



Hacer una empanada para estas Fiestas Patrias es \$21 más caro que hace un año

Estudio de la USS identificó que Arica fue donde más subió y el Maule donde más bajó.

Un ejercicio del Centro de Políticas Públicas de la Facultad de Economía y Gobierno de la U. San Sebastián (USS) concluyó que hacer una empanada en estas Fiestas Patrias será, en promedio a nivel nacional, 21 pesos más caro de lo que costó para la fecha en 2023.

Para el cálculo se usó una receta para producir 12 empanadas, con 600 gramos de

harina, 120 de mantequilla con sal, una cucharada de aceite vegetal, un kilo de cebolla, medio kilo de posta rosada, 100 gramos de aceitunas y cinco huevos.

Utilizando como base los precios publicados por la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (ODEPA), los investigadores detectaron que en un año los insumos que subieron fueron los huevos

(11,3%), la carne (4,5%) y la mantequilla (3,8%). La cebolla se mantuvo y bajaron el aceite (-4,6%) y la harina (-7,7%).

El precio nacional promedio calculado para producir una empanada en 2024 fue de 899 pesos, mientras que en 2023 ascendió a 878, es decir, hubo un alza de 2,4%.

Arica es la ciudad donde más se encareció. Lo hizo en

10,4%, pasando de 869 a 960 pesos la unidad. Le sigue el Biobío (7,6%), donde subió de 888 pesos a 956. Detrás viene Coquimbo (2,6%), desde 891 a 914 pesos; Ñuble (1,7%) desde 872 pesos a 886; Metropolitana (1,0%), cotizándose la empanada hoy a 881 pesos y hace un año a 873.

Por el contrario, bajó en Los Lagos (-0,2%), desde 866 a 864 pesos; en Valparaíso (-



El precio costo promedio nacional de una empanada es de \$899.

0,4%), en que se abarató desde 875 pesos a 871; aunque la mayor contracción está en el

Maule, donde en 2023 costaba 861 pesos y este año bajó en -2,3%, para salir a 842.