

Fecha de presentación: junio, 2023, Fecha de Aceptación: julio, 2023, Fecha de publicación: septiembre, 2023.

20

ACCIONES EDUCATIVAS SOBRE EL VALOR NUTRITIVO Y BENEFICIOS DEL PESCADO Y CAMARÓN EN EL CANTÓN SANTO DOMINGO

EDUCATIONAL ACTIONS ON THE NUTRITIONAL VALUE AND BENEFITS OF FISH AND SHRIMP IN THE SANTO DOMINGO CANTON

Betty Giomara Valle Fiallos¹

E-mail: ua.bettyvalle@uniandes.edu.ec

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0993-4008>

Jimena Elizabeth Montes De Oca Sánchez¹

E-mail: ua.jimenamontesdeoca@uniandes.edu.ec

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-9529-8249>

Raúl Comas Rodríguez¹

E-mail: ua.raulcomas@uniandes.edu.ec

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-1353-2279>

¹Universidad Regional Autónoma de Los Andes Ambato. Ecuador.

Cita sugerida (APA, séptima edición)

Valle Fiallos, B. G., Montes De Oca Sánchez, J. E., & Comas Rodríguez, R. (2023). Acciones educativas sobre el valor nutritivo y beneficios del pescado y camarón en el Cantón Santo Domingo. *Revista Conrado*, 19(94), 177-185.

RESUMEN

El estudio tenga como objetivo proponer acciones educativas que permitan a la población conocer la importancia del consumo de pescados y mariscos para su salud y los beneficios que aportan. Para ello fue necesario conocer la situación actual de consumo y compra de pescado y camarón. Se plantearon dos factores de estudio, el primero para conocer si la población del cantón Santo Domingo consume pescado y/o mariscos y determinar las preferencias, frecuencia y cantidad de compra de pescado y camarón; y el segundo, para conocer si esta población considera la necesidad de lugares de expendio de pescados y/o camarón marinado. Al respecto los resultados no fueron elevados, es decir, que se necesita de acciones que incrementen el consumo de pescado y mariscos como el camarón, por su alto valor proteico, y contenidos de vitaminas y minerales necesarios para la salud. Se realizó la propuesta de varias acciones educativas que pueden realizarse a la vez, para lograr informar a la población, y crear en ellos la necesidad del consumo de estos productos a base de pescado y camarón.

Palabras clave:

Pescado, camarón, valor nutritivo, acciones educativas, consumo.

ABSTRACT

The objective of the study is to propose educational actions that allow the population to know the importance of the consumption of fish and shellfish for their health and the benefits they provide. For this, it was necessary to know the current situation of consumption and purchase of fish and shrimp. Two study factors were proposed, the first to find out if the population of the Santo Domingo canton consumes fish and/or shellfish and to determine the preferences, frequency and quantity of fish and shrimp purchases; and the second, to find out if this population considers the need for places to sell fish and/or marinated shrimp. In this regard, the results were not high, that is, actions are needed to increase the consumption of fish and shellfish such as shrimp, due to their high protein value, and content of vitamins and minerals necessary for health. The proposal of several educational actions that can be carried out at the same time was made, in order to inform the population, and create in them the need to consume these products based on fish and shrimp.

Keywords:

Fish, shrimp, nutritional value, educational actions, consumption.

INTRODUCCIÓN

La proteína de pescado e invertebrados marinos constituyen importantes recursos de nutrientes para la población (Bennett et al., 2021). Así mismo, el pescado y otras especies marinas juegan un papel nutricional, económico y social importante en las dietas de todo el mundo en la actualidad. (Steenon & Creedon, 2022). La FAO en 2022 en su informe sobre el estado mundial de la pesca y la acuicultura, reitera que los productos pesqueros son una fuente esencial y asequible de alimentos y proteínas de alta calidad. Respecto al consumo de animales acuáticos, menciona que para el 2019 alcanzó su máximo histórico de consumo per cápita anual, esto es de 20,5 Kg. (Crespin, Cevallos, Montealegre, & Cordero, 2021).

La producción pesquera y acuícola ofrecen una amplia diversidad de especies que se capturan o cultivan por una creciente demanda de alimentos. Los productos de la pesca o acuícola ofrecen generosas cantidades de proteína de alta calidad nutricional, una variedad de vitaminas, minerales esenciales y ácidos grasos promotores de buena salud. En porción muscular se presentan cantidades apreciables de vitaminas hidrosolubles, en tanto que en tejido graso y en hígado se encuentran una alta concentración de vitaminas liposolubles. Las proteínas del pescado tienen un alto valor nutritivo y se comparan favorablemente con otras de origen animal y generalmente son superiores a las de origen vegetal (Gephart et al., 2020).

Ecuador cuenta con una posición privilegiada en el sentido oceanográfico, son casi mil kilómetros de costa rica en varias especies marinas y extensos recursos pesqueros. Igualmente su gran producción acuícola, que se ha concentrado en la obtención de camarón principalmente, ha permitido que satisfaga el mercado nacional y ser considerado uno de los principales exportadores de productos pesqueros de América Latina (Crespin et al., 2021). Es así como, Ecuador es considerado entre los 25 países con mayor captura de peces y mariscos y de acuicultura en el mundo. En el ámbito sudamericano solo es superado por Chile, Brasil y Perú. Para el año 2020, la producción pesquera fue de 1'409.760 t. y la producción acuícola de 774.569 t (Astudillo Solano, 2017).

El sector de pesca y acuicultura en el año 2021 participó del 0.81% del PIB total, con un valor agregado de \$554.22MM. En cuanto al procesamiento y conservación de pescado y otros productos acuáticos sumó alrededor de \$736.58 MM de Valor Agregado Bruto, con una participación de 1.07% sobre el PIB Total. El sector camaronero es el segundo rubro en exportaciones no petroleras que mayores ingresos aporta a la economía ecuatoriana

(Muñoz Suárez, Durán Ganchoza, & González Illescas, 2017).

Los problemas de nutrición tienen trascendencia en la salud y el desarrollo de la sociedad, los efectos negativos se reflejan en el desarrollo del capital humano. Las causas de una mala nutrición se relacionan principalmente con factores como la pobreza y la falta de educación, que provocan el uso ineficiente de los recursos, el aislamiento y prácticas de alimentación que afectan el desarrollo y bienestar del individuo. El alimento acuático puede contribuir a resolver los problemas antes mencionados, por lo que es importante conocer las características nutricionales de los pescados y mariscos, sobre todo aquellos que son una fuente proteica potencial para la dieta (Hilborn, Banobi, Hall, Pucylowski, & Walsworth, 2018). El pescado desempeña un papel fundamental en la alimentación de la población mundial, al aportar en muchas regiones una parte significativa del requerimiento proteico (Silver & Hawkins, 2017).

El cantón Santo Domingo cuenta con 14.738 establecimientos económicos que generaron 2.067 millones de dólares de ingresos por ventas. Las principales actividades económicas practicadas fueron actividades de producción, de comercio y de servicios. Dentro de las actividades de comercio se destacan la venta al por menor de alimentos (INEC, 2021). La presente investigación propone como objetivo general: diseñar acciones educativas sobre nutrición que incentive al consumo de pescado y camarón por parte de los pobladores del Cantón Santo Domingo. Para dar cumplimiento al objetivo de la investigación, se proponen los siguientes objetivos específicos: conocer los hábitos de consumo de productos de origen acuático como pescado y camarón. Y analizar el mercado para determinar la demanda de pescado y camarón marinado en dicho cantón.

MATERIALES Y MÉTODOS

La modalidad de la investigación fue de carácter mixto; cuali-cuantitativa. Cualitativa ya que permitió la recopilación de información relevante relacionada con el tema de investigación para su posterior análisis e interpretación. La investigación cuantitativa se evidencia en la recopilación de datos relevantes para determinar a través del análisis, la existencia de la demanda. Por su diseño el tipo de investigación es no experimental de corte transversal y los métodos utilizados fueron el analítico-sintético en el análisis, de la literatura relacionada al tema de estudio y de la información obtenido del trabajo de campo.

La Población Económicamente Activa (PEA), que según consta el Plan de desarrollo y ordenamiento territorial del

cantón Santo Domingo en 2015 es de 285.193, se obtuvo una muestra de 385 personas pertenecientes a la PEA, obtenida mediante la fórmula matemática con un margen de error de 0,05%. Se aplicó una encuesta con 9 preguntas a 385 personas pertenecientes a la PEA del cantón Santo Domingo de edades entre 20 y 59 años. La aplicación se realizó de manera personal a los encuestados con la finalidad de que los datos obtenidos fueran confiables, para poder determinar si existe demanda de lugares de expendio de pescados y mariscos marinados.

Para obtener la información necesaria se estructuró el cuestionario con 7 preguntas cerradas de carácter dicotómico y preguntas de opción múltiple, con la finalidad de contar con información importante respecto a dos factores relevantes de estudio. El primero, conocer si la población en estudio consume pescado y/o mariscos, y determinar las preferencias, frecuencia y cantidad de compra. Y el segundo, saber si la población estudiada considera necesario contar con lugares de expendio de pescados y/o mariscos marinados.

RESULTADOS

Los resultados de la encuesta aparecen a continuación:

1. ¿Dentro de su dieta diaria incluye usted el consumo de mariscos y pescado?

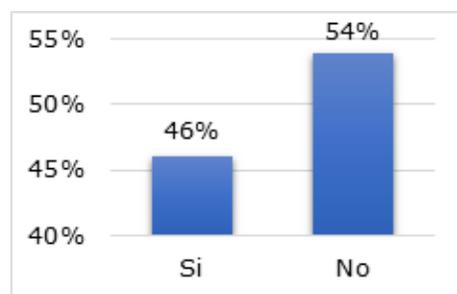


Figura 1. Pregunta 1 de la encuesta. Consumo de mariscos y pescado.

Fuente: encuesta. Nota: elaboración propia

Con relación al consumo de mariscos y pescado en su dieta diaria, el 54% de encuestados respondieron que no lo hacen y el 46% manifestó que sí incluyen en su dieta diaria mariscos o pescado. Aunque las diferencias no son altamente significativas, se hace necesario promover acciones que permitan a la población conocer la importancia de ingerir estos alimentos con mayor frecuencia.

Teniendo en cuenta que por lo general los padres dan de comer a sus hijos las mismas cosas que ellos consumen, entonces es importante actuar en este sentido para crear hábitos de alimentación saludables en la población del cantón Santo Domingo.

Resultados similares se encontraron en una investigación desarrollada en Argentina, titulada Aspectos generales del consumo de pescados y mariscos en el Partido de General Pueyrredon. El consumo de pescados y mariscos es deficiente tanto por la frecuencia como por la diversidad de especies. Si bien se evidencia concientización y conocimiento acerca de las propiedades saludables y nutritivas, es prioritario fortalecer la promoción a fin de incentivar el hábito de consumo y de incrementar significativamente el porcentaje de quienes cumplan con las recomendaciones de las GAPA de consumir 2 veces a la semana pescados y mariscos (Lupín et al., 2021).

Si su respuesta a la pregunta 1. fue positiva, ¿Qué tipo de mariscos consume con mayor frecuencia?

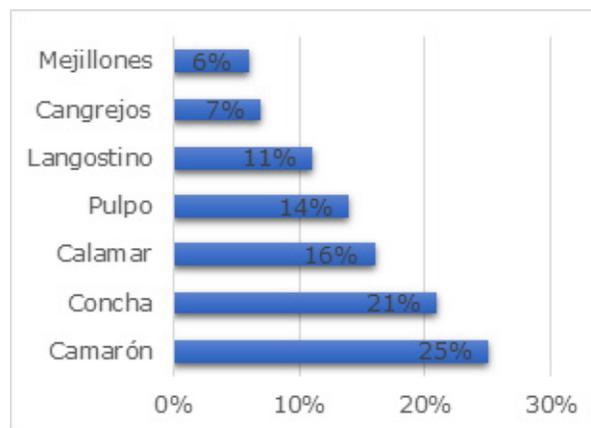


Figura 2. Respuesta a la pregunta 2 de la encuesta.

Fuente: Encuesta.

Nota: elaboración propia.

Con respecto al tipo de mariscos que consumen con mayor frecuencia, el 25% de los encuestados manifestaron que camarón, el 21% concha, el 16% calamar, el 14% pulpo, el 11% langostino, el 7% cangrejos y el 6% mejillones. Siendo los más frecuentemente consumidos el camarón, la concha, el calamar y el pulpo.

2. ¿Qué tipo de pescado es de su preferencia?

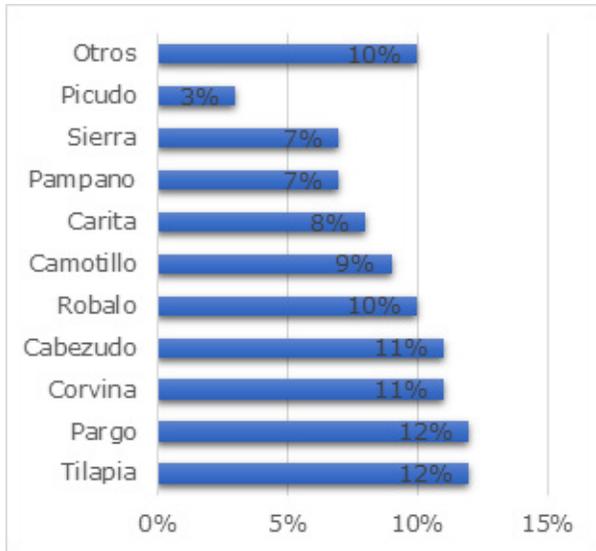


Figura 3. Respuesta a la pregunta 3 de la encuesta.

Fuente: encuesta. Nota: elaboración propia.

Con relación a la preferencia de tipos de pescado, un 12% de las personas encuestadas indicaron que preferían tilapia, otro 12% pargo, 11% corvina, otro 11% cabezudo, un 10% róbalo y un 9% camotillo; los demás encuestados prefieren carita, entre otros tipos de pescado.

3. ¿Con qué frecuencia compra pescado, y en qué cantidad?

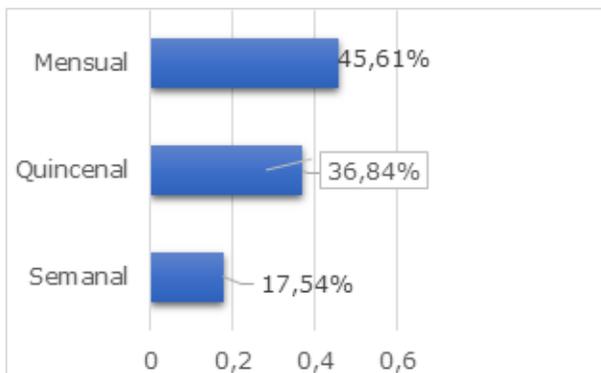


Figura 4. Respuesta a la pregunta 4 de la encuesta.

Fuente: encuesta. Nota: elaboración propia.

Al preguntar la frecuencia de compra de pescado, el 45,61% de las personas encuestadas manifestaron que compran pescado de manera mensual, mientras el 36,84% respondieron que compran quincenalmente, el restante 17,54% compra pescado de manera semanal. Una vez determinada la frecuencia de compra de pescado, se detalla a continuación la cantidad de compra en relación con la frecuencia.

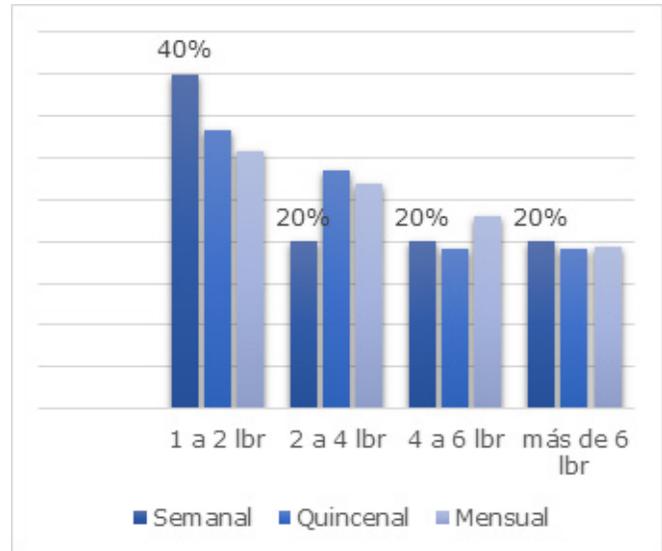


Figura 5. Cantidad de compra de pescado en relación con la frecuencia.

Fuente: encuesta. Nota: elaboración propia.

Al consultarle a los encuestados acerca de la frecuencia con la que compran pescado y la cantidad que compran, de quienes manifestaron comprar pescado semanalmente, el 40% compra de 1 a 2 libras, el 20% de personas compra de 2 a 4 libras, otro 20% entre 4 y 6 libras, y el 20% restante compra más de 6 libras. Con relación a quienes compran quincenalmente, el 33,33% de personas compran de 2 a 4 libras, el 28,57% dicen comprar de 2 a 4 libras, el 19,05% compran de 4 a 6 libras, y el 19,05% compran más de 6 libras. Finalmente, de las personas que realizan compras mensuales, el 30,77% manifiestan comprar de 1 a 2 libras, el 26,91% de 2 a 4 libras, el 23,08% de 4 a 6 libras, y el 19,23% dice comprar más de 6 libras.

4. ¿Con qué frecuencia compra camarón, y en qué cantidad?

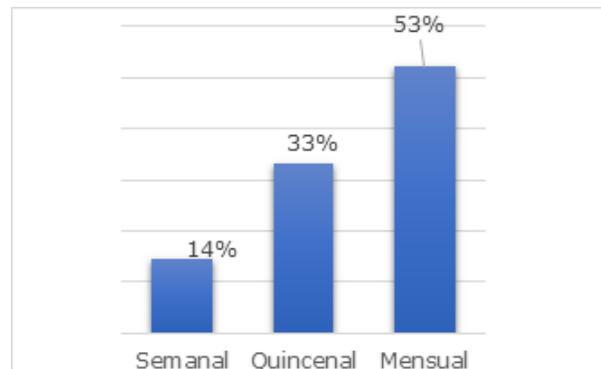


Figura 6. Respuesta a la pregunta 5 de la encuesta.

Fuente: encuesta. Nota: elaboración propia

En relación con la frecuencia de compra de camarón, el 53% de las personas encuestadas manifestaron que compran camarón de manera mensual, mientras el 33% respondieron que compran quincenalmente, y el restante 14% compra camarón de manera semanal. Una vez determinada la frecuencia de compra de camarón, se detalla a continuación la cantidad de compra en relación con la frecuencia.

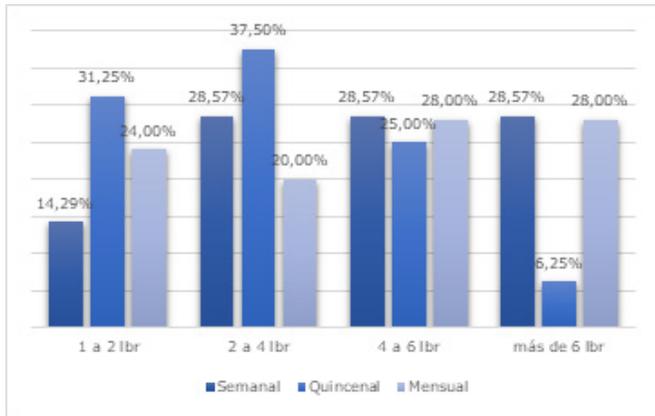


Figura 7. Cantidad de compra de camarón en relación con la frecuencia.

Fuente: encuesta. Nota: elaboración propia.

Al consultarle a los encuestados acerca de la frecuencia con la que compran camarón y la cantidad que compran, de quienes manifestaron comprar camarón semanalmente, el 28,57% compra de 2 a 4 libras, otro 28,57% compra 4 a 6 libras, el otro 28,57% compra 6 o más libras, y apenas 14,29% compra 1 a 2 libras. Con relación a quienes compran quincenalmente, el 37,50% de personas compra de 2 a 4 libras, el 31,25% compra 1 a 2 libras, 25% de personas compran entre 4 y 6 libras, y apenas un 6,25% de quienes compran quincenalmente compran más de 6 libras de camarón. Finalmente, con respecto a quienes compran mensualmente, el 28% de personas compra 4 a 6 libras y otro 28% compra 6 o más libras, el 24% compra 1 a 2 libras, y el restante 20% compra 2 a 4 libras de camarón.

5. ¿En qué lugar de compra usted camarón y/o pescado para su consumo?

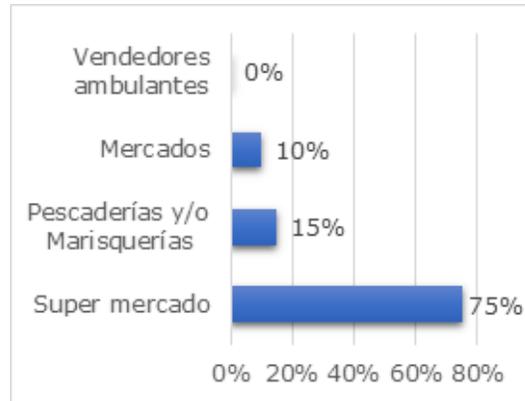


Figura 8. Respuesta a la pregunta 6 da la encuesta.

Fuente: encuesta. Nota: elaboración propia

Se consultó respecto al lugar donde compran camarón y/o pescado, a lo que el 75% de los encuestados respondió que lo hacen en el supermercado, el 15% lo hace en pescaderías y/o marisquerías, el 10% realiza la compra en mercados, y finalmente el 0% de encuestados compra mariscos o pescados a vendedores ambulantes.

6. ¿Estaría usted dispuesta/o a comprar pescado y/o camarón marinado?

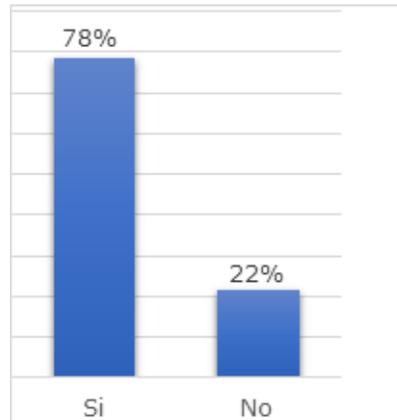


Figura 9. Respuesta a la pregunta 7 de la encuesta.

Fuente: encuesta. Nota: elaboración propia

Respecto con si estuviesen dispuestos a comprar pescado y/o camarón marinado, el 78% de las personas encuestadas manifestó que sí, mientras el 22% manifestó que no.

7. En caso de haber respondido que sí a la pregunta anterior, en qué lugar de expendio preferiría usted comprar pescado y/o camarón.

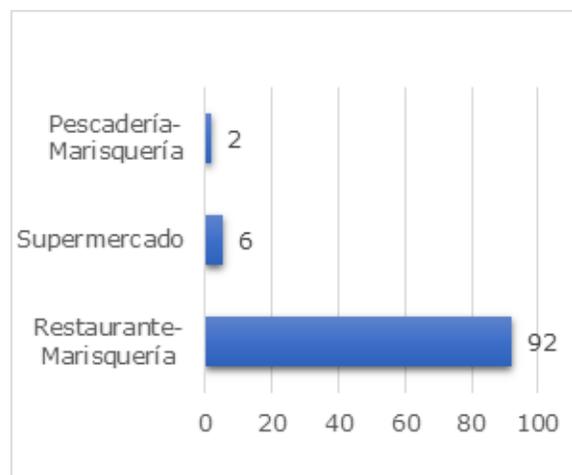


Figura 10. Respuesta a la pregunta 8 de la encuesta.

Fuente: encuesta. Nota: elaboración propia.

Con relación a en qué lugar de expendio preferirían comprar pescado y/o camarón marinado, el 92% de encuestados manifestaron que en restaurantes-marisquerías, el 6% mencionaron preferir comprar en el supermercado y el restante 2% lo haría en pescaderías-marisquerías.

DISCUSIÓN

Es indiscutible que, desde el punto de vista nutricional la proteína de pescado y mariscos deben formar parte de la dieta diaria de la población. La encuesta reveló que gran parte de la población encuestada del cantón Santo Domingo no consume estos alimentos. Por lo que resulta necesario establecer acciones o estrategias educativas que incentiven al consumo de pescado. Tanto por su valor nutricional y aporte a la salud, como la posibilidad de acceso a estos productos en el Cantón.

En Argentina se llevó a cabo una Campaña titulada: “Comé pescado argentino” fue impulsada por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación Argentina, bajo el lema “Pescados y mariscos argentinos ¡Sabores que te hacen bien!”. Estableciendo así, el 19 de cada mes como el día ideal para comer pescado, mediante la Resolución N° 42/2019, cuyo objetivo fue darle valor a la producción acuícola e incentivar el consumo de pescado en el territorio argentino. En esta campaña se emplearon las infografías mediante las redes sociales como Twitter y Facebook a través de la cuenta oficial del ministerio antes mencionado. Entre los temas que se abordaron, se dio a conocer cómo se debe elegir un buen pescado, cómo prepararlo y los beneficios que este aporta (Lahuana Sanchez & Leon Yactayo, 2021).

En Brasil, el ex Ministerio de Pesca y Acuicultura, buscó formas de incentivar el consumo de pescado entre los brasileños a través de la “Semana do Peixe”. Constituyó una Campaña Nacional de Incentivo al Consumo de Pescado, con el apoyo de la Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria y se realiza todos los años. Entre las acciones de la “Semana del Pescado”, se destaca incentivar el consumo de pescado con foco en la alimentación saludable, la cordura y el atractivo de este alimento. Con el objetivo de despertar el interés de los consumidores por el producto (da Silva Maciel et al., 2019).

Con los ejemplos anteriormente citados, se pudo conocer que, existen intentos de los gobiernos por incentivar el consumo de pescado en sus pobladores. En Ecuador, no se conocen trabajos realizados al respecto. Y siendo un país que, por su ubicación geográfica, cuenta con una posición privilegiada en el sentido oceanográfico, con casi mil kilómetros de costa rica en varias especies marinas y extensos recursos pesqueros. Donde su gran producción acuícola, se destaca entre los países de América. Resulta importante aprovechar este recurso natural de gran fuente de alimentos, y desarrollar acciones educativas. Con el objetivo de promover el consumo de estos productos en la población, brindándoles información sobre los importantes beneficios que aporta a la salud.

El proceso de transformación en este caso, el marinado de pescado y camarón, es demandado por un gran porcentaje (78,40%) de la población que respondió positivamente en la pregunta 1 de la encuesta. Existe interés por adquirir pescado y camarón marinado y a la vez el lugar en el que prefieren que se expendan estos productos es restaurante-marisquería. Cabe recalcar que existe una gran oferta de materia prima para este proceso y al por mayor en la ciudad, ya que existe un gran centro de abastecimiento. La generación de empleo a lo largo de la cadena de valor de pesca y acuicultura es indiscutible, más aún la contribución a la generación de ingresos y economía local del cantón.

Acciones educativas para resaltar la importancia del consumo de pescado y mariscos como el camarón.

Los conocimientos que se adquieren a través de la educación sobre los alimentos y los hábitos alimentarios determinan el comportamiento de los individuos sobre los mismos. Las acciones educativas que se proponen desarrollar abarcarán distintos sectores poblacionales. Comenzando por los estudiantes de la Universidad de los Andes. Se puede utilizar la modalidad de charla educativa, conferencia o taller nutricional. Se propone impartir el tema sobre la necesidad del consumo de pescado y mariscos en sus variantes para enriquecer la dieta y

lograr adecuada salud, por el alto valor nutricional que estos alimentos aportan al organismo. A continuación, se exponen aspectos importantes de esta información que puede servir de guía.

La pesca y especialmente la producción acuícola, para contribuir a la seguridad alimentaria, tienen un rol importante que se ha potencializado en las últimas décadas. La contribución de la acuicultura al suministro mundial de pescado, crustáceos, moluscos y otros organismos acuáticos ha mostrado una tendencia creciente a partir del año 2000. Se estima que la producción mundial de pescado ha alcanzado unos 179 millones de toneladas en 2018, con un valor total de 401,000 millones de dólares y la acuicultura representó el 46% de la producción total (Ormaza-González et al., 2022).

La producción acuícola y pesquera, además de su contribución a la actividad económica y en la generación de empleo y de divisas, contribuyen en la seguridad alimentaria, incrementando los niveles proteicos en las dietas humanas, lo que permite satisfacer la demanda de pescado y productos pesqueros para consumo humano. Desde hace unos años, ha crecido la preocupación de los consumidores por adoptar un estilo de vida que preserve su propia salud, pero también, la del entorno natural. En este sentido, el consumo de pescado es esencial debido a su aporte nutritivo. Tal es así que ha sido calificado como “superalimento” por la FAO y profesionales de la salud y modelos de alimentación saludable recomiendan su consumo frecuente (Lupín et al., 2021).

Las propiedades nutritivas de los pescados les otorgan a estos alimentos efectos beneficiosos para la salud, por lo que su ingesta, dentro de una alimentación sana y equilibrada, constituye un modo de prevenir la aparición de ciertas dolencias. Las innumerables especies de pescado a las que se tiene acceso, las múltiples posibilidades que ofrecen en la cocina, junto con sus características nutritivas, convierten al pescado en un alimento indispensable en la dieta y recomendable en todas las edades y en las distintas etapas fisiológicas. Es importante recalcar que se debe crear el hábito de alternar en la dieta el consumo de pescados con otros alimentos proteicos de origen animal o vegetal (Carmo, Luciana, & Francisca, 2019).

La pesca y especialmente la producción acuícola, para contribuir a la seguridad alimentaria, tienen un rol importante que se ha potencializado en las últimas décadas. La contribución de la acuicultura al suministro mundial de pescado, crustáceos, moluscos y otros organismos acuáticos ha mostrado una tendencia creciente a partir del año 2000. Un factor que considerar en los hábitos alimenticios

de una persona es la composición química de los productos acuáticos, ya que esta varía considerablemente entre cada grupo (ya sea moluscos, peces, crustáceos, equinodermos). Y también entre organismos de una misma especie, dependiendo del estadio de vida, sexo, medio ambiente y estación del año (Del Rio-Zaragoza e al., 2022).

El pescado se ubica como un alimento rico en proteínas, aminoácidos esenciales y lípidos con ácidos grasos del tipo omega-3, es una fuente excelente de minerales y además la porción muscular del pescado contiene cantidades apreciables de vitaminas hidrosolubles. Las proteínas de pescado presentan un alto valor biológico y nutricional ya que se incorporan fácilmente a los tejidos del hombre debido a su fácil digestión. Así mismo, la carne de pescado es una valiosa fuente de macroelementos como calcio, fósforo, magnesio y potasio; de igual forma aporta micro elementos como flúor, yodo, selenio, cobre, zinc y hierro. En especies magras se tienen vitaminas hidrosolubles como B1 (tiamina), B2 (riboflavina), B6 (piridoxina) y B12 (cobalamina); en tanto que las especies de alto contenido graso (arriba del 5 %) son una fuente adecuada de vitaminas liposolubles como A, D y E (Hicks et al., 2019).

A continuación, la Figura 11, se elaboró como material que puede emplearse como guía o fuente de información en las actividades educativas que se desarrollen.

BENEFICIOS DEL CONSUMO DE PESCADO PARA EL ORGANISMO



Figura 11. Beneficios del consumo de pescado.

Fuente: (Tlusty et al., 2019). Nota: elaboración propia.

Apoyados en esta información, los estudiantes pudieran convertirse en promotores de salud y enseñar a la población a adquirir conocimientos sobre alimentación saludable, extendiendo esta información a distintos sectores poblacionales. Este tipo de acciones pudiera realizarse por equipos multidisciplinarios, en los que se pudiera integrar a varios sectores como salud, sector acuícola, educación y otras instituciones del gobierno dispuestas a participar.

Además, se proponen realizar acciones educativas de promoción en los medios de difusión masiva:

- Spots televisivos.
- Pancartas informativas en los centros donde se expende pescados y mariscos.
- Pancartas informativas en los centros de salud y otros lugares donde exista aglomeración de personas y pueda ser legible esta información.
- Realizar eventos, exposiciones y ferias gastronómicas en la región para dar promoción a los distintos platos a base de pescado.

CONCLUSIONES

La proteína de pescado e invertebrados marinos constituyen importantes recursos de nutrientes para la población. El pescado y otras especies marinas juegan un papel nutricional, económico y social importante en las dietas de todo el mundo en la actualidad.

Se planteó dos factores de estudio, el primero para conocer si la población del cantón Santo Domingo consume pescado y/o mariscos y determinar las preferencias, frecuencia y cantidad de compra de pescado y camarón; y el segundo, para conocer si esta población considera la necesidad de lugares de expendio de pescados y/o camarón marinado.

Al respecto los resultados no fueron elevados, es decir, que se necesita de acciones que incrementen el consumo de pescado y mariscos como el camarón, por su alto valor proteico, y contenidos de vitaminas y minerales necesarios para la salud.

Se realizó la propuesta de varias acciones educativas que pueden realizarse a la vez, para lograr informar a la población, y crear en ellos la necesidad del consumo de estos productos a base de pescado y camarón.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Astudillo Solano, P. M. (2017). *Análisis de la cadena de valor comercial de mariscos frescos y congelados caso ciudad de Cuenca Azuay*. (Trabajo de Titulación de Economía Agropecuaria), Universidad Técnica de Machala, Ecuador.

Bennett, A., Basurto, X., Virdin, J., Lin, X., Betances, S. J., Smith, M. D., . . . Campbell, L. M. (2021). Recognize fish as food in policy discourse and development funding. *Ambio*, 50(5), 981-989.

Carmo, A., Luciana, S., & Francisca, M. (2019). Caracterizar una Dieta Saludable Mediante la Evaluación de los Efectos del Consumo de Pescado en la Salud. *Investigación Clínica*, 60(6), 1596-1603.

Crespin, Á. N. G., Cevallos, H. A. V., Montealegre, V. J. G., & Cordero, P. Q. (2021). Análisis de la producción de camarón en el Ecuador para su exportación a la Unión Europea en el período 2015-2020. *Polo del Conocimiento: Revista científico-profesional*, 6(9), 1040-1058.

da Silva Maciel, E., de Almeida Kato, H. C., Sonati, J. G., Galvão, J. A., Savay-da-Silva, L. K., & Oetterer, M. (2019). Avaliação do consumo de pescado durante campanha de incentivo em comunidade universitária. *Revista Ciência em Extensão*, 15(1), 93-100.

Del Rio-Zaragoza, O. B., Tanahara-Romero, S., Lugo-Ibarra, K., & Vivanco-Aranda, M. (2022). Estudio de percepciones y preferencias del consumidor: caso de estudio de consumo de pescados y mariscos en Mexicali, Baja California, México. *Tropical and Subtropical Agroecosystems*, 25(1), 1-15.

Gephart, J. A., Golden, C. D., Asche, F., Belton, B., Brugere, C., Froehlich, H. E., . . . Jones, R. C. (2020). Scenarios for global aquaculture and its role in human nutrition. *Reviews in Fisheries Science & Aquaculture*, 29(1), 122-138.

Hicks, C. C., Cohen, P. J., Graham, N. A., Nash, K. L., Allison, E. H., D'Lima, C., . . . Thorne-Lyman, A. L. (2019). Harnessing global fisheries to tackle micronutrient deficiencies. *Nature*, 574(7776), 95-98.

Hilborn, R., Banobi, J., Hall, S. J., Pucylowski, T., & Walworth, T. E. (2018). The environmental cost of animal source foods. *Frontiers in Ecology and the Environment*, 16(6), 329-335.

INEC. (2021). Revista de Análisis Estadístico, (sitio web Instituto Nacional de Estadísticas y Censos). Disponible en: www.inec.gob.ec.

Lahuana Sanchez, A. J., & Leon Yactayo, E. (2021). La comunicación del programa nacional A Comer Pescado para incentivar el consumo de pescado durante la pandemia del Covid19. (Tesis de Licenciatura en Ciencias de la Comunicación), Universidad Tecnológica de Perú, Lima, Perú. <http://repositorio.utp.edu.pe/handle/20.500.12867/5551>

Lupín, B., Zanfrillo, A. I., Fernández, L., Ojeda, S., Leuci, V., Gómez, S., & Herrera, A. (2021, 30 de noviembre). Aspectos generales del consumo de pescados y mariscos en el Partido de General Pueyrredon. Paper presented at the Jornadas de Ciencia y Tecnología MDP 2021 *I Encuentro de investigadores en formación, Argentina*.

Muñoz Suárez, M., Durán Ganchoza, F., & González Illescas, M. (2017, 6 de julio). Análisis del sector camaronero ecuatoriano y sus ventajas competitivas y comparativas para encarar un mercado internacional competitivo. Paper presented at the Conference Proceedings (Machala). *II Congreso de Ciencia y Tecnología, Ecuador*.

Ormaza-González, F. I., Chicaiza-Mantilla, S. L., Delgado-Romero, A. P., Intriago-Basurto, A., Pizarro-Mera, M. E., & Solórzano-Ruiz, Y. F. (2022). ¿Cuánto pescado consumimos en el Ecuador el 2021? <http://camara-depesqueria.ec/cuanto-pescado-consumimos-en-el-ecuador-el-2021/#>

Silver, J. J., & Hawkins, R. (2017). "I'm not trying to save fish, I'm trying to save dinner": Media, celebrity and sustainable seafood as a solution to environmental limits. *Geoforum*, 84, 218-227. <http://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0016718514001997>

Stenson, S., & Creedon, A. (2022). Plenty more fish in the sea? is there a place for seafood within a healthier and more sustainable diet? *Nutrition Bulletin*, 47(2), 261-273. [http://www.researchgate.net/publication/361228911 Plenty more fish in the sea - is there a place for seafood within a healthier and more sustainable diet](http://www.researchgate.net/publication/361228911_Plenty_more_fish_in_the_sea_-_is_there_a_place_for_seafood_within_a_healthier_and_more_sustainable_diet)

Tlusty, M. F., Tyedmers, P., Bailey, M., Ziegler, F., Henriksen, P. J., Béné, C., . . . Little, D. C. (2019). Reframing the sustainable seafood narrative. *Global Environmental Change*, 59, 101991. [http://www.researchgate.net/publication/336826088 Reframing the sustainable seafood narrative](http://www.researchgate.net/publication/336826088_Reframing_the_sustainable_seafood_narrative)