

Fecha: 28-03-2026  
 Medio: El Heraldo  
 Supl.: El Heraldo  
 Tipo: Noticia general  
 Título: **Semana Santa: Llamam a anticipar compras y diversificar el consumo de pescados y mariscos**

Pág.: 10  
 Cm2: 370,3

Tiraje: 3.000  
 Lectoría: 6.000  
 Favorabilidad: ☐ No Definida

## Semana Santa: Llamam a anticipar compras y diversificar el consumo de pescados y mariscos

En el marco de la conmemoración de Semana Santa -uno de los períodos de mayor consumo de productos del mar en Chile-, expertos del sector hicieron un llamado a la ciudadanía a anticipar sus compras, optar por el comercio establecido y diversificar el consumo.

El director ejecutivo de la Corporación Pro-Pescado, Paulo Rojas, señaló que "Semana Santa concentra una alta demanda en pocos días, por lo que el llamado es a informarse, planificar y comprar con anticipación en locales establecidos. También es una oportunidad para incorporar y probar nuevas opciones de proteínas

marinas igual de nutritivas y sabrosas que las habituales".

En la misma línea, el presidente de la Sociedad Nacional de Pesca (Sonapesca F.G.), Felipe Sandoval, indicó que "la pesca industrial está comprometida en seguir acercando los productos del mar -y sus beneficios nutricionales-, a la mesa de todos los chilenos. Nuestro activo y trabajo diario en la recuperación sostenible de las pesquerías, busca asegurar su disponibilidad durante todo el año".

### COMPRA SEGURA, PLANIFICACIÓN Y NUEVAS

#### ALTERNATIVAS

Uno de los aspectos clave es asegurar la correcta cadena de frío,

comprando siempre en locales establecidos que cuenten con hielo o vitrinas refrigeradas.

Asimismo, recomiendan fijarse en características simples que permiten identificar si un pescado está fresco, por ejemplo, si el pescado tiene ojos brillantes, si las branquias están de color rojo, si la piel está brillante y las escamas firmes, y por, sobre todo, fijarse si no tenga mal olor.

En paralelo, sugieren adelantar las compras y congelar correctamente los productos, envolviéndolos en porciones individuales y descongelando de forma lenta en el refrigerador, lo que permite mantener su calidad y evitar desperdicios.

- **Expertos aconsejan comprar en locales establecidos, asegurarse de la cadena de frío y atreverse con especies menos tradicionales, más accesibles y nutritivas.**

