El Diario de Chiloé
La Estrella

Fecha: 18/08/2025 Audiencia: 8.400 Sección: ACTUALIDAD
Vpe: $385.696 Tirada: 2.800 Frecuencia: 0
Vpe pág: $478.175 Difusión: 2.800
Vpe portada: $478.175 Ocupación: 80,66%

Crece demanda por carne chilena al nivelar precio con la importada

Paola Rojas Mendoza
paola.rojas@australosorno.cl

El producto extranjero ha registrado un alza de 13%, lo que acercó su valor al mercado local y ha llevado así a los consumidores a preferir este último. Sin embargo, la reducción de la masa ganadera del país sigue dificultando la fijación de precios más competitivos.

Este año el mercado de la carne ha presentado un alza en los precios al consumidor, lo cual se nota inmediatamente en los valores que muestran las piezas importadas que se encuentran en las góndolas de supermercados y otros negocios del rubro, dejando ver un estrecho margen de diferencia con el producto nacional. Esto ha influido en que muchos consumidores se inclinen por buscar ganadería chilena.

Esto, por el sabor, calidad e inocuidad que garantiza el producto nacional, donde a los ganaderos se les exigen altos estándares. No obstante, la disponibilidad sigue jugando en contra de esta demanda, ya que la carne chilena solo representa el 30% de la oferta que se maneja en el país.

CEDIDA

EN CARNES PILAUCO, PREPARAN CORTES ESPECÍFICOS A PEDIDO, ALGO QUE NO SE PUEDE HACER CON CARNES EXTRANJERAS.

PRECIO Y CALIDAD

En relación con la percepción del interés por consumir carne nacional, la gerenta de la Corporación de la Carne de Chile, Verónica Ruiz, señaló que es importante que se valore la alta calidad organoléptica que tiene, es decir, un buen sabor, terneza, jugosidad y color. En ese sentido, la industria chilena es reconocida a nivel internacional por su excelente calidad de envasado al vacío, lo que permite que el producto mantenga su condición prácticamente estéril al momento del procesamiento y pueda ser seguro para el consumo, con una adecuada vida útil.

> **Estudios de INIA muestran que la carne de la Región de Los Lagos tiene baja grasa, más omega-3 y mejores nutrientes".**
>
> **Tania Salas,** seremi de Agricultura.

Por otro lado, indicó que es importante precisar que la carne importada también ha sufrido un aumento importante en su precio, de más de 13% para el periodo enero-junio de 2025 en comparación con el mismo lapso de 2024. Esto explica que el valor de la nacional tienda a acercarse al de la importada.

"No olvidemos que el precio es un factor determinante para la decisión de quien realiza las compras de proteínas", manifestó Verónica Ruiz.

Desde la vereda de la producción nacional, las dificultades de rentabilidad, con las alzas que han tenido las diferentes materias primas y la reposición de animales en pie, han seguido gatillando una baja disponibilidad de carne bovina chilena.

Verónica Ruiz añadió que, a modo de ejemplo, de acuerdo con Odepa, si se compara enero-junio de 2024 y el mismo periodo de 2025, la producción nacional de carne ha incrementado solo un 0,3%, mientras que la importada creció un 3%. Se consume más carne, pero el producto importado va participando en el mercado con mayor fuerza.

"Es importante tener en cuenta muchos aspectos que inciden sobre nuestra competitividad. Por ello, aprovechamos la instancia para invitar en forma abierta a todos aquellos que tengan interés en conocer las perspectivas de la demanda y tendencias de valor que tendrá la carne en los principales países productores, como Brasil y Uruguay. Ello, a través de la Conferencia Internacional Perspectivas Ganaderas 2025-2026, el próximo jueves 28 de agosto. Quienes posean interés pueden realizar sus consultas e inscripciones al *mail* vruiz@corporaciondelacarne.cl", llamó la profesional.

La gerenta de CorpCarne agregó que este 2025 ha sido un año pleno de cambios en las condiciones zoosanitarias y comerciales a nivel global, que afectan a países de importancia en producción ganadera, tales como Argentina, Uruguay y Brasil, relevantes para proyectar el comportamiento y evolución del sector ganadero y cárnico en Chile.

BAJA GRASA

Sobre las cualidades que posee la ganadería local, la seremi de Agricultura, Tania Salas, señaló que en Chile la producción está regulada por el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), lo que asegura trazabilidad de cada animal, predios registrados y normas estrictas de sanidad, inocuidad y bienestar animal, garantizando un producto seguro y de calidad.

"A esto se suma la ciencia; estudios de INIA muestran que la carne de la Región de Los Lagos tiene baja grasa, más omega-3 y mejores nutrientes, lo que la hace más sana y sabrosa. Se basa en el libre pastoreo y avanza hacia la ganadería regenerativa, que cuida el suelo y el medio ambiente. Por eso, al preferir carne chilena elegimos excelencia, sustentabilidad y el esfuerzo de nuestros productores locales", destacó la seremi de Agricultura.

MAYOR INTERÉS

En cuanto a la experiencia de comercializadores locales, estos en general observan un crecimiento en el interés por consumir carne nacional en sus clientes, dado por la calidad de esta y el valor equiparado con el del producto importado.

Por ejemplo, en el caso de la tienda Carnes Pilauco, ubicada en Patricio Lynch, Osorno, la representante de este local comercial, Marcela Ortega, comentó que han observado que los usuarios prefieren cada vez más la nacional.

"En esta región, que es tierra de la carne, la gente valora cortes tradicionales como el estomaguillo para el asado al palo, que no llegan con la importada. Además, al contar con un despostador podemos preparar cortes específicos a pedido, algo que no se puede hacer con carnes extranjeras, que además son de menor calidad", expresó.

Asimismo, Mayela Ortega dijo que el alza en el precio no solo se da en la carne importada, también como comerciantes de este producto la perciben en la zona.

"Nosotros nos abastecemos de producción propia y de las ferias, donde enviamos al matadero, y allí los precios han ido al alza de manera sostenida, con tendencia a recién estabilizarse entre octubre y noviembre, cuando baja la escasez de ganado gordo. A esto se suma que hace algunos años Chile tenía 3.500.000 cabezas de vacuno y hoy no llegamos a 2.500.000, lo que encarece el valor en ferias y finalmente para el consumidor", sostuvo.

CARNE DE OSORNO

Por otro lado, Marcelo Pérez, propietario de los supermercados Yogui Market, comentó que en sus locales solo comercializan carne nacional y los usuarios incluso son más específicos en sus preferencias, ya que buscan la que es producida en Osorno, y así mismo ellos potencian la venta de esta.

"Solo vendemos carne nacional y de Osorno. Pocas veces incorporamos de otras regiones o importada, que es cuando hay falta de *stock*. En nuestro caso, los clientes buscan carne de Osorno, después nacional y en último lugar la extranjera", acotó. En este caso, los favoritos son los parrilleros, como la punta picana, punta de ganso, palanca, Flat Iron, que es la punta partida sin aponeurosis, y la entraña.