Consumo de pescados y mariscos

Diferencias sociales y territoriales

VÍCTOR J. MARTÍN CERDEÑO
Profesor de la Universidad Complutense de Madrid

RESUMEN

En este trabajo se examinan los datos sobre el consumo de pescado en España atendiendo a las características de los consumidores y estableciendo distintos segmentos de demanda. Se han utilizado datos secundarios procedentes de investigaciones empíricas sobre comportamiento de gasto de los consumidores realizadas para el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA). La demanda de pescado en el hogar varía en función de variables como la condición económica, la presencia de niños, la situación en el mercado laboral, la edad, el número de miembros, el tamaño del municipio de residencia o la tipología del hogar. El estudio se ha desarrollado para pescados, mariscos, moluscos y crustáceos y conservas de pescado.

PALABRAS CLAVE: *pescado fresco, pescado congelado, mariscos, consumo, hogares, perfil del consumidor.*

Los hogares españoles consumieron 1.230,2 millones de kilos de pescados y gastaron 9.001,4 millones de euros en estos productos durante 2011. En términos per cápita se llegó a 26,8 kilos de consumo y 196,2 euros de gasto.

El consumo más notable se asocia al pescado fresco (casi 12 kilos por persona y año), lo que representa un 44,4% del consumo total de productos de la pesca, seguido del marisco y molusco frescos (4,2 kilos per cápita y 15,7% del consumo total) y de las conservas de pescado y molusco (4,2 kilos per cápita y 15,7% de consumo). Por su parte, los mariscos, moluscos y crustáceos congelados y cocidos representan consumos menores, alcanzando los 3,2 kilos por persona al año (11,9% del consumo total de productos de la pesca), mientras que los pescados congelados suponen 3,3 kilos per cápita y el 12,3% del consumo total.

CUADRO 1

Consumo y gasto en en pesca de los hogares, 2011

	CONSUMO		GASTO	
	TOTAL (MILLONES KILOS)	PER CÁPITA (KILOS)	TOTAL (MILLONES EUROS)	PER CÁPITA (EUROS)
TOTAL PESCA	**1.230,2**	**26,8**	**9.001,4**	**196,2**
Pescados	694,7	15,1	4.717,2	102,8
Pescados frescos	544,5	11,9	3.761,4	82,0
Pescados congelados	150,3	3,3	955,8	20,8
Merluza y pescadilla	187,5	4,1	1.221,2	26,6
Merluza y pescadilla frescas	141,1	3,1	930,2	20,3
Merluza y pescadilla congeladas	46,4	1,0	291,0	6,3
Sardina y boquerón	80,7	1,8	368,7	8,0
Boquerones frescos	47,6	1,0	234,2	5,1
Sardinas frescas	30,8	0,7	124,9	2,7
Atún y bonito	26,9	0,6	233,7	5,1
Trucha fresca	13,5	0,3	70,8	1,5
Lenguado	40,4	0,9	375,4	8,2
Lenguado fresco	33,7	0,7	320,2	7,0
Lenguado congelado	6,7	0,1	55,2	1,2
Bacalao	39,2	0,9	295,5	6,4
Bacalao fresco	22,1	0,5	159,6	3,5
Bacalao congelado	17,1	0,4	135,9	3,0
Caballa fresca	18,2	0,4	67,9	1,5
Salmón	39,7	0,9	348,3	7,6
Salmón fresco	35,9	0,8	309,7	6,7
Salmón congelado	3,8	0,1	38,6	0,8
Lubina	19,2	0,4	152,4	3,3
Dorada	27,2	0,6	196,5	4,3
Rodaballo	3,5	0,1	33,5	0,7
Rape	21,3	0,5	212,4	4,6
Otros pescados	177,3	3,9	1.140,7	24,9
Otros pescados frescos	101,0	2,2	705,7	15,4
Otros pescados congelados	76,3	1,7	435,0	9,5
Mariscos, moluscos y crustáceos	343,5	7,5	2.611,4	56,9
Mariscos, moluscos y crustáceos congelados	121,2	2,6	1.003,2	21,9
Mariscos y moluscos frescos	192,7	4,2	1.351,2	29,4
Mariscos y moluscos cocidos	29,6	0,6	257,0	5,6
Almejas y berberechos	29,4	0,6	242,1	5,3
Almejas congeladas	5,7	0,1	33,6	0,7
Berberechos congelados	0,0	0,0	0,2	0,0
Almejas y berberechos frescos	23,6	0,5	208,3	4,5
Mejillón	56,9	1,2	151,4	3,3
Mejillón congelado	3,0	0,1	17,4	0,4
Mejillón fresco	54,0	1,2	134,1	2,9
Calamares y pulpo	67,0	1,5	475,4	10,4
Calamares congelados	17,3	0,4	105,6	2,3
Pulpo congelado	5,4	0,1	44,6	1,0
Calamares y pulpo frescos	44,3	1,0	325,2	7,1
Gambas y langostinos	106,0	2,3	983,8	21,4
Gambas y langostinos congelados	67,2	1,5	597,1	13,0
Gambas y langostinos cocidos	18,2	0,4	155,3	3,4
Gambas y langostinos frescos	20,6	0,4	231,4	5,0
Otros mariscos y moluscos	84,2	1,8	758,7	16,5
Otros mariscos congelados	22,5	0,5	204,8	4,5
Otros mariscos cocidos	11,5	0,2	101,7	2,2
Otros mariscos frescos	50,2	1,1	452,3	9,9
Conservas pescado y moluscos	191,9	4,2	1.672,8	36,5
Sardinas	12,1	0,3	88,7	1,9
Atún	103,0	2,2	683,3	14,9
Chicharro y caballa	6,3	0,1	48,5	1,1
Mejillones	13,1	0,3	102,7	2,2
Berberechos	3,2	0,1	66,3	1,4
Almejas	1,9	0,0	19,6	0,4
Calamares	3,8	0,1	22,8	0,5
Pulpo	1,2	0,0	9,1	0,2
Anchoas	4,4	0,1	80,6	1,8
Salmón ahumado	5,8	0,1	115,1	2,5
Trucha ahumada	0,3	0,0	4,7	0,1
Otros ahumados	1,7	0,0	23,4	0,5
Otras conservas de pescado	35,0	0,8	408,1	8,9

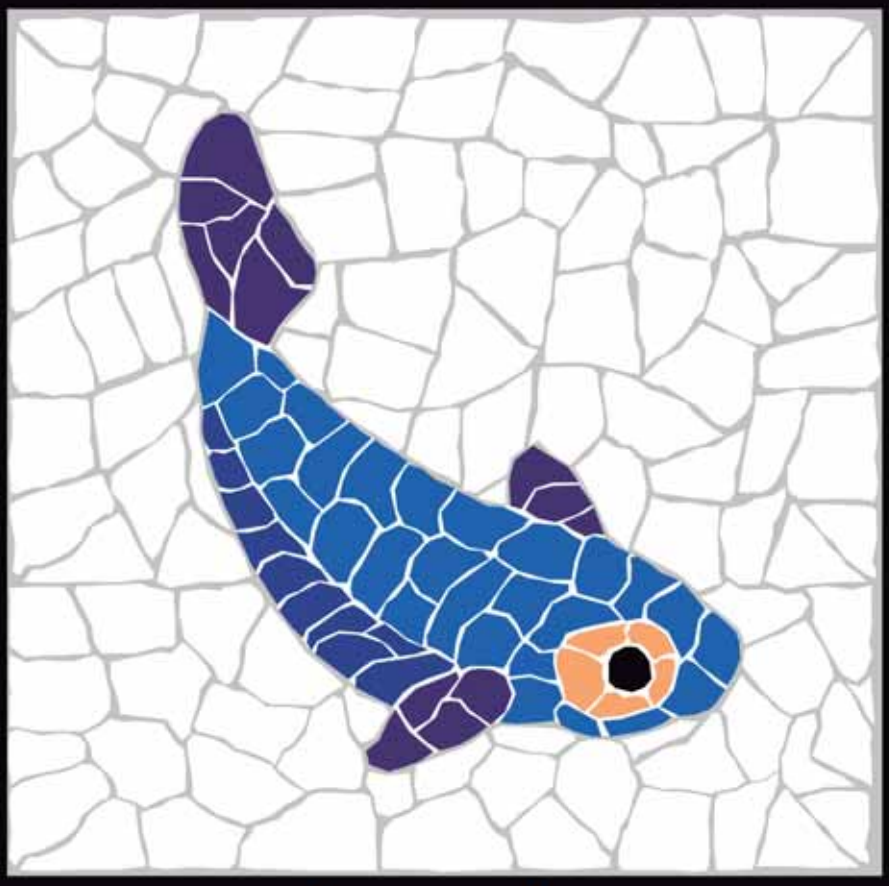
FUENTE: Elaboración propia con datos del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (2012).

SEAFOOD
BARCELONA

Southern Europe's Newest Seafood Trade Event

Endless
business opportunities

15-17 OCTOBER BARCELONA 2012



seafoodbarcelona.com

REGISTER NOW!

Part of a Global Seafood Portfolio:

Brought to you by:
diversified
BUSINESS COMMUNICATIONS

Partnered with:
Alimentaria Exhibitions
FIRA DE BARCELONA & REED EXHIBITIONS JOINT VENTURE

Sponsored by:
SeafoodSource.com
Your Global Seafood Solution

Member of:
ufi
Member

Elaboración adaptada a sus necesidades.

Del mar a su mesa en 24horas.

Calidad total, tanto en productos como en procesos.

SERPESKA®

¡Para servirle!

Vehículos bitemperatura para el envío de sus pedidos.

Atención personalizada las 24 horas del día.

Oficina central
Avda.Andalucía km 11,300
28021 Madrid
Tlf.: (34) 91 795 22 11
Fax: (34) 91 797 83 77

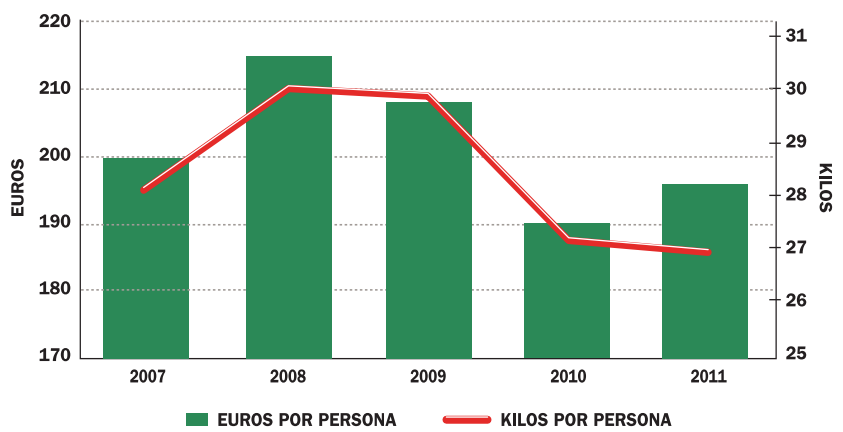
www.serpeska.com

gm@serpeska.com
pedidos@serpeska.com

Mercamadrid
Puesto 99
28053Madrid
Tlf.: (34) 91 785 11 00
Fax: (34) 91 785 74 89

GRÁFICO 1

Evolución del consumo y del gasto en pescado, 2007-2011



FUENTE: Elaboración propia con datos del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (2012).

En términos de gasto, el pescado fresco concentra el 41,8%, con un total de 82 euros por persona, seguido de las conservas de pescado y molusco, con el 18,6% y un total de 36,4 euros por persona. A continuación se encuentran el marisco y molusco frescos, que alcanzan el 15% del gasto total en productos de la pesca (29,4 euros por persona), y los mariscos, moluscos y crustáceos congelados y cocidos, con un porcentaje del 14% y 27,5 euros por persona. Finalmente, los pescados congelados concentran el menor porcentaje de gasto y suponen el 10,6% y 20,8 euros por persona y año.

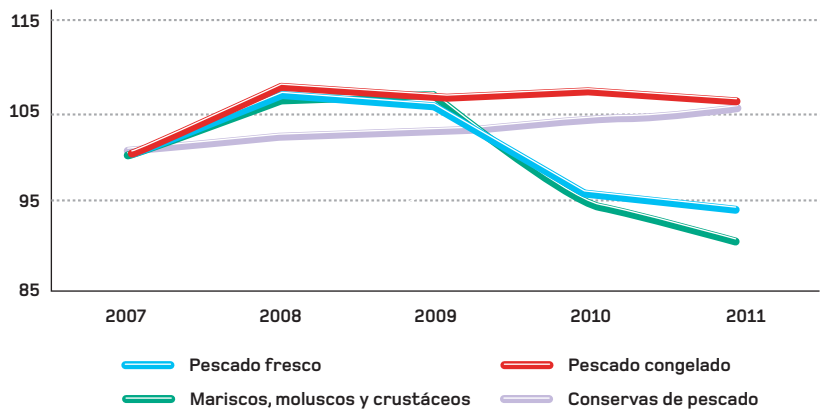
En cuanto al lugar de compra, los hogares recurrieron mayoritariamente para realizar sus adquisiciones de productos de pesca a los supermercados (48,8% de cuota de mercado). Los establecimientos especializados alcanzan en este producto una cuota del 33,2%, mientras que los hipermercados concentran el 13,1%. Las otras formas comerciales acaparan el 4,9% restante.

EVOLUCIÓN DE LA DEMANDA DE PESCADO (2007-2011)

Durante los últimos cinco años, el consumo de pescado ha disminuido -1,3 kilos por persona y el gasto se redujo en -3,6 euros per cápita. En el periodo 2007-2011, el consumo y el gasto más elevado se han producido en el año 2008 (30,1 kilos y 215,9 euros por consumidor).

GRÁFICO 2

Evolución del consumo por tipos de pescado (2007=100), 2007-2011



FUENTE: Elaboración propia con datos del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (2012).

En la familia de los productos de la pesca, la evolución del consumo per cápita durante el periodo 2007-2011 ha sido diferente para cada tipo de productos. Respecto a la demanda de 2007, el consumo de pescado congelado y conservas de pescado aumenta y, por el contrario, en mariscos, moluscos y crustáceos y pescado fresco se produce una minoración.

DIFERENCIAS EN EL CONSUMO DE PESCADO SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS DEL HOGAR

Los datos anteriores sirven para cuantificar la demanda en el hogar de productos de la pesca en España. No obstante, el

CUADRO 2

Consumo per cápita de pesca según la condición económica. Kilos

	CONSUMO MEDIO	CONDICIÓN ECONÓMICA			
		ALTA Y MEDIA ALTA	MEDIA	MEDIA BAJA	BAJA
TOTAL PESCA	**26,8**	**30,0**	**27,0**	**25,7**	**24,6**
Pescados	15,1	16,4	15,0	14,7	14,3
Pescados frescos	11,9	12,9	11,6	11,2	11,7
Pescados congelados	3,3	3,5	3,4	3,5	2,6
Mariscos, moluscos y crustáceos	7,5	8,8	7,7	6,9	6,6
Mariscos, moluscos y crustáceos congelados	2,6	2,9	2,7	2,5	2,4
Mariscos y moluscos frescos	4,2	5,0	4,3	3,8	3,7
Mariscos y moluscos cocidos	0,6	0,8	0,7	0,6	0,5
Conservas pescado y moluscos	4,2	4,8	4,4	4,0	3,6

FUENTE: Elaboración propia con datos del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (2012).

CUADRO 3

Consumo per cápita de pesca según la conformación del hogar. Kilos

	CONSUMO MEDIO	PRESENCIA DE NIÑOS EN EL HOGAR		
		SIN NIÑOS	NIÑOS < 6 AÑOS	NIÑOS 6 A 15 AÑOS
TOTAL PESCA	**26,8**	**35,4**	**14,3**	**18,3**
Pescados	15,1	20,2	8,1	9,9
Pescados frescos	11,9	16,3	5,7	7,3
Pescados congelados	3,3	3,9	2,4	2,6
Mariscos, moluscos y crustáceos	7,5	10,1	3,6	5,1
Mariscos, moluscos y crustáceos congelados	2,6	3,5	1,4	1,8
Mariscos y moluscos frescos	4,2	5,7	1,9	2,9
Mariscos y moluscos cocidos	0,6	0,8	0,4	0,4
Conservas pescado y moluscos	4,2	5,2	2,7	3,3

FUENTE: Elaboración propia con datos del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (2012).

Pulpo Cocido
Selección

NUCHAR
EXQUISITA EXPRESIÓN

Selección
Productos del mar

¡Siempre fresco!

Envase protección extra, apto para microondas.

Pulpo Cocido Selección, listo para cocinar gracias a su nuevo envase **ultra resistente.**

FONCASAL SL

FONCASAL, S.L. • Tel. 941263713 • e-mail: info@foncasal.com • www.foncasal.com

CUADRO 4

Consumo per cápita de pesca según la situación en el mercado laboral. Kilos

	CONSUMO MEDIO	SITUACIÓN EN EL MERCADO DE TRABAJO ACTIVA	NO ACTIVA
TOTAL PESCA	**26,8**	**21,5**	**31,5**
Pescados	15,1	11,8	18,1
Pescados frescos	11,9	8,8	14,5
Pescados congelados	3,3	2,9	3,6
Mariscos, moluscos y crustáceos	7,5	5,9	8,9
Mariscos, moluscos y crustáceos congelados	2,6	2,1	3,1
Mariscos y moluscos frescos	4,2	3,3	5,0
Mariscos y moluscos cocidos	0,6	0,6	0,7
Conservas pescado y moluscos	4,2	3,9	4,5

FUENTE: Elaboración propia con datos del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (2012).

consumo de esta familia presenta notables particularidades conforme a las características de los hogares. Entre los factores que repercuten, aumentando o minorando el consumo de pescado, pueden citarse la condición económica, la presencia de niños, la situación en el mercado laboral, la edad, el número de miembros de la unidad familiar, el tamaño del municipio de residencia, la tipología del hogar o la comunidad autónoma. A continuación se reflejan distintas comparaciones para establecer las principales divergencias con el consumo medio en función de todas estas variables.

Condición económica

Con carácter general, los hogares de clase alta y media alta cuentan con el consumo más elevado de pescado, mientras que los hogares de clase baja tienen la demanda más reducida (cuadro 2). De forma particular pueden destacarse los siguientes aspectos:

- Los hogares de clase alta tienen una demanda superior a la media, especialmente en lubina, rodaballo y salmón ahumado, mientras que, por el contrario, su consumo es inferior en sardinas, caballa, berberechos congelados, sardinas en conserva, calamares en conserva y pescado salado.
- Los hogares de clase media cuentan con una demanda bastante pareja al consumidor medio español, aunque destaca la menor participación de sardinas frescas, berberechos congelados y pescado salado. Su consumo es más elevado en, por ejemplo, salmón congelado, rodaballo, chicharro, calamares en conserva y salmón ahumado.
- Los hogares de clase media baja cuentan en pocos pescados con un consumo por encima de la media (por ejemplo, sardinas, berberechos congelados o pulpo en conserva) y destaca su menor demanda en lenguado o trucha ahumada.
- En los hogares de clase baja se aprecia un menor consumo relativo en salmón, rodaballo, berberechos congelados, chicharro o salmón ahumado. Sin embargo, se observa un consumo superior en sardinas, caballa fresca, mejillón congelado y pescado salado.

Presencia de niños en el hogar

En un primer momento puede apuntarse que los hogares sin niños consumen más cantidad de productos de la pesca, mientras que los consumos más bajos se registran en los hogares con niños menores de seis años (cuadro 3). De forma particular se observan los siguientes aspectos con respecto a esta variable:

- Los hogares sin niños tienen un consumo superior a la media, por ejemplo, en merluza, boquerones frescos, caballa fresca, mejillones o pescado salado. Su demanda no está por debajo de la media en ningún tipo de pescado, molusco o crustáceo.
- Los hogares con niños no cuentan con desviaciones positivas en el consumo de ningún tipo de pescado. Cuando los niños son menores de seis años aparece una demanda menor a la media más significativa en boquerones, sardinas, mejillones, sardinas en conserva y pescado salado.

Situación en el mercado de trabajo

Si la persona encargada de hacer la compra no trabaja, el consumo de productos de la pesca es superior (cuadro 4); destaca que en casi todos los pescados este colectivo cuenta con una desviación positiva con respecto a la media y sobresale la demanda de sardinas y berberechos. Por el contario, cuando el encargado de comprar está trabajando, el consumo de pescado resulta sistemáticamente más reducido (por ejemplo, en sardinas, salmón y pescado salado).

Edad

En los hogares donde compra una persona con más de 65 años, el consumo de

Profesionales procedentes de 60 países se dan cita en la primera edición

Seafood Barcelona se estrena con el aval del sector y un notable potencial internacional

Seafood Barcelona convertirá la ciudad en un importante centro internacional de negocios para el sector pesquero. El nuevo salón, que verá la luz entre el 15 y el 17 de octubre en el recinto de Gran Vía de Fira de Barcelona, se ha hecho realidad gracias al acuerdo entre la compañía Alimentaria Exhibitions – joint venture entre Fira de Barcelona y Reed Exhibitions Iberia– y el grupo norteamericano Diversified Business Communications.

El principal valor del nuevo certamen es su posicionamiento estratégico focalizado en los países del sur de Europa –con Portugal, Francia, Italia y España como principales operadores del mercado–, y la cuenca Mediterránea. "Esta condición hace de Seafood Barcelona un salón diferente y único", destaca J. Antoni Valls, director general adjunto de Alimentaria Exhibitions. El sector pesquero tiene un peso relevante dentro de la industria alimentaria española y España es uno de los principales productores, importadores y exportadores de productos del mar a nivel mundial y europeo. "Seafood Barcelona será por encima de todo una gran plataforma relacional y de internacionalización y, hoy más que nunca, operar en el mercado internacional garantiza la viabilidad de futuro para muchas compañías", asegura Valls.

Hub económico

El nuevo salón abrirá las puertas con una clara vocación internacional confirmada por la participación de expositores procedentes de 27 países y la llegada de profesionales de más de 75 países. Seafood Barcelona está teniendo un notable volumen de preacreditados y espera que más de la mitad de los visitantes sean internacionales, en su mayoría compradores de alimentos marinos procedentes de la gran distribución, supermercados, hipermercados, canal Horeca, traders, importadores, distribuidores y mayoristas.

Gracias al impulso de dos programas de compradores clave y a las promociones del evento, Seafood Barcelona atraerá a los principales vendedores y compradores de productos del mar de España, el sur de Europa y el Magreb, lo que lo convertirá en un potente hub económico. De momento, han confirmado su participación un total de 76 profesionales representantes de 40 compañías dentro del programa Key Buyers, que reunirá a responsables de compras de altos volúmenes de pescado y marisco para múltiples establecimientos de venta al por menor y de servicios de alimentación.

Por orden de importancia, el 59% de los participantes del programa Key Buyers serán empresas españolas entre las cuales destacan Caprabo, El Corte Inglés, Cadena H10 Hotels, Gadisa Pescarmar, Grupo Eroski, La Sirena, Condis y Consum, entre muchas otras-; el 15,5% serán italianas, con la participación de firmas como Coop Italia y Esselunga spa; y el 6,5% portuguesas, con la presencia de compañías como Jernonimo Martins o Sogenave, entre otras. También estarán presentes compradores de otros países como Axfood Sverige Ab de Suecia y Mousquetaires-ITM Methodes de Taiwan. El alto nivel de pre-registros realizados hasta el momento augura una elevada presencia de compradores clave en esta primera edición del salón.

Firmas líderes y expectación

Seafood Barcelona 2012 congregará alrededor de 126 empresas expositoras y procesadoras de productos del mar, el 40% de las cuales será de procedencia internacional. El salón congregará expositores de 27 países y entre ellos estarán presentes varios pabellones internacionales como el Agriculture and Agri-Food de Canada, la Cámara de Comercio de Lima (Perú), la Cámara Nacional de Acuacultura de Ecuador, el Innovation Norway, USA-WUSATA (Western United States Agricultural Trade Association) y Mar Argentino del Consejo Federal Pesquero de Argentina.

La primera edición del certamen ha sido recibida con enorme interés por las firmas más representativas del mercado tanto a nivel nacional como internacional. Entre otras, estarán presentes empresas líderes como: Alfocan, Alfrisa, Anduronda Import GmbH, Balfegó, Budenheim Altesa, Cantero Trade, Conservas Dani, Elliot Absorbent Products, Frime, Grieg/Ocean Products, Groupo Moray, Innovaqua, Intecal, Kocaman Balikcilik Krustagroup, Marfrio, Maresmar, Marine Harvest, Multivac, Norway Royal Salmon, Parlevliet & van der Plas.

Alrededor de 6.000 m^2, la oferta de Seafood Barcelona cubrirá la totalidad de los productos del mar frescos, en conserva, procesados, congelados, así como servicios complementarios para su procesamiento por lo que incluye equipamiento y tecnología de procesado, packaging y envasado, embalaje y compañías de servicios para la industria de productos pesqueros. Además de las empresas que se darán cita en el evento en calidad de expositores, también acudirán muchas otras compañías para poder valorar su futura participación en el certamen debido al enorme interés que Seafood Barcelona ha suscitado entre su target empresarial.

Participación institucional

Además, la nueva convocatoria se estrena con el apoyo de las principales instituciones e organizaciones del sector que avalan la que ha de convertirse en una cabecera ferial de referencia. "Nos han transmitido su firme confianza en el proyecto como la gran oportunidad de traer la marca Seafood a Barcelona y referenciar la capital catalana como epicentro pesquero internacional, en justa correspondencia con el potencial de la industria pesquera nacional", sostiene Valls.

Seafood Barcelona contará con un pabellón del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA), con la presencia del ICEX (Instituto Español de Comercio Exterior) y Mercasa. A nivel de Cataluña, se darán cita en el salón el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural y Prodeca (Promotora d'Exportacions Catalanes) con la participación agrupada de cerca de 30 empresas y organismos como el Gremi de Majoristes del Mercat Central del Peix de Mercabarna, la Federació de Productors de Mol.luscs del Delta de l'Ebre, Maheso, Cocedero de Mariscos, Congefish, Barrufet, Moray Fish Internacional y Frigorifics Ros, entre otros.

Alianza estratégica

El bagaje ferial, expertise y contactos tanto de Diversified Business Communications como de Alimentaria Exhibitions garantizan el éxito de Seafood Barcelona. Las dos compañías aportan conocimiento ferial de primer nivel, salones de referencia internacional para cada uno de los sectores representados y vínculos con empresas, instituciones y otros operadores de la cadena de valor agroalimentaria.

Seafood Barcelona forma parte de un portfolio global compuesto por European Seafood Exposition (Bélgica), Asian Seafood Exposition (Hong Kong) e International Boston Seafood Show. ■

Para más información:
www.seafoodbarcelona.com

CUADRO 5

Consumo per cápita de pesca según la edad. Kilos

	CONSUMO MEDIO	EDAD			
		< 35 AÑOS	35 A 49 AÑOS	50 A 64 AÑOS	> 65 AÑOS
TOTAL PESCA	**26,8**	**14,7**	**19,5**	**33,1**	**43,3**
Pescados	15,1	7,9	10,6	18,6	25,5
Pescados frescos	11,9	5,5	7,9	14,7	21,3
Pescados congelados	3,3	2,5	2,7	3,9	4,2
Mariscos, moluscos y crustáceos	7,5	3,6	5,3	9,7	12,3
Mariscos, moluscos y crustáceos congelados	2,6	1,4	1,8	3,4	4,3
Mariscos y moluscos frescos	4,2	1,8	3,0	5,5	7,0
Mariscos y moluscos cocidos	0,6	0,4	0,5	0,8	1,0
Conservas pescado y moluscos	4,2	3,1	3,5	4,8	5,5

FUENTE: Elaboración propia con datos del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (2012).

CUADRO 6

Consumo per cápita de pesca según tamaño del hogar. Kilos

	CONSUMO MEDIO	TAMAÑO DEL HOGAR				
		1 PERSONA	2 PERSONAS	3 PERSONAS	4 PERSONAS	5 Y MÁS PERSONAS
TOTAL PESCA	**26,8**	**46,5**	**38,6**	**24,6**	**20,3**	**16,5**
Pescados	15,1	27,4	22,1	13,9	11,0	9,2
Pescados frescos	11,9	22,1	18,0	10,6	8,4	6,9
Pescados congelados	3,3	5,3	4,1	3,2	2,7	2,3
Mariscos, moluscos y crustáceos	7,5	12,4	11,0	6,8	5,8	4,5
Mariscos, moluscos y crustáceos congelados	2,6	4,4	3,9	2,4	2,0	1,7
Mariscos y moluscos frescos	4,2	6,8	6,2	3,8	3,3	2,5
Mariscos y moluscos cocidos	0,6	1,2	1,0	0,6	0,5	0,3
Conservas pescado y moluscos	4,2	6,8	5,4	4,0	3,5	2,8

FUENTE: Elaboración propia con datos del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (2012).

productos de la pesca es más elevado, mientras que la demanda más reducida se asocia a los hogares donde la compra la realiza una persona que tiene menos de 35 años (cuadro 5). De forma particular aparecen las siguientes peculiaridades en el consumo de pescado en función de la edad:

- Los menores de 35 años cuentan con desviaciones negativas en la demanda de todos los tipos de pescado. Las divergencias son especialmente significativas en merluza y pescadilla fresca, bacalao fresco, almejas y berberechos, mejillones, sardinas en conserva y pescado salado.
- Los mayores de 65 años consumen una cantidad notablemente superior (más del doble de la media) en pesca-

La calidad tiene nombre,
CABO de PEÑAS
CABO de PEÑAS
Berberechos
al Natural
Elaborado en las Rías Gallegas
45/55
CABO de PEÑAS
Zamburiñas
en SALSA de VIEIRA
Elaborado en Galicia
CABO de PEÑAS
Atún Claro
en aceite vegetal
Producto preparado con ingredientes naturales
Elaborado en Galicia
CABO de PEÑAS
Mejillones
en escabeche
de las Rías Gallegas
13/18
CABO de PEÑAS
Sardinillas
en aceite vegetal
Elaborado en Galicia
6/10
CONNORSA
CONSERVAS DEL NOROESTE, S.A.
Telf: (986) 70 82 33 - Fax: (986) 70 90 30
VIGO - ESPAÑA
www.connorsa.es

CUADRO 7

Consumo per cápita de pesca según el tamaño del municipio. Kilos

	CONSUMO MEDIO	TAMAÑO DEL MUNICIPIO				
		< 2.000 HABITANTES	2.000 A 10.000 HABITANTES	10.001 A 100.000 HABITANTES	100.001 A 500.000 HABITANTES	> 500.000 HABITANTES
TOTAL PESCA	**26,8**	**27,5**	**24,0**	**25,4**	**29,5**	**29,0**
Pescados	15,1	15,2	13,2	14,3	16,8	16,9
Pescados frescos	11,9	11,6	10,2	11,0	13,6	13,5
Pescados congelados	3,3	3,6	3,0	3,3	3,2	3,4
Mariscos, moluscos y crustáceos	7,5	7,7	6,9	7,1	8,3	7,8
Mariscos, moluscos y crustáceos congelados	2,6	3,2	2,4	2,6	2,9	2,5
Mariscos y moluscos frescos	4,2	3,8	3,9	3,9	4,8	4,5
Mariscos y moluscos cocidos	0,6	0,7	0,6	0,6	0,7	0,8
Conservas pescado y moluscos	4,2	4,6	3,9	4,1	4,4	4,3

FUENTE: Elaboración propia con datos del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (2012).

CUADRO 8

Consumo per cápita de pesca según el hábitat de residencia. Kilos

	CONSUMO MEDIO	LUGAR DE RESIDENCIA	
		ÁREAS NO METROPOLITANAS	ÁREAS METROPOLITANAS
TOTAL PESCA	**26,8**	**26,4**	**27,8**
Pescados	15,1	14,7	16,2
Pescados frescos	11,9	11,4	13,0
Pescados congelados	3,3	3,3	3,1
Mariscos, moluscos y crustáceos	7,5	7,5	7,4
Mariscos, moluscos y crustáceos congelados	2,6	2,7	2,4
Mariscos y moluscos frescos	4,2	4,1	4,3
Mariscos y moluscos cocidos	0,6	0,6	0,7
Conservas pescado y moluscos	4,2	4,2	4,2

FUENTE: Elaboración propia con datos del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (2012).

dos como merluza y pescadilla fresca, sardinas, rape, berberechos, mejillón y pescado salado. La demanda es inferior a la media tan sólo en salmón congelado y conservas de calamares y anchoas.

Número de miembros del hogar

Los hogares formados por una persona muestran los consumos más elevados de productos de la pesca, mientras que los índices se van reduciendo a medida que aumenta el número de miembros del núcleo familiar (cuadro 6). En este caso se observan las siguientes peculiaridades:

- Los hogares de una persona no cuentan con ninguna demanda inferior a la media, mientras que, por el contrario, consumen más del doble en pescados como sardinas frescas, bacalao, caballa, rape, mejillón, sardinas en conserva, almejas o pescado fresco.
- Los hogares de tres personas son el punto de inflexión para establecer los consumos por encima y por debajo de la media. En este caso hay un consumo superior a los niveles medios, por ejemplo, en salmón congelado o pulpo congelado, mientras que los niveles de divergencia negativos se asocian especialmente a trucha fresca, mejillón congelado y trucha ahumada.
- Los hogares con cinco o más personas cuentan con desviaciones negativas en todos los pescados (son significativas en salmón congelado, berberechos, pulpo y pescado salado), con la única excepción de la trucha ahumada.

Tamaño del municipio de residencia

Los consumidores que residen en núcleos de población con censos de entre 100.001 y 500.000 habitantes cuentan con mayor consumo per cápita de produc-

CUADRO 9

Consumo per cápita de pesca según la tipología de hogar. Kilos

	CONSUMO MEDIO	TIPO DE HOGAR							
		JÓVENES INDEPEN-DIENTES	PAREJAS JÓVENES SIN HIJOS	PAREJAS CON HIJOS PEQUEÑOS	PAREJAS CON HIJOS MAYORES	HOGARES MONOPAREN-TALES	PAREJAS ADULTAS SIN HIJOS	ADULTOS INDEPEN-DIENTES	RETIRADOS
TOTAL PESCA	**26,8**	**26,6**	**21,8**	**14,3**	**28,9**	**19,8**	**42,2**	**47,2**	**47,3**
Pescados	15,1	14,4	11,3	8,1	15,9	10,7	24,3	26,4	28,3
Pescados frescos	11,9	10,4	8,1	5,7	12,5	7,8	20,0	21,2	23,6
Pescados congelados	3,3	4,0	3,2	2,4	3,4	2,9	4,3	5,2	4,6
Marisco, moluscos y crustáceos	7,5	6,0	5,8	3,6	8,5	5,4	12,5	13,6	13,2
Marisco, moluscos y crustáceos congelados	2,6	2,0	2,1	1,4	3,0	2,0	4,2	5,3	4,6
Marisco y moluscos frescos	4,2	3,2	3,1	1,9	4,9	2,9	7,3	7,2	7,6
Mariscos y moluscos cocidos	0,6	0,8	0,6	0,4	0,7	0,5	1,0	1,1	1,1
Conservas pescado y moluscos	4,2	6,2	4,7	2,7	4,4	3,7	5,5	7,2	5,9

FUENTE: Elaboración propia con datos del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (2012).

tos de la pesca, mientras que los menores consumos tienen lugar en los municipios con censos de entre 2.000 y 10.000 habitantes (cuadro 7). En referencia a esta variable resulta posible extraer los siguientes aspectos:

- Los municipios más pequeños (con menos de 2.000 habitantes) tienen un patrón de consumo que difiere de los valores medios. Por ejemplo, existe una demanda notablemente superior de sardinas frescas, berberechos, mejillones, pulpo congelado y mejillones y almejas en conserva, mientras que se atiende a un consumo sensiblemente menor en atún y bonito y rodaballo.
- En los municipios medios (de 10.001 a 100.000 habitantes) la casuística sobre demanda de pescado es muy variada. Por encima de la media destaca el consumo de caballa fresca y salmón ahumado, mientras que, por el contrario, la demanda es inferior en lenguado fresco, berberechos, pulpo congelado y almejas.
- Por último, en los grandes municipios (por encima del medio millón de habitantes) casi todos los pescados cuentan con una demanda con desviaciones positivas respecto a la media (destacan lenguado fresco y congelado, salmón congelado y salmón ahumado); las divergencias negativas se asocian a pescados como, por ejemplo, berberechos, pulpo congelado o caballa en conserva.

Por otra parte, atendiendo también al hábitat de residencia, se advierte cómo la demanda de pescado es más elevada en las áreas metropolitanas que en las zonas no metropolitanas (cuadro 8). Concretamente, para el primer caso destaca el consumo por encima de la media en lenguado fresco, salmón congelado, rape, berberechos en conserva y salmón ahumado. Las áreas no metropolitanas tienen un consumo más reducido en pescados como lenguado fresco, salmón congelado, mejillón congelado y conservas de sardina y berberechos.

Tipología de hogar

Por tipología de hogares se observan desviaciones positivas con respecto al consumo medio en hogares en el caso de adultos independientes, retirados, parejas adultas sin hijos, mientras que los consumos más bajos tienen lugar entre las parejas con hijos pequeños, jóvenes independientes, parejas jóvenes sin hijos y entre los hogares monoparentales (cuadro 9). Otros aspectos que también se pueden destacar en cuanto a la demanda de pescado en referencia a la tipología de hogar son los siguientes:

- Para los jóvenes independientes las tres principales desviaciones positivas en la demanda de pescado se asocian a salmón ahumado, trucha ahumada y mejillones en conserva, mientras que el menor consumo respecto a la media se observa en lenguado, rape y berberechos.
- Para las parejas jóvenes sin hijos, las tres principales desviaciones positivas en la demanda de pescado se vinculan a conservas de atún y alme-

Especialistas en la comercialización mayorista de moluscos y crustáceos

En Mariscos Mare Nostrum le ofrecemos:
langostas, percebes, ostras, almejas, camarones, cigalas, nécoras, vieiras, langostinos, bogavantes, etc.

Carretera de Villaverde a Vallecas, km. 3,800
MERCAMADRID 28053 Madrid
PUESTO 97: Tel. 91 785 36 96.
Tel. y Fax 91 788 26 79
PUESTO 74: Tel. 91 507 92 38
www.mariscosmarenostrum.com
E-mail: info@mariscosmarenostrum.com

En Pescados y Mariscos La Unión disponemos de una sala de elaboración y de productos vivos y congelados en el punto de venta: bueyes de mar, centollos, langostas, bogavantes, cigalas, etc.

Carretera de Villaverde a Vallecas, km. 3,800 **MERCAMADRID** 28053 Madrid
PUESTO 111:
Tel. Contestador 91 507 80 01. Tel. y Fax 91 507 42 07
www.mariscoslaunion.com
E-mail: info@mariscoslaunion.com

CUADRO 10

Consumo per cápita de pesca por comunidades autónomas. Kilos

	PESCADO		MARISCOS, MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS			CONSERVAS DE PESCADO	TOTAL
	FRESCO	CONGELADO	FRESCO	CONGELADO	COCIDO		
Andalucía	10,1	3,5	3,9	2,4	0,7	4,1	24,8
Aragón	12,2	3,4	5,8	2,6	0,8	4,6	29,5
Asturias	16,9	3,0	5,8	3,2	0,6	4,3	33,8
Baleares	6,8	3,1	3,2	2,7	0,6	3,9	20,2
Canarias	5,4	4,3	1,2	2,7	0,3	4,9	18,7
Cantabria	17,7	3,8	6,7	3,2	0,6	3,6	35,6
Castilla y León	17,1	3,6	4,8	3,6	1,0	4,1	34,1
Castilla-La Mancha	12,8	3,3	3,6	2,8	0,8	4,2	27,6
Cataluña	11,4	2,9	5,3	2,8	0,5	4,3	27,3
Comunidad Valenciana	9,5	3,6	4,1	2,6	0,5	4,1	24,3
Extremadura	9,0	3,8	2,9	2,1	0,8	4,3	22,8
Galicia	15,1	2,5	5,3	3,3	0,4	3,5	30,1
Madrid	13,5	3,1	3,5	2,2	0,9	4,1	27,4
Murcia	9,2	3,3	3,4	2,6	0,4	4,9	23,8
Navarra	13,1	2,3	4,2	2,6	0,8	4,1	27,1
Paí Vasco	16,6	2,8	4,8	1,9	0,8	4,1	30,9
La Rioja	12,9	3,2	4,5	2,0	0,7	3,8	27,1
TOTAL ESPAÑA	**11,9**	**3,3**	**4,2**	**2,6**	**0,6**	**4,2**	**26,8**

FUENTE: Elaboración propia con datos del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (2012).

jas y salmón ahumado, mientras que el menor consumo respecto a la media se observa en caballa fresca, berberechos y pescado salado.

– Para las parejas con hijos pequeños no aparece ninguna desviación positiva en la demanda de pescado, mientras que el menor consumo respecto a la media se observa especialmente en boquerones frescos, mejillones congelados y pescado salado.
– Para las parejas con hijos mayores las tres principales desviaciones positivas en la demanda de pescado se asocian a lenguado congelado, bacalao fresco y calamar y pulpo frescos mientras que el menor consumo respecto a la media se observa en berberechos, conservas de almeja y trucha ahumada.
– Para los hogares monoparentales, las dos únicas desviaciones positivas aparecen en salmón congelado y pulpo en conserva, mientras que el menor consumo respecto a la media se observa en sardinas frescas, berberechos y pescado salado.
– Para las parejas adultas sin hijos, las principales desviaciones positivas en la demanda de pescado se asocian a pulpo congelado y trucha ahumada; no aparecen desviaciones negativas en ningún pescado.
– Para los adultos independientes, las tres principales desviaciones positivas en la demanda de pescado están en berberechos, mejillones congelados y almejas en conserva, mientras que no aparece ninguna desviación negativa respecto a la media.
– Por último, para los retirados las tres principales desviaciones positivas en la demanda de pescado se observan en merluza y pescadilla fresca, berberechos y pescado salado, mientras que no aparece ninguna desviación negativa respecto a la media.

Diferencias territoriales

Finalmente, por comunidades autónomas, Cantabria y Castilla y León cuentan con los mayores consumos de pescados, mientras que, por el contrario, la demanda más reducida se asocia a Canarias y Baleares. La casuística en este caso es bastante heterogénea, como muestra el cuadro 10, y bien puede ser objeto de un nuevo estudio.

BIBLIOGRAFÍA

- MAGRAMA (2012): *La Alimentación en España,* Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Madrid. www.magrama.es
- MAGRAMA (varios años): *La Alimentación en España,* Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Madrid. www.magrama.es
- MARM (2010): *Consumo Alimentario en España,* Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino e Instituto Cerdá, Madrid.
- MARTÍN, V.J. (2008): "1987-2007: dos décadas del Panel de Consumo Alimentario, evolución de los hábitos de compra y consumo en España", *Distribución y Consumo,* nº 100, p 208-240.
- MERCASA (2012): *Alimentación en España 2012. Producción, Industria, Distribución y Consumo*, Mercasa, Madrid. www.mercasa.es
- MERCASA (varios años): *Alimentación en España. Producción, Industria, Distribución y Consumo,* Mercasa, Madrid. www.mercasa.es