



Error al crear la imagen

\$7.000 en promedio

es el valor de la reineta en diferentes locales comerciales o pescaderías de Copiapó.

(viene de la página anterior)



DISTINTOS LOCALES DE CALDERA FUERON MINUCIOSAMENTE FISCALIZADOS.

VERDURAS

Una de las aristas que no hay que dejar de lado, son las siempre requeridas y apetecibles verduras, que por lo menos en Semana Santa y en general para las festividades, suelen ser un buen acompañamiento de pescados y marisco. Gabriela Morales, dueña del local Del Huerto, menciona que los precios ya no deberían subir.

“De hecho nosotros haremos mallas de limón con una gran oferta, en donde el de primera lo tendremos a \$1.400 el kilo, mientras que malla de dos kilos estará a \$1.990. Este año este producto no repuntó para esta festividad, ya que antes lo vendíamos a \$2.500 pesos el kilo”, añadió Morales.

Al mismo tiempo ratificó que “la cebolla, cilantro y tomate, son las verduras que más suelen acompañar al pescado, por lo tanto las que más se venden. Por ejemplo, la cebolla está a \$690 el kilo”.

CUIDADOS

Es importante recordar que estas festividades también requieren ciertas precauciones para garantizar la seguridad y salud de la comunidad. Durante esta época, la manipulación de alimentos es fundamental, y se recomienda lavar bien las manos antes de preparar comidas y asegurarse de que las super-

\$1.400

es el precio del kilo de limón en el local Del Huerto de Copiapó. Este producto es muy usado en el pescado.

\$690

cuesta la cebolla en el mismo local Del Huerto. Es otro producto muy utilizado como acompañamiento.

ficies estén limpias. Además, es crucial mantener los alimentos perecibles en refrigeración y evitar dejarlos fuera por más de dos horas, para prevenir intoxicaciones alimentarias.

“Si vas a consumir pescados y/o mariscos por Semana Santa, evita intoxicaciones siguiendo estas recomendaciones para el momento de comprar y preparar estos alimentos. Recuerda que si presentas síntomas como cólicos, vómitos o diarreas debes acudir a un centro de salud”, indicó la Seremi de Salud de Atacama desde su cuenta de Instagram.

Asimismo, la Semana Santa también representa una excelente oportunidad para disfrutar de la naturaleza, por lo que es importante hacerlo de manera responsable. Esto incluye recoger la basura y evitar dejar botados

Celebración de Domingo de Ramos

Este domingo 13 de abril comenzó la Semana Santa, con la celebración del Domingo de Ramos. El obispo de Copiapó, Monseñor Ricardo Morales, presidió la bendición de los ramos el domingo a las 11.30 en el Liceo Belén. Luego inició la procesión hasta la Catedral, para celebrar la Misa. Al igual que el año pasado, por la tarde, se trasladó hasta el campamento Andacollo, una toma en el sector alto de Copiapó. A las 16.30 h. presidió la bendición de ramos con las familias migrantes que viven allí, y ofició la misa en la casa pastoral que las religiosas Vicentinas tienen en el lugar, y donde desarrollan actividades pastorales durante todo el año.

los residuos.

CALDERA

Bajo esta misma festividad de Semana Santa, la Autoridad Marítima de Caldera se encuentra implementando un plan de fiscalización en conjunto con personal del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura, la Seremi de Salud de Atacama y Carabineros de Chile.

Este esfuerzo conjunto tiene como objetivo principal garantizar la seguridad y la salud pública durante esta época del año, en la que se incrementa el consumo de productos del mar.

IMPLICANCIAS

Las fiscalizaciones se están llevando a cabo en distintos puntos de la jurisdicción.

Esto implica verificar que los productos del mar que se comercializan cumplan con las normativas que aseguran

su origen y manejo adecuado, desde la captura hasta su venta al consumidor final.

Sin dudas que este enfoque y tipos de procedimientos, permite identificar y corregir sobre la marcha, las posibles desviaciones.

Finalmente, la Autoridad Marítima hace un llamado a la comunidad a consumir productos del comercio establecido, enfatizando la importancia de verificar siempre las condiciones sanitarias de los alimentos que se adquieren.

“Con esto también verificamos ciertas condiciones de seguridad que los trabajadores asociados, pescadores, buzos estén cumpliendo para la extracción segura de los recursos”, expresó el capitán de Puerto de Caldera, Camilo Cifuentes.

En cuanto a los precios de los productos, hoy se conocería el detalle de estos. ☞