

# Aún con alzas se llena Caleta Portales para compra de pescados

**SEMANA SANTA.** Seremi de Salud realizó inspección en la que se decomisaron dos toneladas de mariscos en mal estado.

Daniel Esparza Salfate  
 daniel.esparza@mercuriovalpo.cl

Una gran cantidad de compradores recibió ayer la Caleta Portales de Valparaíso, la cual se llenó de personas en busca de pescados y mariscos como es tradicional para Viernes Santo, aunque también para el resto del fin de semana religioso que tendrá variadas actividades en la zona.

A pesar de ellos, los propios locatarios comentaron que, si bien durante este inicio de fin de semana largo se vio un gran flujo de personas, sería menor al reportado en años anteriores.

## “MÁS LENTO”

Freddy, locatario del puesto “Anita la Caserita” en la caleta, afirmó que “hemos vendido harta reineta, harto pescado austral, las ventas han ido bien, ayer (jueves) también estuvo movido”, sin embargo, esta Semana Santa “ha sido más lenta que otros años sí, un poco menos de público, el año pasado vino más gente”. Atribuyó esta baja en las ventas a “La Moneca, la gente no tiene, no le alcanza a veces”.

Por su parte, el administrador del tradicional Restaurante Caleta Portales, Sergio Herrera, explicó que, en el caso de los locales de comida del

**“Subió un poco el precio, pero no más allá de precios que ha habido antes durante la temporada en otros lugares”.**

Enzo Poblete  
 Comprador de Caleta Portales

**“El llamado siempre es a comprar en lugares autorizados y a mantener la cadena de frío de los alimentos”.**

Aldo Ibani  
 Seremi de Salud

sector, las ventas suben, pero “el flujo de gente es más que nada por las compras de pescado y marisco. Así que los restaurantes nos vemos un poco mermados por la gran congestión vehicular que no deja pasar a los clientes nuestros”.

Además, Herrera comentó que durante esta semana las ventas han estado “muy bajas. Ahora, desde hoy (viernes) debería repuntar, sábado y domingo debería ser bueno. Eso es más o menos lo que tenemos hasta ahora”.

Aunque, según explica el

administrador, estas bajas ventas no son una novedad, ya que “generalmente, después de que se termina el verano, tenemos este pequeño oasis que es la Semana Santa, pero la gente no nos acompaña tanto desde hace muchos años, por diversos motivos, y más que nada por efecto de los problemas que ha tenido el país”.

## ALZA EN PRECIOS

Uno de los puntos más comentados por los compradores fue el aumento en los precios, aunque destacan que éste no fue tan excesivo como se esperaba, y que sigue siendo la mejor opción para conseguir pescados y mariscos más baratos que en otro tipo de locales comerciales.

Así lo comentó Enzo Poblete, comprador habitual de la Caleta Portales, quien declaró que compra en este lugar principalmente “para apoyar el comercio local. Se entiende que esta es una fecha igual de alto público, que significa quizás un alza en el precio, pero no es un alza muy significativa”.

“Acá subió un poco el precio, pero no más allá de precios que ha habido antes durante la temporada en comparación con otros lugares. Eso igual es bueno, porque se nota que hay una preocupación por tratar de mantener un comercio lo-



CALETA PORTALES RECIBIÓ A NUMEROSOS COMPRADORES PARA ESTA CONMEMORACIÓN DE SEMANA SANTA.

cal estable. Y uno como vecino de Valparaíso también apoya el comercio local. Yo vengo a comprar semanalmente”, finalizó Poblete.

## FISCALIZACIÓN

En este contexto de compra de pescados y mariscos en la Caleta Portales, la Seremi de Salud, en conjunto con la Oficina Territorial de Valparaíso, realizó durante la mañana de ayer una fiscalización a los vendedores del lugar, en donde se decomisaron dos toneladas de mariscos en mal estado, los cuales fueron dispuestos en el vertedero El Molle.

Ante esto, el seremi de Salud, Aldo Ibani, quien realizó ésta como su primera actividad pública tras asumir el cargo, afirmó a través de un comunicado que tras este operativo en Caleta Portales “vamos a seguir en terreno todo el fin de semana Santo. Ya llevamos 117 fiscalizaciones a lo largo de to-

**117**  
**fiscalizaciones se** realizaron por parte de la Seremi de Salud en nuestra región.

da la región”.

Estas fiscalizaciones no solo se limitaron a caletas, sino que también pescaderías, ferias libres y otros puntos de comercialización, tanto en comunas costeras, como Valparaíso, Viña del Mar, San Antonio e Isla de Pascua, y del interior de nuestra región, como Quillota o San Felipe.

En todas ellas, el objetivo fue verificar el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, especialmente en lo relacionado con la cadena de frío, condiciones de almacenamiento, manipulación de alimentos y trazabilidad de los productos, cursándose en estas 117 fiscalizaciones un total de 39 su-

**39**  
**sumarios sanitarios** cursó la Seremi de Salud tras las 117 fiscalizaciones que realizó.

marios sanitarios.

## RECOMENDACIONES

Además, el seremi de Salud hizo un llamado a “comprar en lugares autorizados y a mantener la cadena de frío”, recomendando que, “una vez llegando a la casa, si no lo va a preparar enseguida, poner en refrigeración entre 0 y 5°C sus alimentos. Luego, una vez que los procese, lavar las superficies y los utensilios que va a utilizar”.

Finalmente, Ibani hizo hincapié en que “el limón no cuece los alimentos, todos los mariscos deben ser cocidos al menos cinco minutos con agua hirviendo y el pescado cocinado”. **CS**