



Catalina Poblete Sánchez  
 contacto@diarioconcepcion.cl

Investigaciones han detectado la presencia de arsénico en distintas muestras de este cereal, revelando que el cambio climático, la contaminación del suelo y el agua, y ciertas prácticas agrícolas estarían elevando su concentración en los granos que llegan a nuestras mesas.

En Chile, aunque aún no se ha generado una alerta sanitaria formal, especialistas llaman a evaluar la situación con mayor profundidad y a mejorar los controles en la producción agrícola y alimentaria. La Región del Biobío no está ajena a esta problemática, especialmente, considerando la cercanía con zonas productoras como el Maule, lo que pone en evidencia la necesidad de estudiar los suelos locales y monitorear posibles riesgos asociados.

### ¿Cómo llega el arsénico al arroz?

Las razones de esta contaminación son múltiples y no siempre artificiales. El arsénico es un elemento presente de forma natural en ciertos tipos de suelo y rocas. "Depende del tipo de geología del lugar. En suelos derivados de rocas volcánicas o sedimentarias, especialmente si hay cercanía con zonas mineras, el arsénico puede estar ya presente en forma natural", detalla Mauricio Schoebitz, académico de la Facultad de Agronomía de la UdeC y del Centro de Biotecnología.

A ello se suma el uso de fertilizantes y pesticidas, muchos de los cuales arrastran metales pesados como contaminantes. "Muchos agroquímicos, incluso los que ya no están permitidos, dejan un legado en el suelo. Lo preocupante es que el arroz tiene una capacidad particular para absorber arsénico, distinta a otros cereales. Y la planta no solo lo retiene en sus raíces o tallos, sino que lo acumula en el grano que luego consumimos", subraya Schoebitz.

El especialista agrega que, si bien en Chile la mayor superficie arroceras se encuentra en el Maule, la mitad del arroz que se consume es importado desde países como Argentina, India, Tailandia y Pakistán, por lo que el control de los niveles de arsénico debe incluir tanto la producción nacional como la verificación de los productos importados.

### Efectos prolongados de consumo de arsénico

"Lo que encontramos en el arroz no es el arsénico que uno imagina asociado a venenos clásicos o películas policiales", advierte Jorge Yáñez, profesor de la Facultad de

## CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA

# Detectan aumento de arsénico en el arroz: expertos advierten riesgos ambientales y para la salud



Un reciente estudio internacional volvió a encender las alarmas en torno a un problema que afecta silenciosamente a uno de los alimentos más consumidos en el mundo y en la Región del Biobío. Especialistas entregan recomendaciones.

Ciencias Químicas de la Universidad de Concepción. "Estamos hablando de arsénico en su forma inorgánica, particularmente arsenito y arseniato, que son altamente tóxicos y se acumulan por la forma en que se cultiva el arroz: en suelos inundados donde el arsénico se moviliza con facilidad".

Según el académico, más del 60% del arsénico que se encuentra en los granos corresponde a estas formas inorgánicas, lo que justifica los límites que imponen organismos como la OMS, la FAO y el Ministerio de Salud chileno. En el país, la norma establece un máximo de 0,2 mg/kg de arsénico inorgánico en arroz blanco, y de

0,4 mg/kg en arroz integral. Sin embargo, aunque las cantidades sean bajas, lo peligroso es que, si una persona come arroz con arsénico todos los días, ese veneno puede ir acumulándose en su cuerpo y causar problemas con el tiempo.

"El consumo prolongado de arsénico inorgánico puede generar efectos adversos severos: se ha vinculado con mayor riesgo de cáncer, enfermedades cardiovasculares, problemas respiratorios y deterioro cognitivo", explica Juan Pablo Amaya, nutricionista y académico de la UCSC.

"No hablamos de efectos inmediatos, pero sí de un riesgo cró-

nico, especialmente para poblaciones vulnerables como niños y embarazadas", agregó.

### Alta tecnología contra un contaminante invisible

Detectar arsénico total es una tarea compleja e identificar sus formas químicas lo es aún más. Por eso, las labores de vigilancia dependen en gran parte de laboratorios especializados.

En la UdeC, el equipo de Jorge Yáñez lleva más de una década analizando alimentos con una técnica muy precisa que les permite detectar hasta pequeñísimas cantidades de arsénico: la cromatografía líquida de alta eficiencia

FOTO: ISIDORO VALENZUELA M.