



CAPÍTULO DE LIBRO - XX

Análisis de la preferencia y consumo de especies piscícolas en la población de Pucallpa, Perú¹

Analysis of preference and consumption of fish species in the population of Pucallpa, Peru

Análise da preferência e consumo de espécies piscícolas na população de Pucallpa, Peru

Dina Pari

UNIVERSIDAD NACIONAL DE UCAYALI, PUCALLPA - UCAYALI, PERÚ
dina_pari@unu.edu.pe (correspondencia)
<https://orcid.org/0000-0002-1493-9209>

Manuel Mamani

UNIVERSIDAD NACIONAL DE UCAYALI, PUCALLPA - UCAYALI, PERÚ
manuel_mamani@unu.edu.pe
<https://orcid.org/0000-0002-0431-1813>

DOI: <https://doi.org/10.35622/inudi.c.02.20>

Resumen

El artículo tuvo como objetivo realizar el análisis de la preferencia y consumo de especies piscícolas en la población de Pucallpa (Perú), debido a que es la principal fuente proteica y gracias a la gran biodiversidad de peces que presenta la región amazónica y el bajo costo que hace accesible al poblador adquirirlo para su alimentación. El trabajo de investigación fue de tipo descriptivo de corte transversal a través de una entrevista cuyo instrumento fue el cuestionario que fue aplicado a una muestra de 385 personas de pescado que se determinó a través de un muestreo probabilístico aleatorio estratificado. Así se encontró que los peces que más se consumen son el boquichico, palometa, bagre y doncella con una frecuencia de consumo de cada 3 días y el motivo de su preferencia es el valor nutricional que presenta. La preferencia por el valor nutricional del pescado como motivo principal de consumo es una señal positiva en términos de la conciencia sobre la importancia de una alimentación saludable y equilibrada. Esto sugiere que la población de Pucallpa valora los beneficios para la salud asociados con el consumo de pescado, que es una excelente fuente de nutrientes.

Palabras clave: consumo, especies piscícolas, pescado, preferencia.

¹ Este artículo es producto de la investigación "Factores que determinan el consumo de Prochilodus nigricans en la ciudad de Pucallpa, Ucayali" que fue publicada en Comuni@cción: Revista De Investigación en Comunicación y Desarrollo, 12(2), 120–130 bajo una licencia internacional Creative Commons Atribución-NoComercial 4.0; el cual permite esta reproducción como capítulo de libro.



Abstract

The article aimed to carry out an analysis of the preference and consumption of fish species in the population of Pucallpa (Peru), since it is the main source of protein and thanks to the great biodiversity of fish found in the Amazon region and the low cost that makes it accessible for the population to acquire it for their diet. The research work was descriptive in nature, with a cross-sectional design through an interview using a questionnaire that was applied to a sample of 385 fish consumers determined through stratified random probability sampling. It was found that the most consumed fish species are boquichico, palometa, catfish, and doncella, with a consumption frequency of every 3 days, and the reason for their preference is the nutritional value they provide. The preference for the nutritional value of fish as the main reason for consumption is a positive sign in terms of awareness of the importance of a healthy and balanced diet. This suggests that the population of Pucallpa values the health benefits associated with fish consumption, which is an excellent source of nutrients.

Keywords: consumption, fish species, fish, preference.

Resumo

O artigo teve como objetivo realizar uma análise da preferência e do consumo de espécies de peixes na população de Pucallpa (Peru), uma vez que é a principal fonte de proteína e graças à grande biodiversidade de peixes encontrados na região amazônica e ao baixo custo que torna acessível para a população adquiri-lo para sua alimentação. O trabalho de pesquisa foi descritivo, com um desenho transversal através de uma entrevista usando um questionário que foi aplicado a uma amostra de 385 consumidores de peixe determinados por amostragem probabilística estratificada aleatória. Foi constatado que as espécies de peixes mais consumidas são o boquichico, a palometa, o bagre e a doncella, com uma frequência de consumo a cada 3 dias, e o motivo de sua preferência é o valor nutricional que proporcionam. A preferência pelo valor nutricional do peixe como o principal motivo para o consumo é um sinal positivo em termos de conscientização sobre a importância de uma dieta saudável e equilibrada. Isso sugere que a população de Pucallpa valoriza os benefícios para a saúde associados ao consumo de peixe, que é uma excelente fonte de nutrientes.

Palavras-chave: consumo, espécie de peixe, peixe, preferência.

INTRODUCCIÓN

El pescado es uno de los productos altamente consumidos a nivel mundial por las bondades nutricionales, como proteínas que contiene todos los aminoácidos, ácidos grasos esenciales, vitaminas y minerales y su alta digestibilidad. Alcanzando el consumo mundial per cápita de 20,5 kg por año y se espera siga

CAPÍTULO XX

ANÁLISIS DE LA PREFERENCIA Y CONSUMO DE ESPECIES PISCÍCOLAS EN LA POBLACIÓN DE PUCALLPA, PERÚ

creciendo en la próxima década, poniendo de relieve su papel fundamental en la seguridad alimentaria y nutricional global (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 2020).

En el Perú el consumo per cápita de pescado fue de 16.5 kilogramos por habitante, resultando ello un aumento de 1.7% con relación al año anterior. Por tipo de recurso hidrobiológico, debido a su mayor disponibilidad y precio accesible. En Ucayali generalmente el consumo de pescado es en el estado fresco (Ministerio de la Producción, 2019) que proviene de 225 zonas de pesca ubicados entre el alto Ucayali (Runuya, Nuevo Italia, Chauya, Utucuro, Agua Negra y Pachitea) y bajo Ucayali (Contamana, Shapajal, Orellana, Tiruntan, Calleria y Tacshitea) (Zorrilla et al., 2016).

El pescado es considerado un alimento muy importante desde el punto de vista nutricional, porque es fuente de proteínas, baja en grasas saturadas y con alto contenido de ácidos grasos omega 3, que protegen la salud del corazón, además, aporta aminoácidos esenciales, vitaminas hidrosolubles, minerales (selenio, yodo) y oligoelementos, las proteínas del pescado son de un valor biológico alto, prácticamente igual que al de las carnes rojas, pero sin grasas saturadas (Consejo de Gobierno del Régimen Especial de Galapagos, 2018).

Razón por la cual, el pescado es un alimento que presenta un elevado índice nutricional, por este motivo es susceptible de ser colonizado por microorganismos quienes buscan realizar en estos recursos hidrobiológicos un lugar para vivir, alguno de estos microorganismos que colonizan el pescado, siendo de mayor frecuencia *Salmonella*, y *Escherichia coli*, quienes además de causar grandes pérdidas económicas por la contaminación del pescado, pueden llegar a producir la muerte de quienes los consuman (Reto, 2019). Esto se debe a que el pescado presenta una carga microbiológica inicial y esta depende de la zona dónde se encuentre o sea capturado (Roldan, 2017).

Asimismo, los recursos hidrobiológicos están susceptible al proceso de descomposición de manera rápida por la actividad enzimática, esto se debe porque el pescado y los productos pesqueros son alimentos de origen animal más perecibles y se puede observar que se deterioran con facilidad (Avdalov, 2012), como es el caso de *Arapaima gigas*, *Piaractus brachypomus*, *Colosoma macropomun*, *Prochilodus nigrican* entre otros.

La principal preocupación que tienen los comerciantes de alimentos, entre ellos los pescadores es la distribución de sus productos en condiciones que permitan su consumo sin que ello suponga un riesgo para la salud del consumidor, es

decir, todo manipulador de alimentos debe preocuparse de que sus alimentos sean inocuos y seguros. Una adecuada manipulación es clave para la consecución de dicho objetivo, impidiendo la alteración o deterioro del alimento, conservando su calidad y valor nutritivo por más tiempo (Chavarría et al., 2017). Razón por la cual nos interesa analizar la preferencia y consumo de especies piscícolas en la población de Pucallpa.

MÉTODO

El tipo de investigación es descriptiva de corte transversal, porque nos permitió analizar la preferencia y consumo de especies piscícolas en la población de Pucallpa, para ello la población estuvo constituido por 382 089 habitantes y a partir de ello se determinó el tamaño de muestra, realizando un muestreo probabilístico aleatorio simple, de esta manera se aplicó 385 encuestas cuyo instrumento fue el cuestionario, posterior a ello se realizó el procesamiento de datos aplicando tablas de frecuencia para poder determinar los peces que más se consumen, la frecuencia de consumo, motivos de preferencia, estos datos fueron procesados en el software SPSS V 27.

RESULTADOS

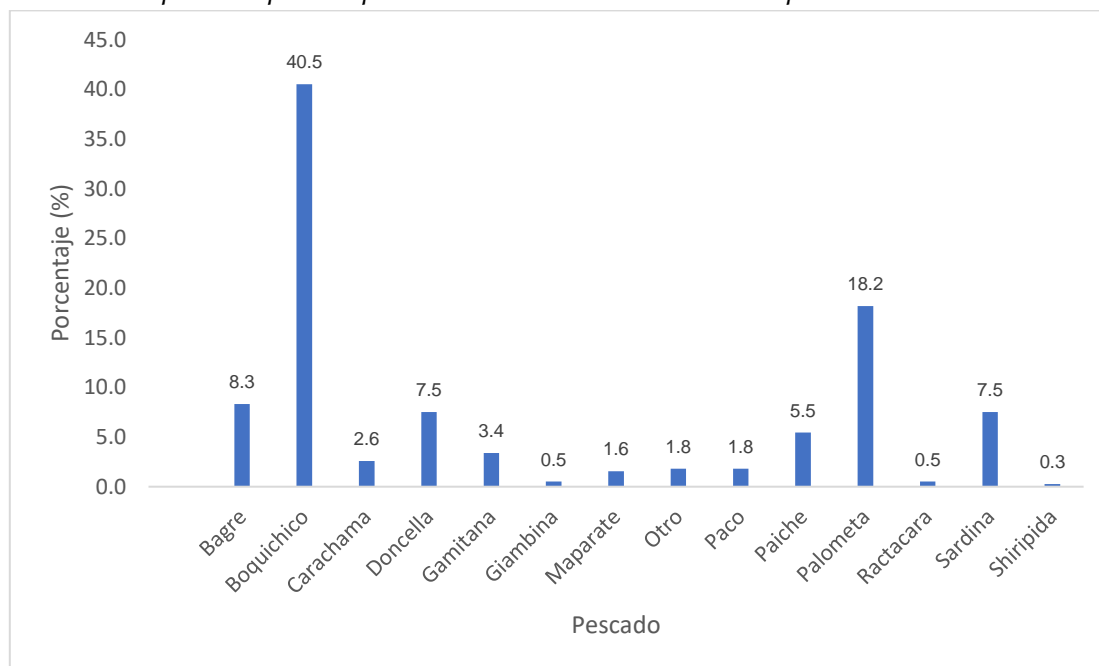
En la amazonia peruana, el consumo de pescado es alto por la alta biodiversidad de peces que habitan en los diferentes cuerpos de agua (ríos, quebradas, lagunas, cochas, etc.) que existen, asimismo la diferencia entre peces grasos y magros, y estos van acompañados con su guarnición como el plátano, yuca, arroz, entre otros, esto está vinculado con algunos factores como la edad, ingreso, precio del producto, y la cantidad, siendo los peces de mayor consumo el boquichico, palometa, doncella y bagre.

CAPÍTULO XX

ANÁLISIS DE LA PREFERENCIA Y CONSUMO DE ESPECIES PISCÍCOLAS EN LA POBLACIÓN DE PUCALLPA, PERÚ

Figura 1

Consumo de pescado por los pobladores de la ciudad de Pucallpa

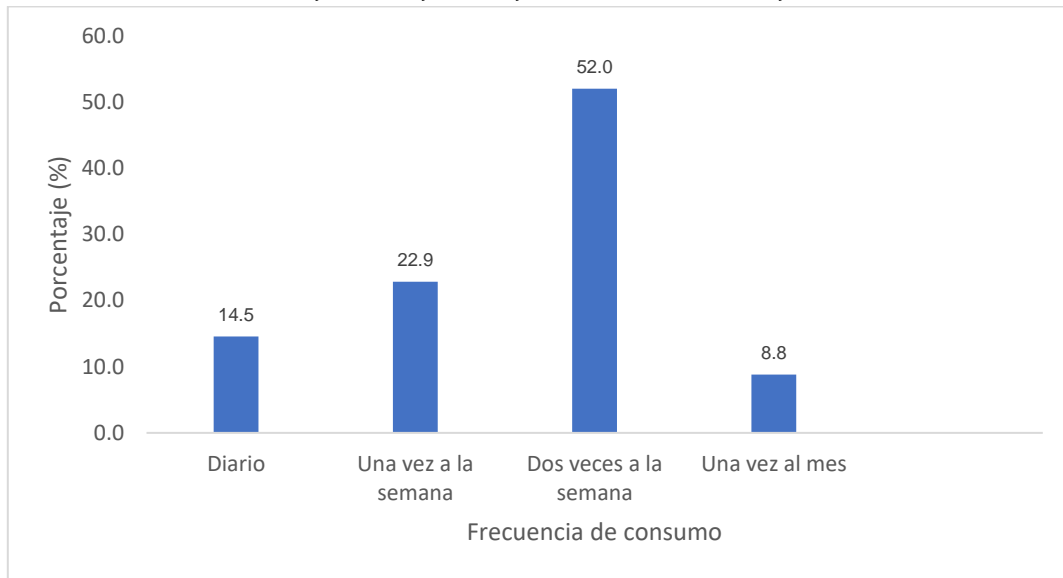


Por lo tanto, en la Figura 1 se puede apreciar la preferencia por el pescado Boquichico (*Prochilodus nigricans*), seguido por la Palometa, Bagre y Doncella, mientras que la Shiripida y la Ractacara son las especies menos consumidas. Esto se explica por la disponibilidad y accesibilidad del boquichico, que además de encontrarse en diversos cuerpos de agua, también se cultiva. Por el contrario, especies como el Paiche, Gamitana y Paco, aunque también son cultivadas, tienen un costo más elevado, lo que lleva a muchos pobladores a optar por peces más económicos.

En cuanto a la frecuencia de consumo de pescado, la mayoría (52%) lo consume dos veces a la semana, es decir, cada tres días, seguido por el 22.9% que lo consume una vez a la semana, y el 14.5% que lo consume diariamente.

Figura 2

Frecuencia de consumo de pescado por los pobladores de Pucallpa



En relación con los gustos y preferencias, se puede observar que están influenciados por varios motivos para consumir pescado. Los pobladores tienen diversas razones para ello, como encontrarlo agradable, seguir una costumbre arraigada, recibir recomendaciones de familiares o profesionales de la salud, y valorar su contenido nutricional. De hecho, una proporción significativa de los encuestados (38.4%) consumen pescado principalmente por su valor nutricional. Esto se debe a que el pescado es una excelente fuente de proteínas, contiene aminoácidos esenciales y es fácilmente digerible. Además, proporciona minerales importantes como el fósforo, que es esencial para el desarrollo intelectual, así como ácidos grasos insaturados que promueven la salud.

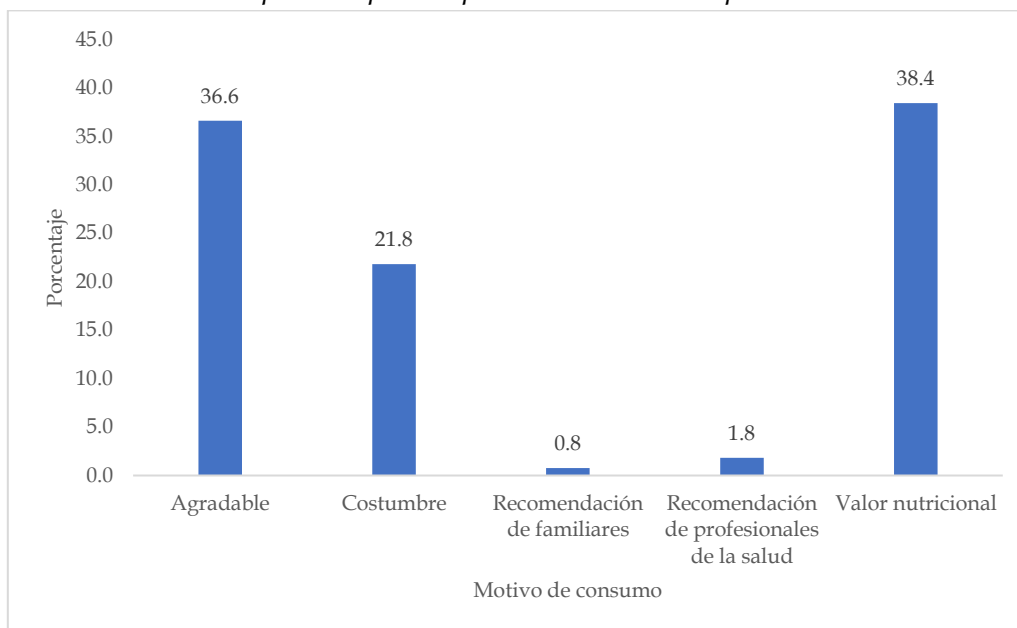
Es importante destacar que, en la región amazónica, el consumo de pescado es frecuente debido a que constituye una de las principales fuentes de proteínas disponibles, además de la amplia diversidad de especies icticas presentes en los distintos cuerpos de agua de la zona.

CAPÍTULO XX

ANÁLISIS DE LA PREFERENCIA Y CONSUMO DE ESPECIES PISCÍCOLAS EN LA POBLACIÓN DE PUCALLPA, PERÚ

Figura 3

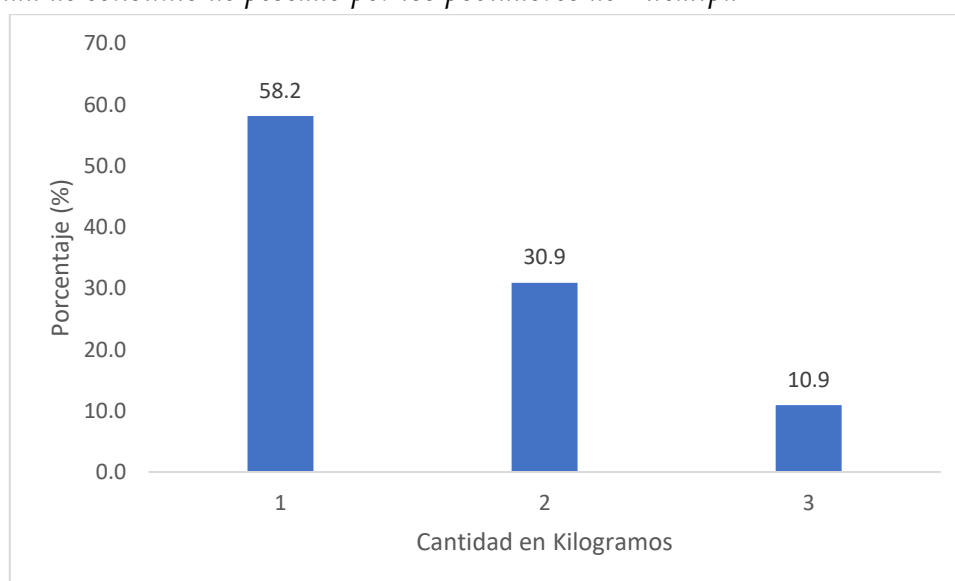
Motivos de consumo de pescado por los pobladores de Pucallpa



Finalmente, podemos observar la cantidad de pescado que se compra por kilogramo en cada compra. Se nota que una gran parte de la población de Pucallpa, aproximadamente el 58.2%, adquiere solo un kilogramo de Paiche para su consumo. Sin embargo, es importante destacar que la cantidad de pescado comprada depende del tamaño de la familia, es decir, del número de integrantes en el hogar.

Figura 4

Cantidad de consumo de pescado por los pobladores de Pucallpa



DISCUSIÓN

Las poblaciones amazónicas son una de las mayores consumidoras de pescado en el mundo, siendo regionalizado (Diaz et al., 2023), de tal manera, la preferencia del consumo de pescado en la región amazonia, dependerá de la zona urbana o rural (Wagner et al., 2022) por ello es sumamente importante, debido a que para muchas comunidades nativas es la principal fuente de proteínas (Monter & Guerrero, 2023), y la especie piscícola a consumir dependerá mucho del poder adquisitivo del poblador, por lo tanto en Pucallpa observamos que la especie más consumida es *Prochilodus nigricans* "boquichico", estos resultados concuerdan con los reportados por Pari y Mamani (2021), quienes manifiestan que los factores que influyen en el consumo de esta especie son el nivel de ingreso, el precio del producto.

Asimismo, la frecuencia de consumo de las especies piscícolas es de dos veces por semana, es decir que cada tres días consumen pescado los pobladores de Pucallpa, siendo el de mayor preferencia el Boquichico, seguido de Palometa, Bagre y Doncella. En cuanto a los gustos y preferencias o motivos por las cuales consumen, los pobladores lo realizan por su valor nutricional coincidiendo con Miñones-Suarez et al. (2023) quienes indican que el pescado contiene cantidades de fósforo con alta biodisponibilidad y debe de consumirse de 2 a 3 raciones por semana (Béjar & Mesa, 2022), siendo los peces azules priorizados por el menor ratio fósforo/proteína, sin embargo, de Assumpção et al. (2023) manifiestan que la ingesta saludable de pescado es ≥ 1 día/semana, no precisan que tipo de pescado debe de consumirse, pero siendo Brasil un país tropical probablemente se consuma las especies similares de Pucallpa por tener casi las mismas características.

Por otro lado, se tienen pescado de mar que aportan entre el 14.5g de proteína por cada 100g y son buena fuente grasa saludable con una frecuencia de consumo de 2 a 3 días por semana encontrando también pescadores de Yucatan (México) que llegan a consumir 7 veces a la semana hasta 2 veces por día en temporadas altas (Flores & Guerrero, 2023), puesto que es una alternativa saludable y muy nutritiva por las bondades nutricionales que presenta, fácil digestibilidad y principal fuente de proteína, siendo el más comercializado *Prochilodus nigricans* (Rocha et al., 2021).

Sin embargo, se debe tener en cuenta la procedencia del pescado, puesto muchos provienen de cuerpos de aguas contaminado como MeHg (Mourino et al., 2022), como es el caso de madres gestantes de la región del Xingu quienes presentaron niveles bajos de mercurio por consumo de peces en la dieta (Costa et al., 2020)

CAPÍTULO XX

ANÁLISIS DE LA PREFERENCIA Y CONSUMO DE ESPECIES PISCÍCOLAS EN LA POBLACIÓN DE PUCALLPA, PERÚ

razón por la cual debe existir la intervención de las autoridades sanitarias también puesto que muchos de los pobladores consumen pescado por su valor nutricional, como es el caso del surimi que es rico en ácidos grasos omega-3 eicosapentaenoico (EPA) y docosahexaenoico (DHA) (Cañada et al., 2021).

Sin embargo, en Baja California (México) existe un desconocimiento en la población de la información de los productos pesqueros o acuícolas (Del Rio-Zaragoza et al., 2022), razón por la cual los consumidores deben de ser informados sobre los casos de intoxicación por peces y como deben de actuar cuando se presentes estos casos (Carvalho et al., 2021).

De esta manera, el consumo de pescado es muy importante y esencial razón por la cual el estado peruano cada año promueve el programa a comer pescado, puesto que es una de las fuentes de proteínas más saludable, de bajo costo y alto valor nutricional.

CONCLUSIÓN

Los peces más consumidos por los pobladores de Pucallpa, como el Boquichico, Palometa, Bagre y Doncella, son seleccionados principalmente por su frecuencia de consumo, que es de aproximadamente dos veces a la semana. Esto se debe a las bondades nutricionales que ofrecen, especialmente en términos de contenido de fósforo y ácidos grasos esenciales. Estos nutrientes son elementos indispensables en nuestra dieta, ya que el fósforo es esencial para el desarrollo intelectual y los ácidos grasos esenciales benefician la salud en general.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Avdalov, N. (2012). Manual de control de calidad de los productos de la acuicultura. RNIA: Red Nacional de Información Acuícola. <https://acortar.link/owSXeR>
- Béjar Prado, L. M., & Mesa Rodríguez, P. (2022). Analysis of eating habits among the main health care agents in health promotion (physicians and nurses) of emergency services in times of COVID-19. *Semergen*, 48(3), 154-162. <https://doi.org/10.1016/j.semereg.2021.07.001>
- Cañada Millán, J., Hurtado Sarabia, J. L., Ramos Carrera, N., & Quevedo Santos, Y. (2021). Fish protein: nutrition and innovation | Proteína de pescado: nutrición e innovación. *Nutricion Hospitalaria*, 38(2), 35-39.
- Carvalho, G. D., Almeida, L. P. de, Silva, V. V., Costa, S. C., Fim, C. S., Pontes, F. M. C., Oliveira, F., Oliveira, L. do N., Azevedo, D. G., & Moreira, C. de S.

- (2021). Aspectos Relevantes Sobre As Intoxicações Pelo Consumo De Pescado. *Avanços Em Ciência e Tecnologia de Alimentos - Volume 4*, 4(1), 116-131. <https://doi.org/10.37885/210203365>
- Chavarría, F., Fonseca, C., Chinchilla, D., & Herrera, A. (2017). Efecto de la manipulación sobre la conservación de frescura y composición química de la corvina picuda (*Cynoscion phoxocephalus*) (Gilbert & Jordan, 1982), capturada artesanalmente en el Golfo de Nicoya, Costa Rica. *Revista Investigaciones Marinas*, 37(1), 52-68.
- Consejo de Gobierno del Régimen Especial de Galápagos. (2018). *Manual de buenas prácticas de manejo y aseguramiento de la calidad de productos pesqueros*. Gobierno de Galápagos. <https://acortar.link/eHRBsg>
- Costa, F., Barbosa, J., Da Silva, S., De Oliveira, T., Nascimento, D., Nogueira, J., Rocha, R., Carneiro, S., Ferreira, A., & Nascimento, M. (2020). Consumo de peixes e exposição pré-natal ao mercúrio na região do Xingu-PA Fish. *Revista Eletrônica Acervo Saúde*, 15(9), 1-9.
- de Assumpção, D., Cocetti, M., Bacurau, A. G. de M., Ruiz, A. M. P., & Francisco, P. M. S. B. (2023). Hábito alimentario de adultos brasileños segun la condición de la fuerza de trabajo. *Revista Brasileira de Estudos de Populacao*, 40, 1-16. <https://doi.org/10.20947/S0102-3098a0234>
- Del Rio-Zaragoza, O. B., Tanahara, S., Del Carmen Lugo-Ibarra, K., & Vivanco-Aranda, M. (2022). Study of Consumer Perceptions and Preferences: Consumption Case Study of Fish and Shellfish in Mexicali, Baja California, Mexico. *Tropical and Subtropical Agroecosystems*, 25(1).
- Dias, G. K. S., Siqueira-Souza, F. K., Souza, L. A., & Freitas, C. E. C. (2023). The consumption of fish by the riverine population of the lower Solimões River, Amazonas, Brazil. *Brazilian Journal of Biology*, 83, 1-9. <https://doi.org/10.1590/1519-6984.271572>
- Flores Monter, Y. M., & Guerrero, J. M. C. (2023). Consumption Habits and Nutritional Value of Marine Resources in the Diet of Fishers: Yucatan, Mexico. *Investigaciones Geograficas*, 110. <https://doi.org/10.14350/rig.60690>
- Ministerio de la Producción. (2019). *Anuario estadístico Pesquero acuícola 2018*. Gobierno del Perú. <https://acortar.link/EFszvF>
- Miñones-Suarez, L., Pérez de Nanclares, G., Marín-del Barrio, S., Alcázar Villar, M. J., de Sotto-Esteban, D., Mogas, E., Rey Cordo, L., Riaño-Galán, I., Lumbreras Fernández, J., & Leis, R. (2023). Recomendaciones

CAPÍTULO XX

ANÁLISIS DE LA PREFERENCIA Y CONSUMO DE ESPECIES PISCÍCOLAS EN LA POBLACIÓN DE PUCALLPA, PERÚ

- nutricionales para pacientes con pseudohipoparatiroidismo. *Anales de Pediatría*, 99(2), 129-135. <https://doi.org/10.1016/j.anpedi.2023.05.012>
- Monter, Y. M. F., & Guerrero, J. M. C. (2023). Consumption Habits and Nutritional Value of Marine Resources in the Diet of Fishers: Yucatan, Mexico. *Investigaciones Geográficas*, 110, 1-24. <https://doi.org/10.14350/rig.60690>
- Mourino, N., Rey Brandariz, J., Perez, I. S., Candal Pedreira, C., Alverto, M., & Perez Rios, M. (2022). Mantenimiento del consumo de pescado rico en metilmercurio durante el embarazo: prevalencia, consejo profesional y características maternas asociadas. *Revista Pediatría Atención Primaria*, 24, 44-57.
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2020). *Consumo mundial per cápita de pescado*. AQUAHOY Portal Información En Acuicultura. <https://www.aquahoy.com/mercado/estudios/34661-consumo-mundial-pescado-per-capita-20-5-kg>
- Pari Quispe, D., & Mamani Flores, M. (2021). Factores que determinan el consumo de *Prochilodus nigricans* en la ciudad de Pucallpa, Ucayali. *Comunicación: Revista de Investigación En Comunicación y Desarrollo*, 12(2), 120-130. <https://doi.org/10.33595/2226-1478.12.2.521>
- Reto Tineo, M. (2019). *Evaluación de la calidad microbiológica de recursos hidrobiológicos que se comercializan en el Terminal Pesquero de Piura en el año 2019*. [Tesis de pregrado, Universidad César Vallejo]. Repositorio Institucional. <https://hdl.handle.net/20.500.12692/49019>
- Rocha, J., Carvalho, E., Carnauba, R., Duarte, G., da Silva, A., Barbosa, J., & Martínez, G. (2021). Comercialización y consumo de pescado durante el período religioso de la Cuaresma en un municipio Amazónico, Brazil. *RECIMA 21 - Revista Científica Multidisciplinar*, 4(2), e28624-e28624.
- Roldan Adalid, I. (2017). *Control microbiológico de Panga (*Pangasius hypophthalmus*), Tilapia (*Oreochromis spp.*) y Merluza (*Merluccius merluccius*) Ultracongelado. Análisis de presencia de bacterias patógenas*. Universitat Politècnica De València.
- Wagner, Y. G., Coelho, A. B., & Travassos, G. F. (2022). Analysis of household consumption of fish in Brazil using data from POF 2017-2018. *Revista de Economia e Sociologia Rural*, 61(3), 1-28. <https://doi.org/10.1590/1806-9479.2022.250494>

Dina Pari; Manuel Mamani
ISBN: 978-612-5130-24-2

Zorrilla, E., Vela, A., Muro, P., & Dañino, A. (2016). Characteristics of Commercial Fisheryes That Operate on the Ucayali River Basin Folia. *Folia Amazónica*, 25(2), 159-166.