



# Cae la demanda en carnicerías locales por la crisis económica

**ALIMENTOS.** Comerciantes del rubro señalan que han evitado subir los precios y han asumido pequeñas alzas en el valor del vacuno para mantener el equilibrio. Sin embargo, advierten que las ventas han caído hasta en un 50% en un producto considerado de primera necesidad, una situación que, a su juicio, refleja el complejo momento que atraviesan muchas familias.

Paola Rojas  
paola.rojas@australosorno.cl

sin trasladarlos al consumidor, con el riesgo de profundizar aún más la caída en las ventas.

## MENOS CARNE

Una de las carnicerías más tradicionales del sector oriente de la ciudad es "Carnes La Pradera", cuyo propietario, Héctor Lobo, señaló que en las últimas semanas ha tratado de mantener los mismos precios del año pasado, no obstante, reconoce que será difícil continuar así debido a las alzas que se proyectan.

"La semana pasada ya empezó a subir un poco el vacuno, las matanzas, el acarreo, pero todavía estamos tratando de aguantar", manifestó.

En relación con la demanda, comentó que las ventas han estado bastante lentas desde hace tiempo, lo que se ha acentuado porque los clientes se ven con menor poder adquisitivo ante el aumento generalizado de productos y servicios.

"Está todo caro y caza del combustible, todo se puso peor. Pero, bueno, hay que



LA CARNE ES UN ALIMENTO INFALTABLE, TANTO PARA LOS ALMUERZOS DIARIOS COMO PARA GRANDES CELEBRACIONES.

aguantar y ojalá esto se arregle algún día, porque hay mucha incertidumbre y para que haya un arreglo, no va a ser de un día para otro", expresó Héctor Lobo.

En esta carnicería se ofrecen cortes premium de raza Angus, cuyos valores son más elevados. Por ejemplo, el lomo vetado cuesta 26.990 pesos y es uno de los más solicitados.

Otra área de este negocio es la fabricación propia de productos como salchichas, longanizas y prietas, sobre los que Héctor Lobo indicó que también han registrado una caída cercana al 50%.

"Si antes vendía 300 kilos semanales, ahora se venden 200. Las prietas que se hacían también unos 300 kilos a la semana, bajaron en un 30% las ventas. El panorama en general está muy complicado, porque yo vendía entre 12 y 15 vacunos semanalmente, pero estoy vendiendo siete u ocho, teniendo en cuenta de que aún

"El panorama en general está muy complicado, porque yo vendía entre 12 y 15 vacunos semanalmente, pero estoy vendiendo siete u ocho, teniendo en cuenta de que aún estamos entre los que venden más carne en Osorno".

Héctor Lobo  
Carnes La Pradera

estamos entre los que venden más carne en Osorno", relató.

Finalmente, dijo que, de todas formas, la carne nacional tiene una demanda mayor que la importada, ya que esta última ha subido de precio y el producto chileno tiene, por lejos, mejor calidad y sabor.

## COMPRA MÁS RESTRINGIDA

Con 50 años de tradición en Osorno, la carnicería y fábrica de cecinas Ocarlis también enfrenta la actual situación económica, siguiendo con sus precios para no afectar a una clientela que los acompaña desde hace mucho tiempo.

El dueño de esta empresa familiar, Mauricio Caro, explicó que la venta está relativamente normal y que la lista de precios no ha variado desde diciembre del año pasado, fecha en que el producto registró una fuerte alza.

"Si bien es cierto, en la feria los precios han subido un poco, cuando uno va a comprar

para poder mandar al matadero, podemos decir que el aumento más alto fue en diciembre, por eso después nosotros nos hemos mantenido y si es que ha subido un poquito, hemos asumido el costo", destacó.

El comerciante agregó que la carne nacional sigue, en general, con el mismo precio, mientras que la importada sí ha experimentado alzas, debido a que depende de la variación del dólar. Sin embargo, en su caso y en el de la mayoría de los carniceros más pequeños, trabajan únicamente con producto chileno.

En cuanto a la demanda, Mauricio Caro explicó que hay cortes que se manejan casi exclusivamente para eventos importantes, como la víspera del Día de la Madre o cumpleaños, donde se consume mucho estomaguillo para los asados al palo, mientras que durante el resto de la semana ese tipo de productos prácticamente no se

AGENCIA UNO



## 2025 a fin de año

se produjo un alza en la carne a nivel nacional. Desde ahí se ha mantenido, pese a pequeños aumentos que están siendo asumidos por los carniceros para mantener su clientela.

(viene de la página anterior)

compran.

“El resto de carne se mantiene y tenemos un tipo de cliente muy antigua; la carnicería de nosotros tiene 50 años, entonces la clientela que está acostumbrada a comer carne nacional sigue tratando de hacerlo y no se cambia a la importada”, indicó.

No obstante, Mauricio Caro expuso que, si bien esa clientela sigue prefiriendo la carne nacional, sí se observa que hoy la compra con mayor restricción.

“La gente está optando por hacer otro tipo de almuerzos. Si antes compraban osobuco para hacer cazuelas o asado de tira, hoy día compran la cazuela más económica. Otra cosa que se ve es que si antes llevaban seis porciones de osobuco, ahora llevan cuatro. Creo que el motivo es para cuidar el bolsillo. Esto se está viendo en todos los rubros”, dijo.

El comerciante comentó que este fenómeno, cuando ocurre en un rubro alimenticio, es un indicador de que la situación es más crítica, porque es lo

último que la gente comienza a descartar.

“Uno puede entender que en el rubro de la ropa, por ejemplo, ahí se puede aguantar un poco más; la gente la lavará más veces, pero cuando ya vemos que esto está incidiendo en la alimentación, ya es más delicado”, manifestó.

Para las próximas semanas se esperan feriados largos, como el 21 de mayo y el Día del Padre, aunque en esas fechas el consumo es mucho menor que durante el Día de la Madre.

Otro aspecto que mencionó es que las compras de fines de semana, realizadas por algunos clientes que adquieren estomagillos para asados al palo, generalmente responden a cumpleaños o celebraciones particulares, y ya son pocos quienes lo hacen simplemente para darse un gusto.

“Uno se da cuenta de que la gente no lo hace por darse un gusto, sino porque está de cumpleaños y eso es una vez al año. Se nota en estos detalles que la gente está cuidando más el pre-

## 50% menos

han llegado a bajar las ventas de carne de vacuno durante algunas semanas, ya que en general el público está acotando mucho sus gastos por el alza de productos y servicios.



EL RUBRO HA TRATADO DE MANTENER LOS PRECIOS.

supuesto”, dijo.

En cuanto a la venta de cecinas, Mauricio Caro señaló que estas también han registrado una baja en la demanda cercana al 20%.

“Gracias a Dios nuestras cecinas son bien originales, son naturales, entonces todavía hay mucho público que las prefiere. Los precios además se mantienen, porque el cerdo no ha subido mucho, a diferencia del vacuno”, expresó.

### VENTAJA LOCAL

De acuerdo con la información

de los gremios cárnicos nacionales, los precios de la carne en Chile durante mayo de 2026 continúan mostrando variaciones según la ciudad, el tipo de supermercado o carnicería y el corte.

En términos generales, la carne bovina sigue más cara que hace un año, aunque algunos productos han evidenciado cierta estabilización tras las alzas registradas durante 2025.

Actualmente, en supermercados y carnicerías del país se observan rangos aproximados por kilo como los siguientes:

## 18 de septiembre

en Fiestas Patrias se registra la mayor demanda de productos cárnicos en el país. Mientras tanto, los carniceros están dependiendo del día a día y algún que otro fin de semana especial.

### REALIDAD CÁRNICA

● En los últimos dos años, el precio de la carne a nivel mundial ha aumentado debido a diversos factores, entre ellos la menor disponibilidad de ganado, que también se arrastra desde hace décadas en nuestro país. Esta situación ha provocado que Chile dependa en gran medida de la importación de carne desde distintos mercados, principalmente Brasil y Paraguay, que abastecen cerca del 70% del consumo local.

asiento, entre \$11.000 y \$15.000; lomo liso, entre \$14.000 y \$20.000; lomo vetado, entre \$16.000 y \$24.000; huachalomo, entre \$9.000 y \$13.000; posta rosada, entre \$10.000 y \$14.000; posta negra, entre \$11.000 y \$15.000; sobrecostilla, entre \$8.500 y \$12.000; plateada, entre \$9.000 y \$13.000; abastero, entre \$7.500 y \$10.500; asado carnicero, entre \$10.000 y \$15.000; punta picana, entre \$13.000 y \$19.000; y filete, entre \$18.000 y \$28.000.

Según dirigentes del rubro y comerciantes, entre los principales factores que han incidido en el valor de los distintos cortes figuran el mayor costo de im-

portación de carne bovina, la variación del tipo de cambio dólar-peso, el aumento en la alimentación animal y el transporte.

A esto se agrega una menor oferta ganadera en algunos mercados sudamericanos y el incremento del consumo durante temporadas de invierno y fechas asociadas a parrilladas. En el sur de Chile, incluyendo Osorno, suele encontrarse carne de buena calidad y, en algunos casos, a precios ligeramente más bajos en carnicerías locales en comparación con grandes cadenas de Santiago, lo que representa una ventaja para los consumidores de esta zona del país. ☞