

¿Por qué el pescado chileno no es más barato que el vacuno?

Un kilo de carne importada de Paraguay o Argentina puede ser más accesible al bolsillo que un kilo de salmón, atún o trucha. Expertos y pescadores dieron a conocer las razones de ello.

Pablo Martínez Tizka
 cronica@estrellaconce.cl

Economistas y pesadores explicaron las razones por las cuales un kilo de pescado, de origen chileno, puede ser más caro en los supermercados que un kilo de carne importada.

Actualmente, un kilo de lomo liso o de asiento importado desde Paraguay o Argentina fluctúa entre los \$11.000 y \$12.000. En tanto, un kilo de salmón, atún o trucha, va desde \$15.000 hasta los \$19.000 aproximadamente.

César Jorquera señaló que "que el pescado está a veces más caro que el kilo de carne paraguaya es una verdad del porte de un buque. Hay dos factores. Uno es de corte histórico, que es que como pesca artesanal nunca hemos podido llegar con nuestro producto al consumidor final. Se han hecho un montón de intentos como cooperativas, pero no han dado resultados, salvo excepciones".

El dirigente explicó que "el pescador queda muchas veces preso de un intermediario, desde la organización logística de un zarpe. Hay que pedir financiamiento y por ello, los productos deben ir hacia ese mismo financista y el valor del pescado pasa por distintas manos. Cuando llega a los supermercados, el precio puede ser de dos, tres o cuatro veces más que lo que sale de las caletas".

Agregó que "todo se ha encarecido. Un litro de petróleo o de bencina está con precios muy altos y los costos suben. En la región del Biobío ha sido complejo por los fenómenos ambientales y climáticos que han afectado todos los recursos. No podemos ir a otras regiones a



UNA CADENA DE PRODUCCIÓN MAYOR SERÍA UNA DE LAS RAZONES DE LOS PRECIOS DE LOS PESCADOS.

capturar".

Cristian Arancibia, presidente de Ferepa Biobío, señaló que "hoy la pesca artesanal recolecta productos a muy bajo precio y se entrega a intermediarios y distribuidores a las caletas, lo que incrementa el precio de forma considerable. Después pasa a locales más pequeños y, al final, cuando llega al supermercado, tiene un valor por sobre un 700%".

"La pesca artesanal no tiene un mecanismo de agregación de valor de las caletas a los mercados internacionales. Se necesitan políticas de comercio justo para que se generen mecanismos de incentivo a la distribución y transformación de los mercados locales, lo que bajaría el valor de esos recursos".

ECONOMISTAS

Juan Pablo Pinto, director de Ingeniería Comercial USS, indicó que "en el caso del pescado, existen regulaciones para la captura que podrían afectar la oferta interna. Pero al comparar pescado con carne, ocurren procesos inversos: el pescado se ex-

700

por ciento puede llegar a aumentar el precio de un pescado desde el mar al supermercado.

20

mil pesos cuesta el kilo de salmón en los supermercados de la zona, aproximadamente.

porta y la carne se importa. Al exportar pescado, hay menos disponibilidad interna lo que sumado a altos costos en la cadena de comercialización, alto número de intermediarios, etc., hace que tenga precios altos. En el caso de la carne, se importa de productores que tienen costos de producción más bajos que Chile".

Consultado sobre la forma en la que el pescado podría llegar a ser más accesible, Pinto respondió que "se puede comprar más barato disminuyendo el número de intermediarios, es decir, directo del pescador en el caso de los consumidores cercanos a la costa, en ferias especializadas y autorizadas. En el caso de la producción que entra a una cadena de comercialización, al abaratar costos de refrigeración, de trans-

porte, etc. se puede abaratar. También el incorporar incentivos (o disminuir las trabas) a la pesca puede hacer aumentar la oferta y bajar los precios".

Marcelo Gutiérrez, académico de la Facultad de Economía y Negocios de la Unab Concepción, indicó que "hay que entender dos grandes condiciones. La tendencia del consumo ha ido mutando a una alimentación más saludable y el pescado se está demandando de mayor manera. Eso hace que el precio tienda a aumentar, ya que no existe mayor oferta o está concentrada en pocos".

"En relación a la importación de carne, hay beneficios tributarios o arancelarios que permiten que vender una carne importada en Chile sea más económica que la producción y venta de la

misma en nuestro país. De hecho, más del 70% de carnes locales (angus u otras) son exportadas y de pocos puntos de comercialización en Chile, debido a su precio", añadió.

PESCA INDUSTRIAL

Verónica Ceballos, gerente de Asuntos Públicos de Pescadores Industriales del Biobío, indicó sobre las operaciones de la pesca industrial que "cerca del 90% de las capturas de la flota tiene como destino los congelados y las conservas, distinto al pescado que se encuentra en caletas y mercados, por ejemplo. Nuestros principales productos son el congelado de jurel y de merluza común; también las conservas de jurel en agua, aceite y tomates, y los apanados de merluza. El precio de éstos es más bajo que la carne de vacuno y bastante similar al del pollo y el cerdo".

Añadió respecto al costo de los pescados que "no hay que perder de vista que el precio de mercado tiene que ver, naturalmente, con los costos asociados a las faenas de pesca y al proceso productivo como tal, siendo el más conveniente para un producto altamente sofisticado".

SEREMI

El seremi de Economía, Javier Sepúlveda, indicó que los mercados de la carne y el pescado son distintos en términos de demanda, procesos productivos y uso de tecnologías.

"El pescado es un recurso mucho más sensible a un mal trato o golpe que pueda deteriorar el producto. Por lo tanto, las empresas e industrias pesqueras deben invertir en mejores técnicas de captura y tecnología de procesamiento para que tenga la calidad deseada", cerró. ☺