

Sustitución de pescados y mariscos persiste durante la Cuaresma

Posted on 16 de abril de 2025 by Diario Humano



Gato por liebre en el mar: hasta 1 de cada 3 pescados que consumes no es lo que crees

Por Patricia Ramírez

Diario Humano | La Paz, Baja California Sur. -Para Rogelio Hernández Villegas, chef y exintegrante del consejo administrativo del mercado de la Nueva Viga, el problema de la sustitución en el consumo de pescados y mariscos que afecta a pescadores, comerciantes y consumidores disminuiría con una mayor educación sobre las especies que llegan al plato.

“Si queremos conservar a las especies, hay que enseñarle a la gente a comer pescados... Nosotros lo que queremos es que la gente tenga todo ese conocimiento para que ya deje de consumir nada más robalo,

huachinango o atún”, dijo Hernández Villegas, desde la Feria del Mar 2025, en la Ciudad de México.

La sustitución hace referencia a todas las ocasiones en las que el consumidor compró una especie que resultó no ser la que indicaron los letreros o etiquetados.

Aunque México no es uno de los principales consumidores de pescados y mariscos, con un consumo de 13 kilos per cápita, se trata de un país que sigue la tradición católica de no consumir carne durante la Cuaresma. Lo que incrementa la demanda de especies como salmón, atún y huachinango, que no están exentas del problema.

La sustitución de pescados y mariscos para consumo ocurre una de cada tres veces, de acuerdo con el estudio “Gato X Liebre: Detectives del Fraude”, de la organización Oceana en México, publicado en 2022. La cifra ronda entre el 31% y 38% dependiendo de la ciudad y el punto de venta.

El estudio, basado en pruebas tomadas en la Ciudad de México y Mérida, Yucatán, ejemplifica modalidades de sustitución como la venta de una especie de importación o acuicultura por una especie capturada en mares mexicanos; la venta de una especie de menor valor bajo el nombre de una más costosa; y la venta de una especie en peligro o capturada de manera ilegal.

Entre los casos documentados está la venta del tiburón puntas negras, grácil y azul como cazón o bacalao; la sustitución de huachinango por bagre, una especie de menor valor; y la venta de basa, importado de Vietnam y China, bajo el nombre de corvina o lenguado, que son especies de pesca silvestre y nacional.

Sin embargo, el estudio precisa que dicha problemática no ocurre de la misma manera en pescaderías que en supermercados o restaurantes. De acuerdo con los resultados, el porcentaje de sustitución es más bajo en los supermercados con un promedio del 11%, mientras que, en pescaderías, centrales de abastos y tianguis aumenta a 54%, y en los restaurantes a 40%.

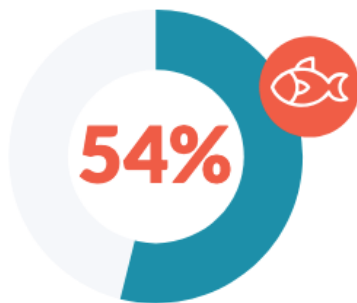
Sustitución general en todos los establecimientos incluyendo pescaderías, supermercados y restaurantes:



Sustitución de las muestras tomadas de pescado comprando en restaurantes:



Sustitución de las muestras tomadas de pescado comprando en pescaderías²:



Sustitución de las muestras tomadas de pescado comprando en supermercados:



2. Bajo esta categoría se agrupó: pescaderías, central de abastos, mercado sobre ruedas, tianguis, pescadería en mercado.

Resultados del estudio “Gato X Liebre: Detectives del Fraude” (2022). Fuente: Oceana en México.

A pesar de los altos índices de sustitución en pescaderías que documentó Oceana, Hernández Villegas insiste en que es mejor para la población de la Ciudad de México, que no está en contacto directo con la costa, adquirir pescado fresco en el mercado de la Nueva Viga, el segundo más grande en el mundo. A diferencia de los supermercados y tiendas minoristas, donde congelan los productos por largos periodos.

“Ellos (los minoristas) compran, congelan y van sacando. Por eso muchas veces el producto pesquero de la tienda de autoservicio ya no tiene calidad cárnica. No es igual tener el producto fresco que sacarlo del congelador, la carne queda flácida. En la Nueva Viga forzosamente tiene que estar en cama de hielo”, explica el chef.

Para contribuir al conocimiento pesquero, Hernández ha trabajado junto a las alcaldías de la Ciudad de México para realizar la Feria del Mar, un evento gastronómico con consumo de pescados y mariscos, ponencias, artesanías y presentaciones culturales. La última realizada en la alcaldía Gustavo A. Madero del 9 al 11 de abril.

“Desafortunadamente no hay una cultura para el consumo de pescado. Nos enseñaron a consumir más



pollo y carne porque no hay conocimiento de todo lo contienen los pescados y mariscos. Si tuviéramos la posibilidad de brindar ese conocimiento, apuesto que subiría el consumo per cápita de pescados y mariscos”, concluye Hernández.

*Esta nota fue publicada originalmente en Causa Natura Media.