



“Las intensas precipitaciones que afectaron gran parte del país tuvieron consecuencias en pérdidas de siembras y retrasos en el proceso productivo”, dice ingeniero agrónomo.

ALEJANDRO ÁVILA

En plena temporada de cosecha, el choclo ha registrado un alza en su precio durante los últimos días, dejando el valor unitario por sobre los \$1.000 y poniendo en duda las ansias de disfrutar las delicias del verano como el pastel, las humitas y los porotos granados.

Según especialistas, el alza se debe a un retraso en la producción producto de los temporales, la cual se estabilizará en marzo.

Según la lista de Mejores Alimentos de Temporada (disponible en <https://goo.su/ui4GU9>), realizada por la Oficina de estudios y políticas agrarias (Odepa) del Ministerio de Agricultura, el precio de un choclero de primera promedia los \$942 con una disminución del 2% durante la semana pasada, en la Región Metropolitana.

“Es un alza importante en el precio del maíz para consumo humano. Caso contrario es lo que se observa en los mercados internacionales de maíz grano, cuya tendencia de precios es más bien a estabilizarse”, comenta el ingeniero agrónomo y doctor Roberto Jara, académico de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad de Talca.

¿Por qué está caro?

“La demanda por maíz choclo es constante, pero en época estival aumenta debido a los platos típicos del verano como las humitas o el pastel de choclo. Además de que las intensas precipitaciones y “ríos atmosféricos” que afectaron gran parte del país tuvieron consecuencias en pérdidas de siembras y retrasos en el proceso productivo”, responde Jara.

Por su parte, Froilán Flores, presidente



ARCHIVO

La unidad de choclo superaría los \$1000 en ferias libres.

Un retraso en la producción local sería el principal factor del alza

Choclo a luca: especialistas explican por qué está tan caro

de la Confederación Nacional de Ferias Libres (ASOF) comenta que los temporales afectaron a casi toda la producción de frutas y verduras de temporada, pero que al menos el choclo estabilizará su precio a principios de marzo.

“Los choclos están a mil pesos en la feria. Este es un precio muy alto, pero es producto de los temporales. Primero se sembró y las lluvias arrasaron con esos sembradíos, se tuvo que volver a sembrar y en esto se atrasó todo. Se supone que en unas semanas tendría que haber una baja, en marzo más o menos”, expone Flores.

El presidente gremial y feriante, agrega que también se registraron alzas en el precio de los pimentones, dejando su costo mínimo cerca de los \$1.200 c/u, y

los porotos nuevos que alcanzan los \$2.000 por kilo, poniendo cuesta arriba la oportunidad de disfrutar de un plato de porotos con mazamorra.

“Si se calcula rápidamente, un almuerzo elaborado con dos kilos de porotos granados, tres choclos y verduras, estaría sobre los \$8.000. Este precio los deja al margen de lo que la población en general puede consumir. Por lo que es necesaria la planificación o un sistema de información para la pequeña agricultura familiar que actualmente siembra y plantea una oferta al *ojimetro*, viéndose afectada con estas variaciones”, expone.

Segunda cosecha

Desde el ministerio de Agricultura aún se encuentran sumando información para

explicar el detalle del alza, mientras que informan que se enmarca en la transición del término de la temporada de cosecha de choclo en Arica y el inicio de la cosecha en la zona central. Esto completaría la oferta de la temporada, compensando su alta demanda y revirtiendo el alza del precio de la mazorca de maíz en la zona central.

“En diciembre de 2023 se produjo mucho menos choclo que en años anteriores y de Arica se envió muy poco, por lo que a pesar de existir un aumento en la oferta respecto a noviembre, asociado a una demanda normal para la época, se produjo un alza en los precios; sin embargo, esto se debiese revertir con el aumento de las producciones que están llegando este mes a los mercados”, argumentan.