

Semana Santa: crece el consumo de pescado y la merluza se ubica en 14.800 pesos el kilo

28/03/2026



De cara a una de las semanas de mayor demanda, desde el sector aseguran que los precios tuvieron aumentos moderados y destacan cambios en los hábitos de consumo. También remarcan la diversificación de productos y promociones para sostener las ventas.

A pocos días de una nueva Semana Santa, uno de los periodos donde tradicionalmente se incrementa el consumo de pescado, desde el sector comercial destacan no solo el movimiento esperado en las ventas, sino también un cambio sostenido en los hábitos de los consumidores, que ya no se limitan únicamente a fechas religiosas.

Federico Eiras, propietario de la pescadería Puerto Deseado,

detalló a **Diario San Rafael** y **FM Vos 94.5** que, en los últimos años, el consumo de pescado viene creciendo de manera constante por cuestiones vinculadas a la salud. **“El consumo de pescado se ha incrementado por el tema salud, por el tema hábitos”**, explicó, y agregó que **“hoy por hoy, en el día a día, se está consumiendo para comidas más cotidianas”**.

En ese sentido, señaló que ya no solo la merluza lidera las preferencias, sino que también se observa una mayor diversidad en la elección de productos. **“No solamente el consumo de merluza, sino también el consumo de mariscos”**, afirmó, al tiempo que indicó que anteriormente estos productos estaban más asociados a ocasiones especiales.



El consumo de pescado dejó de ser estacional y se consolidó durante todo el año

Asesoramiento y nuevas tendencias

El comerciante destacó además el trabajo de asesoramiento que realizan con los clientes para fomentar nuevas incorporaciones a la dieta. **“Hemos estado haciendo un trabajo en forma**

permanente de asesoramiento", indicó, y añadió que "siempre damos algunos tips, algunas recetas". Este acompañamiento, según explicó, permitió que "el incremento haya sido progresivo y sostenido".

Entre las opciones que ganaron terreno, mencionó especies como el cazón o gatuzo, el lenguado, el salmón y la trucha. **"Lo que se está moviendo es mucho el gatuzo, lo que es el lenguado"**, señaló, y remarcó que "nos destaca mucho también el salmón, pero la trucha", cuyo consumo "se ha estado incrementando de una forma bastante exponencial".

En cuanto a los precios, Eiras llevó tranquilidad al asegurar que, si bien hubo incrementos, estos no alcanzaron los niveles de años anteriores. "Los productos han aumentado en forma escalonada en las últimas semanas, pero no en la medida de otros años", sostuvo.

Precios y costos operativos

Respecto a la referencia más consultada, indicó que **"en este momento el kilo de merluza está en 14.800 pesos"**, aunque aclaró que es difícil prever qué ocurrirá en los días previos a la Semana Santa. "No te puedo decir que la semana que viene vaya a tener un incremento", expresó.

Otro de los factores que impactan en la actividad es el costo de la energía eléctrica, fundamental para la conservación de los productos. Sin embargo, desde el sector aseguran que intentan absorber esos aumentos. "Como último en la cadena de comercialización, nosotros tratamos de amortiguar esos efectos", explicó Eiras, y remarcó que "tratamos de ajustar nosotros para que no incida en el consumidor final".

En esa línea, subrayó el esfuerzo por mantener precios competitivos frente a otras opciones alimenticias. "Uno lo que trata siempre es de cuidar a esa gente", afirmó. Además, comentó que ofrecen promociones para incentivar las compras. "Tenemos una oferta siempre en todos los productos, en forma

permanente del 10% si es en efectivo”, indicó.

Horarios y productos elaborados

Finalmente, el comerciante invitó a la comunidad a acercarse durante los días de mayor demanda, donde ampliarán los horarios de atención. **“Nuestros horarios corridos van desde las 8:30 horas hasta el último cliente”**, señaló, y agregó que “no tenemos horario de cierre para los días de Semana Santa”.

A la par de los productos frescos, también crece la oferta de elaboraciones listas para consumir. “Tenemos todo lo que es la línea de rebozados, la línea de elaborados”, explicó, y destacó especialmente que “nos destacan mucho lo que son las pizzas de mariscos elaboradas en forma totalmente propia”.