

Fecha: 18-02-2026
Medio: La Discusión
Supl.: La Discusión
Tipo: Noticia general
Título: Comisión de Salud del Senado votará proyecto que obliga a informar calorías en menús

Pág.: 9
Cm2: 533,4

Tiraje:
Lectoría:
Favorabilidad:

3.500
Sin Datos
☐ No Definida

INICIATIVA BUSCA MODIFICAR LA LEY DE COMPOSICIÓN NUTRICIONAL Y SU PUBLICIDAD

Comisión de Salud del Senado votará proyecto que obliga a informar calorías en menús

Propuesta apunta a desincentivar el consumo de alimentos altamente calóricos y los índices de obesidad, sobre todo, entre los niños y niñas. El rubro gastronómico, en tanto, advierte costos y pide gradualidad en su aplicación.

ISABEL CHARLÍN REYES
icharlin@ladiscusion.cl
FOTO: AGENCIAS

La Comisión de Salud del Senado acordó votar en general y en particular el proyecto que obliga a los locales de comida a informar el contenido calórico de sus preparaciones en cartas y menús.

La iniciativa, actualmente en primer trámite constitucional, modifica la ley sobre composición nutricional de los alimentos y su publicidad, y establece que restaurantes, fuentes de soda, pubs, cafeterías y otros establecimientos que expendan alimentos preparados deberán exhibir, de manera clara, visible y permanente, la cantidad de calorías de cada plato o porción ofrecida.

Esta información deberá ubicarse junto al nombre y precio del producto, tanto en menús físicos como digitales, pizarras u otros soportes.

El senador Sebastián Keitel (EVO), autor del proyecto, explicó ante la comisión que el objetivo es "desincentivar el consumo de ciertos productos considerando los índices de sobrepeso y obesidad de la po-



Informar las calorías en los menús es algo que según el gremio, es difícil de implementar.

blación". Aseguró que no se trata de imponer mayores cargas al sector y que actualmente existen herramientas tecnológicas, incluso basadas en inteligencia artificial, que permiten estimar calorías sin necesidad de contratar asesorías permanentes.

Durante la sesión se expusieron cifras que respaldan la preocupación sanitaria: solo un 5% de la población chilena considera que se alimenta de forma saludable; el consumo anual per cápita de pan alcanza los 96 kilos, mientras que el de legumbres apenas llega a 2 kilos; y un 70% de las personas con sobrepeso u obesidad no se percibe como tal.

La comisión también solicitó a la Sala refundir esta iniciativa con otro

proyecto similar, impulsado por la senadora María José Gatica, junto a los senadores Keitel, Alejandro Kusanovic y Carlos Kuschel, que persigue la misma idea matriz: entregar información calórica para fomentar decisiones de consumo más conscientes.

Dudas a nivel local

Desde Ñuble, el senador Gustavo Sanhueza (UDI) manifestó reparos. Si bien reconoció que la obesidad es un problema multifactorial, planteó dudas respecto de la efectividad de la medida y advirtió que simplificar el fenómeno a la sola incorporación de calorías en los menús podría resultar insuficiente si no se abordan otras variables. También llamó a evaluar el

impacto financiero y administrativo en un contexto de cartas dinámicas que cambian con frecuencia.

En el ámbito local, July Llevul, presidenta del Gremio Gastronómico y Entretención de Chillán (Gayen), sostuvo que la medida implicaría costos técnicos y económicos relevantes para pequeños locales que no cuentan con asesoría nutricional.

Además, expresó preocupación por una eventual asimetría frente a negocios informales que no cumplen regulaciones. El gremio pidió que, de aprobarse, la normativa contemple apoyo técnico, financiamiento y una implementación gradual para resguardar la sostenibilidad de las pymes.

¿Educación o regulación?

El debate abre una discusión de fondo sobre cómo enfrentar los altos índices de sobrepeso y obesidad en Chile. Mientras los impulsores del proyecto sostienen que la información visible y directa puede influir en decisiones más saludables al momento de elegir qué comer, voces críticas apuntan a que el cambio de hábitos requiere políticas integrales centradas en educación alimentaria, actividad física y acceso a opciones saludables.