

Suben los mariscos y se mantiene el precio de los pescados: locales tienen un stock acotado

SEMANA SANTA. En las ferias Rahue y Pedro Aguirre Cerda señalan que los fletes han subido y se aplicó un alza en algunos productos; dicen que hay una menor disponibilidad por esa razón. Fiscalizaciones han comprobado el cumplimiento sanitario.

Paola Rojas
 paola.rojas@australosorno.cl

Los pescados y mariscos son un alimento fundamental para muchas familias durante Semana Santa, por lo que las pescaderías de la ciudad trabajan a plena capacidad, con un importante stock disponible. Este año, la principal preocupación de los consumidores ha estado centrada en el alza de precios; sin embargo, los comerciantes locales aseguran que no ha sido tan significativo como en otros rubros.

En términos generales, los mayores incrementos se han registrado en los mariscos, con alzas del orden de 500 pesos el kilo, mientras que los pescados han mantenido en gran medida sus valores.

MENOR STOCK QUE ANTES

El representante de las pescaderías de la Feria Libre de Rahue (en calle Temuco), Luis Cárdenas, explicó que en esta ocasión se ha evidenciado una menor disponibilidad de mariscos, especialmente de almejas, debido principalmente al alza en el precio de los combustibles, considerando que las embarcaciones operan con diésel y los costos de transporte han aumentado significativamente.

“Un flete desde Calbuco a Osorno hoy está costando cerca de 900 mil pesos, mientras que el año pasado fluctuaba entre 500 mil y 600 mil pesos. Por lo mismo, el marisco subió,



LOS MARISCOS SUBIERON 500 PESOS EL KILO, ALZA QUE NO FUE TAN SIGNIFICATIVA PARA VENDER TODO EL STOCK.

pero no de forma excesiva, porque el año pasado costaba 2.500 pesos y hoy lo estamos vendiendo a 3 mil pesos el kilo. Nosotros tenemos que considerar que el cliente consume mariscos y estos deben estar al alcance de su bolsillo”, indicó.

Respecto a los pescados, Cárdenas señaló que también han experimentado algunas alzas. La merluza entera se comercializa en torno a los 7 mil pesos el kilo y el filete alcanza los 9 mil pesos. En este caso, explicó que el visado de estas especies tiene un costo de 1.200 pesos por kilo, más IVA.

“En mi caso, en las pescaderías El Chongo y El Flaco Amable, no trabajé con merluza precisamente por estas alzas; pre-

ferí enfocarme en mariscos y salmón”, comentó.

En cuanto a la seguridad sanitaria, Cárdenas destacó que las fiscalizaciones no han detectado irregularidades, ya que, como cada año, existe coordinación con la Seremi de Salud y Sernapesca para garantizar la comercialización de productos en óptimas condiciones.

“Trabajamos con toda la documentación exigida. Todos los pescados y mariscos deben contar con su respectiva resolución sanitaria. Los camiones que llegan al recinto vienen sellados y aquí se abren con toda la documentación en regla”, explicó.

Agregó que el horario de funcionamiento de las pesca-

derías se extiende desde las 6.30 hasta las 21 horas durante estos días, hasta agotar stock, advirtiendo que este año el volumen disponible es menor debido a los mayores costos.

Asimismo, para esta jornada se planificó habilitar estacionamientos en el sector donde habitualmente operan los buses, con el fin de facilitar el acceso de los clientes.

PESCADOS SE MANTIENEN

En la Feria Pedro Aguirre Cerda, ubicada en el Cruce Lynch, desde la pescadería “Luis Uribe”, ubicada en el local 21, aseguran que existe una buena variedad de mariscos disponibles. “Tenemos cholgas, tacas, chorritos y choro maltón, y to-



ATÚN, SIERRA Y SALMÓN SON LOS PESCADOS QUE SE OFRECEN.

dos los mariscos están a tres mil pesos el kilo”, señaló Yasna Uribe.

En cuanto a los pescados, detalló que el atún se comercializa a 8 mil pesos el kilo, la sierra a 4 mil pesos y el salmón a 10 mil pesos el kilo.

“El pescado se ha mantenido en precio, pero el marisco subió alrededor de 500 pesos, principalmente por el costo del visado, ya que todos los productos deben venir certificados”, explicó.

La comerciante añadió que durante este jueves las autoridades sanitarias realizaron una fiscalización exhaustiva de los locales, con el objetivo de verificar el cumplimiento de las normas exigidas para la venta de productos del mar.

“Revisaron pescados y mariscos, y todo está en condiciones óptimas para el consumo.

Nos timbraron las boletas y las actas correspondientes”, indicó. Asimismo, recomendó a los consumidores exigir la documentación que respalda la procedencia de los productos, con el fin de asegurar su inocuidad.

TODO VISADO

El delegado presidencial provincial, Alejandro Rehbein, participó en la jornada de fiscalización realizada este jueves en las ferias, junto a la Seremi de Salud, Sernapesca y Carabineros.

“Estoy muy satisfecho, porque he constatado que se ha cumplido a cabalidad con las normas sanitarias. Por lo tanto, es importante invitar a la ciudadanía a comprar con tranquilidad pescados y mariscos y a disfrutar de una Semana Santa en familia”, señaló la autoridad provincial. CS