

Alta concentración de azúcar y varia Sernac lanza radiografía de colac

Se observó que varios productos podrían requerir sellos «alto en» según la normativa vigente, pero no los exhiben en sus páginas web.

La alimentación en la etapa escolar cumple un rol fundamental en el crecimiento de niños, niñas y adolescentes, el desarrollo intelectual y la prevención de enfermedades a largo plazo. En este sentido, la elección de la colación diaria debe considerar, por ejemplo, el aporte de energía, nutrientes esenciales, proteínas y vitaminas, entre otras cosas.

Por esta razón y dada su importancia, el Servicio Nacional del Consumidor (SERNAC) elaboró un estudio denominado «Radiografía del Mercado de Colaciones Escolares» para analizar la información disponible en el mercado online sobre productos comúnmente utilizados durante la jornada escolar.

La muestra comprendió un total de 918 productos, recopilados de 10 proveedores online diferentes, entre supermercados y dis-

tribuidoras. Estas empresas fueron seleccionadas mediante un muestreo no probabilístico por conveniencia, con el objetivo de obtener representatividad del tipo de productos disponible como colaciones escolares.

Dentro de los principales hallazgos, se observa que varios productos podrían requerir sellos «alto en» según la normativa vigente, pero no los exhiben en sus páginas web. Aunque esta observación se limita a los 11 proveedores analizados mediante muestreo por conveniencia, podría indicar inconsistencias en la transparencia del etiquetado nutricional digital en el segmento estudiado.

En relación a los precios y variabilidad de productos, se evidenció que existe amplia variabilidad de precios, con valores que oscilaron desde \$79 hasta \$5.000 por unidad en los



productos y establecimientos estudiados.

Es importante señalar que los precios están por unidad de productos, que en este caso, está calculado por cuánto cuestan 100 ml o 100 g de un producto, lo que permite comparar de forma justa productos con formatos similares incluso si varían levemente en peso o volumen. Esto ayuda a identificar si una oferta es realmente conveniente y optimizar el gasto familiar.

El reporte también consideró la cantidad de ingredientes (indicio indirecto del

nivel de procesamiento de los productos) y se detectó que mientras más naturales (o menos procesados) estén los alimentos menos ingredientes tienen y a la inversa, mientras más procesados más ingredientes.

Además, al analizar los ingredientes de las distintas colaciones, se puede destacar que el ingrediente más frecuente es el azúcar que está presente en 611 productos, le sigue la sal con 456 y luego la harina de trigo con 421.

En este sentido, se identificaron grupos de productos que aparentaban