

Supermercados de Yucatán encuentran más rentable comerciar pesca importada que local

Posted on 10 de abril de 2025 by Diario Humano



Las sucursales de Super Aki se ubican en Yucatán, Campeche y Quintana Roo. Fuente: Itzel Chan.

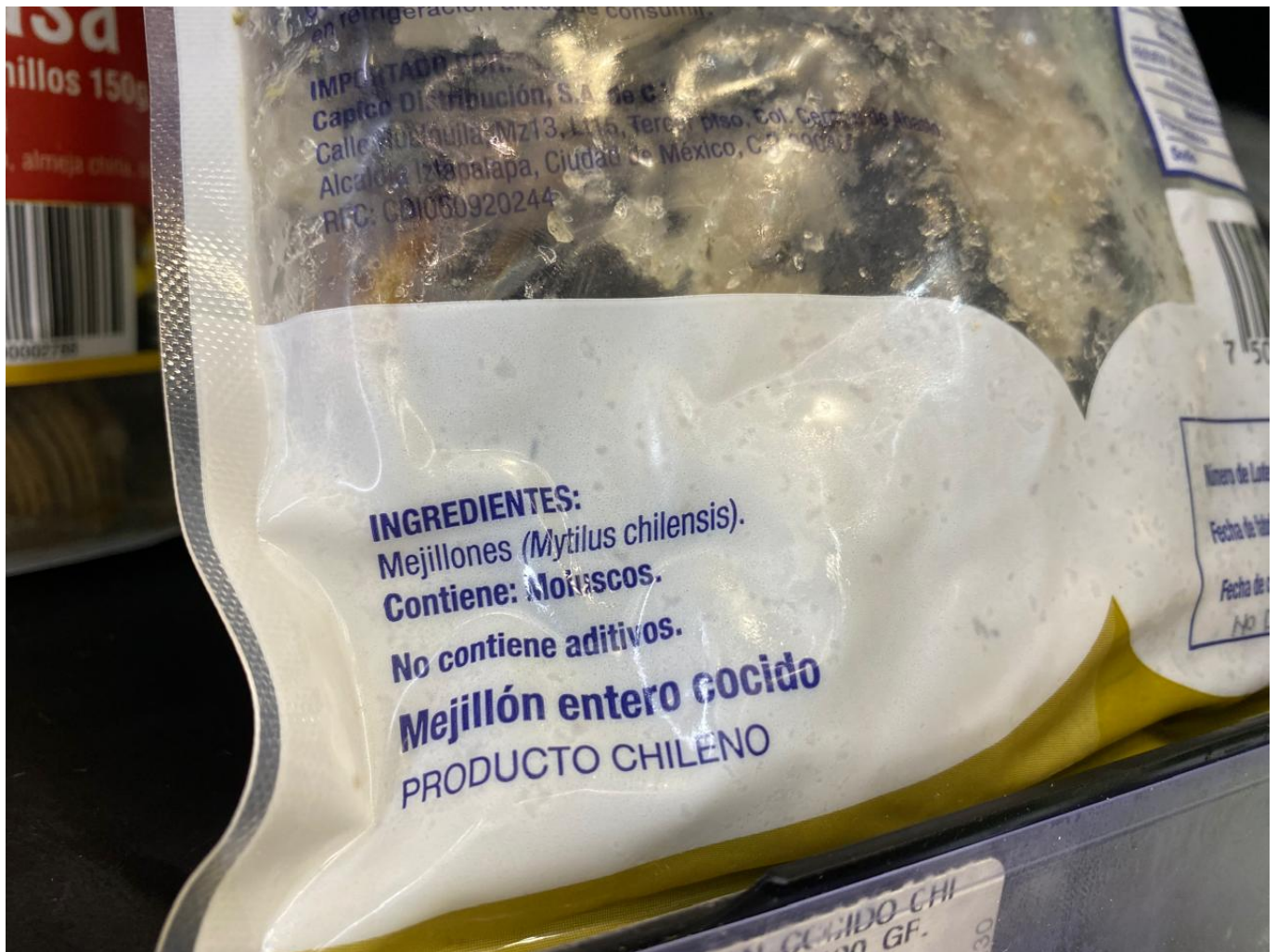
Aunque Yucatán es potencia pesquera, los supermercados prefieren importar mariscos de Asia, Europa y Sudamérica por ser más baratos que los locales.

Diario Humano | La Paz, Baja California Sur. -En uno de los pasillos de la cadena de supermercados Super Aki se halla camarón, pescado, mejillones y una diversidad de mariscos, pero pocos son de la Península de Yucatán. La razón: los elevados costos del mercado.

“Sucedee que la producción de mariscos aquí en la región es de pescado fresco que se le conoce como pesca de escama. Eso normalmente no se maneja en los supermercados... En algunas sucursales tenemos productos europeos y asiáticos, y la gran mayoría son de la región noroeste del país, porque incluso nos sale más barato traer el producto de allá”, explicó Víctor Calderón, a cargo del área comercial de productos perecederos de esta cadena.

Los productos internacionales que se localizan en las 51 sucursales de Super Aki, en su gran mayoría son traídos de Honduras, Nueva Zelanda, Noruega, Indonesia, Chile y Perú.

Por su parte, el presidente de la Cámara Nacional de las Industrias Pesquera y Acuícola (Canainpesca) Yucatán, Enrique Sánchez Sánchez, corroboró que los supermercados en la península importan productos pesqueros por sus costos competitivos.



Los supermercados compran grandes volúmenes de productos pesqueros. Fuente: Itzel Chan.

A pesar de que la Península de Yucatán cuenta con especies de alto valor comercial, Sánchez comparte que estos precios son considerados altos para los compradores yucatecos de los supermercados.

En 2023 Yucatán registró una producción de 38 mil 952 toneladas y principalmente el 73.9% proviene del pulpo, mero, villajaiba y el rubio con una producción de 28 mil 779 toneladas, de acuerdo con [el Anuario de Acuacultura y Pesca](#).

“El hecho de que traigan productos de otros países o estados es porque es mucho más barato para el consumidor. Los productos que manejamos en la Península de Yucatán son más caros que los que se venden en otros países. Por ejemplo, el pescado basa que traen de Vietnam, se vende a un precio de 80 ó 100 pesos el kilogramo y esto va contra un filete de canané que puede costar 200 pesos o más la misma cantidad. Una tilapia china puede costar 50 pesos el kilogramo, y una tilapia nacional cuesta 90 pesos. El costo de producción que se tiene en la zona es mucho más alto”, explicó.

Yucatán es conocida por la exportación pesquera. En el caso del pulpo maya, el 80% de lo que se produce en el estado se consume fuera de México.

Los principales países compradores de pulpo en 2023 fueron Estados Unidos, Italia, Vietnam, Japón y Colombia, según datos de la [Secretaría de Economía](#).



Es posible encontrar productos de otros países. Fuente: Itzel Chan.

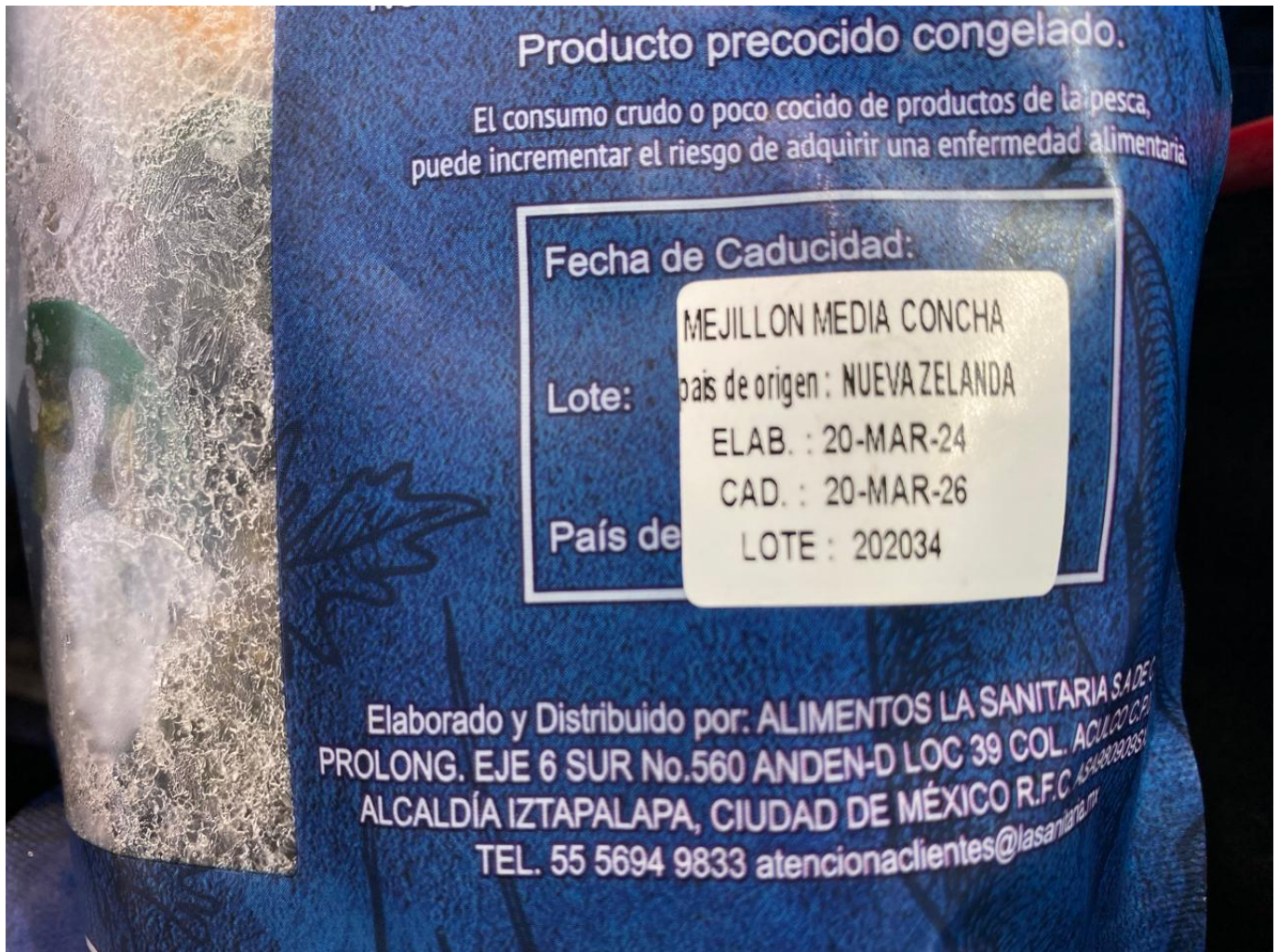
Calderón expuso que esa dinámica deja poco pescado disponible para una distribución local y, cuando sí hay existencias, los supermercados evitan competir con las ventas realizadas en las costas.

“Vemos que si las personas quieren comer mariscos, tienen muchas opciones de comer fresco los platillos en los municipios costeros, entonces los mariscos tampoco son el producto más buscado en el supermercado”, añadió.

La cadena Super Aki trabaja con cuatro de las cerca de 40 distribuidoras de mariscos en la región, mismas que venden los productos importados y en menor cantidad camarón y pulpo local.

Una de las ventajas es que los productos congelados cumplen con las normas sanitarias.

“Manejamos productos ya congelados que tienen un proceso de control de calidad”, apuntó Calderón. En particular, la Norma Oficial Mexicana NOM-129-SSA1-1995 y la NOM-242-SSA1-2009, que salvaguardan los productos secos-salados, ahumados, y moluscos.



Los consumidores no suelen prestar atención al origen del producto.

Consumo marca tendencia

Desde la Canainpesca Yucatán observan que las especies más consumidas en los supermercados son el salmón y el atún, las cuales no se capturan en la costa yucateca.

“Lo que haría falta es más difusión sobre el consumo de productos locales como el mero y la rubia, incluso en los restaurantes que son pocos los que los venden también”, apuntó Sánchez.

El líder empresarial dijo que en Yucatán, Campeche y Quintana Roo no hay suficientes granjas acuícolas que sumen su producción a la obtenida mediante la captura silvestre, una forma de que bajen los precios de los pescados y mariscos.

“En la región noroeste, o aquí cerca en Tabasco y Veracruz sí hay granjas acuícolas de tilapia y, por lo tanto, si la producción es mayor pueden dar el producto a menor costo y eso al comprador de supermercado le conviene mucho más”, expuso.



En Yucatán hay cerca de 40 distribuidoras que comercializan los productos nacionales y extranjeros a supermercados. Fuente: Itzel Chan.

Para Enrique Sánchez es importante que el consumidor sepa el origen del producto, pero pocas personas ponen atención a la procedencia de su consumo.

“Las personas tienen derecho de comprar productos frescos y de calidad, pero actualmente cuando compran piensan por ejemplo que están comprando un kilo de producto y resulta que no, que el 70% es proteína y el 30% agua, y no notan eso. Tampoco notan de dónde viene su producto. Estaremos armando este año en Yucatán una campaña en redes sociales sobre precios justos para el consumidor y también un impulso a los productos locales porque es necesario”, indicó.

*Este artículo originalmente fue publicado en [Causa Natura Media](#)