municipios de

- Los Guayos: 141.283 habitantes (en el año 2000)
- San Diego: 65.571 habitantes (en el año 2000)
- Guacara: 137.815 habitantes (en el año 2000)
- San Joaquín: 53.367 habitantes (en el año 2000)
- Diego Ibarra: 101.115 habitantes (en el año 2000)

Cuando hablamos del eje Valencia – Maracay, podemos pensar en un conjunto de 2,2 millones de habitantes, con un poder adquisitivo relativamente alto (en comparación a las demás regiones del país) y con una fuerte tendencia de crecimiento demográfico.

Las dos ciudades de Valencia y Maracay, como fueron definidas arriba y analizadas en el presente estudio, constituyen los dos principales centros comerciales de este eje. Es frecuente encontrar habitantes de una u otra aglomeración situada entre estas dos ciudades que trabajan en una de estas y que probablemente también ahí realicen sus compras.

Para comprender como se estructura el mercado de pescado en ambas ciudades, veremos de donde viene el pescado, tanto el fresco como el procesado, quienes son y como actúan los mayoristas, y como están estructurados los minoristas, no solamente los mercados públicos o las pescaderías, sino también los supermercados y los restaurantes así como el sistema MERCAL. El conjunto de los minoristas, teniendo por base los datos recaudados en muestras de sus diversos segmentos, nos permitirá una estimación del volumen total de pescado comercializado en cada una de las dos ciudades.

Este volumen total de pescado comercializado se expresa en “equivalente peso vivo” (EPV), lo que permite sumar latas de conservas con filetes congelados y pescados frescos enteros. Las equivalencias utilizadas son las siguientes:

- 1 Kg de conserva de sardina = 1,6 Kg de sardina EPV
- 1 Kg de conserva de atún = 1,9 Kg de atún EPV
- 1 Kg de conservas de pepitona = 1,7 Kg de pepitona EPV
- 1 Kg de filetes de pescado = 3 Kg de pescado EPV
- 1 Kg de pescado salado-seco = 4 Kg de pescado EPV.

2 - El mercado de pescado en Valencia

2.1 - El origen del pescado

El pescado fresco

El pescado fresco es traído a Valencia por los camiones cavas de diversas partes del país, principalmente de los Estados Sucre, Falcón y Carabobo (Puerto Cabello – véase el anexo 1). La calidad de conservación del pescado es inversamente proporcional a la distancia recorrida por los caveros puesto que no todos los caveros utilizan la cantidad necesaria de hielo para mantener los pescados en las mejores condiciones. Generalmente los pescados de Puerto Cabello presentan una mejor condición, ya que este puerto se sitúa a tan solo 50 Km de Valencia.

La disponibilidad de hielo

Encontramos hielo disponible en Valencia con por lo menos 6 proveedores importantes (tabla 1). Este hielo consiste en barras que son molidas para el uso de los caveros. El precio del hielo es de Bs 7.000 ¹ por una panela de 50 Kg. No obstante, muchos caveros y pescaderos consideran este precio caro y consecuentemente no lo utilizan. El resultado es que el pescado se presenta con mala apariencia, reseco, y no es raro encontrar pescado que presenta diversos grados de putrefacción cuando es vendido al consumidor final.

Tabla 1: Proveedores de hielo en Valencia

Nombre	Dirección	Teléfono (0241)
Comercial Carioca	Los Samanes	835.5945
Distribuidora de hielo San José	Cesar Girón	847.3713
Fabrica de hielo Cristal el Polo	La Candelaria	835.7330
Hielo Cachiri	Zona Industrial El Recreo	878.4077
Hielo El Gigante Polaris	Av. Henry Ford, Las Agüitas	838.0948
Las 24 horas	La Candelaria	835.4584

Fuente: páginas amarillas de Valencia

El pescado industrializado

El pescado industrializado es vendido en los supermercados y en los abastos, consistiendo básicamente en conservas de sardina y de atún de diversas marcas

¹ En Julio de 2005, el cambio en Venezuela estaba en US\$ 1 = Bs 2.400

nacionales. Las conservas importadas también existen (de Costa Rica, Ecuador, España, Chile o Estados Unidos) pero en cantidades marginales. Lo mismo sucede con el bacalao noruego. Entre los congelados industrializados, la marca “Galera”, con aproximadamente una veintena de productos empacados en presentaciones de 800 gr. y de 450 gr., es de lejos la principal, encontrada en prácticamente todos los hiper y supermercados.

2.2 - La venta al por mayor

La comercialización del pescado al por mayor en Valencia se encuentra principalmente concentrada en el mercado mayorista del velódromo Máximo Romero. La empresa INDUPESCA también actúa en este segmento así como el Makro de la ciudad. De forma eventual también encontramos minoristas de Valencia siendo abastecidos por el mayorista La Estrella, de Maracay, básicamente cuando no encuentran lo que procuran junto a los mayoristas locales.

Tabla 2 – Los mayoristas de pescado en Valencia

Nombre	Dirección	Teléfono
ASITRAPESCA	Av. Las férias – Velódromo Maximo Romero	
INDUPESCA	Av. Uslar cruce con Av. Lara	859.0248
Makro	Zona Industrial – Salida autopista	

El mercado mayorista de pescado del velódromo es sin duda el principal centro de venta de pescado de la ciudad. El local acoge simultáneamente a 40 camiones cavas que venden al por mayor, generalmente en cajas de 10 Kg., un total de 10 TM al día. El local es administrado por ASITRAPESCA que es la asociación de transportistas de pescado de Valencia. Estos traen el pescado de toda parte del país. Muchos de los restaurantes de la ciudad hacen sus compras en este local. La ventaja de comprar en este mercado es que el pescado es más fresco que en otros expendios de la ciudad, ya que es traído directamente por los camiones cavas de los locales de producción. La mayor parte de los caveros utilizan hielo molido para conservar el producto. Junto con los pescados marinos encontramos también grandes cantidades de pescados de ríos. Valencia recibe sus pescados del litoral (en particular de los Estados Carabobo, Falcón y Sucre) y también del interior del país (Portuguesa, Barinas y Apure). El coporo figura así entre los peces más vendidos en este mercado, luego del atún y de la sardina. Por tanto el mercado mayorista de pescado sería responsable por la venta de 3.650 TM de pescado al año

El dueño de INDUPESCA de Valencia, el Sr. Erasmo Stefanelli es pariente de los Stefanelli, mayoristas de pescado en Maracay. INDUPESCA es responsable por la distribución a las pescaderías y a los restaurantes, comercializando una cantidad aproximada de 1 TM al día en promedio, o sea 365 TM al año. El origen de su pescado es Punto Fijo (Falcón), Puerto Cabello (Carabobo) y el Oriente del país. Las principales especies que vende son la merluza en filete, el pargo guanapo, el carite pintado, el atún, el cazón y la sardina. Esta última es la más vendida (de 10 a 12 cajas al día, llegando hasta 40 cajas). Como todos los mayoristas de pescado de la región Central, INDUPESCA vende a crédito (pagadero a 7 o 15 días) y ocasionalmente también adelanta los costos de captura a los pescadores artesanales.

El Makro de Valencia, como todas las tiendas de esta cadena, tiene un papel híbrido, actuando básicamente como mayorista pero también como minorista para sus clientes debidamente suscritos. Este negocio presenta una alta rotación tanto en productos no perecederos como en perecederos, al respecto podemos indicar 22 días de máxima presencia para los enlatados, 15 días para productos congelados y 7 días para el pescado "fresco". La tienda, distribuye 20 productos distintos de conservas de sardina y de atún. Las conservas de sardinas presentan una venta mucho mayor que las de atún. Podemos deducir que Makro es responsable por la comercialización de:

20 productos X 170 gr. X 150 cajas X 24 unidades X 26 quincenas X 1,6 = 509,2 TM de pescado en conserva (EPV).

Finalmente, la pescadería Los Hermanos, del mercado periférico La Candelaria, también es considerada como mayorista de pescado. Debido a las características de sus clientes (escuelas bolivarianas) sus actividades son descriptas en el rubro de los mercados municipales, abajo.

2.3 - Los minoristas

Los mercados municipales

En Valencia, los mercados municipales tienen un rol importante en la comercialización de alimentos en general, incluso el pescado. Entre los principales mercados municipales que comercializan grandes cantidades de pescado, tenemos:

- el Mercado minorista de pescado del velódromo Máximo Romero
- el Mercado periférico de Candelaria
- el Mercado periférico Isabelica
- el Mercado municipal Plaza de Toros

Junto al mercado mayorista de pescado del velódromo Máximo Romero , encontramos 18 puestos de venta al por menor que comercializan cada uno un promedio de 50 Kg al día. Estos puestos están siempre abiertos, 7 días por semana. El conjunto de estos puestos comercializa por lo tanto: $50 \text{ Kg.} \times 18 \text{ locales} \times 365 \text{ días} = 328,5 \text{ TM}$ de pescado fresco al año.

En el mercado municipal periférico de Candelaria funcionan tres pescaderías, la mayor de las cuales es la Pescadería Los Hermanos que actúa al por mayor y al por menor. Entre la cartera de clientes de esta pescadería se encuentran las 30 Escuelas Bolivarianas de la ciudad a las cuales provee 50 Kg. de filetes de atún y de merluza por semana durante la época escolar (8 meses al año – desde octubre hasta junio). En su mostrador, esta pescadería vende un promedio de 600 Kg. al día, todos los días del año.

En cuanto a la comercialización de pescado a las escuelas bolivarianas, la Pescadería Los Hermanos es responsable de: $(50 \text{ Kg.} \times 30 \text{ escuelas} \times 32 \text{ semanas} \times 3) = 144 \text{ TM}$ de pescado al año (EPV).

Las dos otras pescaderías del mercado de Candelaria, juntas, venden al por menor un poco menos que la pescadería Los Hermanos, por lo que podemos inferir que este mercado vende al por menor 1 TM al día o sea, 365 TM al año.

En el mercado municipal de la Plaza de Toros “La Maestranza”, que funciona sólo los sábados, desde las 04:00 horas de la mañana hasta las 14:00 horas, encontramos 25 puestos de venta de pescado, en donde se trabaja con escasas condiciones sanitarias, mostrándose un producto de muy baja calidad de conservación. Empero lo anterior, se comercializan 100 Kg. de pescado fresco por puesto y 120 Kg. de pescado salado (distribuido en 2 puntos de venta). Entonces, podemos señalar que este mercado comercializa al año:

$(100 \text{ Kg./día} \times 52 \text{ semana} \times 25 \text{ puestos}) + (120 \text{ Kg.} \times 52 \text{ semanas} \times 4) = 155 \text{ TM}$ (EPV) de pescado al año.

Considerando que estos comerciantes también expenden en otros lugares de la ciudad, como por ejemplo al Mercado Municipal de Isabelica, trabajando los 4 días restantes de la semana (tomando 2 días de descanso por semana), manteniendo el

mismo promedio de ventas, estos pescaderos serían responsables por la distribución de 775 TM de pescado al año (EPV) en la ciudad.

Las pescaderías independientes

Tomamos como ejemplo la pescadería “La Perla Paraguanera”, ubicada al final de la Av. Escalona entre Cantaura y Manrique, que expende semanalmente un aproximado de 1,7 TM de pescado (equivalente en peso vivo, EPV), en donde principalmente se distribuye: tahalí (17%), filete de merluza (17% EPV), sardina (8,7%), atún (8%), filete de merluza (5,8 %), roncadador (5,8 %), chicharra (5,8 %) y bagre dorado (5,8%). Las 16 pescaderías independientes de la ciudad comercializan un total anual de:

$1,7 \text{ TM} \times 52 \text{ semanas} \times 16 \text{ pescaderías} = 1.414 \text{ TM de pescado.}$

Resulta curioso el hecho de encontrar un establecimiento como la pescadería “Juan Romero”, dedicada durante todo el año a la venta exclusiva de pescado salado, este producto presenta su pico de comercialización en la Semana Santa. Sin embargo, se pueden encontrar tanto especies marinas como de agua dulce, estas son: carite, lebranche, cabaña, lisa, curvina, bagre rayado, bagre dorado (de río) y cajaro. Los precios oscilan en venta al mayor entre Bs. 4.500 y 8.500 por cada Kg., en cuanto a la venta al detal encontramos que los precios varían desde Bs. 6.000 hasta Bs. 10.000 cada Kg. La pescadería Juan Romero es responsable por la comercialización de 800 Kg. semanales de pescado salado lo que representa anualmente:

$800 \text{ Kg.} \times 52 \text{ semanas} \times 4 = 166,4 \text{ TM de pescado (EPV)}$

Tabla 3 - Principales Pescaderías Independientes en la ciudad de Valencia

Nombre	Dirección	Teléfono (0241)
Los Peces del Grillo, C.A.	Flor Amarillo	878.2753
Pescadería El Trigal, SRL	El Trigal	842.3508
Pescadería y Marisquería Los Navegantes	Av. Las Ferias	848.9072
Pescadería Los Hermanos	Mercado periférico de Candelaria, Planta Alta	
Mayor de Pescado Valencia, C.A.	Av. Escalona N° 96-36	0416-648.3467
Pescadería El Corsario Francés	Edf.Candelaria, calle Manrique, c/c Av. Carabobo	
Pescadería La Perla Paraguanera	Av. Escalona c/c calle Centaura, Centro comercial Maer	
Pescadería Los Colorados	Av. Guzmán Blanco c/c Los Colorados	
Pescadería Mundo marino	Urb. Los Colorados, calle Guzmán Blanco	
Pescadería Monumental	Av. Las Ferias n° 69-30	

Los supermercados

Bajo este rubro genérico, agrupamos a los hipermercados, los supermercados de cadena, los supermercados independientes, los automercados, los abastos, los minimercados y hasta las panaderías.

Tabla 4- Los hipermercados en la ciudad de Valencia

Nombre	Dirección	Teléfono (0241)
Kromi Market	Urb. Prebo, Av. 137, c/c 14	825.3863
Hiper San Diego	Zona industrial – Los Castaños	
Hiper Madeirense	Zona industrial – Flor Amarillo	

El Kromi Market, situado en la zona residencial de la ciudad, ha hecho muchos esfuerzos para modernizar su sector de pescadería. Estos esfuerzos incluyeron la instalación de una fábrica de hielo (1 TM/ día). El pescado presentado en el mostrador se encuentra así colocado sobre una cama de hielo molido. El pescado fresco es proveído por caveros que se abastecen directamente de pescadores artesanales, surtiendo la tienda cada dos días. Esto indica la alta rotación de producto. A diferencia de las tiendas que se encuentran en el centro de la ciudad y debido a la ubicación de la tienda en una zona residencial de alto poder adquisitivo, la sardina no posee una alta venta. El surtido de pescado fresco está compuesto principalmente por: merluza en filete (62,4 TM/año, EPV), atún (15,6 TM/año), robalo (10,4 TM/año), pargo guanapo (10,4 TM/año), pargo rojo (9,1 TM/año), mero (5,2 TM/año), filete de sardina (6,24 TM/año, EPV) y bagre rayado (3,12 TM/año), lo que totaliza un volumen de comercialización anual de 122,46 TM en pescado fresco.

En cuanto a los productos congelados, esta tienda comercializa principalmente los productos “Galera” alcanzando un volumen anual estimado de 238 TM (EPV).

Los productos enlatados, básicamente atún, sardina y pepitona, se encuentran distribuidos en un estante de 14 metros lineales con 5 peldaños, albergando una decena de marcas nacionales y algunas importadas. Contrariamente a las parroquias más populares de la ciudad, el consumo de atún prevalece sobremanera al de la sardina, en una proporción 60:1. Por tanto, en cuanto a conserva de pescado, Kromi Market es responsable de la comercialización anual de: 260.000 latas de atún/mes X 140 gr. X 12 meses X 1,9 = 829,9 TM de atún (EPV), y: 4.200 latas de sardina/mes X 170 gr. X 12 meses X 1,6 = 13,7 TM de sardina (EPV).

Entonces, el total de pescado comercializado por Kromi Market es de 1.204 TM al año. Podemos inferir que los 3 hipermercados de la ciudad de Valencia comercializan un volumen similar, o sea un total de 3.612 TM de pescado al año.

La tasa de crecimiento de la población valenciana atrae la instalación de nuevos hipermercados. Así la cadena Éxito anunció la inauguración de un nuevo hipermercado en la avenida Bolívar Norte en el mes de octubre de 2005.

Entre los supermercados que pertenecen a alguna cadena, tenemos como ejemplo el Supermercado San Diego de la Av. Bolívar Norte, que es una de las 6 tiendas que la cadena posee en Valencia. Este supermercado presenta un departamento de pescadería en donde puede conseguirse en una exhibición de 3 metros lineales el producto “fresco”. Esta tienda carece de máquina de hielo, sin embargo el producto exhibido presenta poco hielo. Al igual que en las tiendas del centro de la ciudad, en esta se comercializa principalmente la sardina, el atún, el tahalí y el filete de merluza, en cuanto a los volúmenes de comercialización de estos, no se pudieron obtener datos concisos que permitieran estimación posible. No obstante, se pudo obtener información precisa del pescado en conserva, teniendo así una comercialización anual de: atún 146 TM, sardina 136 TM y pepitona 15,6 TM (todo en EPV).

En Valencia, también podemos encontrar 2 supermercados de la cadena de CADA. La tienda ubicada en el Centro Comercial Shopping Center, sector PREBO. Esta tienda posee una pequeña sección para la venta de pescado “fresco”, con fabrica de hielo molido (1 TM/día), 2 exhibidores para productos congelados y un estante de 3 metros lineales con 9 peldaños para el pescado en conserva. La pescadería es habilitada 6 días a la semana. En cuanto al producto congelado, esta tienda expende principalmente los filetes de sierra y de merluza, siendo responsable por la comercialización anual de 5,8 TM de pescado (EPV). En producto “fresco” se comercializa anualmente 11,5 TM.

El supermercado Regional, ubicado en el centro, específicamente en la Av. Lara, comercializa una decena de distintas marcas de pescado en conservas en un estante de 10 metros lineales con 5 peldaños. En esta exhibición son colocados anualmente: 13 TM de atún, 6,8 TM de sardina y 2,6 TM de pepitona, todos en equivalente en peso vivo. También poseen una unidad de congelados de productos “Galera” en donde son colocados al año 44,5 TM de pescado, todos en equivalente en peso vivo.

Como ejemplo de automercado que no presenta exhibición de productos congelados, tenemos al Mundomercado, C.A., ubicado en la Av. Andrés Eloy Blanco. Éste, es responsable por la comercialización mensual de:

- 50 cajas de 48 latas de 170 gr. de sardina
- 20 cajas de 12 unidades de 354 gr. de sardina
- 90 cajas de 36 unidades de 140 gr. de atún
- 20 cajas de 24 unidades de 184 gr. de atún
- 40 cajas de 12 unidades de 354 gr. de atún
- 4 cajas de 36 unidades de 140 gr. de pepitona

Esto representa un total de 26 TM de pescado (EPV) anual.

En cuanto a los minimercados, tomamos como ejemplo al “Minimercado Italia”, también ubicado en la Av. Andrés Eloy Blanco. Éste, es responsable de la comercialización mensual de:

- 2 cajas de 48 latas de 170 gr. de sardina
- 1 caja de 12 unidades de 354 gr. de sardina
- 1 caja de 36 unidades de 140 gr. de atún
- 2 cajas de 24 unidades de 184 gr. de atún
- 1 caja de 36 unidades de 140 gr. de pepitona

Lo que representa un total de 0,8 TM de pescado (EPV) anual.

Finalmente, tomando como ejemplo la panadería Dos Mundo, ubicada en la Av. Lara, y que comercializa pescado en conserva, expende un volumen estimado de:

- 1 caja de 48 latas de 170 gr. de sardina
- 3 cajas de 36 unidades de 140 gr. de atún
- 1 caja de 24 unidades de 184 gr. de atún
- 3 caja de 36 unidades de 140 gr. de pepitona
-

Esto representa 1 TM al año de pescado (EPV).

De acuerdo con el número de tiendas existentes en la ciudad, informado por la la Oficina de Industria y Comercio de la Alcaldía de Valencia, el conjunto de este rubro comercializa un total de 11.587 TM al año (véase tabla 5).

Tabla 5 - Resumen de los volúmenes de pescado comercializados por los supermercados

Tipo	Número de tiendas	Venta promedio por tienda (TM)	Ventas totales (TM)
Hipermercados	3	1.204	3.612
Supermercado de cadena	14	315	4.410
Supermercado independiente o automercado	121	26	3146
Minimercado	275	0,8	220
Panadería	199	1	199
TOTAL	612		11.587

Los Restaurantes

Restaurantes especializados en pescado

Entre los restaurantes especializados en la preparación de pescado, encontramos entre otros al restaurante “Kokai Sushi & Bar”. Este restaurante (el cual posee una sucursal en la ciudad de Maracay), trabaja principalmente con pescado fresco, el cual es comprado en el Puerto de la Guaira (Estado Vargas), en Choroní (Estado Aragua) y eventualmente, cuando éste escasea, en la pescadería La Estrella, de la ciudad de Maracay. Kokai Sushi & Bar utiliza semanalmente: 60 Kg. de atún aleta amarilla, 60 Kg. de salmón chileno, 10 Kg. de langostino, 5 Kg. de pulpo, 10 Kg. de calamar y 6Kg. de una mezcla de blanquilla, mero y pargo. Eventualmente este restaurante estaría interesado en adquirir tilapia con calidad para preparar *sashimi*. Por tanto este restaurante utiliza al año un total de: 171 Kg. X 52 semanas = 8,9 TM de pescado al año. En la ciudad de Valencia existen 7 restaurantes de este tipo, que presentan las mismas características. Por tanto, los restaurantes japoneses son responsables por la venta de 62,3 TM de pescado al año.

En la Av. Bolívar Norte, encontramos diversos restaurantes españoles especializados en pescado. El restaurante Mar Chica, por ejemplo, con una capacidad para 80 comensales alcanza a comercializar semanalmente 400 Kg. de pescado “fresco” entero. Entre las especies de mayor consumo para este tipo de restaurante encontramos: mero guasa, pargo dentón, robalo, carite pintado, camarón, calamar, pulpo, mejillón, vieiras y eventualmente trucha andina. Entonces, el restaurante Mar Chica es responsable por la comercialización anual de: 400 Kg. X 52 semanas = 21 TM de pescado.

Considerando la existencia de un total estimado de 37 restaurantes, especializados en la preparación de platos con pescado, españoles y chinos, este tipo de restaurante es responsable por la comercialización de 777 TM de pescado al año.

Otros restaurantes

Según información obtenida de la Oficina de Industria y Comercio de la Alcaldía de Valencia, la ciudad cuenta con un total de 132 restaurantes, sin contar los japoneses, españoles y chinos, quedan por tanto, 88 restaurantes de diversas especialidades o generales. Asumiendo la hipótesis de que estos restaurantes comercializan un 20% del volumen promedio de consumo registrado para los restaurantes especializados ya sea 4,2 TM al año de pescado. Por tanto estos 88 restaurantes serían responsable de la comercialización de 370 TM al año.

2.4 - El sistema MERCAL

El sistema MERCAL posee en el municipio Valencia 3 centros de acopio de alimento, 2 de estos ubicados en el centro de la ciudad (centros de acopio Plaza de Toros y El Paito) y el tercero en la Zona Industrial (centro de acopio La Quizanda). Estos centros en conjunto abastecen los módulos I Y II, y las bodegas asociadas de la ciudad. En total el sistema MERCAL de la ciudad de Valencia comercializa mensualmente 2.400 cajas de sardina, lo que anualmente representa: $2.400 \text{ cajas} \times 48 \text{ latas} \times 170 \text{ gr.} \times 12 \text{ meses} \times 1,6 = 376 \text{ TM de sardina (EPV)}$

También comercializa mensualmente 1.800 cajas de atún, lo que anualmente representa: $1.800 \text{ cajas} \times 36 \text{ latas} \times 140 \text{ gr.} \times 12 \text{ meses} \times 1,9 = 207 \text{ TM de atún (EPV)}$

Además, comercializa mensualmente 1.000 cajas de pepitona, lo que anualmente representa = $1.000 \text{ cajas} \times 48 \text{ latas} \times 140 \text{ gr.} \times 12 \text{ meses} \times 1,7 = 137 \text{ TM (EPV)}$

Por tanto los tres centros de acopio de la ciudad de Valencia comercializan un total de 720 TM de pescado al año (EPV).

Como ejemplo de actuación del sistema MERCAL en Valencia, tenemos el mercalito ubicado diagonal al mercado periférico de Candelaria, que distribuye pescado en conservas y, durante la Semana Santa, bagre rayado salado seco, en pocas cantidades. Al respecto de las conservas, este mercalito es responsable por la comercialización anual de: 6,82 TM de atún, 7,44 TM de sardina y 0,59 TM de pepitona, equivalente en peso vivo, lo que da un total de 14,85 TM.

El sistema MERCAL conjunto con PROAL, mantiene un programa social de alimentación denominado “casas de alimentación”. En cada una de estas casas, el programa asiste a 155 personas de escasos recursos. Solo en la ciudad de Valencia (municipio de Valencia exceptuando la Parroquia Negro Primero) existen 106 casas de alimentación. Cada una de estas casas incorpora semanalmente pescado en su menú, por lo cual adquiere mensualmente:

- 10 cajas de conserva de atún
- 3 cajas de sardina
- 24 Kg. de pescado seco-salado

De tal modo que podemos calcular el consumo total de las casas de alimentación de Valencia: $[(10 \text{ cajas} \times 36 \text{ latas} \times 140 \text{ gr.} \times 12 \text{ meses} \times 1,9) + (3 \text{ cajas} \times 48 \text{ latas} \times 170 \text{ gr.} \times 12 \text{ meses} \times 1,6) + (24 \text{ Kg.} \times 12 \text{ meses} \times 4)] \times 106 \text{ casas} = 293,7 \text{ TM de pescado (EPV)}$.

2.5 - Consumo *per capita* en la ciudad de Valencia

A partir de las informaciones recaudadas junto a los establecimientos minoristas de la ciudad y del número total de establecimientos en cada categoría, estimamos que el volumen de pescado comercializado anualmente en Valencia es de 16.783 TM (EPV). Los supermercados representan de lejos el principal segmento de distribución (véase tabla 6).

Tabla 6 - Comercialización por categoría de distribución

Establecimientos	Volúmenes comercializados (TM/año)	Porcentaje (%)
Supermercados	11.587	68,8
MERCAL	1.014	6,0
Pescaderías independientes	1.414	8,4
Mercados municipales	1.468	8,7
Restaurantes	1.209	7,2
Comedores institucionales (escuelas bolivarianas)	144	0,9
TOTAL	16.836	100

Tomando en consideración que la ciudad de Valencia alberga 848.316 habitantes el consumo anual *per capita* de pescado en la ciudad es de 19,8 Kg.

Las conservas constituyen de lejos el principal producto pesquero consumido (cuadro 2) y esta es la principal razón que coloca a los supermercados como el principal segmento de distribución de productos pesqueros en la ciudad. Los productos "frescos" (en realidad estos son una mezcla de pocos productos realmente frescos y de muchos productos congelados que son descongelados y presentados como "frescos" en los mostradores) son principalmente comercializados, en volúmenes comparables, por los mercados municipales, las pescaderías independientes y, como platos preparados, por los restaurantes.



3 - El mercado de pescado en Maracay

3.1 - El origen del pescado

El pescado fresco

Prácticamente no se encuentra pescado fresco en Maracay: el pescado presentado como “fresco” en los mostradores de las pescaderías es en su mayor parte un pescado descongelado, mantenido a temperaturas relativamente bajas en mostradores refrigerados o en cámaras de mantenimiento. Las características naturales del pescado fresco no son mantenidas por fallas repetidas en la cadena de frío, lo que le quita atractivo al pescado. Este se presenta generalmente con piel reseca, sin brillo, con ojos profundos y decolorados. También es frecuente encontrar rayas y cazones que exhalan un olor amoniacal, lo que indica una falla en la manipulación de estas especies a bordo, por falta de sangría luego de la captura.

Este pescado llega de diversas partes del país. Si bien una buena proporción es originaria del litoral de los Estados Aragua y Carabobo (atún, jurel, cataco, pargo, mero y pulpo – véase anexo 1), las especies que no son capturadas en estos Estados y sin embargo se encuentran en el mercado de la ciudad son provenientes de otras regiones del país, en particular del Estado Sucre (atún, sardina, cazón, roncadador, tahalí) y del Estado Falcón (principalmente camarón blanco).

La disponibilidad de hielo

No obstante la falta de uso de hielo, existen 3 grandes fábricas de hielo en Maracay, fabricando hielo en barras que también puede ser suministrado molido a los interesados. El precio de venta es de Bs 8.000 por una “panela” de 50 Kg. La fabrica, Icemaster (tabla 7) puede producir 600 panelas al día, o sea 30 TM diarias.

Tabla 7- Proveedores de hielo en Maracay

Nombre	Dirección	Teléfono (0243)
Fabrica de hielo Icemaster, C.A.	Zona Industrial El Piñonal	235.4233
Superhielo Maracay	La Barraca	233.1291
Superhielo San Miguel	Zona Industrial San Miguel	247.3460

Fuente: páginas amarillas de Maracay

El pescado industrializado

Entre los pescados industrializados, encontramos principalmente a los enlatados de sardina y de atún, así como las preparaciones (filetes, trozos, camarón descascado, paellas...) congeladas y empacadas. Marginalmente, en pequeñas cantidades, también encontramos al bacalao salado y seco.

La mayor parte de estos productos son de origen nacional venezolano, principalmente del Estado Sucre, que concentra el grueso de la industria pesquera del país.

Así como en el caso del pescado "fresco", las fallas en la cadena de frío son visibles en la mayor parte de los productos industrializados congelados: formación de hielo en los empaques, re-congelamiento del desagüe, entre otros.

3.2 - La venta al por mayor

Tabla 8 - Dos mayoristas controlan la distribución de pescado fresco en Maracay

Pescadería La Estrella	Av. Bolívar Oeste N° 263, Municipio Libertador, Maracay	(0243) 554.4156
Pescadería Stefanelli	Av. Bolívar Oeste, Municipio Libertador, Maracay	(0243) 554.1107

Fundados por inmigrantes italianos, con 50 años de actividad, ambos establecimientos mayoristas poseen arraigada tradición en la ciudad. Estos establecimientos poseen sus propios camiones cavas y son originariamente armadores de pesca en el Estado Falcón.

La pescadería La Estrella, con una capacidad de 500 toneladas en sus cámaras frigoríficas provee prácticamente a todas las pescaderías de la ciudad, a los 3 mercados municipales de Maracay así como a restaurantes y algunas unidades militares y escuelas bolivarianas.

La pescadería Stefanelli provee principalmente a los comedores institucionales (Universidad, escuelas militares, hospitales...). Según los responsables de esta pescadería, estos proveen mensualmente 9 TM a los militares de Maracay, 1 TM al Hospital Central así como 1,2 TM a la Universidad Central de Venezuela. Las especies que distribuye son principalmente el atún, el jurel, la curvina y el carite. En cuanto a la venta al mayor, Stefanelli es responsable por la comercialización de 134,4 TM de pescado al año.

Estos dos mayoristas reciben el pescado congelado y lo almacenan en sus cámaras frigoríficas o reciben pescado fresco y lo congelan en sus propios túneles de congelación (Estrella) o en sus cámaras de almacenamiento, por lo tanto con congelación lenta y que compromete la calidad de los demás productos almacenados en la misma cámara.

3.3 - Los minoristas

Los mercados municipales

En la ciudad de Maracay se pueden encontrar 3 mercados municipales, el Mercado Principal, el Mercado Libre y el Mercado Periférico Caña de Azúcar.

En el Mercado Principal, ubicado en la Avenida Santos Michelena cruce con Boulevard Pérez Amarsa, encontramos tres expendios de pescado que ofrecen un producto previamente congelado y mantenido en mostrador refrigerado a temperaturas por encima de cero. Estos manejan un volumen diario promedio de 150 Kg.

Las pescaderías del Mercado Principal trabajan seis días a la semana, exceptuando los días lunes, consecuentemente podemos indicar que en el mercado municipal se comercializan: $150 \text{ Kg.} \times 6 \text{ días} \times 52 \text{ semanas} = 46,8 \text{ TM/año}$.

En el mercado Libre, ubicado en la Avenida Ayacucho, encontramos 11 pescaderías, siendo 2 grandes y 9 pequeñas. La venta total de estas pescaderías es estimada por los propios pescaderos en 7 toneladas semanales, ya sea 364 TM/año.

Ya en el mercado Periférico de Caña de Azúcar, ubicado en la avenida principal Caña de Azúcar, sector 1, del municipio Mario Briceño Irigorry son 4 las pescaderías actuantes, con ventas de 1 tonelada por semana, o 52 TM/año. En resumen, podemos indicar que los 3 mercados municipales de la ciudad de Maracay comercializan un peso total de 462,8 TM de pescado al año.

Las pescaderías independientes

En la ciudad de Maracay se encuentran ocho (08) pescaderías independientes (tabla 9) las cuales ofertan principalmente las siguientes especies de pescado: atún (rueda y filete congelado), "filete merluza", sardina entera y fileteada, tahalí, roncador y

lamparosa, todos peces marinos. Entre los peces de agua dulce encontramos: coporo y curito. Todas las pescaderías se proveen del mayorista Pescadería La Estrella.

Las pescaderías trabajan seis días y medio por semana, con una venta promedio de 200 Kg./día, por lo que podemos estimar una venta anual de:

$200 \text{ Kg./día} \times 6,5 \text{ días/semana} \times 52 \text{ semanas} \times 7 \text{ pescaderías} = 473,2 \text{ TM/año}$.

En este total no tomamos en cuenta a la pescadería La Estrella, de la cual se estima que comercializa al por menor el total de las demás pescaderías de la ciudad, por tanto el total correspondiente a este rubro es de 946,4 TM/año

Tabla 9 - Pescaderías independientes en la ciudad de Maracay

Nombre	Dirección	Teléfono
La Proveduría del Pescado	Caña de Azúcar, Municipio Libertador, Maracay	(0243) 553.0184
Pescadería El Canal, S.R.L.	La cooperativa, Municipio Libertador, Maracay	(0243) 241.7536
Pescadería La Barraca, S.R.L.	Av. Bolívar Este, No. 180, Municipio Libertador, Maracay	(0243) 237.7621
Pescadería La Bondad	La Morita, Municipio Libertador, Maracay,	(0243) 271.1520
Pescadería La Estrella	Av. Bolívar Oeste, Municipio Libertador, Maracay	(0243) 554.4156
Pescadería Las Delicias del Mar	Sc. 19 de Abril, Municipio Libertador, Maracay	(0243) 269.0893
Pescadería San Agustín	San Agustín, Municipio Libertador, Maracay	(0243) 237.8708
Pescadería Stefanelli	Av. Bolívar Oeste, Municipio Libertador, Maracay	(0243) 554.1107

Tanto en los mercados municipales como en las pescaderías tradicionales, el pescado es presentado en mostradores refrigerados pero sin hielo. Muy frecuentemente, el pescado congelado es posteriormente descongelado para presentarlo como "fresco". En consecuencia, el producto se presenta generalmente reseco y sin brillo, poco atractivo a los consumidores.

Los supermercados

En Maracay se encuentran: 18 minimercados, 69 automercados, abastos y supermercados, y 7 hipermercados o similares. Los principales supermercados, por sus tamaños y modernidad son presentados en la tabla 10

Tabla 10 - Los hipermercados en la ciudad de Maracay

Nombre	Dirección	Teléfono
CADA	Av. Bermudez Centro comercial Maracay Plaza	235.7085
Central Madeirense	Av. Aragua	234.3965
Superlíder (2 establecimientos)	El Limón, Av. Universidad	
MAKRO	La Morita	269.4343
Hyperjumbo	Centro comercial Hyperjumbo, Av. Casanova Godoy	
Euomercado	Av. Intercomunal, Centro Comercial Las Américas	269.0625

Entre los hipermercados consideramos el nuevo “Superlíder”, ubicado en El Limón, avenida Universidad, encontramos tres clases de productos: congelados (autoservicio e industrializados), enlatados y “frescos” (estos son generalmente peces congelados y descongelados a la hora de ir al mostrador para la venta).

Los enlatados incluyen la sardina y el atún, presentándose 14 marcas de sardinas y 11 marcas de atunes (de los cuales 3 son importadas de Costa Rica y Ecuador), con precios variando de Bs 530 a Bs 790 en presentaciones de 170 gr. neto (119 gr escurridos).

Los volúmenes de congelados informados son de 700 Kg./mes (o 8.400 Kg. al año) para los productos elaborados en el propio supermercado. Además, existe en la tienda un mostrador de productos Galera (industrializados por Alimentos Polar), con salmón (en ruedas y en filetes), filetes de merluza, langostinos pelados, lomos de atún, así como filetes de espada y de mero, pulpo y calamar limpios, y paella. Estos productos Galera son vendidos en promedio de 90 Kg., por semana o 4.680 Kg. al año. Tratándose de filetes y de productos limpios, utilizamos el factor de conversión de 1:3, lo que nos da un total de productos industrializados congelados de 14.040 Kg. al año (EPV).

Las ventas en fresco son de 7.300 Kg. al mes, o 87.600 Kg. al año.

Las ventas de enlatados de sardina son de 4 cajas diarias de 48 latas de sardina y 1 caja de 24 unidades, lo que representa un total de 78.840 latas al año, o un peso de 78.840 latas X 0,170 Kg. X 1,6 = 21.444 Kg. de sardinas (EPV).

La venta de atún enlatado es de 48 cajas con 48 unidades (140 gr. neto) al día, lo que representa una venta anual de 840.960 latas al año o un peso de 840.960 latas X 0,140 Kg. X 1,9 = 223.695 Kg. de atún (EPV).

Este supermercado es por lo tanto responsable por la comercialización de aproximadamente 368 TM/año.

En cuanto a los mini mercados podemos encontrar una rotación de producto en conserva (atún y sardina). Estos comercian en promedio un total semanal de 3 cajas de atún con 24 unidades (140 gr.), lo que representa anualmente: 3 cajas X 52 semanas X 140 gr. X 24 unidades X 1,9 = 996 Kg./año (EPV). Con respecto a la sardina en conserva, encontramos una rotación de 2 cajas de 36 unidades (170 gr.) por semana, lo que representa anualmente: 2 cajas X 52 semanas X 170 gr. X 36 unidades X 1,6 = 1.018 Kg./año (EPV). Esto indica que cada mini mercado totaliza un volumen de 2.014 Kg./año.

Respecto a los abastos, automercados y supermercados podemos estimar que estos comercializan el doble del volumen comercializado por los minimercados, o sea 4 TM de pescado al año, básicamente conservas.

En resumen son comercializados en estos tipos de establecimientos:

- Hipermercados: 368 TM X 7 establecimientos = 2.576 TM de pescado al año
- Supermercados: 4 TM X 69 establecimientos = 276 TM de pescado al año
- Minimercados: 2 TM X 18 establecimientos = 36 TM de pescado al año

Por tanto el total de pescado comercializado al año por este segmento es de 2.888 TM

3.4 - El sistema MERCAL

El sistema MERCAL actualmente solo comercializa pescado en conserva (sardina y atún) y, en pequeñas cantidades, pescado seco salado (bagre rayado). Esto se debe principalmente a la carencia de una cadena de frío apropiada para el almacenamiento y conservación del pescado fresco y congelado. El sistema MERCAL está integrado por 22 mercados grandes en el Estado Aragua y 229 casas de alimentación en la zona urbana de Maracay. Mercal es responsable, en cuanto a la distribución mensual de 10.000 cajas de conserva de sardina (48 unidades de 170 gr. por caja) y 6.000 cajas de conserva de atún (36 unidades de 140 gr. por caja). En cuanto al pescado salado

seco se distribuyen mensualmente 5,5 TM en el Estado. Por tanto, MERCAL es responsable por:

10.000 caja X 48 latas X 12 meses X 170 gr. X 1,6 = 1.567 TM/año de sardina (EPV).

6.000 caja X 36 latas X 12 meses X 140 gr. X 1,9 = 689,5 TM/año de atún (EPV)

5,5 TM X 12 meses X 4= 264 TM/año de pescado seco salado (EPV)

Según información de la oficina principal de MERCAL Aragua, el 50 % del abastecimiento de pescado se queda en la ciudad de Maracay. Del total de 2.520,5 TM distribuidos anualmente en el Estado, 1.260,25 TM son comercializadas en la ciudad de Maracay.

Los Restaurantes

Podemos encontrar un total de 286 restaurantes en la ciudad de Maracay distribuidos de la siguiente manera: 15 restaurantes chinos, 11 italianos, 9 españoles, 7 de comida criolla, 3 restaurantes especializados en pescado, 1 japonés y 240 no especificados.

Restaurantes chinos

En Maracay encontramos quince (15) restaurantes chinos, de los cuales cuatro (4) presentan la mayor venta. En los menús de estos restaurantes encontramos una variedad de platos elaborados con: camarón, langostino, calamar, mero y "merluza", los precios de estos platos varían entre los Bs. 12.000 (merluza y camarón), 18.000 (mero) y 24.000 (langostino). El consumo promedio de los cuatro principales restaurantes es de 63 Kg./semana. Los once restantes consumen la mitad de este volumen. Podemos por tanto estimar que los restaurantes chinos consumen: (4 restaurantes X 63 Kg./semana X 52 semanas) + (11 restaurantes X 31,5 Kg./semana X 52 semanas)= 13,1 TM/año + 18,0 TM/año = 31,1 TM/año

Restaurantes especializados en pescado

En cuanto a los restaurantes especializados en preparación exclusiva de pescado, tomamos como ejemplo el restaurante "Solo Pescado" ubicado en la avenida Aragua. Dicho restaurante posee un consumo semanal de 100 Kg. de pescado lo que representa un total de 5,2 TM/año.

Por lo tanto los 3 restaurantes especializados sirven al consumidor un total de 15,6 TM de pescado al año.

Otros restaurantes

Entre los otros restaurantes, podemos estimar que los especializados en comida japonesa, italiana y española, que totalizan 21 establecimientos, presentan un consumo promedio similar al de los restaurantes chinos, o sea 2 TM/año. De estos 21 establecimientos son responsables por un consumo de 42 TM de pescado al año.

Entre los restantes 247 restaurantes, algunos de los cuales no ofrecen pescado en sus menús, podemos imaginar un posible consumo promedio de 1 Kg. diario o sea un total de: 247 restaurantes X 1 Kg X 365 días = 90,2 TM de pescado al año.

En resumen son comercializados en estos tipos de establecimientos:

- Restaurantes chinos: 31,1 TM de pescado al año
- Restaurantes de pescado: 15,6 TM de pescado al año
- Restaurantes japonés, españoles e italianos: 42 TM de pescado al año
- Otros restaurantes: 90,2 TM de pescado al año

Por tanto el total de pescado comercializado al año por estos establecimientos es de 179 TM.

3.5 - Consumo *per capita* en la ciudad de Maracay

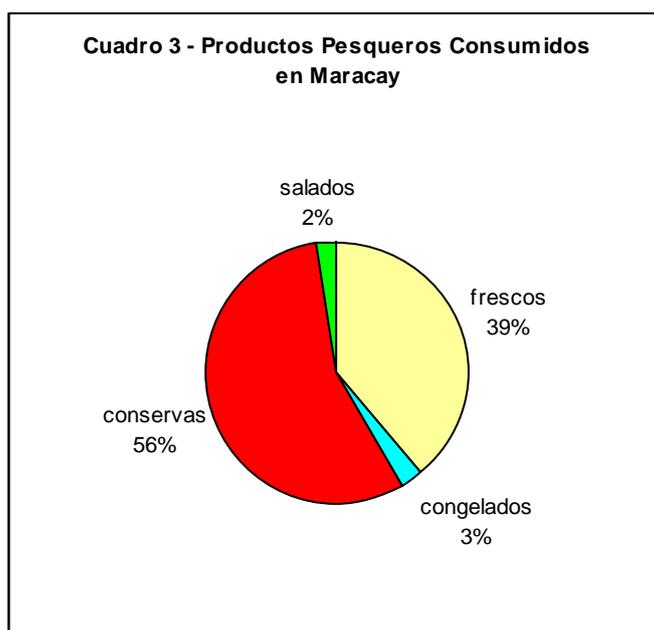
Las informaciones de los diversos segmentos minoristas de pescado nos permiten llegar a una comercialización total de pescado en la ciudad de Maracay estimada en 5870 TM anuales, distribuidas principalmente por los supermercados (tabla 11). En Maracay, el sistema MERCAL es el segundo segmento de distribución de pescado, antes de las pescaderías y de los mercados municipales.

Tabla 11- Comercialización por categoría de distribución

Establecimientos	Volúmenes comercializados (TM/año)	Porcentaje (%)
Supermercados	2.888	49,2
MERCAL	1.260	21,5
Pescaderías	946	16,1
Mercados municipales	463	7,9
Restaurantes	179	3,0
Comedores institucionales	134	2,3
TOTAL	5.870	100

Considerando la población total de la ciudad de Maracay 632.524 habitantes, tenemos un consumo total *per capita* de 9,28 Kg. de pescado al año.

Las sardinas y los atunes en conserva son los pescados más consumidos en Maracay (cuadro 3), seguidos por los pescados “frescos”, donde también despiden las sardinas y los atunes, además de los filetes de merluza.



4 - La formación de los precios

En grande parte de las pescaderías de Valencia y de Maracay, la diversidad de la oferta es bien grande, llegando fácilmente a 80 o más variedades de productos “frescos”. Entre tanto, la mayor parte de las ventas se concentra en algunas pocas especies donde despiden el atún, la sardina, la merluza y el cazón. Es interesante notar que, pese un precio máximo fijado por el gobierno de Bs. 4.100 para un Kg de atún entero, el precio de primera venta en el puerto de Choroní estaba a Bs. 6.600 (véase tabla 12). Por otro lado, las pescaderías no venden el atún entero, mas bien el atún en filetes, en lomos, o en ruedas cuyos precios son libres.

La mayor parte de las especies ofrecidas por las pescaderías de Valencia y de Maracay no tienen cotizaciones en los puertos de los Estados Carabobo y Aragua y son traídos de otros Estados, principalmente Falcón y Sucre. Asimismo, en el caso del jurel, los precios registrados en los tres puertos de la región presentan diferencias

sorprendentes y pueden dejar pensar que no existe mucho intercambio de informaciones sobre precios entre los pescadores de diferentes puertos.

También observamos una gran diferencia de precios entre los minoristas, llegando por veces del simple al doble (caso del filete de sardina en la tabla 12) o hasta mismo del simple al triple (caso del pargo rojo, en la tabla 12). Tales diferencias de precios ya no pueden ser explicadas tan solamente por diferencias de calidad en la conservación del producto. Ellas revelan una cierta falta de estructuración del mercado y la poca disponibilidad de informaciones sobre los precios.

Es interesante notar que los precios no parecen representar un argumento definitivo para la obtención de la preferencia de los consumidores. Con efecto, vimos que las conservas son los productos pesqueros mas consumidos en ambas ciudades. Una lata de sardina (170 gr. de peso neto, 119 gr de peso escurrido) cuesta Bs 480 (es exenta de IVA) lo que representa, para 1 Kg de sardina escurrida, un precio de Bs 4.034, mas del doble del promedio de precio al por menor de los filetes de sardina “frescos”.

Ya la lata de atún común, (140 gr de peso neto, 96 gr. de peso escurrido) cuesta Bs 2.246 (ya incluyendo un IVA de 15%) , lo que representa, para 1 Kg de atún escurrido, un precio de Bs 23.395, ya sea mas del doble del promedio de precio al por menor del lomo de atún “fresco”.

Es probable que, además de la comodidad del almacenamiento en casa y del uso del producto en conserva, este también sea visto como teniendo una calidad superior a los ofertados en los mostradores de pescado “fresco”.

Tabla 12 – Evolución de los precios de algunas especies “frescas”

Especies	Puerto de Choroni	Puerto de Ocumare	Puerto Cabello	Pescadería San Agustín Maracay	Mercado principal Maracay	Mercado Libre Maracay	Pescadería La Estrella Maracay	Superlíder Maracay	Pescadería Los Hermanos Valencia	Kromi Market Valencia
Peces marinos										
Atún (entero)	6.600,00									
Atún (filete)					11.000,00					13.950,00
Atún (lomo)				11.900,00	9.900,00	12.000,00	9.000,00		9.000,00	
Atún (congelado)				4.800,00		4.800,00				
Atún (rueda)						9.000,00		7.920,00		
Aguja	3.400,00			17.500,00			11.000,00	9.900,00		15.000,00
Bonito	1.200,00	2.000,00		5.500,00	3.400,00	3.000,00	3.500,00		5.000,00	
Cazón pequeño	3.500,00	4.000,00		8.900,00		6.000,00	5.500,00	5.900,00	8.000,00	
Guanapo			6.500,00	16.900,00		9.500,00	10.000,00	9.800,00		
Jurel (cabeza)				4.900,00	2.900,00	3.000,00	3.000,00			
Jurel (entero)	2.300,00	1.500,00	4.000,00						5.500,00	
Jurel (rueda)				4.900,00	6.700,00	6.000,00	6.500,00		10.000,00	
Mero		12.000,00					16.000,00	21.600,00		
Mero (grande)							18.000,00			27.000,00
Merluza (filete)				14.900,00	9.000,00	9.000,00	11.000,00		12.000	15.990,00
Merluza (grande)				12.900,00	9.800,00		14.000,00			
Merluza española				9.900,00	5.800,00	6.000,00	6.000,00			

Especies	Puerto de Choroní	Puerto de Ocumare	Puerto Cabello	Pescadería San Agustín Maracay	Mercado principal Maracay	Mercado Libre Maracay	Pescadería La Estrella Maracay	Superlíder Maracay	Pescadería Los Hermanos Valencia	Kromi Market Valencia
Mojarra				4.200,00		4.500,00			2.500,00	
Pampano				7.900,00	3.700,00				3.000,00	
Pargo cunaro (grande)		9.000,00	7.000,00	14.900,00			14.000,00		16.000,00	
Pargo cunaro (pequeño)		3.800,00	2.500,00					3.500,00	10.000,00	
Pargo rojo		9.000,00			10.700,00		10.000,00	20.250,00		29.900,00
Picúa				7.900,00		4.800,00	4.500,00			
Rabi-rubia		5.000,00	5.000,00	7.900,00		9.500,00				
Raya			2.000,00			3.500,00		3.350,00		
Robalo (grande)				12.900,00	9.800,00	12.000,00	12.000,00		16.000,00	19.000,00
Robalo (filete)										26.000,00
Robalo (mediano)					7.200,00	6.000,00		6.750,00		
Roncador (grande)				7.900,00	4.500,00	4.500,00	4.500,00			
Roncador (pequeño)						3.800,00				
Sardina (entera)				1.200,00	1.000,00	800,00	800,00	620,00	1.000,00	
Sardina (filete)				2.200,00	1.600,00	1.500,00	1.400,00	1.020,00	1.500,00	1.300,00
Tahalí (pequeño)				5.500,00	3.300,00		3.000,00		3.500,00	
Tahalí (grande)					4.500,00		5.000,00	4.050,00	5.000,00	

Especies	Puerto de Choroní	Puerto de Ocumare	Puerto Cabello	Pescadería San Agustín Maracay	Mercado principal Maracay	Mercado Libre Maracay	Pescadería La Estrella Maracay	Superlíder Maracay	Pescadería Los Hermanos Valencia	Kromi Market Valencia
Sierra	7.000,00			16.500,00					18.000,00	
Moluscos										
Almeja					2.000,00		4.000,00		4.000,00	
Calamar (grande)				16.900,00	9.500,00	8.000,00	12.000,00	7.425,00	10.000,00	8.700,00
Mejillón				6.900,00	3.500,00	3.500,00	3.000,00	2.970,00	3.000,00	3.500,00
Mejillón (limpio)				11.900,00		8.000,00	7.000,00	8.100,00	7.000,00	8.500,00
Pepitona				4.900,00	3.900,00	3.500,00	3.000,00	3.240,00		
Pulpo				18.900,00	16.000,00	14.000,00	13.000,00	10.540,00	20.000,00	16.000,00
Vieira				3.900,00					7.000,00	
Crustáceos										
Camarón (entero)				17.900,00	13.000,00	10.000,00	10.000,00	14.200,00		14.600,00
Camarón (grande)					18.000,00		14.000,00		20.000,00	
Jaiba				7.900,00	4.500,00	4.000,00	4.000,00	3.950,00		3.800,00
Peces continentales										
Coporo				5.900,00	4.400,00	4.000,00	4.700,00	3.250,00		
Curito				4.900,00	3.600,00	3.500,00	3.000,00	3.400,00	3.500,00	
Bagre rayado				8.900,00	8.500,00		8.000,00			

Obs: los precios en los 3 puertos representan el promedio de precios en junio de 2005, mientras que los demás fueron directamente observados durante la 3ª semana de julio de 2005.

5 - La promoción del pescado

La promoción de un producto tiene generalmente por objetivo hacer el producto conocido o convencer al consumidor a la compra o aún de fidelidad junto al consumidor para este que siempre vuelva a consumir.

De una manera general, en las dos ciudades Valencia y Maracay, la promoción más visible del consumo de pescado es la hecha por los pescaderos junto a sus mostradores, indicando recetas culinarias, anunciando “rebajas” de precios o dando explicaciones sobre las especies ofertadas. También los médicos y nutricionistas, como en el resto del mundo, recomiendan al pescado en general como un alimento sano.

Dos excepciones observadas: la de un supermercado anunciando pescado en la radio en Valencia y las semanas gastronómicas, también promovidas en Valencia en los meses de abril y mayo de 2005 (véase el encuadrado)

Semanas Gastronómicas: Lo Mejor del Mar y del Río

El río y el mar identifican nuestra región carabobeña, que nos ofrece hermosos paisajes y una extensa variedad de pescados y mariscos. Siendo privilegiados con los regalos de la naturaleza y con las diferentes combinaciones que se pueden hacer con los frutos del mar en manos de nuestros profesionales de la cocina; el Hotel InterContinental Valencia, tiene el agrado de informarles sobre sus próximas actividades gastronómicas que se realizarán en los Restaurantes La Brasserie y La Pégola, durante el mes de abril y la primera semana de mayo de 2005.

A partir del lunes 11 de abril, hasta el día 08 de mayo, se podrán degustar en dichos restaurantes los mejores productos de pescados y mariscos, en la más variada presentación de exquisitos platos preparados por el Chef Ejecutivo, que transforma con su imaginación las recetas más tradicionales.

Serán cuatros semanas diferentes con diversidad de platos, tanto en el almuerzo y como en la cena. Pescados de agua salada y agua dulce, que se convierten en exquisitos manjares para los paladares más exigentes:

- Semana de los Mariscos: 11 al 17 de Abril
- Semana de las Truchas: 25 de abril al 01 mayo
- Semana del Lau-Lau: 02 al 08 de mayo

La invitación queda abierta a todos los interesados en consentir sus paladares disfrutando de los más exóticos platillos a la carta, o si lo prefiere tipo Buffet, todo ello expuestos en un maravilloso escenario decorado especialmente para la ocasión.

Este evento es patrocinado por el Banco de Venezuela, Dimas Decoraciones, Coca Cola Femsa y Johnnie Walker

6 - Conclusiones

El consumo de pescado anual *per capita* calculado en Valencia, de 19,8 Kg es significativamente mayor que el consumo de pescado anual calculado para la ciudad de Maracay, estimado en 9,3 Kg. Las grandes diferencias se encuentran en las ventas realizadas por los supermercados (en el rubro de las conservas) así como las ventas realizadas por los restaurantes (en el rubro del pescado “fresco”). Entre tanto, no debemos olvidar que fue considerada como población de Valencia tan solamente al propio municipio e Valencia menos la parroquia de Negro Primero, con un total de cerca de 850.000 habitantes. Fue una definición “sticto sensus” de Valencia. Ya una definición “latu sensus” , englobando también los municipios de Diego Ibarra, Los Guayos, Guacara, San Diego y San Joaquín, contemplaría una población de 1,4 millones de habitantes en 2005, haría con que el consumo *per capita* anual de pescado pase a 12 Kg en Valencia, siempre superior al de Maracay, pero en un rango comparable. Es muy probable que sea así ya que los demás municipios en vuelta de Valencia son básicamente aglomeraciones-satélites donde los habitantes hacen el principal de sus compras en la capital del Estado.

Está claro que el consumo de pescado no es regular a lo largo del año, habiendo un pico de consumo en la Semana Santa, un alto consumo en los meses de verano y un bajo consumo en la época de la Navidad. Todos los datos levantados junto a los mayoristas y los minoristas son datos promedios que llevan en cuenta estas variaciones.

De una manera general, observamos una dinámica de cambio en la estructura de comercialización de pescado en las dos ciudades:

- por un lado los supermercados, que ya concentran el grueso de la comercialización de las conservas de pescado, están cada vez más modernizando sus mostradores de pescado fresco, con una tendencia a presentar productos de mejor calidad, inclusive con la introducción del hielo en algunas tiendas.
- Por otro lado, el sistema MERCAL se está consolidando, actualmente tan solo con conservas y marginalmente con pocas cantidades de peces salados secos. Las ventas de pescado en MERCAL en las dos ciudades ya se comparan a las del conjunto de pescaderías independientes de estas ciudades. El sistema MERCAL también está se preparando para operar cadenas de frío, con el objetivo de poder ofrecer pescado fresco o congelado.

En realidad, la distribución de pescado fresco no necesita tanto de cámaras frigoríficas mas si de hielo, desde el momento de la captura hasta su venta al consumidor. La utilización de hielo abundante a bordo de los buques pesqueros así como en los camiones-cava y en los mostradores, aliada a una logística dando prioridad a la rapidez del transporte y a los cuidados en la manipulación del producto podrá hacer crecer substancialmente el consumo de pescado fresco en las dos ciudades, trayéndole al consumidor un pez con prácticamente las mismas calidades organolépticas del momento de su captura (o de su cosecha en el caso de la acuicultura).

Además de la disponibilidad del hielo, la llave de la modernización y de la mayor calidad de distribución de pescado fresco se encuentra en la capacitación de los diversos actores de la distribución: transportistas, mayoristas, minoristas. Actualmente tan solo algunos supermercados están empezando esta modernización. Podemos pensar que un efecto de imitación podrá funcionar a mediano plazo en el ámbito de los minoristas y que estos últimos presionen a los caveros para también recibir rápidamente un pescado bien conservado en hielo. Una campaña de sensibilización junto a los consumidores de manera a que puedan reconocer un pescado de buena calidad, aliada a una campaña de capacitación de los diversos actores de la distribución podrá acelerar los cambios necesarios.

Lo mismo se puede decir de los productos congelados, para los cuales es absolutamente necesario preservar la cadena de frío a temperaturas debajo de los -18°C , tanto en los mostradores de congelados y en las cámaras frigoríficas de los minoristas como en los camiones de transporte, evitándose un proceso repetido de descongelación – recongelación.

El problema de la falta de hielo para los productos frescos y del rompimiento constante de la cadena de frío para los productos congelados nos presenta la paradoja de ver, a lo largo de la cadena de distribución, precios cada vez más elevados para productos con cada vez menos calidad, perjudicando al consumidor y, al final, a todo el sector pesquero y acuícola del país.

En el caso de los pescados de los Llanos Venezolanos, objeto del proyecto de valoración por parte de CFC/ FAO/ INFOPECA/ INAPECA, ya sea tilapia o otra especie, no hay duda que el mercado de Valencia y de Maracay se presenta muy

atractivo. En efecto, un producto tal como el filete de tilapia puede ser ofertado conjuntamente con el filete de merluza (o curvina, *Cynoscion sp.* véase el anexo 2), actualmente vendido a precios que varían de Bs. 9.000 a Bs. 16.000 al por menor, y que es uno de los productos pesqueros más consumidos en ambas ciudades. Si los productores consiguen colocar este filete de tilapia en los mostradores de los minoristas, envuelto en hielo, en separado a los productos pesqueros de mala calidad, dos días después de la cosecha, se puede esperar que conseguirán venderlo rápidamente a un precio por lo menos igual al del filete de merluza.

ANEXO 1

EL SECTOR PESQUERO PRIMARIO DE ARAGUA Y CARABOBO

por Grisel Perez Sisto

EL SECTOR PESQUERO PRIMARIO DE ARAGUA Y CARABOBO

1. SECTOR PESQUERO - ARAGUA

La ciudad de Maracay cuenta con una Inspectoría de Pesca dependiente del Instituto Nacional de Pesca y Acuicultura (INAPESCA). A esta inspectoría reportan dos Puertos Base que operan con embarcaciones pesqueras: Puerto Base Choróni 246-C, ubicado en Puerto Colombia y Puerto Base Ocumare de la Costa 246-B. El estado Aragua cuenta también, con dos centros de acopio ubicados en Puerto Colombia y Puerto Maya respectivamente.

1.1 Flota permisada

Según la información publicada por el INAPESCA en “Estadísticas Básicas del Sub-Sector Pesquero de Venezuela del año 2000” Ese año, la flota permisada en el Estado Aragua alcanza las 187 embarcaciones; todas registradas como artesanales. No aparecen registradas embarcaciones industriales. Aparecen registrados 374 pescadores permisados, todos dedicados a la pesca artesanal con sus respectivas embarcaciones.

La información recopilada en la Inspectoría de Pesca de Maracay y mediante las entrevistas efectuadas a los pescadores, indican que en el año 2004 la flota artesanal alcanza las 223 embarcaciones.

a. Puerto Base Choróni

En el Puerto Base Choróni aparecen registradas aproximadamente 49 embarcaciones. Sin embargo, este puerto atiende otras 56 embarcaciones registradas ante INAPESCA en Chuao (45) y las comunidades pesqueras de Cepe y Tuja (11 embarcaciones entre ambas). Estas embarcaciones poseen menos de 10 unidades de arqueo bruto y están dedicadas a la pesca artesanal. Las artes de pesca más empleadas son: mallas y palangre; nasa, anzuelos.

De las entrevistas efectuadas en Choróni, se desprende que existen unos nueve caveros de la misma zona (cavas en camiones 350). Cada dos días cargan 3000 kilogramos por cava. Existe una asociación de pescadores, Asociación de Pescadores de Choróni, que agrupa 200 pescadores. El centro de acopio ubicado en Choróni, propiedad del Ministerio de Agricultura y Tierra, es administrado por una empresa privada pero no está operando actualmente.

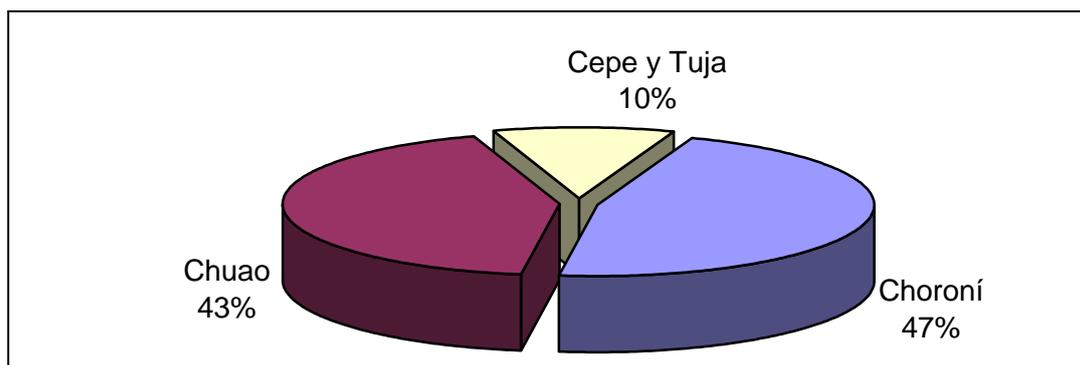


Figura No.1: Puerto Base Choróni – Porcentaje de Embarcaciones por Comunidad Pesquera

b. Puerto Base Ocumare

El Puerto Base Ocumare de la Costa atiende un total de 118 embarcaciones registradas en el Inspectoría de Pesca de Maracay, y ubicadas en distintas comunidades pesqueras: El Playón (1 embarcación), La Boca (aproximadamente 74 embarcaciones), Cata (unas 40 embarcaciones), Cuyagua y La Cienaga (3 embarcaciones). Estas embarcaciones poseen menos de 10 unidades de arqueo bruto y están dedicadas a la pesca artesanal. Las artes de pesca más empleadas son: mallas y palangre; nasa, anzuelos.

La pesca es movilizada por unos cinco caveros de la misma zona y dos de Maracay. Seis de las cavas tienen una capacidad de 3.000 kilogramos y una de 10 mil o 12 mil kilos (cava 750). Existen dos asociaciones de pescadores, la Asociación de Pescadores del Playón y La Boca, y la Asociación de Pescadores de Cata

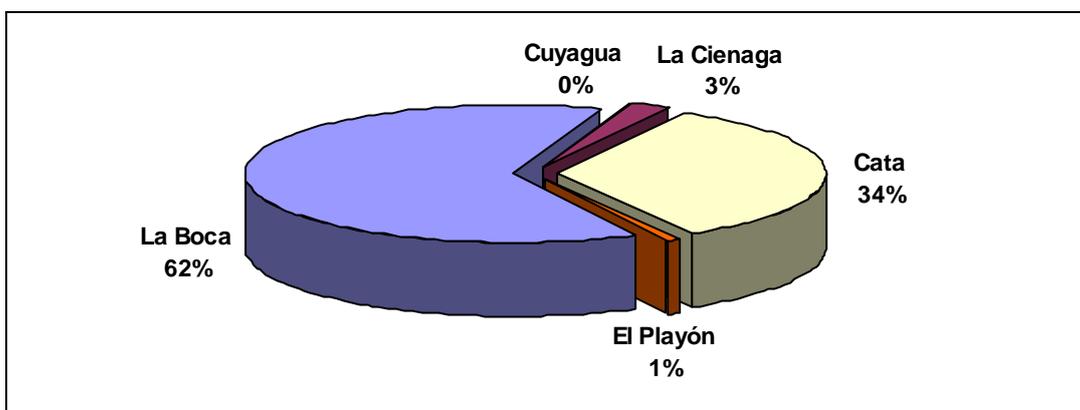


Figura No. 2 : Puerto Base Ocumare – Porcentaje de Embarcaciones por Comunidad Pesquera

1.2 Producción Pesquera

a. Puerto Base Choroní

Las Guías de Movilización generadas por el INAPESCA, indican que durante el año 2004 (de enero hasta agosto) se descargaron en el Puerto Colombia – Puerto Base Choroní, un total de 201.539 kilogramos de productos pesqueros por un valor de 347.099 dólares americanos² (véase Cuadro No. 1). En el año 2003, la producción llegó a los 226.302 kilogramos durante el mismo período y alcanzó las 22.541,5 toneladas durante los últimos cuatro meses del año (Cuadro No. 2 y 3). En tal sentido cabe esperar que la cifra del 2004 se incremente en un 98% durante el último trimestre del año 2004.

Cuadro No. 1. Principales especies descargadas en el Puerto Base de Choroní. Enero-Agosto 2004

Especie	Kilogramos	Dólares (US)	Especie	Kilogramos	Dólares (US)
Macabi	45.500	34.349,0	Pez espada	3.740	12.669,3
Dorado	44.490	133.024,5	Cochina	2.800	8.346,4
Atunes varios	39.114	52.106,8	Cojinúa	2.100	2.958,3
Cataco negro	18.450	33.844,4	Rubio	1.707	2.605,8
Jurel	11.800	16.041,7	Curagua	1.662	2.528,4
Agujas varias	10.511	23.381,3	Palagar aguja azul	1.150	2.096,4
Bonito	9.663	5.679,2	Otros	2.864	6.642,0
Cazón varios	5.990	10.825,5	TOTALES	201.539	347.098,8

Fuente: Guías de Movilización del INAPESCA

Cuadro No. 2. Principales especies descargadas - Puerto Base de Choroní. Enero-Diciembre 2003

Especie	Kilogramos	Porcentaje
Bonito	13.429.414	59,6
Macabi	4.202.084	18,6
Dorado	2.402.456	10,7
Jurel	54.563	0,2
Jurel	54.563	0,2
Cabaña Negra	44.245	0,2
Cataco Negro	37.345	0,2
Atunes	8.623	0,04
Lebranche	7.500	0,03
Otros	2.300.730	10,21

Cuadro No. 3. Kilogramos descargados por mes - Puerto Base de Choroní. Enero-Diciembre 2003

Mes	Kilogramos	Porcentaje
Enero	19.882	0,1
Febrero	6.980	0,0
Marzo	22.716	0,1
Abril	64.954	0,3
Mayo	41.685	0,2
Junio	31.960	0,1
Julio	21.165	0,1
Agosto	16.960	0,1
Septiembre	62.963	0,3
Octubre	3.321.115	14,7

² Unos 666.429.720 Bolívares; 1 Dólar americano = 1.920 Bolívares

Totales	22.541.523	100	Noviembre	6.479.160	28,7
			Diciembre	12.451.983	55,2
			Totales	22.541.523	100,0

Fuente: Información suministrada por INAPESCA Aragua

En el año 2004, tres especies constituyen el 64 % del total de kilogramos descargados: Macabí (23%), Dorado 22% y Atunes varios 19% (véase Gráfico No. 3). El Dorado es la especie de mayor valor comercial (véase Cuadro No. 1).

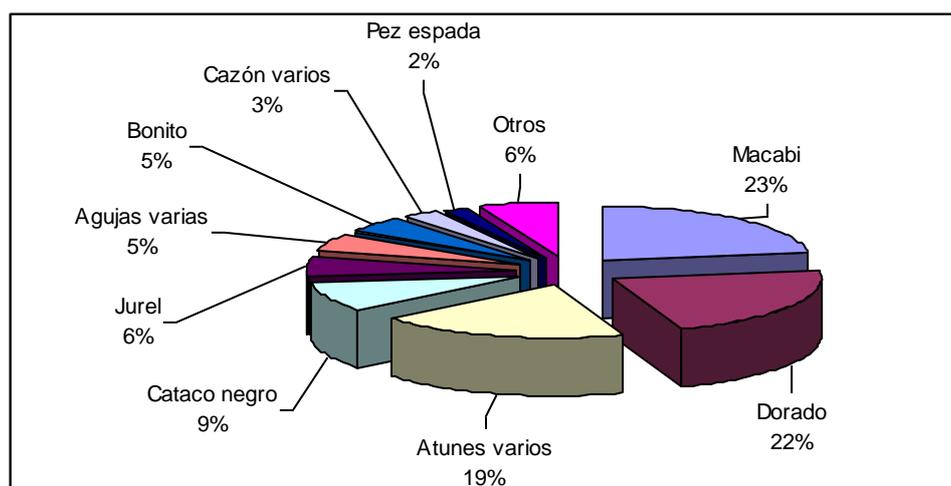


Figura No. 3 : Puerto Base Choróní – Porcentaje por Especie. Año 2004

b. Puerto Base Ocumare

Durante el año 2004, sólo se generaron Guías de Movilización durante enero y junio. Las guías consultadas indican que durante esos meses se descargaron en el Puerto Base de Ocumare 16.011 kilogramos de productos pesqueros por un valor de 10.952 dólares americanos³. Las principales especies reportadas se indican en el Cuadro No. 3-4.

³ con 1 Dólar americano = 1.920 Bolívares

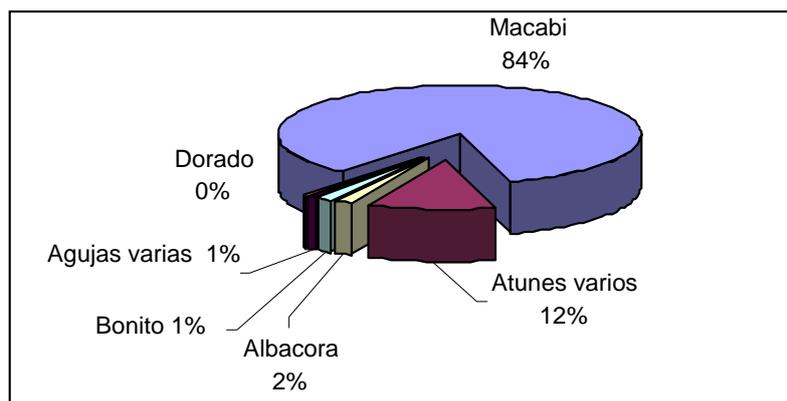


Figura No. 4 : Puerto Base Ocumare – Porcentaje por Especie. Año 2004

Sin embargo, en el año 2003, la producción de productos pesqueros alcanza las 10.561 toneladas. Al igual que en el Puerto Base de Choróní, en las capturas reportadas en Ocumare se evidencia un marcado incremento de las capturas durante el último trimestre del año. Este trimestre concentra el 94% de las capturas efectuadas durante el año 2003 (Véase Cuadro 5).

Tres especies constituyen el 81,2 % del total de kilogramos descargados durante el año 2003: Bonito (56,3%), Cataco Negro 14,8% y Rubio 10% (véase Cuadro No 4).

Cuadro No. 4 . Principales especies descargadas - Puerto Base de Ocumare Enero-Diciembre 2003

Especie	Kilogramos	Porcentaje
Bonito	5950000	56,34
Cataco negro	1565200	14,82
Rubio	1061330	10,05
Jurel	175860	1,67
Jurel	175860	1,67
Cabaña pintada	133940	1,27
Macabi	43540	0,41
Lebranche	26200	0,25
Dorado	14930	0,14
Atunes	10240	0,10
Los demás	1404361	13,30
Totales	10561461	100,0

Cuadro No. 5 . Kilogramos descargados por mes - Puerto Base de Ocumare Enero-Diciembre 2003

Mes	Kilogramos	Porcentaje
Enero	30.200	0,29
Febrero	33.890	0,32
Marzo	65.500	0,62
Abril	107.750	1,02
Mayo	134.820	1,28
Junio	88.530	0,84
Julio	40.800	0,39
Agosto	0	0,00
Septiembre	42.865	0,41
Octubre	2.555.123	24,19
Noviembre	0	0,00
Diciembre	7.461.983	70,65
Totales	10.561.461	100,00

Fuente: Información suministrada por INAPESCA Aragua.

c. Inspectoría de Pesca Maracay

Las Guías de Movilización generadas por el INAPESCA en la Inspectoría de Maracay, indican que, durante el año 2004 (de enero hasta agosto) se movilizaron a través de esta entidad un total de 559.597 kilogramos de productos pesqueros por un valor de 727.475 dólares americanos⁴ (Véase Cuadro No. 6).

En el año 2003, la producción llegó a 727.732 kilogramos durante el mismo período y alcanzó las 33.101 toneladas durante el último trimestre del año (Cuadro No. 7). El último trimestre del año 2003 concentra el 97,5% de las movilizaciones de pescado efectuadas a través de la Inspectoría de Maracay. En tal sentido, cabe esperar que la cifra del 2004 se incremente en un porcentaje similar durante el último trimestre del año 2004.

Las principales especies movilizadas en el 2004, fueron: Coporo (63,9%), Sardinias enlatadas (10,7%) y Guabina (4%), estas especies concentran el 78,9% de la producción (Véase Cuadro No. 6). Cabe resaltar que Coporo y Guabina son especies fluviales, las especies fluviales tienen gran importancia en la movilización que se efectúa a través de la Inspectoría de Maracay. Las especies fluviales constituyen más del 80% del pescado movilizado en esta entidad.

**Cuadro No. 6. Principales Especies Movilizadas en la Inspectoría de Maracay.
2004**

Enero-Agosto

Especie	Kilogramos	Dólares (US)	Especie	Kilogramos	Dólares (US)
Coporo	357.596	472.729,2	curito	6.200	6.458,3
Sardina enlatada	60.000	72.916,7	cajaro	3.600	8.958,3
Guabina	22.578	16.041,7	Carite pintado	2.000	729,2
Macabi	18.000	11.901,0	Manta	1.700	4.062,5
Bagre	17.000	42.786,5	Blanco pobre	1.000	1.119,8
Palometa	15.105	13.912,5	Cataco	1.000	1.041,7
Malacho	13.000	8.072,9	Camaron	700	7.291,7
Caribe	11.487	7.359,6	Cachama	702	1.410,4
Bagre rayado	8.200	22.500,0	Los Demás	2.824	5.154,7
Varios	8.200	9.531,3	Totales	559.597	727.475,3

Fuente: Guías de Movilización del INAPESCA

⁴ Aproximadamente 1.396.752.500 Bolívares; 1 Dólar americano = 1.920 Bolívares

**Cuadro No.7. Kilogramos Movilizados a través de la Inspectoría de Maracay.
Enero-Diciembre 2003**

Mes	Kilogramos	Porcentaje
Enero	50.082	0,15
Febrero	40.870	0,12
Marzo	88.216	0,27
Abril	172.704	0,52
Mayo	176.505	0,53
Junio	120.490	0,36
Julio	61.965	0,19
Agosto	16.900	0,05
Septiembre	105.828	0,32
Octubre	5.876.118	17,75
Noviembre	6.479.160	19,57
Diciembre	19.912.432	60,16
Totales	33.101.270	100,00

El 84,4% del pescado movilizado a través de la Inspectoría de Maracay en 2004, tiene como destino: Maracaibo (42,1%), San Cristóbal (26,0%), Caracas (8,6%) y San Félix (7.7%), véase Figura No. 5.

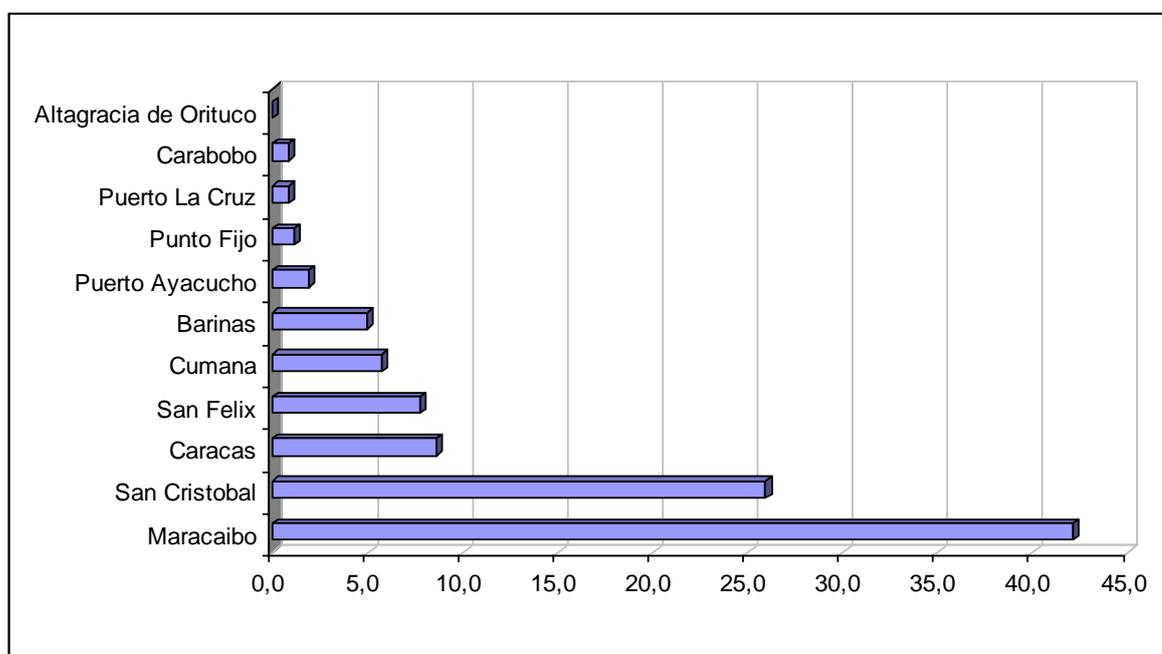


Figura No. 5: Destino del Pescado Movilizado a través de la Inspectoría de Maracay. Año 2004

2 SECTOR PESQUERO - CARABOBO

La ciudad de Valencia no cuenta con una dependencia del Instituto Nacional de Pesca y Acuicultura (INAPESCA). La Inspectoría de Pesca del estado Carabobo se encuentra en el Puerto Base Puerto Cabello (Playa Blanca); en Puerto Cabello también se encuentra la Capitanía de Puerto. En el año 2003 la producción pesquera fue de 472.332 kilogramos.

3.2.1 Flota permitada

Según la información publicada por el INAPESCA en “Estadísticas Básicas del Sub-Sector Pesquero de Venezuela del año 2000” Ese año, la flota permitada en el Estado Carabobo establece 97 embarcaciones; 88 registradas como artesanales y 9 industriales. Aparecen registrados 990 pescadores permitados, 924 dedicados a la pesca artesanal y 66 a la pesca industrial (véase Cuadros Nos. 8 y 9).

Cuadro No. 8. Flota Permitada – Estado Carabobo año 2000

Entidad	Número de Embarcaciones						ARTESANAL	TOTAL
	Cerco	Caña	Palangre	Ahorque	Arrastre	Pargo-Mero	TOTAL	FLOTA
Puerto Cabello	0	0	3	0	5	1	88	97

Fuente: Índice Pesquero. INAPESCA

Cuadro No.9. Número de Pescadores Permitados – Puerto Cabello, Estado Carabobo - año 2000

Número de Pescadores por Tipo de Embarcación							
Cerco	Caña	Palangre	Ahorque	Arrastre	Pargo-Mero	ARTESANAL	TOTAL
						TOTAL	FLOTA
0	0	26	0	35	5	924	990

Fuente: Índice Pesquero. INAPESCA

Pesca Artesanal

Según las cifras aportadas por la Inspectoría de Pesca de Puerto Cabello, en el año 2003, las capturas provenientes de la pesca artesanal alcanzaron los 220.672 kilogramos, aproximadamente 4% menos que la producción obtenida en el 2002. En el Cuadro No. 10 se evidencia un descenso en las capturas provenientes de la pesca artesanal entre el año 2000 y 2003.

Cuadro No. 10 Pesca Artesanal - Puerto Cabello Estado Carabobo.

Mes	Kilogramos			
	2000	2001	2002	2003
Enero	17503	21245	21078	21030
Febrero	18852	32347	20026	17474
Marzo	14314	18684	17596	19113
Abril	23036	17289	17036	22925
Mayo	21531	26567	22617	20173
Junio	23243	28774	17210	16858
Julio	23706	30069	17109	17046
Agosto	24748	27545	19264	18430
Septiembre	35614	35023	21570	15542
Octubre	24610	26168	18476	14874
Noviembre	26947	25250	20627	17899
Dicicembre	29868	21426	16698	19308
Totales	283972	310387	229307	220672

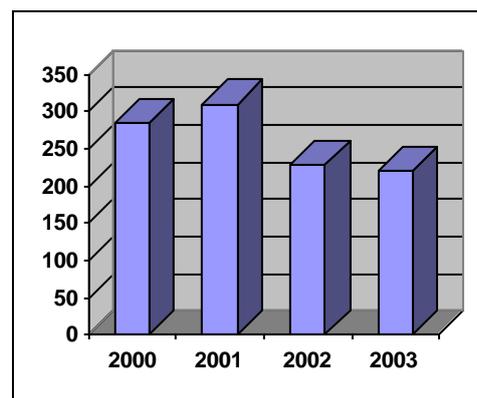


Figura No. 3-6. Ton capturadas por año - Pesca Artesanal. Puerto Cabello

Fuente: Perito Ricardo Oliveros, Inspectoría de Pesca Puerto Cabello. INAPESCA. 2004

Pesca Industrial

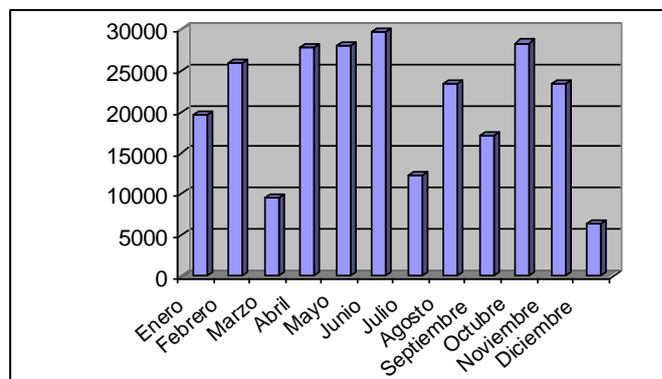
En el año 2003, la flota operativa industrial de Puerto Cabello está conformada por cinco embarcaciones (Cuadro No.11). La producción pesquera industrial del año 2003 fue de 251660 kilogramos (Cuadro No.12 y Figura No.7).

Cuadro No. 11. Embarcaciones registradas en la Inspectoría de Puerto Cabello (2003)

Nombre	Matricula
Danta	AMMT- 0919
Senator	AIZL - 6543
Marlene I	AMMT - 1728
Guasare II	ADKN - 2228
Fernando Gomez	ADKN - 3103

Cuadro No. 12. Producción Pesca Industrial**- Año 2003**

Mes	Kilogramos
Enero	19650
Febrero	25950
Marzo	9580
Abril	27760
Mayo	28110
Junio	29650
Julio	12300
Agosto	23410
Septiembre	17140
Octubre	28350
Noviembre	23450
Diciembre	6310
Total Kg/año	251660

**Figura No. 7. Producción Pesca Industrial por mes – Año 2003**

Fuente: Lic. Maribel Matute. Inspectoría de Puerto Cabello, INAPESCA

Las principales especies capturadas se indican en el Cuadro No. 13 y la Figura No. 8. El 57,9 % de la producción industrial está concentrado en tres especies: Camarón (38,5%), Guanaco (10,6%) y Coporo (8,8%).

El 87,3% del pescado movilizado a través de la Inspectoría de Puerto Cabello, entre enero y agosto de 2004, tiene como destino: Caracas (75,6%) y Maracaibo (11,7). En la Figura No. 3-9 se indica el principal destino de los productos pesqueros movilizados desde Puerto Cabello.

Cuadro No. 13. Principales Especies Movilizadas en la Inspectoría de Puerto Cabello. Agosto 2004**Enero-**

Especie	Kilogramos	Dólares (US)	Especie	Kilogramos	Dólares (US)
Camarón	69.760	74.854,2	Mojarra	6.800	1.979,2
Guanapo	19.210	7.005,2	Jurel	3.860	1.078,1
Coporo	16.000	39.062,5	Pargos varios	3.490	2.994,8
Lamparosa	10.410	3.132,8	Varios	3.400	3.875,0

Picúa	10.230	2.766,7	Mero varios	3.280	3.750,0
Tahalí	10.100	2.686,5	Lebranche	2.087	3.287,2
Panchito	9.900	2.578,1	Los Demás	3.037	2.071,5
Corocoro	9.640	10.045,8	Total	181.204	161.167,6

Fuente: Guías de Movilización del INAPESCA

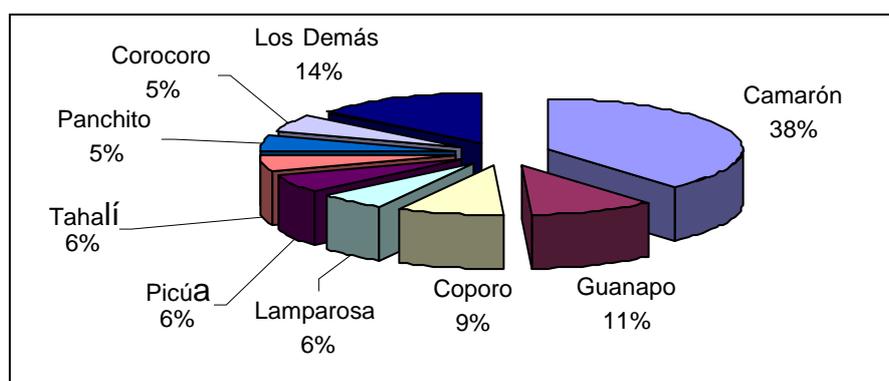


Figura No. 8: Puerto Base Puerto Cabello – Porcentaje por Especie. Enero-Agosto 2004

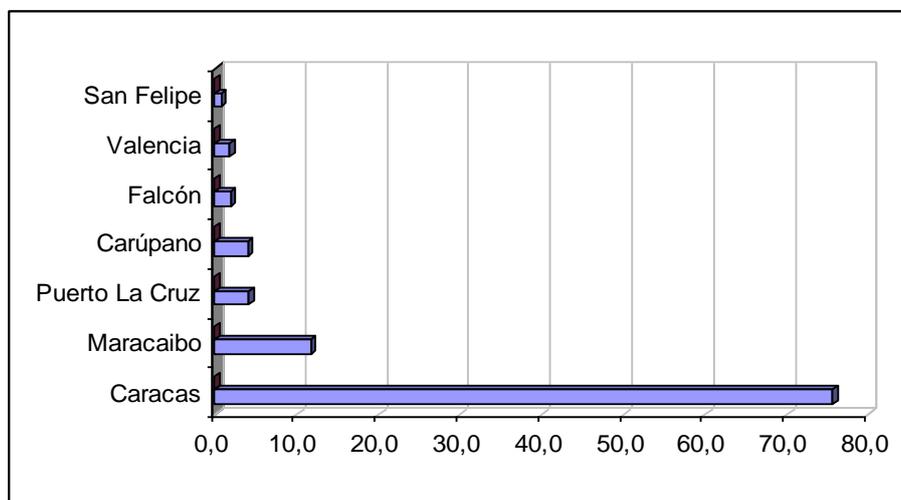


Figura No. 9: Destino del Pescado Movilizado a través de la Inspectoría de Puerto Cabello. Año 2004 (Enero-Agosto)

ANEXO 2

IDENTIFICACIÓN DE ESPECIES

Nombre común	Nombre latino
Especies continentales	
Trucha	<i>Onchoryncus mykiss</i>
Curito	<i>Hoplosternum littorale</i>
Rayado	<i>Pseudoplatystoma fasciatum</i>
Coporo	<i>Prochilodus mariae</i>
Especies marinas	
Rabirrubia	<i>Ocyurus chrysurus</i>
Chicharro	<i>Chloroscombrus chrysurus</i>
Curvina o merluza	<i>Cynoscion sp.</i>
Curvinata	<i>Macrodon ancilodon</i>
Raya	<i>Dasyatis sp.</i>
Mojarra	<i>Diapterus rhombeus</i>
Mero guasa	<i>Epinephelus itajara</i>
Mero cabrilla	<i>Epinephelus adscensionis</i>
Mero cuna	<i>Mycteroperca rubra</i>
Guanapo	<i>Lutjanus synagris</i>
Pargo rojo o pargo cebal	<i>Lutjanus analis</i>
Tahalí	<i>Thrichiurus lepturus</i>
Corocoro	<i>Orthopristis ruber</i>
Bagre dorado	<i>Arius augispinnis</i>
Jurel	<i>Caranx sp.</i>
Bonito	<i>Katsuwonus pelamis</i>
Ojo gordo	<i>Thunnus obesus</i>
Atún albacora	<i>Thunnus alalunga</i>
Atún aleta amarilla	<i>Thunnus albacares</i>
Cabaña	<i>Auxis thazard</i>
Espada	<i>Xiphias gladius</i>
Roncador	<i>Micropogonias furnieri</i>
Lisa	<i>Mugil curema</i>
Lebranche	<i>Mugil lisa</i>
Robalo	<i>Centropomus undecimalis</i>
Sardina	<i>Sardinella aurita</i>
Carite pintado	<i>Scomberomorus brasiliensis</i>
Carite rey, carite sierra, carite lucio	<i>Scomberomorus cavalla</i>
Cataco	<i>Thacurus lathami</i>
Cazón	<i>Rhizoprionodon porosus</i>
	<i>Carcharinus acronotus</i>
Catalana	<i>Priacanthus arenatus</i>
Lamparosa	<i>Selene setapinnis</i>
Picúa	<i>Sphyraena barracuda</i>
Dorado	<i>Coraphaena hipporus</i>

Nombre común	Nombre latino
<u>Moluscos cefalópodos</u>	
Calamar	<i>Loligo plei</i>
Pulpo	<i>Octopus vulgaris</i>
<u>Moluscos bivalvos</u>	
Pepitona	<i>Arca zebra</i>
Guacuco	<i>Tivela mactroide</i>
Chipichipi	<i>Donax sp.</i>
Mejillón	<i>Perna perna</i>
Vieira	<i>Amusium papiraceum</i>
Ostra perla	<i>Rhyzophora manglae</i>
	<i>Pinctada imbricata</i>
<u>Crustáceos</u>	
Cangrejo	<i>Callinectes sapidus</i>
Langosta	<i>Panulirus argus</i>
Camarón blanco	<i>Litopenaeus schmitti</i>