

Fecha: 15/09/2018

Fuente: La Tercera

Pag: 24

Art: 2

Título: Posta negra y punta de ganso, los cortes de carne más importados en el país

Tamaño: 17,3x14,5

Cm2: 250,7

Tiraje: 76.511

Lectoría: 254.450

Favorabilidad:  No Definida

# Posta negra y punta de ganso, los cortes de carne más importados en el país

Aumento de preparaciones a la olla, alza en el consumo de carne mechada y menor costo explican esta preferencia.



**“Hay un crecimiento de un 42% en el consumo de carne bovina, explicado por las importaciones”.**

**ANTONIO WALKER**  
MINISTRO DE AGRICULTURA.

**Cecilia Yáñez**

No solo en Fiestas Patrias. Hace tiempo que los chilenos están comiendo más carne. Si en el año 2001 un chileno consumía en promedio 70,5 kilos al año (disponibilidad aparente de carne por habitante), según la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (Odepa), en 2017 la cifra fue de 93 kilos, un alza del 32%. Para este año se pronostica que la cifra llegue a 96 kilos.

Por tipo de carne las que más aumentaron su consumo fueron las de ave y el cerdo

**(ver infografía).**

Francisco Cox, gerente de la Asociación Chilena de la Carne, dice que el aumento de la disponibilidad de carne de cerdo y ave es en gran medida debido a que las producciones de estas dos especies en las últimas décadas se han industrializado, con mejoras genéticas que permiten una eficiencia reproductiva y alimenticia, sumado a las economías de escala de sus producciones. “Lo anterior, obviamente, lleva a un menor costo por unidad producida y, por ende, pueden ser ofreci-

das a un precio más accesible al consumidor”, indica.

El ministro de Agricultura, Antonio Walker, señala que de acuerdo a cifras del Banco Mundial, entre 2001 y 2017 el PIB cápita de nuestro país registró tasas de crecimiento elevadas, lo que se traduce en que la población aumentó significativamente su poder adquisitivo, lo que redundó en un mayor consumo de carne. “La carne de ave y de cerdo lideran este aumento en la disponibilidad, registrando un incremento sobre el 60% entre 2001 y 2017, dado principalmente





Fecha: 15/09/2018  
Fuente: La Tercera  
Pag: 24  
Art: 3

Tamaño: 8,7x14,6  
Cm2: 127,7

Tiraje: 76.511  
Lectoría: 254.450  
Favorabilidad:  No Definida

Título: Posta negra y punta de ganso, los cortes de carne más importados en el país

por la expansión en la producción nacional e importaciones. En el caso de la carne bovina se registra un alza menor –pero no menos importante–, observándose un crecimiento para el mismo periodo del 42%, explicado fundamentalmente por las importaciones”, dice, las que representan el 50% del consumo interno.

Según la Odepa, a agosto de este año, el corte que más ha ingresado al país es la posta negra (22.723 toneladas), seguida de la punta de ganso (21.601 toneladas) y el lomo (11.523 toneladas).

Según Rodrigo Morales, doctor en calidad de carnes del Instituto de Investigaciones Agropecuarias (Inia) Remehue, hay un aumento del uso de la carne a la olla, la carne mechada, preparaciones en las que se usa mucho la punta de ganso, pollo ganso, la posta paleta. “Muchos chefs caseros se están especializando en este tipo de preparaciones, los sandwicheros también las ocupan mucho”, dice.

Pero asegura que el corte más usado en la cocina de los chilenos es la cazuela. “Es un corte con hueso que puede ser de una costilla o del cogo-

te. Tiene bastante carne”.

Según Jorge Escobar, gerente general de la cadena El Carnicero, al igual que en otros rubros, los consumidores, sin ser todavía expertos, están más informados y saben más de carne y, por lo tanto, exigen. Al menos, en sus carnicerías, las personas prefieren la carne nacional. Para la parrilla, dice, escogen la parte delantera del animal (huachalomo, sobrecostilla y el asado carnicero). En esta época de parrilla las ventas suben hasta un 30% más que el resto de los meses.

La preferencia de los cortes básicos por parte del consumidor ha ido creciendo en sus exigencias de calidad y conocimiento, y aunque el precio es un factor importante en la elección, ya se han sumado otros factores al momento de la compra, comenta Cox. Quienes están en esta industria han debido adecuarse permanentemente a estas mayores exigencias del consumidor, que incluyen una mayor inocuidad y duración del producto. “Además, la industria también ha ofrecido una mayor variedad de productos que escapan de los cortes básicos”, insiste. ●



Fecha: 15/09/2018  
 Fuente: La Tercera  
 Pag: 25  
 Art: 2

Tamaño: 21,4x14,6  
 Cm2: 313,8

Tiraje: 76.511  
 Lectoría: 254.450  
 Favorabilidad:  No Definida

Título: Posta negra y punta de ganso, los cortes de carne más importados en el país

**MERCADO DE LA CARNE**

El consumo de carne en el país ha tenido un explosivo crecimiento en la última década.

Consumo de carne (Por año, en kilos per cápita)

	POLLO	BOVINO	CERDO	OTROS	TOTAL
2001	29,4	22,1	17,9	1,1	70,5
2002	27,6	22,1	19,4	1,1	70,2
2003	27,7	23,1	19,1	0,9	70,8
2004	30,8	24,3	18,4	0,9	73,7
2005	30,5	25,3	19,4	0,7	75
2006	34,1	22,1	22,6	0,9	79
2007	33,3	23,9	23,6	0,8	81
2008	33,4	22,2	25,1	0,9	81,2
2009	32	22,6	24,1	0,7	79,1
2010	33,4	23,8	24,4	0,6	81,9
2011	36,7	21,7	25,6	0,8	84,7
2012	36,9	22,5	27	0,8	87,2
2013	37,3	24,4	26,7	0,6	89,4
2014	37	24,9	24,2	0,6	87,2
2015	38,9	24,3	23,6	0,7	87,5
2016	41,2	26,7	23,7	0,6	92,2
2017	41,1	26,7	24,6	0,6	93



**Cortes más importados**

En kilos, año 2017

Posta negra	Ganso	Lomo	Sobrecostilla	Posta rosada	Otros cortes
22.723	21.601	11.523	11.233	7.152	64.719
16,4%	15,5%	8,3%	8,1%	5,1%	46,6%

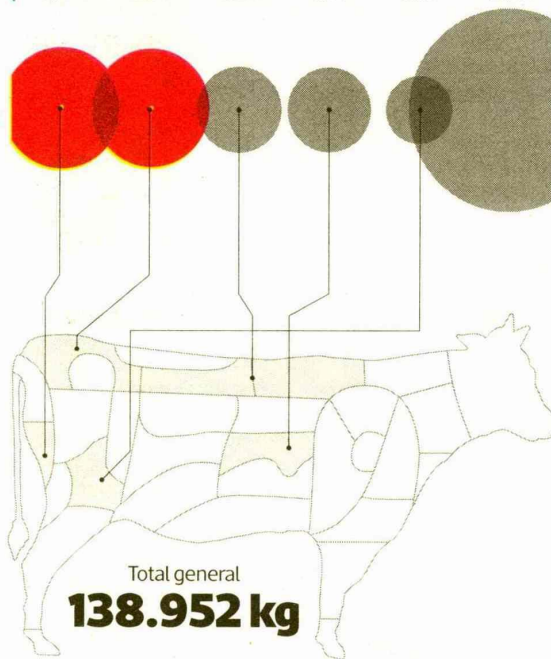
**Ventas en septiembre**



Semana previa al 18 se compran tres veces más que una semana normal



Ventas de septiembre son 30% superior a un mes promedio



FUENTE: Odepa / Aduana / INE





Fecha: 15/09/2018  
Fuente: La Tercera  
Pag: 25  
Art: 3

Tamaño: 9,5x10,8  
Cm2: 102,4

Tiraje: 76.511  
Lectoría: 254.450  
Favorabilidad:  No Definida

Título: Posta negra y punta de ganso, los cortes de carne más importados en el país

# Los favoritos para la parrilla

# 22

Según Rodrigo Morales, para la parrilla la mayoría prefiere comprar lomo liso o vetado, pero de a poco se han sumado otros cortes, como punta de ganso, punta picana y tapabarriga. “Se está aprendiendo a prepararlos”, indica

El director de la Escuela de Gastronomía de la U. de Las Américas, Joel Solorza, recomienda no tirar todo el trozo a la parrilla. Lo ideal, dice, es porcionarla en trozos de 200 o 250 gramos, hasta alcanzar el punto de cada comensal, a punto, tres cuarto o cocida. “El chileno no sabe comprar y cortar la carne cuando se está haciendo (perdiendo todos los jugos) que la dejan sin sabor”.

mil toneladas de posta negra se importaron a Chile en 2017, el corte más popular junto a la punta de ganso.