EL MERCURIO
ECONOMÍA Y NEGOCIOS
SANTIAGO DE CHILE, SÁBADO 1 DE AGOSTO DE 2026

EL FENÓMENO DE EL NIÑO ALEJÓ A ESTE RECURSO DE LAS ZONAS DE OPERACIÓN PESQUERA:

¿Dónde está el jurel? Fuerte baja en capturas reduce oferta del tradicional formato en lata en supermercados

Algunos consumidores han sustituido la falta de este producto por atún. Camanchaca detuvo la operación de la planta de conservas en Coronel, ajustó gastos e inversiones e importó caballa certificada.

MARCO GUTIÉRREZ V.

Como croqueta o ensalada. Mezclado con mayonesa y limón junto a una marraqueta. O simplemente solo con algún aderezo. Son múltiples las preparaciones que se pueden realizar con jurel en lata, cuyo tradicional formato de 425 gramos escasea en los supermercados.

¿Por qué la ausencia de este alimento económico y fuente de proteínas, vitamina y Omega 3? Principalmente por la fuerte baja de 45% que a mayo de este año registran los desembarques de jurel en las costas chilenas, alcanzando solo 354 mil toneladas, según cifras de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura. Esto, debido al impacto del fenómeno de El Niño.

Efecto de El Niño

"El factor determinante es oceanográfico. El fenómeno de El Niño elevó la temperatura del mar frente a las costas chilenas y alteró la surgencia, es decir, el ascenso de aguas profundas, frías y ricas en nutrientes que sostiene la cadena de alimento del jurel. Al tratarse de una especie de aguas frías, los cardúmenes se desplazaron hacia zonas más frías y profundas, fuera de las áreas donde históricamente operamos. No estamos frente a una escasez del recurso, sino frente a un problema de disponibilidad en las zonas donde tradicionalmente pescamos. El jurel no desapareció, se movió", explicó **Monserrat Jamett**, gerenta de Sostenibilidad del gremio Pescadores Industriales del Biobío.

Ricardo García, gerente general de Camanchaca —que produce la marca de jurel en lata Unico—, comentó que "la temporada 2026 está siendo una de las más complejas de las últimas décadas para la pesquería del jurel. En los últimos cinco años, la industria chilena había capturado, al mes de junio, cerca del 85% de su cuota anual. Este año, en cambio, solo se había extraído 37,6%. En el caso de Camanchaca, las capturas en la zona centro-sur disminuyeron 63% al cierre de junio".

Ante esto, la compañía detuvo anticipadamente la operación de la planta de conservas en Coronel, ajustó gastos e inversiones y complementó su oferta mediante importación de caballa certificada. También amplió su portafolio con atún y choritos de producción nacional.

Unico y San José son dos de las marcas de jurel en tarro más conocidas en el país. Esta última —ligada a Nutrisco, de Empresas Copec— no respondió a las consultas de "El Mercurio" para este artículo. Sin embargo, ayer publicó en sus redes sociales un mensaje a sus clientes donde señaló que "las condiciones climáticas actuales han impactado el comportamiento natural del jurel, limitando su disponibilidad".

Este año ha caído 45% el desembarque de jurel en el país.

Los sustitutos

La típica lata de 425 gramos de jurel escasea en los supermercados. Dicho formato —que bordeaba los $2.300 en algunas tiendas— está agotado o disponible solo en ciertos locales. "El Mercurio" revisó ayer cuatro sitios web de las principales cadenas supermercadistas y en solo dos de ellas estaba dicho producto. En otros, exclusivamente aparecía la opción más pequeña, de 140 o 160 gramos.

"Ante la falta de disponibilidad de jurel en conserva en el mercado, hemos observado una mayor preferencia por productos sustitutos, como atún en lata y otras conservas de pescado, alternativas que están disponibles para nuestros clientes en las distintas tiendas Jumbo, Santa Isabel, Spid y Don Salva", señaló Cencosud.

Tottus indicó que "si bien la oferta es más acotada que en condiciones normales, principalmente en el formato conserva, seguimos ofreciendo alternativas e incorporando nuevas opciones para mantener una oferta amplia y conveniente". Walmart y SMU declinaron contestar.

La directora de la carrera de Nutrición y Dietética de la Universidad Andrés Bello, **María Cristina Escobar**, destacó que el jurel es un producto de "gran valor nutricional, ya que aporta proteínas de excelente calidad y todos los aminoácidos esenciales que el organismo necesita para formar, mantener y reparar sus tejidos". Indicó que una opción similar es la caballa, que puede tener mayor contenido graso y presentar una concentración superior de Omega-3, siendo más energética.

¿Qué se espera?

Monserrat Jamett comentó que "los organismos especializados no proyectan una atenuación de El Niño en el corto plazo. La Dirección Meteorológica de Chile, sobre la base de información de NOAA, estima una probabilidad cercana al 87% de que el fenómeno alcance categoría de evento muy fuerte durante el trimestre octubre-diciembre, con persistencia hacia comienzos de 2027".

Para Ricardo García "si bien aún queda una parte importante de la cuota anual por capturar y posteriormente habrá una segunda ventana de pesca entre noviembre y diciembre, la evolución de las condiciones oceanográficas será clave para recuperar parte del volumen pendiente". Agregó que "las señales observadas durante las últimas semanas de julio son más alentadoras que las registradas durante el primer semestre, por lo que esperamos una mejor segunda parte del año".