

Huesos, muslos, alas y patas de pollo son las proteínas más baratas en los frigoríficos

Buscar lo más accesible para el bolsillo se ha convertido en la tarea de los habitantes de la zona norte de Anzoátegui que visitan los expendios de alimentos instalados en el mercado municipal de Puerto La Cruz, ya que los precios se elevan diariamente.

El mayor dolor de cabeza para los jefes de familia es adquirir la proteína animal porque ahora, hasta para comprar vísceras y recortes, se necesitan más de tres salarios oficiales integrales de Bs 800 mil.

José Barrero, trabajador de una carnicería porteña, manifestó que las piezas de pollo picado y órganos han ganado ventaja entre los consumidores por ser lo más barato que se comercializa. Por ejemplo, el kilo de hígado se encuentra en Bs 3 millones 800 mil, y las alas y los muslos en Bs 4 millones 500 mil.

Aseguró que a pesar de ser lo más económico, muchos optan por llevar menos de los mil gramos para poder adquirir variedad de mercancía.

“El kilo de pollo se acerca a los 4 millones, pero uno puede costar más de 5 millones porque son grandes y vienen congelados. Eso hace que los clientes busquen alternativas que los beneficien. Siempre viene uno pidiendo que le pesen un poquito de varias para garantizar sus comidas”, señaló.

Las patas de pollo (Bs 3.700.000) y la pechuga (Bs 4.200.000) suelen ser las opciones de compra del ama de casa Yoleida Zamora para resolver sus comidas, dado que los otros rubros se encuentran muy por encima de sus ingresos como empleada de mantenimiento. En oportunidades, también adquiere huesos de res (4.500.000) para sacarle la carne.

“Gracias a Dios cobro un poquito más del sueldo, pero con todo y eso mi ingreso mensual se queda corto a la hora de comprar la comida. Cada vez que salgo al mercado me persigno para conseguir un sitio donde vendan barato y bueno, porque eso también hay que tomarlo en cuenta, muchos por allí ofrecen unas súper gangas pero sin ningún cuidado ni higiene”, expresó.

Información de [eltiempo](#)