

# EL FENÓMENO DEL DELIVERY DE CARNES: SERNAC ENTREGA RECOMENDACIONES PARA LAS COMPRAS ONLINE EN EL MARCO DE FIESTAS PATRIAS

- Previo a las Fiestas Patrias, SERNAC realizó diversas acciones de fiscalizaciones a carnicerías y supermercados.
- Si el producto es refrigerado, necesita mantener la temperatura en alrededor de 5°C y, si es un congelado, entre los 0°C y 5°C.
- Además, SERNAC dispuso en su sitio web un “Cotizador Dieciochero”, que incluye precios de diferentes productos en supermercados y carnicerías en casi 200 comunas del país.

A sólo días de Fiestas Patrias, son miles las personas que se encuentran afinando los últimos preparativos para estas celebraciones, entre ellos, la compra de productos dieciocheros como cortes de carne, ya sea de vacuno, cerdo o pollo.

Si bien lo más común era comprar directamente en carnicerías o supermercados, cada vez se vuelve más frecuente la compra online de este tipo de productos, que posteriormente, son enviados a través de delivery, ya sea propio o de terceros.

Es por esta razón, que el Director Nacional del SERNAC, Andrés Herrera, visitó y monitoreó al local “El Carnicero”, que cuenta con este servicio para compras realizadas a través de internet.

Es importante recordar que los productos cárnicos requieren mantener una **cadena de frío**, para evitar la proliferación de microorganismos. Si el producto es **refrigerado**, se necesita mantener la temperatura en alrededor de **5°C** y si es un **congelado**, entre los **0°C y 5°C**.

Por esta razón, es primordial que los delivery puedan contar con **vehículos adaptados o equipamiento especiales, como bolsas de frío**, para garantizar que los productos lleguen en las mejores condiciones posibles hasta su destino.

En este sentido, Herrera señaló que “es fundamental recordar, en primera instancia, que se debe privilegiar la compra de carne en el comercio formal o establecido, ya que esto asegura la aplicación de las garantías básicas que deben cumplir los productos alimentarios, especialmente en un rubro tan sensible como el de la carne”.

La autoridad explicó que en las recientes fiscalizaciones realizadas por el Servicio a carnicerías y supermercados, en general, se cumplen con las normas de rotulado, salvo algunas brechas relativas al peso neto.

No obstante, el Servicio sí ha detectado algunos hallazgos en los protocolos de mantención de las cadenas de frío, situación que resulta relevante, especialmente en el caso del delivery de estos productos.

“Es muy relevante que los locales sean profesionales y cumplan estrictamente con la mantención de las cadenas de frío y también con la manipulación de la carne, especialmente cuando despachan vía delivery este tipo de productos”, indicó Herrera.

Por su parte, el gerente general de “El Carnicero”, Jorge Escobar, señaló que es importante que las personas al momento de comprar se fijen que la carne esté roja, si uno la presiona con el dedo vuelva a su color original, además del aroma. Después, para las carnes al vacío preocuparse de la fecha de

producción y vencimiento.

Indicó además, que en “El Carnicero”, los clientes pueden “pedir por delivery, con nuestro servicio de Carnimovil, que está equipado con sistema de cadena de frío, cuya fecha límite para hacer pedidos es este viernes 13 de septiembre o en nuestros locales mayorista y detalle, indicando que estarán funcionando con horarios normales, pues sólo cierran los días 18 y 19 de septiembre.

### **Cotizador de productos de Fiestas Patrias**

Asimismo, el Director Nacional informó que el SERNAC, con el propósito de ayudar a las y los consumidores, lanzó un “Cotizador de Fiestas Patrias”, herramienta que considera los productos más importantes que compran las familias chilenas en este 18 de septiembre.

El Cotizador Dieciochero incluye 211.443 precios, provenientes de 27 empresas de supermercados y 1.174 locales distribuidos en 198 comunas de todas las regiones del país, e incluye distintos tipos de productos, tanto carnes, también verduras, frutas y bebidas alcohólicas y no alcohólicas. Esta herramienta está disponible en el [sitio web de SERNAC](#).

### **Recomendaciones al comprar por delivery**

Se recomienda que los consumidores den instrucciones precisas de cómo quieren recibir o recepcionar el pedido, así como un horario estimado con el fin de que las entregas sean coordinadas y evitar que los productos queden tiempo extra sin refrigeración.

Las y los consumidores deben verificar que el producto esté debidamente sellado, ya sea con estampillas o grapas.

También se recomienda revisar de inmediato una vez recibido el pedido y realizar el reclamo correspondiente al proveedor por cualquiera de las vías disponibles para ello. Se debe anotar

siempre el número de respaldo del reclamo.

Los vehículos de reparto deben contar con las condiciones adecuadas para garantizar que la compra llegue de la mejor forma posible a destino, por ejemplo, contando con elementos que permitan que los productos no pierdan su cadena de frío, esto quiere decir que deben mantener una temperatura de alrededor de 5°C. Además, es importante que las empresas de delivery, mantengan protocolos de higienización permanente para los bolsos de traslados, así como también recomendaciones sanitarias para sus colabor