

Locatarios confirman alza de hasta 2 mil pesos de la reineta durante la Semana Santa



JAVIERA SÁNCHEZ

MIENTRAS ALGUNOS LOCATARIOS DEL TERMINAL PESQUERO DE CALDERA DICEN QUE TRATARÁN DE MANTENER PRECIOS, PESCADERÍA DE FERIAS LOCALES AFIRMAN QUE PODRÍAN SUBIR LOS PRECIOS DESDE EL MARTES 4 DE ABRIL.

Rodrigo Silva Illanes
crónica@diarioatacama.cl

En Semana Santa, por lo general, tienden a subir de precio los productos del mar, sobre todo el más cotizado de todos, la reineta, que, según locatarios, subirá su precio hasta en \$2 mil pesos el kilo, puesto que el precio de distribución de ese producto, que proviene del sur, aumenta.

Así lo manifestó el representante de la agrupación de vendedores de pescados y mariscos de feria Copayapu, John Olivares, quien afirmó que “siempre en Semana Santa elevamos un poco los precios, por ejemplo, la reineta en estos momentos está a \$5 mil pesos y estimamos que va alcanzar los \$7 mil, pero eso es porque sube el precio de distribución desde este martes que viene. Esperamos que este año llegue mucha clientela y que sea mejor que el anterior. Acá nos preocupamos de guardar pescados y que estén en buen estado frío”, finalizó.

PRECIOS ACTUALES

En el terminal portuario de Caldera, locatarios confirman que, al menos, el precio de los productos locales, como el dorado y el congrio, mantendrán sus precios. En cuanto a la reineta, dicen esperar que arribe el producto al sector, ya que todavía no llega a la comuna.

Elvio Martínez, uno de los locatarios del Terminal Portuario de la comuna de Caldera, señaló que “en lo que respecta a Semana Santa, de momento los precios están estables, con el congrio a \$7 mil y la reineta en \$5 mil. En el tema de la reineta viene del sur y todavía no sabemos a qué precio va a llegar, pero ya nos han avisado que viene en alza la reineta en otros lugares”.

Por su parte, desde el local Bianca los Patos del Terminal Portuario de Caldera, confirman que están evaluando no subir el precio de sus productos en Semana Santa, ya que hubo un alza muy fuerte en pandemia y la demanda “no es tal como para subir los precios, de momento”.

EN ATACAMA. Ante el aumento de precios de productos del mar en puestos locales, sobre todo de la reineta, locatarios explican que los valores subirán en abril por incremento del costo del distribuidor. Asimismo, según la Food and Drug Administration (FDA), especialista entregó algunos tips para congelar productos y así adelantar las compras. Autoridades de la zona focalizarán durante la semana el trabajo de fiscalizaciones.



JAVIERA SÁNCHEZ

EL COLOR DE LAS BRANQUEAS Y EL OLOR SON CLAVES EN LA SELECCIÓN.

CALIDAD Y SALUD

Para saber qué productos comprar, en cuanto a su calidad y si efectivamente está fresco, y cómo podemos conservar el producto ante alza de precio que se avecina, este Diario conversó con la ingeniera de alimentos, Viviana Rojas, quien, de acuerdo a informes actualizados de la Agencia norteamericana Food and Drug Administration (FDA), destacó que la clave de elegir un buen pescado está en que éste tenga los ojos claros y brillantes, tengan las branquias rojas, la importancia del color, porque puede ser alterado por la pre-

sencia de monóxido de carbono u otros procesos de empaque y fijarse bien si el producto tiene sequedad alrededor de los bordes.

Respecto al congelamiento, Rojas detalló que “a la temperatura adecuada cualquier producto congelado puede mantenerse fresco, el tema es saber hacerlo. Cuando hay un deterioro del pescado, es producto de un desarrollo de bacterias y en la alteración de sus proteínas y grasas, lo cual no ocurriría si el producto estaría en un lugar frío y adecuado de -18°C. Se recomienda que los productos

-18 grados celsius

es la temperatura para mantener pescados y mariscos en el frío. El tiempo mínimo que debe perdurar el producto, para lograr parar el proceso de descomposición, es de 24 horas.

3 minutos

es el tiempo máximo que puede estar un pescado en el proceso de descongelamiento por agua caliente según la agencia FDA.

(viene de la página anterior)



AUTORIDADES DIERON INICIO A UNA CAMPAÑA DE FOCALIZACIÓN DEL PROCESO DE FISCALIZACIÓN POR EL FIN DE SEMANA LARGO, QUE ES SEMANA SANTA.

se envuelvan bien en plástico, aluminio, o papel a prueba de humedad y guárdelos en el congelador”.

Al momento de comprar el pescado, la Agencia FDA recomienda pasarlo al frío en menos de una hora, mientras que en el período de descongelamiento, que es crucial en el consumo, Rojas explicó que “el remojo del pescado no puede superar los tres minutos una vez sacado del frío”.

En ese sentido, para tener mayor cuidado de la familia y prevenir enfermedades no sólo es crucial la calidad del pescado, sino también saber bien el proceso de congelamiento de cada producto, el descongelamiento respectivo, y, finalmente, la preparación del producto.

Otro detalle importante, según la FDA, es mantener el refrigerador limpio, porque el mal olor de otros productos afectan a las propiedades del resto. Además, colocar los envases refrigerados con mucho aire empeoran la calidad enormemente, por la presencia del monóxido en frío.

Respecto a posibles enfer-

“En Bahía Inglesa se hará un trabajo focalizado, porque aumenta la demanda de visitantes por fin de semana largo y se consume mariscos y productos marinos frescos, como comer ostiones crudos”.

Pablo Lazo

Fiscalizador de Sernapesca

medades ETA en la región, que fue una preocupación durante verano de este año, la seremi de salud, Jessica Rojas, hizo el llamado a tener precaución del aumento del consumo de pescados y mariscos. “Si bien en Chile las estrictas medidas de control y vigilancia implementadas por el sector salud han logrado minimizar los riesgos de enfermedad por consumo de pescados y mariscos, aún son frecuentes las intoxicaciones alimentarias por este concepto, principalmente por la alteración o descomposición que estos productos sufren como consecuencia de la falta de frío durante el

transporte y comercialización”.

FISCALIZACIONES

Aquí lo importante es prevenir, y toda buena prevención empieza con una fiscalización efectiva y que aborde todo el territorio.

El encargado del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (Sernapesca) en la fiscalización regional en el período de Semana Santa, Pablo Lazo, detalló que “este es un trabajo que realizamos todos los años entre Seremi de Salud, Servicio de Impuestos Internos, Capitanía de Puerto, la Armada y Carabineros”.

“Desde Sernapesca vamos a estar focalizados al control, desembargo de los productos pesqueros y controles carreteros y en terminales portuarios, locales y a restaurant. De parte nuestra vamos a fiscalizar los permisos o acreditación de origen legal del producto marino, tanto para su transporte y el destino, que puede ser el terminal pesquero de caldera. Incluso, estamos viendo la venta de productos que se están realizando en Facebook o redes sociales, donde no está regulando con los

precios e incluso están ofreciendo productos en veda, como locos y machas. Por lo mismo, el llamado es siempre preferir lugares establecidos y que tengan los permisos correspondientes”, señaló Lazo en relación a los problemas que han tenido por la extracción y comercialización de machas en Atacama.

En cuanto a puntos claves de fiscalización, Lazo indicó que “en Bahía Inglesa se hará un trabajo focalizado, porque aumenta la demanda de visitantes por fin de semana largo y se consume mariscos y productos marinos frescos, como comer ostiones crudos”.

Respecto a fiscalización de precios, Lazo afirmó que “todavía no estamos analizando alzas entre locales por Semana Santa, pero se sabe que por la alta demanda que se produce los locatarios tienden a subir el precio de productos de afuera, como reineta o merluza. Incluso en las caletas pueden llegar a subir productos locales porque aumenta el consumo de productos del mar en estas fechas, que son desde el jueves 6 hasta el domingo 10 de abril.