

Carnicerías mantienen sus precios pese a alza en valores del producto

COMPRAS. En los días previos a las fiestas de fin de año, la demanda por este alimento aumenta bastante, aunque ahora los consumidores se ven algo más moderados, mientras que las salas de venta han tratado de no subir sus tarifas. El incremento en el valor se observa a nivel internacional.

Paola Rojas Mendoza
paola.rojas@australosorno.cl

El producto estrella para estas fiestas de fin de año es por lejos la carne, que une a muchas familias a compartir en torno a una parrilla, por lo que es un tema de preocupación el precio de este alimento, en sus distintos cortes.

Este año, desde distintas salas de venta, observan que hay mayor cautela a la hora de comprar, ya que muchos están asegurando anticipadamente la carne para la Navidad al menos, mientras que otros aún dejan pasar unos días, probablemente en espera del ansiado aguinaldo de fin de año.

Lo que sí es una certeza, es que el precio de este producto ha subido en general, debido a un alza a nivel internacional, donde nuestro país se rige por el mercado externo, ya que la mayor parte de la carne que se comercializa en Chile proviene de otros países, como Argentina, Uruguay, Brasil y Paraguay.

No obstante, las carnicerías locales han tratado de mantener los precios, a pesar de la compleja realidad actual, que muestra un descenso en el consumo de carne, lo que incluso ha llevado al cierre de varios de estos negocios en Osorno.

ALZA INTERNACIONAL

El presidente de la Corporación de la Carne, Sergio Willer Daniel, explicó que el precio de



DISTINTOS CORTES DE CARNE SE OFRECEN EN ESTA ÉPOCA EN EL MERCADO OSORNINO, CON PRECIOS PARA TODOS LOS BOLSILLOS.

la carne ha subido alrededor de 20% a 30%, donde en los meses de octubre y noviembre se registraron dos incrementos, debido a que la carne internacional subió su valor, por diversos factores.

“La carne en general subió en el país, cosa que es muy rara, porque el consumo a nivel del retail y de carnicerías ha bajado, hay carnicerías que están cerrando por lo mismo”, manifestó.

Eso sí, el presidente de la Corporación de la Carne indicó que se espera que después de las fiestas debería llegar nuevamente un descenso en el precio.

“El consumo ha bajado alrededor de 30% a 40%, producto de la falta de liquidez a nivel de la población y los precios se han disparado, sobre todo los de la carne importada, que es con la que nosotros

El consumo ha bajado alrededor de 30% a 40%, producto de la falta de liquidez a nivel de la población y los precios se han disparado, sobre todo los de la carne importada, que es con la que nosotros competimos directamente”.

Sergio Willer Daniel
presidente de la
Corporación de la Carne

competimos directamente”, destacó.

En efecto, Sergio Willer detalló que el 72% de la carne que se oferta en el país corresponde a producto importado y sólo el 28% restante es nacional, lo que finalmente ha arrastrado al alza general.

Por ello, explicó que hay varias calidades de carnes importadas, pero la más común y la que más se compra, es la que proviene de Paraguay, que corresponde al 80% del producto extranjero y es la que finalmente termina regulando el valor de la carne nacional.

COMPRAS ADELANTADAS

En el caso de la Corral Osorno, el gerente comercial de esta marca perteneciente a Frigorífico Osorno, César Barría Ibáñez, explicó que lo que han observado en las salas de venta, es que los consumidores están

realizando sus compras anticipadamente.

“Se han ido habituando a hacer sus compras anticipadamente y no esperar hasta los últimos días. Este año Navidad cae día miércoles, por lo tanto, la disponibilidad de tiempo para asistir al comercio no es ni lunes ni martes, entonces nosotros estamos teniendo un fuerte flujo de clientes anticipando las compras”, señaló.

En cuanto al stock disponible para estas fechas de alta demanda, el gerente de Corral Osorno indicó que la empresa siempre mantiene un stock permanente para dar abasto en estas fechas.

En cuanto a los precios para este fin de año, explicó que si bien los valores del ganado se han elevado a nivel internacional, así como también en el país, la empresa Corral Osorno tiene una política de ofertas

Super Oportunidades

Elimina las avispas
CON VESPUGARD

COVEPA
La mejor solución

www.covepa.cl



30% a 40% ha bajado

el consumo de la carne en el último año, no obstante, el precio de este producto en general ha subido en este periodo, debido al alza internacional del ganado bovino.

(viene de la página anterior)

que se manifiesta en estas fechas a través de un evento denominado "Corralazo de fin de año, adelanta tus compras", donde disponen de una batería de cortes de vacuno para la parrilla en promoción, lo que también incluye las carnes de pollo y cerdo, que también se consumen mucho en esta época del año.

"El pavo es un producto que también es de Navidad, pero que ha subido muchísimo de precio y nosotros no comercializamos pavo, pero sí disponemos de vacuno, pollo y cerdo, para que las familias puedan disfrutar de una buena cena de Navidad", añadió.

Entre los cortes más demandados, César Barria destacó que está el filete, pero también hay otros más económicos, especialmente para asados, como sobrecostilla, huachalomo y posta paleta.

También están los subproductos de todo tipo, como mollejas, chunchules y guatitas, que forman parte de platos menos tradicionales en nuestro pa-

ís, pero que están en las preparaciones de la población de inmigrantes en Chile, por lo que también tienen ahora una buena demanda para estas fiestas.

"En el caso de Corral Osorno, nosotros tratamos de no subir los precios en estas fechas, puesto que son los momentos de mayor consumo. Buscamos ofrecer a nuestros consumidores una alta calidad, a precios muy económicos, donde hoy día se encuentran cortes de asado para la parrilla a 6.990 pesos, que no se encuentran en ningún otro lugar. También hay cortes como la chuleta vetada a 4.990 pesos y también la pechuga de pollo está a \$4.990", precisó.

En relación a los horarios de compra, el gerente de esta empresa señaló que estarán trabajando de lunes a sábado y los detalles de cada local se encuentran en la página web www.corralosorno.cl, donde se ven todas las tiendas.

LENTO HASTA AHORA

Una de las carnicerías más tra-

72% de la carne

que se comercializa en Chile es de origen importado y proviene principalmente de Paraguay, Brasil, Argentina y Uruguay, lo que finalmente regula el precio del producto nacional.



LA CARNE EN GENERAL ES EL ALIMENTO MÁS CONSUMIDO PARA LAS FIESTAS DE FIN DE AÑO.

dicionales de Osorno es "La Pradera", ubicada en avenida René Soriano, donde el dueño de este negocio, Héctor Lobo, comentó que su local cuenta con carnes tipo angus premium, una calidad muy apetecida por los amantes de la buena carne.

Eso sí, el comerciante seña-

ló que las ventas en su local han estado lentas hasta ahora, probablemente por la difícil situación económica que vive el país.

"Han estado más o menos hasta ahora, pero en todas partes está complicado, incluso varios colegas han tenido que cerrar sus carnicerías, porque

6.990 pesos

es uno de los valores más bajos en los que se puede encontrar actualmente un kilo de cortes para asado a la parrilla, pero muchos consumidores están cuidando su bolsillo.

AGENCIA UNO

cil mantener precios más bajos y dicen que la carne seguirá subiendo, porque a nivel internacional está subiendo también", sostuvo.

Entre los cortes más demandados durante esta fecha en esta carnicería, destacan el lomo a \$21.980, el entrecot a \$17.980, el estomaguillo a \$13.980, además del abastero y asado carnicero a \$12.500, donde ambos se entregan totalmente limpios y el asado de tira a \$13.980 despuntado.

Consultado sobre si la demanda aumentará en los próximos días, sobre todo para el Año Nuevo, el comerciante manifestó que no podría asegurarlo, ya que año a año las dinámicas de las compras han ido cambiando.

"La verdad es que en los últimos años, las ventas han estado mejor en Navidad que para el Año Nuevo. Lo que pasa es que como hay poca plata, la gente gasta hartito en una fiesta y para la otra se modera", concluyó el dueño de la carnicería "La Pradera".

CS