

Escasez y alza de precios marcan abastecimiento del Terminal Pesquero de Los Ángeles

María José Villagrán
 prensa@latribuna.cl

A pocos días de Semana Santa, locatarios del Terminal Pesquero ya comenzaron a prepararse para una de las fechas más importantes del año en materia de consumo de productos del mar. Sin embargo, este 2026 el escenario estará marcado por la escasez de mercadería, el alza en los costos de transporte y un incremento en los precios, factores que ya comienzan a impactar a los consumidores.

Catalina Cid, presidenta del Terminal Pesquero, explicó que el trabajo se intensificó desde inicios de semana, aunque no exento de dificultades. "Nosotros ya empezamos a trabajar desde ayer (lunes), con todo lo nuevo, todo lo fresco que está llegando todos los días un poquitito. Está complicado, una, por el alza de la bencina y lo otro porque para el sur hay un sistema frontal", señaló.

En ese contexto, detalló que la combinación de esos dos factores ha generado una baja en la oferta disponible. "Eso nos perjudica, porque suben los precios, llega poca mercadería. Hasta el momento ha llegado muy poca mercadería y los precios subieron", afirmó Cid.

Respecto de los valores, la presidenta del Terminal Pesquero precisó que el aumento

Según relataron los locatarios el alza en los combustibles y las malas condiciones climáticas en el sur complicaron la llegada de productos al Terminal Pesquero. Los precios subieron en promedio \$1.000 por kilo, aunque aseguran contar con merluza, sierra, cholga y almeja. Llamam a comprar solo en locales autorizados por el Servicio de Salud.



EN EL TERMINAL PESQUERO, la comunidad podrá encontrar pescada común, merluza austral, sierra, cholga, almeja, chorito y choro maltón, entre otros productos.

ha sido significativo en algunos productos.

"Hasta el momento ha subido \$1.000 por kilo de producto. Por ejemplo, la cholga se vendía a 2.000 pesos el kilo, ahora está a \$3.000. La almeja está vendiéndose a \$5.000 el kilo, la pescada está a \$5.000 el kilo y la sierra a \$5.000 el kilo", detalló.

Pese a ello, aseguró que existe disponibilidad de productos tradicionales para estas fechas, aunque en menor cantidad. "Hay pescada común, merluza austral, sierra, cholga, almeja, chorito y choro maltón. Pero la cantidad es súper poquitita, porque los camiones han llegado con muy poca mercadería", relató la dirigente.

LLAMADO A COMPRAR EN LOCALES ESTABLECIDOS

Desde los locales, los trabajadores coinciden en el diagnóstico. Juan Álvarez, del local "Poscición", señaló que se preparan con el mismo esfuerzo de siempre para mantener la calidad de los productos.

"Como todos los años, tratamos de comprar marisco lo más fresquito posible, aparte de que está muy escaso el marisco y el pescado en estas fechas", comentó.

Asimismo, reconoció que el

alza de los combustibles ha afectado directamente la actividad. Pese a ello, Álvarez agregó que buscan mantener el abastecimiento constante.

En el Terminal Pesquero, la oferta de productos del mar se mantiene variada de cara a los días de mayor demanda, destacando mariscos y pescados tradicionales de la zona.

"Acá lo común es la cholguita, la almeja, el maltón, y en pescadito hay sierrita, congrio, pescada, merluza, salmón, reineta", comentó Álvarez.

Sin embargo, el escenario no

ha estado exento de dificultades, especialmente por el alza en el precio de los combustibles. Pese a ello, aseguró que continúan realizando esfuerzos para garantizar la frescura de los productos durante toda la semana.

"Tratamos de traer productos tres a cuatro a la semana para poder tener fresquito durante toda la semana", explicó el locatario, enfatizando el compromiso con la calidad.

Por su parte, Angélica Esparza, del local Mary-mar, detalló que los locatarios han debido redoblar esfuerzos para enfrentar la alta demanda.

"Llegamos desde tempranito, a las seis de la mañana, empezamos a prepararnos con la mercadería que va llegando día a día, todo fresquito, con hartito hielo", relató.

En relación a los precios, confirmó la tendencia al alza, especialmente en productos con menor disponibilidad. "Hay muy poca almeja, entonces viene poca mercadería y, por ende, los precios van a ser excesivos. La almeja en este momento está en \$5.000 pesos el kilo y las cholgas en \$3.000 pesos", explicó.

Finalmente, y al igual que Cid y Álvarez, Esparza llamó a la comunidad a preferir productos del mar en el comercio esta-

blecido, destacando la seguridad sanitaria de los productos.

"Decirles que vengam al Terminal Pesquero, que siempre ha sido seguro para toda la gente. Ojo con lo que compran en la calle, porque no saben cuándo el producto viene fresco", advirtió Cid.

En la misma línea, Álvarez reforzó la recomendación: "Que compran en locales autorizados por el Servicio de Salud, que no estén comprando en la calle porque van a perder su plata. Acá vienen a la segura, trabajamos todo el año, sabemos la mantención del producto".

Durante esta semana, el Terminal Pesquero funcionará en horarios extendidos para atender la alta demanda. El jueves, considerado uno de los días más fuertes, abrirá desde las 7:00 hasta las 00:00 horas, mientras que viernes y sábado lo hará desde las 7:30 hasta las 21:00 horas, y el domingo hasta las 16:00 horas.

De esta manera, el principal punto de abastecimiento de productos del mar se alista para recibir a los clientes, en medio de un escenario complejo, pero con la expectativa de responder a la alta demanda característica de Semana Santa.



"Nosotros ya empezamos a trabajar desde ayer (lunes), con todo lo nuevo, todo lo fresco que está llegando todos los días un poquitito. Está complicado, una, por el alza de la bencina y lo otro porque para el sur hay un sistema frontal".

Catalina Cid,
 presidenta del Terminal
 Pesquero de Los Angeles.



"Como todos los años, tratamos de comprar marisco lo más fresquito posible, aparte de que está muy escaso el marisco y el pescado en estas fechas".

José Álvarez,
 locatario
 del Terminal Pesquero



"Llegamos desde tempranito, a las seis de la mañana, empezamos a prepararnos con la mercadería que va llegando día a día, todo fresquito, con hartito hielo".

Angélica Esparza,
 locataria
 del Terminal Pesquero