

Reineta sigue a \$11 mil pero se prevé alza en Semana Santa

Consumo de pescados y mariscos aumenta en esta fecha por lo que se estima que llegue a los 13 mil pesos por kilo en los próximos días. El resto de los productos no sufriría mayores alzas.



ISABEL ESPINOZA DEL LOCAL "LA SIRENITA" INDICÓ QUE PESE A QUE EL PRECIO DE LA REINETA SE HA MANTENIDO PODRÍA SUFRIR UN ALZA.

Mario Sánchez Pérez
La Estrella

Asiete días de la conmemoración de Semana Santa, una de las tradiciones más importantes en la región, no es religiosa, sino culinaria. Comer pescado en esta fecha es tan importante como el domingo de ramos para parte de la población, sea creyente o no, por ello, es importante saber cómo se viene la oferta en el principal centro de venta de la región; el Terminal Pesquero.

Hasta ayer el precio del pescado más apetecido en esta zona, o sea la Reineta, llegaba a los 11 mil pesos el kilo. Se trata de un precio normal que, sin embargo, es posible que suba en las próximas horas teniendo en cuenta que la ley de oferta y demanda hace que este producto se vuelva la estrella de la fecha. De hecho, los locatarios como Isabel Espinoza, del local La Sirenita, ya adelantan un alza en los precios, dado, eso sí, por el distribuidor, ya que la Reineta es extraída en la zona sur del país y llega a la ciudad en camiones que de-

EN EL TERMINAL PESQUERO



Limones: imprescindibles para acompañar

El kilo de limones está desde los mil 700 a los 3 mil el kilo en los puestos tanto del terminal pesquero como de la vecina feria Modelo, donde encontrará harta variedad para su comodidad.



La "Albacora" un manjar que no debería subir

La albacora, otros de los manjares que estará en la mesa de los antofagastinos no debería subir de precio. Hoy se cotiza en 11 mil pesos en kilo y está disponible en el Terminal Pesquero.



Para servirse en el mismo lugar

Si no quiere cocinar lo mejor que puede hacer es darse una vuelta por el terminal y comer las exquisiteces que tienen preparado para usted en los locales de venta de comida a muy buenos precios.

bieron arribar ayer en la noche a la capital regional, imponiendo el precio final de este producto para esta importante fecha. En todo caso, el alza no sería tan considerable según lo establecido por los locatarios como Héctor Barraza, del local Emanuel, quien además expresó que, quien vaya a su local, diciendo que leyó esta nota se llevará un no depreciable descuento en su boleta. ¿Qué tal?. En todo caso los precios del pescado para esta fecha son: 11 mil la Reineta, mismo precio

para la Albacora, 7 mil el Congrio, 6 mil el Dorado y 10 mil la Cojinova fileteada. Si usted es de gustos más refinados el pulpo puede ser una muy buena opción teniendo en cuenta que está a un precio razonable de 6 mil el kilo. Igualmente, si usted no quiere cocinar y prefiere ser agazajado por los manjares del mar in situ, hay oferta para todos los gustos y a muy buen precio, desde ceviches, empanadas, platos de fondo y otras exquisiteces en el mismo terminal

pesquero. Si ya se hizo con el pescado, otro producto altamente demandado por estas fechas es el limón y para ello, la oferta se mantendrá durante estos días, al menos con el limón Esmeralda que está a tres mil y 1700 el limón tradicional tanto en el mismo terminal pequero, en el puesto de Patricia González, como en la Feria Modelo y en todos los locales, incluyendo el 90 donde lo atenderá Rodrigo Vilca.

CONTROLES

FISCALIZACIÓN

Ayer, la Seremi de Salud indicó que el equipo fiscalizador se desplazó hasta Caleta Coloso donde realizaron más controles sanitarios conforme a la planificación llevada a cabo por dicho servicio. La autoridad indicó que continuarán con el programa de fiscalización para evitar que la comunidad se vea afectada por consumo de alimentos en mal estado. Hasta la fecha ya se registran cinco sumarios sanitarios en la Región.

Igualmente y con el objetivo de prevenir los brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs) durante Semana Santa, la Seremi de Salud Antofagasta inició un completo programa de fiscalizaciones en caletas, restaurantes y supermercados de la región.

"El plan de fiscalizaciones comenzó hace un par de semanas y hasta ahora arroja cinco sumarios sanitarios, cuatro en Antofagasta y otro en Tocopilla. Este programa de Semana Santa, también incluye jornadas de capacitación a locatarios, pescadores y manipuladores de alimentos en torno a la normativa sanitaria y a las buenas prácticas de manufactura", explicó el seremi de Salud, Alberto Godoy.

Godoy advirtió que es importante que junto con estas acciones la comunidad tome medidas para ayudar a prevenir eventuales brotes ETA durante este periodo como comprar en lugares establecidos, consumir solo pescado cocido y hervir los mariscos durante por lo menos cinco minutos antes de consumir, mantener la cadena de frío y lavar bien manos con agua y jabón antes y después de manipular los alimentos. 🌟