

# Niño de 8 años muere tras consumir hamburguesa en Curanilahue

El menor estuvo hospitalizado durante un mes tras presentar complicaciones por una infección bacteriana. Tras agravarse, el menor falleció.

## Nicole Villanueva

La muerte de un niño de 8 años en la comuna de Curanilahue, en la región del Biobío, ha generado profunda conmoción y encendió las alertas sobre las condiciones sanitarias en locales de comida rápida. El caso, que actualmente es materia de investigación, apunta a una presunta intoxicación alimentaria tras el consumo de una hamburguesa en el recinto Make Your Burger.

Se trata de Óscar Paine Toloza, quien hace poco más de un mes acudió junto a su madre al local para comprar comida. Según relataron sus cercanos, ambos compartieron una hamburguesa que pidieron para llevar, sin imaginar las consecuencias que vendrían



días después. Mientras el menor comenzó a presentar síntomas severos, su madre también experimentó malestares, aunque de menor intensidad.

“Él no comió en el local, pidió para llevar. Compraron una hamburguesa para los dos y se comieron mitad y mitad. Mi hermana igual presentó síntomas, pero ella no se atendió en el centro de salud porque su cuerpo es más resistente”, explicó Darlyn Toloza, tía del niño, en declaraciones recogidas por T13.

Con el paso de los días, el estado de salud del menor se fue deteriorando progresivamente, lo que obligó a su traslado a un centro asistencial de mayor

complejidad en Concepción. Allí, tras una serie de exámenes médicos, se confirmó que había contraído la bacteria *Escherichia coli* (E. coli), lo que agravó significativamente su cuadro clínico.

El niño permaneció hospitalizado durante cerca de un mes, tiempo en el que fue sometido a diversos tratamientos para intentar estabilizar su condición. Sin embargo, pese a los esfuerzos del equipo médico, finalmente se confirmó su fallecimiento, generando dolor en su familia y en la comunidad local.

En paralelo al proceso médico, la familia del menor comenzó a cuestionar las condiciones de manipulación de alimentos en el local donde realizaron la compra.

Desde la Seremi de Salud del Biobío confirmaron que el establecimiento estuvo con prohibición de funcionamiento entre el 6 y el 10 de abril, en el marco de una fiscalización..

Por su parte, desde el local Make Your Burger señalaron que han colaborado con las autoridades, entregando todos los antecedentes requeridos durante la investigación. Asimismo, indicaron que no se han registrado otros casos similares asociados al consumo de alimentos en el recinto.