

Vpe pág: Vpe portada:

\$288.357 \$422.400 \$422.400

11/04/2025

Tirada: Difusión: Ocupación:

Audiencia

7.200 2.400 2.400 68,27%

Sección: Frecuencia: DIARIO



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 REINTEA SE HA MANTENIDO PODRÍA SUFRIR UN ALZA.

Mario Sánchez Pérez La Estrella

siete días de la conmemoración de Seman 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

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 v demanda hace que este producto se vuleva la estrella de la fecha.

De hecho, los locatarios como Isabel Espinoza, del local La Sirenita, va 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 acompaña:

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.

bieron arribar aver en la

noche a la capital regional,

imponiendo el precio final

de este producto para esta

En todo caso, el alza no se-

ría tan considerable según

lo establecido por los loca-

tarios como Héctor Barra-

za, del local Emanuel,

quien además expresó

que, quien vaya a su local,

diciendo que leyó esta no-

ta se llevará un no depre-

ciable descuento en su bo-

leta. ¿Qué tal?. En todo ca-

so los precios del pescado

para esta fecha son: 11 mil

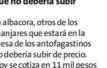
la Reineta, mismo precio

importante fecha.



La "Albacora" un manjar

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



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 duante 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

Para servirse en el mismo

Si no quiere cocinar lo mejor

una vuelta por el terminal y

comer las exquisiteces que

tienen preparado para usted

en los locales de venta de co-

mida a muy buenos precios.

que puede hacer es darse

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 comundiad se vea afectada por consumo de alimentos en mal estado. Hasta la fecha ya se registran cinco sumarios sanitarios en la Re-

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, restoranes 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 incluve jornadas de capacitación a locatarios, pescadores y manipuladores de alimentos en torno a la normativa sanitaria y a las buenas prácticas de manufactu-ra", 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 consumirmantener la cadena de frío lavar bien manos con agua y jabón antes y después de manipular los alimentos. O



que no debería subir

Terminal Pesquero.

Congrio, 6 mil el Dorado y

10 mil la Cojinova filetea-

Si usted es de gustos más

refinados el pulpo puede

ser una muy buena opción

teniendo en cuenta que es-

tá 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 to-

dos los gustos y a muy

buen precio, desde cevi-

ches, empanadas, platos

de fondo y otras exquisite-

ces en el mismo terminal

para la Albacora, 7 mil el

atenderá Rodrigo Vilca.