

Fecha: 14-03-2026
 Medio: El Austral de Osorno
 Supl.: El Austral de Osorno
 Tipo: Noticia general

Pág.: 3
 Cm2: 245,8

Tiraje: 4.500
 Lectoría: 13.500
 Favorabilidad: ☐ No Definida

Título: SE MANTIENE LA DEMANDA En cuanto a lo que sucede en las carnicerías tradicionales de la ciudad, donde se vende sólo carne nacional, la realidad ha mostrado que la baja en los precios de las importaciones no los ha afectado de manera significativa. El dueño de Carnes Ocarlis (en Los Carrera con Errilla)

(viene de la página anterior)

mercados, entre los cuales Chile debiese ser una opción", indicó.

Entre los países que están apuntando a Chile como un mercado para ingresar su producción de carne está Bolivia, donde su ministro de Desarrollo Productivo, Rural y Agua, Óscar Mario Justiniano, aseguró que ya se encuentran en fase final las gestiones para exportar carne bovina y leche a nuestro país.

SE MANTIENE LA DEMANDA

En cuanto a lo que sucede en las carnicerías tradicionales de la ciudad, donde se vende sólo carne nacional, la realidad ha mostrado que la baja en los precios de las importaciones no los ha afectado de manera significativa.

El dueño de Carnes Ocarlis (en Los Carrera con Errilla), Mauricio Caro, señaló que la baja del dólar en la práctica no se habría reflejado con tanta fuerza en las góndolas del retail, ya que el producto se mantuvo a un precio muy similar al que te-

nía anteriormente.

"Los distribuidores no bajaron los precios, no se ajustaron a los 800 pesos que alcanzó el dólar y ahora el dólar repuntó otra vez, así que menos bajará el precio de la carne importada", expresó.

El comerciante agregó que, aun así, en los supermercados se puede ver una notoria mayor presencia de carne importada, ya que el precio de la nacional está demasiado alto y continúa en ascenso. Eso sí, pese al alza en el precio de la carne chilena, en el caso de su local la demanda se ha mantenido.

"La carne ha subido más o menos un 10%, se mantuvo desde Navidad y no ha bajado más. Y en enero siguió subiendo. En las ferias, el animal nuevo, vivo, está muy caro. Según lo que se conversa con los agricultores, el precio no ha bajado nada y tampoco caerá, porque hay muy poca masa ganadera en el país para la demanda que existe en el extranjero; no alcanza, porque además nuestro ganado es categoría premium



EL RETAIL MANEJA LA MAYORÍA DE SUS CORTES IMPORTADOS.

en el exterior, ya que es criado en praderas sanas, libres de fiebre aftosa", expresó.

Añadió que, debido a esta excelente calidad del ganado chileno, en el extranjero se vende a muy buen precio, por lo que los frigoríficos que exportan producto nacional obtienen valores muy competitivos en el mercado internacional,

siendo muchas veces más conveniente vender a otros países.

"La única forma de que baje el precio del ganado nacional es que el dólar baje, pero el dólar volvió a subir", manifestó el comerciante.

En cuanto a la demanda específica, Mauricio Caro dijo que los clientes son fieles a los mismos cortes, predominando el

estomaguillo para asados al palo, cuyo valor actual es de 11.900 pesos el kilo. También para la parrilla destaca el lomo vetado, cuyo precio por kilo es de 16.900 pesos, ambos de categoría V, de origen nacional.

"Los carniceros más chicos trabajamos sólo con carne nacional, pero las tiendas más grandes trabajan carne nacional e importada, así manejan dos precios. Nosotros no tenemos tanto público como para tener una vitrina completa con carne importada y otra con carne nacional, pero la demanda sí la hemos mantenido", concluyó.

CARNE NACIONAL

La representante de Carnes Pilauco, tienda ubicada en calle Lynch, Marcela Ortega, señaló que en el caso particular de este negocio su modelo de abastecimiento es distinto.

"En Carnes Pilauco trabajamos exclusivamente con carne de origen local, proveniente de animales adquiridos en ferias ganaderas de la zona, principalmente de la Región de Los La-

gos. Contamos con una persona dedicada a la compra directa de ganado, lo que nos permite seleccionar animales de la región y mantener una trazabilidad clara del producto", explicó.

Marcela Ortega agregó que, una vez realizada la compra, dependiendo de las condiciones del mercado y de la planificación de abastecimiento, algunos animales pueden permanecer un período en sus campos para pastoreo antes de ser enviados al matadero. Posteriormente se realiza el proceso de faena, tras lo cual reciben las varas con sus respectivos subproductos para abastecer el local.

"Por esta razón, no manejamos datos directos sobre la evolución de precios de la carne importada, ya que nuestro foco está en trabajar con producción ganadera local y abastecimiento regional", añadió.

Eso sí, el negocio cuenta con otros productos cárnicos que sí son importados, pero principalmente corresponden a cerdo y los precios de estos se han mantenido.