

Tema del día

Consumo de carne aumentó este verano y los precios siguen altos

AGRO. La llegada de turistas de la zona central provocó un alza en la demanda de este alimento, valorando los atributos del que se genera en esta zona. Los valores se mantienen desde el 2024, cuando mostraron un alza importante. La producción también fue bastante generosa gracias al clima.

Paola Rojas Mendoza
 paola.rojas@australosorno.cl

La carne es un alimento que frente a los tiempos de complejidades económicas, es uno de los primeros en disminuir dentro de la canasta familiar, no obstante, en los primeros meses del año mantuvo prácticamente su consumo a nivel local, en parte gracias a la llegada de turistas a la zona sur.

Esto, a pesar de que la carne de vacuno actualmente registra precios más altos, que se mantienen desde mediados del año pasado y que no muestran señales de bajar, aunque tampoco subir, pese a que hay bastante producto en el mercado, como consecuencia de una buena temporada de producción gracias al factor climático, que permitió que esta sea una temporada generosa.

Eso sí, ya llegando la temporada de otoño e invierno, se espera una nueva baja en el consumo, producto de que el frío cambia las preferencias de la ciudadanía, dejando de lado la tendencia de los asados.

AUMENTAN LO ASADOS

Entre las empresas más grandes del rubro cárnico en el pa-

is se cuenta el Frigorífico de Osorno, por lo que el gerente comercial de esta firma, César Barriá, señaló que el consumo de carne de vacuno se encuentra alto y en la temporada de verano la tendencia se mantuvo.

“El verano siempre ha significado un alto consumo de carne en Chile. Si bien en Santiago baja durante las vacaciones, muchas personas se trasladan desde allá a la zona sur, desde la La Araucanía hacia el sur y van a la playa, a los lagos y es por eso que acá se vende mucho producto cárnico”, manifestó.

Además, el gerente del Frigorífico de Osorno comentó que hoy en día mucha gente está buscando carne con atributos, ya sea carne natural, como es el caso de su línea Campo Osorno; o carne premium de raza Angus, como es la marca Corral Osorno.

“Lo que estamos viviendo en este último tiempo es una demanda por carne de calidad, chilena y con atributos”, agregó.

En relación a los precios, César Barriá explicó que estos se han mantenido en los últimos meses, pero traen un alza acumulada desde mediados del 2025 y hasta la fecha se es-



LA CARNE ES UN ALIMENTO QUE UNE A LAS FAMILIAS EN VERANO, CON UN ASADO AL AIRE LIBRE, POR ESO HAY MÁS DEMANDA DE DISTINTOS CORTES.

tán altos.

“Tradicionalmente en el verano, producto de la mayor disponibilidad de pastura y que en esta época del año los campos están en procesos productivos, debiera haber una mayor oferta de ganado para ayudar a que los precios bajen, pero este año no ha sido así, sólo se han mantenido tal como venían”, indicó.

En relación a los cortes más vendidos, el ejecutivo indicó que durante el periodo estival el asado a la parrilla es lo que más se prepara, donde lo más demandado son los cortes delanteros, que además hoy en día son un poco más

“El año ha sido bastante generoso en ese sentido; y con respecto a los precios, hace tiempo que no veíamos unos valores tan estables”.

Jaime Altamirano
 presidente de la Red
 de la Leche y la Carne

económicos, como el huachalomo, la sobrecostilla y el asado carnítero.

También hay cortes especiales, típicos de esta zona del país, como el estomagullo o la tapabarriga, pero son más propios de la gente de la zona sur.

“Son más tradicionales de la zona ganadera. En Santiago no se conoce mucho el asado al palo, sino que hacen más asado a la parrilla, como el huachalomo, la sobrecostilla y el asado carnítero, que son los más demandados”, sostuvo.

Además, el gerente de Frigorífico de Osorno se refirió a las proyecciones que se observan en el mercado de la carne,

por lo que señaló que en lo que se refiere a los precios, existen bastantes factores externos en la economía mundial, con aranceles de Estados Unidos hacia muchos países que están modificando el consumo, no sólo del bovino, sino que también del pollo y del cerdo, por lo que hay cierto grado de incertidumbre en el valor.

Por el lado del consumo, la producción nacional y la producción mundial de proteína bovina ha estado disminuyendo y en muchos países hay ciclos de contracción ganadera que hacen que falte un poco de producción.

“En todas las unidades pro-

2024 la carne

a mitad de año experimentó un alza que se mantiene hasta ahora, sin mayor variación de sus precios en los últimos meses. Se proyecta que esta tendencia perdure.

(viene de la página anterior)

-ductivas aparecen oportunidades para el producto nacional, que son los huesos, las cazuelas, el consumo de sopas en general, entonces, se va trasladando de alguna manera la demanda desde el asado hacia la cacerola, hacia el horno", expresó.

EL PRECIO NO BAJA

El presidente de la Corporación de la Carne, Sergio Willer, explicó que uno de los temas relevantes para analizar el actual escenario del mercado de la carne es que las cifras oficiales pudieran liberarse sin el desfase actual de varios meses.

"Por lo tanto, desde el punto de vista del consumo de carne para nuestra comuna en Osorno, sólo podemos hablar de la percepción que se genera a nivel de consultas a empresas en forma individual. Durante el verano no se ha observado un cambio significativo, la demanda de carne se mantiene constante. Debe tenerse en consideración que durante la época estival aumenta la pobla-

ción flotante de nuestro sur, producto del turismo", precisó.

Desde el punto de vista de los precios, Willer indicó que en las últimas semanas se ha visto una tendencia al alza, especialmente en categorías como novillo gordo, lo cual representa un incentivo para el productor y para el desarrollo ganadero.

"No es un fenómeno exclusivo de Chile, ya que sigue la tendencia que observamos en los mercados cárnicos internacionales, incluido el Mercosur. Ello genera naturalmente impacto sobre el sector industrial, ya que el rubro cárnico en general posee un estrecho margen de ganancia", destacó Willer.

Y agregó que "para nuestro país, la participación de nuestras empresas en la feria Gulfood de Emiratos Árabes hace unas semanas, permite considerar nuevas opciones de mercado a los productores, para contar con otras posibilidades de poner nuestro producto cárnico. La exportación es ab-

8 mil

pesos cuesta aproximadamente un kilo de asado carnicero, corte especial para preparar a la parrilla, siendo uno de los más demandados por los turistas que vienen a la zona.

60% de baja

en el consumo han llegado a reportar las carnicerías locales, debido a la crisis económica por la que atraviesa el país, aunque este verano la demanda fue positiva.



EL CLIMA ESTÁ SIENDO BASTANTE GENEROSO PARA LA PRODUCCIÓN DE CARNE EN LA PROVINCIA.

solutamente necesaria para el crecimiento ganadero", subrayó Willer.

El productor ganadero y presidente de CorpCarne re-

cordó que desde hace dos años el consumo de carne bovina viene con tendencia a la baja, reportada en carnicerías locales, que llegó incluso al 60% de

las ventas, ya que el poder adquisitivo de las personas se relaciona directamente con la toma de decisión de compra de este tipo de productos.

BUENA PRODUCCIÓN

El presidente de la Red de la Leche y la Carne, quien posee una lechería doble propósito en la comuna de Purranque, Jaime Altamirano, comentó que esta ha sido una buena temporada para la producción, especialmente ahora que regresaron las lluvias, lo que hará que las praderas se recuperen, sobre todo en los sectores más cercanos a la costa de la región.

"El año ha sido bastante bueno en ese sentido y con respecto a los precios, hace tiempo que no veíamos unos valores tan estables, porque años atrás, desde diciembre hacia adelante, los precios bajaban considerablemente y hoy día eso no ha ocurrido, se mantienen buenos y para nosotros que hacemos crianza especialmente, el precio de esta actividad se ha mantenido en un buen nivel", manifestó.

El productor agregó que esta buena temporada se atribuye tanto al factor climático, como por lo comercial. **CS**