

Fecha 14.09.2020	Sección Finanzas	Página PP-8
---------------------	---------------------	----------------



Consumidores darán el Grito con alzas en los precios

La Anpec prevé que este año los mexicanos incrementarán su gasto hasta 30%.

Mexicanos dan 'el Grito' con alzas de 30% en platillos patrios

Costos. Una cena tradicional de Independencia en familia tiene un precio mínimo de cuatro mil pesos; aunque hay platillos individuales que arrancan desde 120 pesos

Alzas. Los alimentos básicos para dar el Grito de Independencia –como el limón, maíz, tostadas, jito-

mate, cerdo, pollo y aguacate– reportan alzas de 3% a casi 40%

Mario Mendoza

Los mexicanos darán el Grito de Independencia con alzas promedio de 20% a 30% en el costo de los platillos, cenas y festejos familiares; aunque existen productos y alimentos preparados que casi duplican dichas cifras.

El presidente de la Alianza Nacional de Pequeños Comerciantes (Anpec), Cuauhtémoc Rivera, explicó que –en medio de la crisis del coronavirus– los hogares gastarán un prome-

dio mínimo de cuatro mil 68 pesos; equivalentes a un alza de 12% a 15%, respecto al año pasado.

Explicó que dicha cantidad cubre una cena para 20 personas, con platillos tradicionales como pozole, pambazos o tostadas de pata de res, buñuelos, dos litros de refrescos, 10 six de cervezas y una botella de tequila de 950 mililitros.

Indicó que, aún cuando el costo de la cena de Independencia reporta un alza promedio de 15%, este año lo más importante no es el alza de precios, sino el riesgo de contagio



por el inminente incremento del consumo de bebidas alcohólicas, desatado por la ansiedad y confinamiento social, obligado por el Covid-19.

La organizadora de banquetes, Rosa Martha Ávalos, explicó que las fiestas patrias de 2020 “serán un verdadero grito” tanto para consumidores como para el sector restaurantero y los comerciantes en general.

Precisó que, además de sufrir una caída de 80% a 90% en las ventas durante la pandemia y que ahora apenas pueden operar a 30% de su capacidad, los restaurantes y preparadores de alimentos enfrentan un alza de 30% en el “costo de preparación” de los platillos emblemáticos del 15 y 16 de septiembre.

La también chef explicó que en los mercados se pueden ver aumentos mínimos de 5% o

10% y máximos de 20% a 40% –durante el año– en ingredientes de los platillos de la temporada; como el aguacate, cebolla, chile serrano, nueces, chile poblano, tomate, pan para pambazos, carne y cerdo.

“El año pasado, un chile en nogada mediano costaba entre 100 y 120 pesos; en 2020, cuesta entre 130 y 168 pesos. Lo mismo pasa con un plato de pozole, antes se vendía en 50 o 60 pesos; ahora llega a 70 u 80 pesos.

“Y aunque pienses que es más barato cocinarlo en casa, basta que vayas al mercado para ver que el aumento es casi el mismo; al sumar el costo del gas, luz, especias y bebidas”, explicó.

LAS CLAVES

A través del Índice Nacional de Precios al Consumidor (INPC), el

Inegi reportó que los ingredientes para los platillos patrios con el mayor alza de precios, en lo que va del año, son:

- Limón: 36.21%
- Aguacate: 27.46%
- Papa: 21.90%
- Lechuga: 12.29%
- Pollo: 10.22%
- Chile serrano: 8.43%
- Ron: 8.23%
- Tequila: 7.05%
- Tomate verde: 5.59%
- Tostadas y maíz: 3.18%



Dato. El gasto de cena del 15 de septiembre equivale a 33 días de salario mínimo. / CUARTOSCURO