

Redacción

cronica@diarioatacama.cl

A pocos días que comienza Semana Santa, los diferentes locales de Copiapó comienzan a repletarse, siendo el pescado y mariscos, los productos más comprados y apetecidos en estas fechas que ya son una tradición en la sociedad. Si bien hay ciertos productos que han experimentado un aumento, hay ciertos otros como la reineta, que no serían parte de este panorama.

Para Karina Parra, dueña del local Pescadería Gourmet, en la última semana el precio de la reineta mostró una notable variación, con un precio que pasó de los \$9.000 a los \$7.000 pesos el kilo. Esta baja estaría influyendo positivamente en las decisiones de compra de los consumidores, quienes buscan opciones más asequibles para preparar sus platos.

“Este cambio es particularmente relevante al acercarse la Semana Santa, un período donde la demanda de pescados y mariscos suele incrementarse significativamente”, comentó Parra.

Asimismo, confiesa que, sumado a la reineta, también existen otros productos que son bastantes demandados. Por ejemplo el dorado, que actualmente cuenta con un precio que se acerca \$6.500 pesos el kilo y el atún bonito, que no supera los \$5.000 pesos el kilo.

Parra aclaró que en comparación con un día común, se estima que las ganancias durante la Semana Santa pueden incrementarse en un 50%. Esta situación no solo beneficia a los vendedores, sino que sin dudas refleja la cultura y las costumbres de la comunidad, que valora y celebra la tradición de compartir platos de mariscos en este tiempo especial.

MISMA SITUACIÓN

Pedro Rojas y Elizabeth Ojeda son propietarios hace algunos años ya de la Pescadería San Pedro. Ellos al igual que Karina, señalan que los precios han variado a favor, principalmente el de la reineta, aunque son los mariscos los que más elevan sus valores.

46865



LA REINETA ES LA QUE MÁS GANANCIAS LE GENERA A LOS COMERCIANTES.

Reineta viene con precios a la baja en Semana Santa

LISTADO. Dueños de locales en Copiapó, señalan que este producto del mar es el más consumido y que se vendería en menores precios o con valores estables.

“El producto estrella en pescados es la reineta, más consumida por clientes, valor de \$7.500 por Semana Santa, al menos precio que la mantendremos nosotros. En tanto en lo que se refiere a mariscos, son los surtidos, almejas, chollas y rondando los que igual más se consumen, los cuales varían en \$4.000 el kilo”, manifestaron Pedro Rojas y Elizabeth Ojeda.

También agregaron que “siempre en Semana Santa se vende un poco más en comparación al resto del año”. Sin embargo, ellos reconocen que de lo que va de 2025, ha estado un tanto lento el consumo de pescados y mariscos en general.

POCA VARIACIÓN EN HYH

Renzo Herrera de la Pesca-

ría HyH, menciona que el precio siempre varía en esta época del año, subiendo casi siempre unos mil o mil 500 pesos por kilo en lo que se refiere a la reineta, que es el producto que más busca la gente. Aquel ajuste se lo atribuye a un tema de oferta y demanda, en tanto los mariscos, tampoco presentan mucha variación.

“Los productos que más buscan las familias son la reineta que es la protagonista. Lo siguen los surtidos de mariscos y los mariscos en concha que lo utilizan para preparar la famosa discada. Considerar, que este año el kilo de almeja y choro está a 3.500 el kilo y el medio kilo de machas al mismo precio”, enfatizó Herrera.

Herrera cataloga esta semana como la más importan-

te, específicamente por la demanda de los productos, aunque indica que en general, pero todas las festividades son positivas. “La gran mayoría de los chilenos está acostumbrado a comer productos del mar”, finalizó.

SECTOR PESCADO

Por su parte Rubén Olivares Rivera, dirigente del sector de pescadería de Copiapó, es enfático en manifestar que los precios se encuentran bastante similares a los del fin de semana pasado. Sin embargo, cree que a partir del jueves puede que los valores suban un poco. “Nosotros también hemos tenido que pagar un poco más por lo que adquirimos. Así que creo que los valores experimentarán un creci-



REINETA CON ENSALADA A LA CHILENA, LA ESPECIALIDAD DE LA CASA.

miento, aunque no será significativo. Pero en este momento, la reineta está a \$7.000 pesos el kilo, precio que es bastante competitivo, ya que anteriormente llegamos a ven-

derla a \$10.000 o \$11.000 el kilo, mientras que el congrio estará a \$10.000 el kilo. Mencionar además que el surtido de marisco también se vende mucho”, dijo.

FOTO DE PESCADERÍA GOURMET

FOTO DE PESCADERÍA GOURMET

\$7.000 en promedio

es el valor de la reineta en diferentes locales comerciales o pescaderías de Copiapó.

(viene de la página anterior)



DISTINTOS LOCALES DE CALDERA FUERON MINUCIOSAMENTE FISCALIZADOS.

VERDURAS

Una de las aristas que no hay que dejar de lado, son las siempre requeridas y apetecibles verduras, que por lo menos en Semana Santa y en general para las festividades, suelen ser un buen acompañamiento de pescados y marisco. Gabriela Morales, dueña del local Del Huerto, menciona que los precios ya no deberían subir.

“De hecho nosotros hacemos mallas de limón con una gran oferta, en donde el de primera lo tendremos a \$1.400 el kilo, mientras que malla de dos kilos estará a \$1.990. Este año este producto no repuntó para esta festividad, ya que antes lo vendíamos a \$2.500 pesos el kilo”, añadió Morales.

Al mismo tiempo ratificó que “la cebolla, cilantro y tomate, son las verduras que más suelen acompañar al pescado, por lo tanto las que más se venden. Por ejemplo, la cebolla está a \$690 el kilo”.

CUIDADOS

Es importante recordar que estas festividades también requieren ciertas precauciones para garantizar la seguridad y salud de la comunidad. Durante esta época, la manipulación de alimentos es fundamental, y se recomienda lavar bien las manos antes de preparar comidas y asegurarse de que las super-

\$1.400

es el precio del kilo de limón en el local Del Huerto de Copiapó. Este producto es muy usado en el pescado.

\$690

cuesta la cebolla en el mismo local Del Huerto. Es otro producto muy utilizado como acompañamiento.

ficies estén limpias. Además, es crucial mantener los alimentos perecibles en refrigeración y evitar dejarlos fuera por más de dos horas, para prevenir intoxicaciones alimentarias.

“Si vas a consumir pescados y/o mariscos por Semana Santa, evita intoxicaciones siguiendo estas recomendaciones para el momento de comprar y preparar estos alimentos. Recuerda que si presentas síntomas como cólicos, vómitos o diarreas debes acudir a un centro de salud”, indicó la Seremi de Salud de Atacama desde su cuenta de Instagram.

Asimismo, la Semana Santa también representa una excelente oportunidad para disfrutar de la naturaleza, por lo que es importante hacerlo de manera responsable. Esto incluye recoger la basura y evitar dejar botados

Celebración de Domingo de Ramos

Este domingo 13 de abril comenzó la Semana Santa, con la celebración del Domingo de Ramos. El obispo de Copiapó, Monseñor Ricardo Morales, presidió la bendición de los ramos el domingo a las 11.30 en el Liceo Belén. Luego inició la procesión hasta la Catedral, para celebrar la Misa. Al igual que el año pasado, por la tarde, se trasladó hasta el campamento Andacollo, una toma en el sector alto de Copiapó. A las 16.30 h. presidió la bendición de ramos con las familias migrantes que viven allí, y ofició la misa en la casa pastoral que las religiosas Vicentinas tienen en el lugar, y donde desarrollan actividades pastorales durante todo el año.

los residuos.

CALDERA

Bajo esta misma festividad de Semana Santa, la Autoridad Marítima de Caldera se encuentra implementando un plan de fiscalización en conjunto con personal del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura, la Seremi de Salud de Atacama y Carabineros de Chile.

Este esfuerzo conjunto tiene como objetivo principal garantizar la seguridad y la salud pública durante esta época del año, en la que se incrementa el consumo de productos del mar.

IMPLICANCIAS

Las fiscalizaciones se están llevando a cabo en distintos puntos de la jurisdicción.

Esto implica verificar que los productos del mar que se comercializan cumplan con las normativas que aseguran

su origen y manejo adecuado, desde la captura hasta su venta al consumidor final.

Sin dudas que este enfoque y tipos de procedimientos, permite identificar y corregir sobre la marcha, las posibles desviaciones.

Finalmente, la Autoridad Marítima hace un llamado a la comunidad a consumir productos del comercio establecido, enfatizando la importancia de verificar siempre las condiciones sanitarias de los alimentos que se adquieren.

“Con esto también verificamos ciertas condiciones de seguridad que los trabajadores asociados, pescadores, buzos estén cumpliendo para la extracción segura de los recursos”, expresó el capitán de Puerto de Caldera, Camilo Cifuentes.

En cuanto a los precios de los productos, hoy se conocería el detalle de estos.