LITORALPRESS

Fecha: 17-04-2025
Medio: Maule Hoy
Supl. : Maule Hoy
Tipo: Noticia general
Título: Ministerio de Agricultura presenta tres recomendaciones de menús para Semana Santa que varían entre los $13 mil y $25 mil

Pág. : 10
Cm2: 392,0

Tiraje: Sin Datos
Lectoría: Sin Datos
Favorabilidad: No Definida

Ministerio de Agricultura presenta tres recomendaciones de menús para Semana Santa que varían entre los $13 mil y $25 mil

En el marco del Día de la Cocina Chilena, el ministro Esteban Valenzuela destacó los productos más demandados por los consumidores en estas fechas, destacando la merluza, reineta y el pollo como principales opciones. Además, realizó un llamado a cotizar y preferir las frutas y hortalizas de la estación.

Santiago, 15 de abril de 2025.- Hasta la Vega Central llegó el ministro de Agricultura, Esteban Valenzuela, para presentar tres recomendaciones de menús y precios de los alimentos más demandados por los consumidores en Semana Santa.

La actividad se realizó en el marco del Día de la Cocina Chilena, y contó con la participación de la directora nacional de ODEPA, Andrea García; la directora nacional de Sernapesca, Soledad Tapia y el relacionador público de la Vega Central, Arturo Guerrero.

"En este Día de la Cocina Chilena, queremos destacar que hay combinaciones notables. Cuatro personas pueden almorzar en esta Semana Santa por montos que van entre los $15.000 y $25.000, dependiendo del tipo de pescado que se elija y la región. Pero recuerden que en la agricultura la gente es chora, así que aprovechen de comer hartos choritos y almejas, que están a un precio muy racional. Así que vamos, que sea una Semana Santa con productos de mar y tierra", afirmó el ministro de Agricultura, Esteban Valenzuela, quién también destacó la variedad de lechugas, repollo, brócoli y coliflor.

Las autoridades dieron a conocer un análisis elaborado por ODEPA en el que registra que un menú para cuatro personas puede alcanzar un costo mínimo de $13.749 si se considera carne de pollo y un máximo de $25.480 si la alternativa es la reineta, en el canal tradicional, tales como ferias libres, carnicerías panaderías.

Para esto, se estimaron tres opciones de menús, que varían de acuerdo al tipo de proteína a considerar: merluza común y reineta, y otra que contempla carne de pollo en donde se considera el trutro entero. Cada menú incluye arroz, papas, ensaladas con hortalizas de estación, frutas (manzanas y peras), aceite y limón para aliños.

La directora nacional de ODEPA, Andrea García, hizo un llamado a cotizar y optar por alimentos saludables que incluyan frutas y verduras de estación. "Esta vez tenemos para ofrecer a la ciudadanía el precio de 3 canastas básicas para 4 personas en 6 regiones del país. En la región de Valparaíso, Metropolitana, Maule, Ñuble, Biobío y Araucanía tenemos un menú que corresponde a reineta con otros productos del mar, hortalizas y verduras; tenemos otro menú con merluza y un tercero con pollo para aquellas personas que no son tan religiosas", señaló.

Según el análisis, el costo más bajo se registra en Ñuble con $13.749 para el menú de pollo, mientras que el valor más alto se encuentra en Biobío con $25.480 para el menú con reineta. El menú con merluza resulta en promedio un 8,5% más económico que el de reineta.

Además, se constató que las ferias libres continúan siendo más convenientes que los supermercados, con diferencias de precios que alcanzan hasta un 60,9% menos en el caso de la reineta en la región del Maule.

La directora nacional de Sernapesca, Soledad Tapia hizo un llamado a consumir mariscos y pescados en lugares establecidos. "Pueden encontrar los productos del mar en todas las caletas pesqueras, apoyando a la pesca

artesanal, a pescadores y pescadoras que, durante esta época, cierto, están trabajando duramente para que lleguen estos productos que tienen alto valor nutritivo a todos nuestros hogares", sostuvo la directora.

Además, la directora de Sernapesca explicó que en "esta época se consume cerca del 25% de lo que se consume todo el año solamente en Semana Santa. Y nosotros acá ya llevamos y esperamos llegar a cerca de 5.000 toneladas de pesca legal en todo nuestro país, producto de lo que es la Semana Santa. Ya vamos en cerca de 2.000 toneladas y esperamos aumentar mucho más también estas cifras y también nuestras fiscalizaciones en conjunto con distintos organismos".

El limón

Un producto clave durante esta festividad es el limón. Su precio en ferias varía entre $1.304 (Biobío) y $2.036 (La Araucanía), siendo hasta un 33% más económico que en supermercados.

"El producto infaltable es el limón que hoy día está en la baja. El año pasado ya estaba a $2.000, este año ya está en $1.000, $1.200, en la misma fecha. O sea, exceso de producción. Y fuera de eso, de alguna manera el consumidor aprendió a guardar. El limón, cuando está a $500, $600, tú lo puedes sacar el jugo, lo cuelas y tienes el limón en este tiempo. O sea, la gente tiene que aprender a comer y a cuidar el bolsillo porque la luz, lo único que sube es la comida baja, baja, baja", aseguró el relacionador público de la Vega Central, Arturo Guerrero.

Más detalles y precios regionales están disponibles en el sitio web www.odepa.gob.cl.

Diputado Felipe Donoso y Alcalde

Gestiona avar de Sagrada I a Subsecretarí

En reunión con el alcalde de Osvaldo Jorquera y la subsecretaria Alejandra Arratia, el parlamentario UDI solicitó agilizar el proyecto de emergencia para mejorar la infraestructura del establecimiento.

El pasado lunes, el diputado Felipe Donoso, sostuvo una importante reunión con el alcalde de Sagrada Familia, Osvaldo Jorquera, y la subsecretaria de Educación, Alejandra Arratia, con el objetivo de abordar los urgentes problemas de infraestructura que afectan al liceo de la comuna.

Durante el encuentro, el parlamentario gremialista enfatizó la necesidad de acelerar el proyecto de emergencia destinado al recinto, el cual presenta deficiencias críticas como cortes constantes de energía eléctrica y falta de servicios sanitarios adecuados.

"Los problemas de Sagrada Familia los eleva-