

Fecha: 03-04-2026
 Medio: El Mercurio de Calama
 Supl.: El Mercurio de Calama
 Tipo: Noticia general
 Título: **Valor de kilo de pescado alcanza los \$16 mil**

Pág.: 4
 Cm2: 229,8

Tiraje: 2.400
 Lectoría: 7.200
 Favorabilidad: ☐ No Definida



EN EL TERMINAL PESQUERO SE PREPARAN PARA ESTE FIN DE SEMANA,

Valor de kilo de pescado alcanza los \$16 mil

PRECIOS. *La reineta se posiciona como el producto favorito en las mesas de pascua.*

Hoy inician las celebraciones de Semana Santa y con ello, uno de los periodos de mayor consumo de productos del mar y Antofagasta, a pesar de ser una ciudad costera, los precios de pescados y mariscos ya comienzan a reflejar una tendencia al alza en el Terminal Pesquero.

Entre los productos más demandados, la reineta lidera las preferencias con un valor que alcanza los \$16.000 por kilo, mientras que la albacora fluctúa entre los \$12.000 y \$13.000. En tanto, la merluza austral también se posiciona en torno a los \$12.000 el kilo. Otras opciones de productos locales como la cojinova se encuentran a \$7.000 entera y \$12.000 fileteada, y el dorado alcanza los \$9.000 por kilo.

En cuanto a mariscos, los choros se venden a \$3.000 el kilo o en promoción de dos kilos por \$5.000. Las machas llegan a \$7.000, los camarones a \$12.000, mientras que productos como el erizo y el piure alcanzan los \$8.000. Por otra parte, la almeja, se vende a \$5.000 el kilo.

MAYOR INTERÉS POR LA REINETA

Los comerciantes del recinto explicaron que el aumento en los precios responde principalmente a factores climáticos, tal como lo señaló Ema Miranda, de la Pescadería San Genaro.

“Siempre para Semana Santa hay interés por los productos del mar, pero los precios están altos porque el mar ha estado más malo”. A pesar de ello, la comerciante apuntó a que “la gente busca más la reineta porque es la que se vende fileteada, es la más fácil de sacarle la espina y a los chicos los papás los acostumbran a comer reineta”.

En esa línea, desde la administración del Terminal Pesquero, Sandra Vicencio destacó que el recinto mantiene una oferta constante de productos frescos. “Estamos atendiendo de lunes a lunes con pescados y mariscos que provienen del borde costero y del sur del país”, dijo y explicó que los precios responden también a los costos de traslado, especialmente en el caso de la reineta.

A pesar del aumento en algunos pescados, los compradores asumen el alza como parte de la temporada, así comentó José Luis Orrego, quien acudió a cotizar precios, puesto que cuenta con un presupuesto de 30 mil pesos.

“Es algo esperable, aunque no deja de ser un costo alto, no se puede hacer mucho. Yo tengo un presupuesto de \$30.000 para comprar, principalmente, reineta que es lo que más se consume en mi casa”.

SEREMI DE SALUD

Ante la frecuencia de compras de productos del mar, la autoridad sanitaria ha intensificado las fiscalizaciones en la región. La Seremi de Salud informó que a la fecha se han realizado 60 inspecciones, que han derivado en 12 sumarios sanitarios, tres prohibiciones de funcionamiento y el decomiso de 400 kilos de productos en mal estado.

Las autoridades anunciaron que los controles continuarán durante todo el fin de semana largo en supermercados, ferias, restaurantes y en la caleta, para resguardar la salud de la población en una de las fechas de mayor consumo de productos del mar y llamaron a solamente consumir alimentos de locales establecidos o con resolución sanitaria. 