Odepa informa precios referenciales para preparar menús de Semana Santa y orienta decisiones de compra de las familias

- **Un producto relevante en esta festividad es el limón, en las ferias el kilo alcanza un valor promedio ($1.672) y en el supermercado ($2.086). El valor más barato se encuentra en feria en la Región de Coquimbo con un precio de 1.300 $/kilo, mientras que el valor más alto se sitúa en supermercado en la región de Ñuble con 2.249 $/kilo.**
- **Al comparar el costo del menú por canal de comercialización, se evidencia que el canal tradicional para todas las regiones analizadas y para los cuatro menús es más barato en relación con el supermercado, agregó la autoridad.**

La Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (Odepa) del Ministerio de Agricultura informó algunos precios de los alimentos más demandados por los consumidores en Semana Santa, con el objeto de saber cuánto podría costar la preparación de un menú para una familia o grupo de cuatro personas.

Entre las conclusiones, la directora (S) de Odepa, Daniela Acuña, señaló qué: Al analizar los costos del menú según el tipo de pescado, se observa que aquellos que incluyen salmón presentan los valores más elevados, con un promedio de ($34.562) en el canal tradicional y de ($49.070) en supermercados. Por el contrario, la alternativa más económica corresponde al menú con merluza común, cuyo valor promedio alcanza los ($22.115) en el canal tradicional y ($36.713) en

supermercados.

Al evaluar el costo del menú a nivel regional, se encuentra que la Región de Coquimbo es la más cara para el menú de salmón ($54.740) y la reineta ($46.366), y la región de Arica y Parinacota para la merluza común ($40.145). En tanto, la región más barata es Ñuble para la merluza común ($19.861) y la reineta ($22.561), y para el salmón la región de Los Lagos ($29.125).

En relación con los costos del año pasado, los valores promedio del menú de Semana Santa oscilaron entre -2,1 % y 12,7%, siendo la mayor alza en el canal tradicional para la opción de reineta con 12,7%, seguido con 5,0% para la opción de merluza el mismo canal.

Un producto relevante en esta festividad es el limón, en las ferias el kilo alcanza un valor promedio ($1.672) y en el supermercado ($2.086). El valor más barato se encuentra en feria en la región de Coquimbo con un precio de 1.300 $/kilo, mientras que el valor más alto se sitúa en supermercado en la región de Ñuble con 2.249 $/kilo. La mayor variación de precio entre canales se encuentra en la región del Biobío con una diferencia de -39,4% más barato en ferias.

La valoración de los menús se realizó en las regiones de: Arica y Parinacota, Coquimbo, Valparaíso, Metropolitana, Maule, Ñuble, Biobío, La Araucanía y Los Lagos donde Odepa captura precios al consumidor semanalmente y en esta ocasión fue capturada la semana 13 (23 al 27 de marzo de 2026). Estos precios consideran el canal de comercialización tradicional correspondiente a ferias libres, y el canal supermercadista correspondiente a supermercados.

Se estimaron tres opciones de menús, que varían de acuerdo con el tipo de pescado a considerar, los cuales son: merluza común, reineta y salmón. Además, se consideraron también mariscos, específicamente almejas y choritos. En el caso del

supermercado, se contemplaron productos frescos y/o congelados según su disponibilidad, y en el caso de las ferias solo productos frescos. Asimismo, en todos los menús se incluyeron arroz y hortalizas para las ensaladas, tales como tomate, cebolla, cilantro, lechuga, pimiento y ají. Se incorporan además papas y limón para el aliño, así como aceite para la preparación de alimentos fritos. Finalmente, se consideran frutas de temporada como postre.

De este modo, los menús quedan conformados:

Menú 1: Pescado (merluza común), más choritos, almejas, arroz, aceite, papas, cebolla, lechuga, tomate, cilantro, ají, pimiento, limón y frutas de temporada (manzanas y peras).

Menú 2: Pescado (reineta), más choritos, almejas, arroz, aceite, papas, cebolla, lechuga, tomate, cilantro, ají, pimiento, limón y frutas de temporada (manzanas y peras).

Menú 3: Pescado (salmón), más choritos, almejas, arroz, aceite, papas, cebolla, lechuga, tomate, cilantro, ají, pimiento, limón y frutas de temporada (manzanas y peras).