



Semana Santa no perdona con precios de pescados y mariscos

CALETA PORTALES. Locatarios reportan alzas en productos del mar; con valores que en algunos casos se han duplicado ante mayor demanda por festivo religioso.

Monserrat Dinamarca
ciudades@mercuriovalpo.cl

Un aumento en los precios de pescados y mariscos, junto con una mayor afluencia de público, caracteriza la Semana Santa en la Caleta Portales de Valparaíso. Locatarios y pescadores coinciden en que la alta demanda, sumada a una menor disponibilidad de productos, ha incidido en el comportamiento del comercio y en las expectativas para el fin de semana largo.

El alza en los valores de los productos del mar es uno de los aspectos más evidentes en la víspera al feriado religioso. La reñeta, por ejemplo, ha experimentado una de las mayores variaciones, pasando de cerca de \$3.000 el kilo a valores que bordean los \$7.000, es decir, más del doble de su valor normal.

Una situación similar se observa con la merluza, uno de los productos más demandados durante estas fechas. "Estuvo a \$3.000 o \$4.000 la docena y ahora está a \$15.000 o \$20.000", explicó el locatario Luis Ottermann, evidenciando el fuerte incremento registrado en los últimos días. En otros puestos, incluso, seis pescados pequeños se comercializan actualmente a \$10.000, cuando semanas atrás ese mismo monto alcanzaba para una docena.

"Los precios siempre se fijan a través del sistema de trabajo de la oferta y la demanda, entonces siempre viene el alza", explicó el administrador electo de la caleta, Luis Gómez, aludiendo al comportamiento habitual del mercado en este tipo de fechas.

COMPRAS ANTICIPADAS

El encarecimiento no sólo responde al escenario actual, sino también a una demanda que comenzó a intensificarse con anterioridad. "El fin de semana anterior estuvo muy movido, mucha gente guardando pescado para evitar el alza, evitar pagar de más, porque al final, jueves, viernes, sábado es un alza de pescado. Todos quieren pescado y no da abasto en realidad la cantidad que pillan", señaló el locatario Luis Ottermann.

Este comportamiento, según explican en la caleta, ha con-



MIGUEL CAMPO

CLIENTES ENFRENTAN ALZAS EN PESCADOS Y MARISCOS POR ALTA DEMANDA EN SEMANA SANTA.

"Jueves, viernes, sábado es un alza de pescado. Todos quieren pescado y no da abasto en realidad la cantidad que pillan".

Luis Ottermann

Locatario de "Donde la Emma"

"Los precios siempre se fijan a través del sistema de trabajo de la oferta y la demanda, entonces siempre viene el alza".

Luis Gómez

Administrador electo de la Caleta Portales

tribuido a tensionar la disponibilidad de productos y a acelerar el aumento de precios.

MAYOR DEMANDA

El incremento en los valores se da en paralelo a un aumento sostenido en la afluencia de público, que comenzó a notarse desde el fin de semana pasado y que se intensificará en los próximos días. "Desde la semana pasada se vio el incremento del público, sobre todo desde el viernes", indicó el administrador de Caleta Portales, Luis Gómez, quien añadió que los días más intensos suelen concentrarse entre el jueves y viernes santo.

Locatarios coinciden en que



ALTA AFLUENCIA DE PÚBLICO MARCA JORNADAS EN LA CALETA PORTALES.

la demanda continuará al alza a medida que se acerquen las jornadas principales del fin de semana.

No obstante, este escenario no ha estado exento de críticas por parte de los consumidores. "Todo está muy caro, no está conveniente", señaló Silvia Fuentes, quien relató haber pagado \$10.000 por tres pescados. Por ello cuestionó los valores actuales, apuntando a que "tienen que apearse a la realidad de la gente. Hay gente que no tiene ni cómo comer y esto es mucho".

RECOMENDACIONES

De cara a los días de mayor afluencia, locatarios hicieron un llamado a planificar su visita, considerando la alta congestión que se genera en el sector. "Que vengán temprano porque en la tarde es de locos, hay filas de una hora sólo para entrar", advirtió Ottermann, apuntando a las di-

ficultades de acceso y estacionamiento en la caleta.

En paralelo, desde la dirigencia también destacaron el alto flujo de público y reforzaron el llamado a preferir el comercio establecido. "Que vengán a consumir pescado aquí, pescado fresco, que no se arriesguen a comprar en otro lado o en las afueras", señaló el presidente del gremio, Pedro Tognio, enfatizando la calidad de los productos.

Autoridades encabezadas por la directora nacional de Semapesca, Soledad Tapia, hicieron ayer un llamado al consumo responsable durante estas festividades. "Hacemos un llamado a que en estas fiestas prefieran los productos que son legales; y para ello nosotros estamos trabajando con todas las policías y diversos servicios públicos, para poder dar certeza y seguridad a la ciudadanía del consumo de estos productos del mar", expuso la funcionaria.

CS