

Los 20 productos y servicios que más han subido y más han bajado en lo que va de 2024

Principales alzas ↑	Var. (%) septiembre 2024	Var. (%) acumulada 2024	Principales bajas ↓	Var. (%) septiembre 2024	Var. (%) acumulada 2024
Aceite de oliva	1,9	71,8	Transporte aéreo internacional	-8,5	-30,4
Lechugas	-11,7	30,7	Limones	0,5	-29,1
Arroz	3,1	28,5	Papas	-1,6	-29
Pimientos morrones	0,1	26,4	Zapallos	1,7	-25,9
Suministro de electricidad	0,2	22,6	Manzanas	2,6	-15,7
Zapallos italianos	-11,8	22,3	Accesorios de vestir	0,4	-15,6
Televisores	-1,2	19,3	Plátanos	-0,8	-12,5
Insecticidas	1,1	18,5	Harina de trigo	-2,6	-10,1
Desinfectantes	9,8	17,6	Parafina	-4,6	-9,5
Diarios	0,7	16,7	Paquetes turísticos internacionales	11,8	-8,6
Zapatillas infantiles	10	15,6	Naranjas	4,4	-8,1
Zanahorias	4,7	15,5	Peras	1,1	-7,9
Refrigeradores	-1,4	15,3	Preservativos	-7,5	-7,5
Aliños	-5,1	14,2	Ropa de abrigo para mujer	-1,7	-7,3
Cursos de capacitación	-0,1	13,3	Bolsas plásticas	1,4	-7,30
Medicamentos para el aparato digestivo y metabólico	8,1	13,1	Dispositivos y accesorios tecnológicos	-2,5	-6,6
Carne de pollo	1,9	12,9	Leche en polvo	-2,9	-5,9
Preparados oftalmológicos	0,8	12,6	Verduras congeladas	-6,1	-5,9
Verduras encurtidas	-5,7	11,8	Petróleo diésel	-2,6	-5,8
Verduras de estación	-1,2	11,6	Ropa de abrigo para hombre	-0,4	-5,4

FUENTE: INE

Lidera el aumento de los precios en productos de la canasta del IPC con alza de 72% solo este año

Aceite de oliva por las nubes: un litro cuesta más de \$19.000

MAURICIO RUIZ

Más baja de lo que se esperaba fue la variación del Índice de Precios al Consumidor (IPC) en septiembre, que aumentó sólo 0,1% y con esto en lo que va de 2024 (enero-septiembre) acumula una inflación de 4,1%.

De los 283 productos y servicios que sirven para calcular mes a mes la variación de precios, 192 han aumentado en los nuevos meses de la medición de precios, cinco no se han movido y sólo 86 han bajado de precios.

Por lejos, el producto que más aumenta es el aceite de oliva, con un incremento de casi 72%, y la segunda alza más pronunciada es la lechuga, que en el invierno subió de valor por las inundaciones en la zona central, pero ya ha ido bajando su precio (ver tabla).

En un vitrineo por los precios en internet de tres cadenas de supermercados (Líder, Jumbo y Unimarc), se constata que lo mínimo que cuesta una botella de 250 ml es \$5.390 y que puede llegar su valor hasta 6.790 pesos. En tanto, los 500 ml varían entre los \$6.950 y los \$10.590. El litro, por su parte, comienza en los \$9.390 y puede llegar a los \$19.190, dependiendo de la marca y calidad. Y los bidones de 5 litros varían entre los 77.870 pesos y 81.250 pesos.

"Se ha observado un alza de precio a nivel global, por una disminución de los stocks a nivel mundial debido principalmente a que España, que es el principal productor de aceite de oliva, disminuyó su producción durante tres años con-

secutivos, por la sequía que afectaba al país, lo que ha hecho que el stock mundial disminuya, aumentando el precio. La industria de aceite de oliva chilena es una industria exportadora, por lo tanto, lo que suceda en el exterior, influye en el mercado nacional", dice Gabriela Moglia, gerente general de Chile Oliva.

La ejecutiva asegura que pese al aumento del precio mundial la demanda no se ha visto afectada porque existe una valorización del producto como de alta calidad y con beneficios para la salud. "Se debe en parte a la tendencia global hacia el consumo de alimentos saludables, como es el aceite de oliva, lo que genera una creciente demanda de este producto. Los múltiples estudios que se realizan sobre los beneficios del aceite de oliva en la salud de las personas, sumado al conocimiento masivo de la dieta mediterránea, donde el aceite de oliva es un ingrediente fundamental, hacen que este producto sea cada vez más consumido y difícil de reemplazar", comenta.

En Chile, la producción de aceite de oliva este 2024 fue de 15.000 toneladas y representa menos del 1% de la producción mundial. "Chile es un pequeño actor y gran parte de la producción se exporta, te diría como el 70%. Chile se abastece principalmente de aceite importado, acá llega especialmente de aceite de oliva argentino que tiene una calidad inferior que el chileno que se va al extranjero", dice Gustavo Díaz, académico de economía agraria de la Universidad Católica.

El aceite de oliva chileno ha aumentado los envíos al extranjero. En 2023, se exportaron 17.677 toneladas, un 21,6% más con respecto a las 14.536 toneladas exportadas durante el 2022, y el valor FOB alcanzó los USD\$118.487.295 lo que corresponde a un 68,8% más que el año anterior.

¿Va a seguir aumentando el precio internacional del aceite de oliva? "En España se dice que la cosecha de olivos este año, particularmente en Andalucía, va a estar buena y eso debería hacer caer paulatinamente el precio del aceite de oliva. Digo paulatinamente porque aquí hay contratos a plazos relativamente largos a precios altos y los efectos de una buena cosecha no necesariamente se va a reflejar en el corto plazo. Por lo tanto, te diría que al menos hasta el próximo año se podría ver una baja de precios", comenta Nicolás Román, académico de la Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad de Los Andes.

Factor Brasil

Entre las mayores bajas de la inflación en los nueve meses de este año lidera los valores del transporte aéreo internacional, con caídas de 8,5% en septiembre y de 30,4% en el acumulado de 2024. "Hay una mayor competencia de las aerolíneas en tramos internacionales, especialmente en la ruta Chile-Brasil. Hay más vuelos y destinos que se han ido incorporando durante el último año, como Brasilia y Fortaleza, y esa mayor competencia permite una caída de precios", dice Ricardo Del Piano, analista de transporte aéreo y editor de Elaereo.com.

El último dato del IPC de 0,1% en septiembre: permitirá que la Unidad de Fomento (UF) sólo suba 38 pesos en un mes, entre este 9 de octubre y 9 de noviembre.

Sin olor a aceituna

El sommelier Pascual Ibáñez destaca en un buen aceite de oliva extra virgen "el jugo de la aceituna en su estado óptimo de madurez, el envero, antes de la madurez total. Los aromas que debe representar son frescos y evocando a frutos verdes y aromas herbales, como hoja de parra o algunos pueden recordar un toque a frutos rojos agri dulces". "Cuando empiezan a aparecer tonos que recuerdan a frutos dulces, frutos secos, a la nuez son aceites a partir de una aceituna muy madura. Si huele a aceituna también está pasado o tiene un problema", finaliza Ibáñez.

