

Hacer una empanada ahora es \$21 más caro que hace un año

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 nacional, 21 pesos más caro de lo que costó para 2023. Eso sin considerar la energía ni el tiempo.

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 hi-

zo 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; Nuble (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



EL PRECIO COSTO PROMEDIO NACIONAL ES DE \$899 CADA UNA.

866 a 864 pesos; en Valparaíso (-0,4%), en que se abarató desde 875 pesos a 871; aunque la mayor contrac-

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