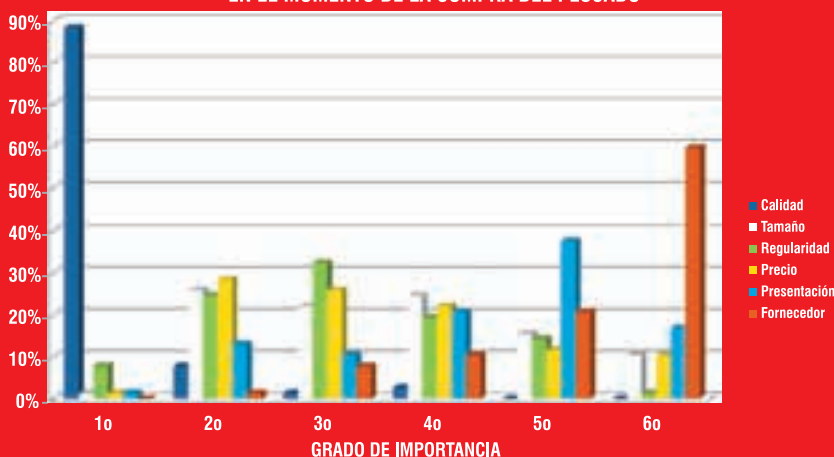


FIGURA 4 - EVALUACIÓN PORCENTUAL SOBRE LA IMPORTANCIA DE ALGUNOS FACTORES EN EL MOMENTO DE LA COMPRA DEL PESCADO



Lo que importa al comprar

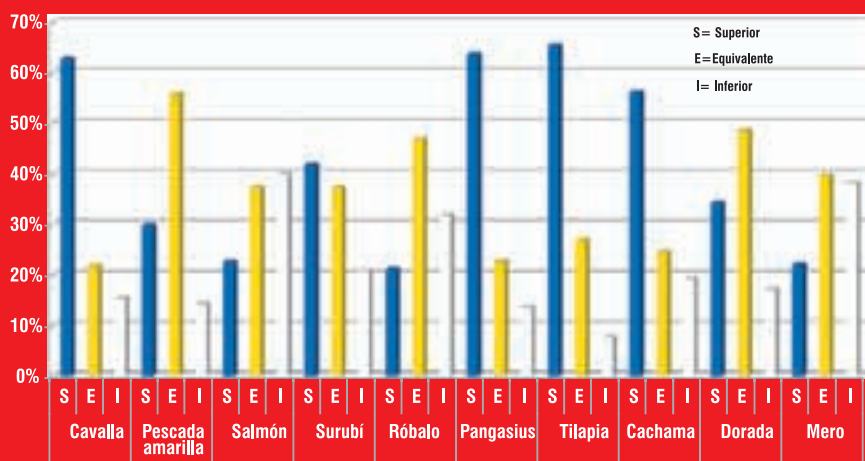
La Figura 4 muestra las respuestas dadas por los participantes de los cursos relacionados con la solicitud de una evaluación de seis puntos importantes sobre la compra de pescado. Se puede observar que un 88% de los encuestados mencionó que la calidad era el factor más importante en la compra de pescado, seguido de lejos por la regularidad de la oferta con 8%; con el mismo porcentaje de importancia se situó el precio, y con el 1%, el tamaño y la presentación.

La cobia en comparación con otras

La figura 5 se muestran las respuestas relativas a la equivalencia de aceptación de la cobia en comparación con otras 10 especies seleccionadas. De los resultados se puede deducir:

- De las diez especies indicadas, los entrevistados indicaron que la cobia era superior a la tilapia, pangasius, cavalla, cachama, surubi, pescada amarilla y dorada; e inferior al salmón, mero y róbalo.
- Sumando las respuestas “superior” y “equivalente”, se muestra que la cobia tuvo una aceptación mayor cuando comparada con la tilapia (92%) y menor cuando confrontada con el salmón (60%).

FIGURA 5 - EQUIVALENCIA DE ACEPTACIÓN DE LA COBIA EN COMPARACIÓN CON ESPECIES SELECCIONADAS



En términos generales

1. Los resultados obtenidos nos permiten formular una estrategia para una mejor comercialización de la cobia de acuicultura, y para establecer una logística de cultivo, que constituyen una base importante para los escenarios económicos que serán motivo de nuevos estudios;
2. La calidad de la cobia adulta fue muy bien aceptada entre los participantes de los cursos de gastronomía;
3. La receta preferida es a la plancha, y el filete sin piel es el producto de elección al momento de la compra;



Plato en base a cobia en restaurante temático