

Fecha: 06-05-2025
Medio: Diario Concepción
Supl.: Diario Concepción
Tipo: Noticia general
Título: Detectan aumento de arsénico en el arroz: expertos advierten riesgos ambientales y para la salud

Pág.: 7
Cm2: 802,4
VPE: \$ 964.446

Tiraje: 8.100
Lectoría: 24.300
Favorabilidad: ☐ No Definida

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 pequeñas cantidades de arsénico: la cromatografía líquida de alta eficiencia

FOTO: ISIDORO VALENZUELA M.

Fecha: 06-05-2025
 Medio: Diario Concepción
 Supl. : Diario Concepción
 Tipo: Noticia general
 Título: **Detectan aumento de arsénico en el arroz: expertos advierten riesgos ambientales y para la salud**

Pág. : 8
 Cm2: 524,9
 VPE: \$ 630.987

Tiraje:
 Lectoría:
 Favorabilidad:

8.100
 24.300
☐ No Definida

FOTO: CC



acoplada a espectrometría de masas con plasma de argón.

"Podemos detectar arsénico a niveles de partes por billón, pero este es un equipamiento costoso, y actualmente nuestro laboratorio es el único en la región con esta capacidad", explica.

Gracias al financiamiento de la Agencia Nacional de Investigación y Desarrollo (ANID), el equipo ha podido caracterizar distintas variedades de arroz, evaluar diferencias según el origen y también probar los efectos del lavado y cocción del grano.

Una alerta para la producción sustentable

Más allá del monitoreo, los expertos plantean una necesidad urgente de revisar las prácticas agrícolas.

"La acumulación de metales y semimetales en alimentos es una señal de advertencia sobre cómo estamos produciendo", afirma Schoebitz.

"El uso indiscriminado de agroquímicos, sumado a cambios en el clima como la reducción de lluvias o el aumento de dióxido de carbono (CO₂), puede alterar los ciclos de los nutrientes y aumentar la

disponibilidad de contaminantes como el arsénico en el suelo y el agua de riego".

En esa línea, Yáñez propone que la química analítica no solo sea una herramienta de control, sino también de prevención. "Podemos anticiparnos si analizamos suelos, fertilizantes y aguas antes de sembrar. Así reducimos riesgos sin esperar a que el arroz llegue a la mesa".

Finalmente, desde la nutrición, Amaya refuerza el llamado a diversificar la dieta y aplicar buenas prácticas domésticas. "Lavar bien el arroz, evitar consumir siempre arroz integral si no hay certeza de su origen, y alternar con otros cereales puede ayudar a disminuir la exposición. Lo importante es tomar conciencia de que esto no es un tema alarmista, sino preventivo, como debe ser toda política de salud pública".

Los especialistas coinciden en lavar el arroz y cocerlo en abundante agua (que posteriormente se desecha) puede reducir parcialmente los niveles de arsénico, aunque no lo elimina del todo.

OPINIONES

Twitter @DiarioConce
 contacto@diarioconcepcion.cl

