

Listos comerciantes para la venta de pescado en Semana Santa



Zinacantepec.

Desde inicios de la cuarentena, vendedores de pescados y mariscos buscan recuperar el tiempo perdido luego de que la pandemia de Covid-19 redujo sus ventas y cerró sus negocios; actualmente, decenas de familias en apego a la vigilancia han elevado las ventas en San Luis Mexitepec.

Ante dicho incremento, la Procuraduría Federal del Consumidor (PROFECO) emitieron una lista de costos por kilo de distintos pescados y mariscos, a fin de apoyar la economía familiar y evitar abusos en cuanto a los precios.

A través de redes sociales compartió los indicadores por kilo, que van de los 54 a los 429 pesos. Profeco señaló en su informe que todos los establecimientos de venta de pescado y mariscos deben mostrar los precios y respetarlos. Por otra parte, los costos en su mayoría aplican para pescados completos y no varían si están congelados o descongelados.

Estos son los precios de acuerdo con la Profeco:

Pescados menores a 130 pesos

- ? Lisa del golfo (pescado completo): 54.29 pesos.
- ? Jurel grande (pescado completo): 55.26 pesos.
- ? Carpa (pescado completo): 63.30 pesos.
- ? Bandera (pescado completo): 68.33 pesos.
- ? Bagre (pescado completo): 80.76 pesos.
- ? Mojarra tilapia chica (pescado completo): 81.11 pesos.
- ? Mojarra tilapia grande (pescado completo): 88.16 pesos.
- ? Filete de basa rojo (congelado o descongelado): 93.09 pesos.
- ? Sierra del golfo (pescado completo): 97.88 pesos.
- ? Filete de basa blanco (congelado o descongelado): 104.18 pesos.
- ? Filete de tilapia (congelado o descongelado): 124.06 pesos.

Pescados mayores a 130 pesos

- ? Filete o lomo de cazón: 145.77 pesos.
 - ? Filete de mojarra (congelado o descongelado): 151.77 pesos.
 - ? Filete de tilapia (fresco): 166.62 pesos.
 - ? Filete de mojarra (fresco): 168.42 pesos.
 - ? Huachinango del golfo (pescado completo): 230.67 pesos.
 - ? Filete blanco nilo: 247.05 pesos.
 - ? Atún tipo marlin ahumado o tipo marlin al natural: 252.79 pesos.
 - ? Robalo del golfo (pescado completo): 284.23 pesos.
 - ? Filete de salmón con piel chileno o pacífico (congelado o descongelado): 370.82 pesos.
 - ? Filete de salmón con piel chileno o pacífico: 386.37 pesos.
 - ? Filete de salmón sin piel chileno o pacífico: 429.44 pesos.
- ¿Y de a cómo el marisco?
- ? Almeja chirla: 40.76 pesos.
 - ? Almeja negra: 54.45 pesos.
 - ? Barrita de surimi: 104.85 pesos.

- ? Filete calamar (crudo): 123.46 pesos.
- ? Jaiba (entero): 130.94 pesos.
- ? Tentáculos de calamar (crudo): 141.14 pesos.
- ? Camarón coctelero chico (congelado o descongelado): 209.47 pesos.
- ? Tentáculos calamar (cocido): 227.44 pesos.
- ? Camarón coctelero (congelado o descongelado): 231.25 pesos.
- ? Camarón chico sin cabeza: 239.70 pesos.
- ? Pulpo entero: 286.52 pesos.
- ? Camarón grande con cabeza: 301.70 pesos.
- ? Camarón macuil (fresco): 315.56 pesos.
- ? Camarón macuil (congelado o descongelado): 323.22 pesos.
- ? Camarón grande sin cabeza: 330.73 pesos.
- ? Camarón pacotilla: 370.97 pesos.