

Semana Santa: más de 80 fiscalizaciones a chocolates con foco en consumo responsable

SALUD. *Autoridad sanitaria reforzó controles por el aumento de la ingesta de huevitos de Pascua, detectando incumplimientos en el etiquetado. La normativa busca resguardar a niños y niñas, y promover decisiones de compra informadas.*

Carolina Torres Moraga
 carolina.torres@australtemuco.cl

Sobre 60%
de cacao deben tener
 los chocolates que se pre-
 fieran para esta Pascua. El
 cacao es rico en compues-
 tos antioxidantes.

A pocas horas de la celebra-
 ción de Pascua de Resur-
 rección, la Seremi de Sa-
 lud de La Araucanía intensificó
 las fiscalizaciones a la venta de
 chocolates y confites, en el marco
 del aumento significativo de su
 consumo durante estas fe-
 chas, especialmente entre niños
 y niñas.

En ese contexto, equipos del
 Subdepartamento de Inocuidad
 de los Alimentos, encabezados
 por el seremi de Salud, Dr. José
 Bravo Burgos, realizaron inspec-
 ciones en un supermercado de
 Temuco para verificar el cumpli-
 miento de la Ley 20.606 sobre
 Composición Nutricional de los
 Alimentos y su Publicidad.

“En el marco de las fiscaliza-
 ciones por Semana Santa, como
 autoridad sanitaria verificamos
 la Ley 20.606, ya que muchas fa-
 milias adquieren chocolates pa-
 ra la tradicional celebración de la
 pascua del conejo. Por tanto, he-
 mos inspeccionado la publici-
 dad, composición nutricional y
 el correcto etiquetado de estos
 productos en los distintos pun-
 tos de venta, con el objetivo de
 salvaguardar la salud principal-
 mente de niños y niñas”, señaló
 la autoridad sanitaria.

A la fecha, la institución ha
 realizado 82 fiscalizaciones, cur-
 sando un sumario sanitario y or-
 denando la retención de 16,93 kí-
 los de chocolates y confites por
 incumplimientos en el rotulado.

La normativa vigente busca
 entregar información clara a los
 consumidores mediante los se-
 llos “Alto en”, además de restrin-
 gir la publicidad dirigida a meno-
 res de 14 años y prohibir la venta
 de productos con altos niveles
 de azúcares, grasas o sodio en es-
 tablecimientos educacionales.

MODERACIÓN

Desde el ámbito académico, la
 profesora Alicia Rodríguez, de la
 Facultad de Ciencias Químicas y
 Farmacéuticas de la Universidad
 de Chile, explica en la web de la
 casa de estudios, que el chocola-
 te –especialmente el que tiene
 un alto contenido de cacao–
 puede aportar beneficios a la sa-
 lud si se consume con modera-
 ción. El cacao es rico en polife-
 noles, compuestos con alta ca-
 pacidad antioxidante, que pue-
 den contribuir a la salud cardio-
 vascular, proteger las células
 frente a los radicales libres y te-
 ner efectos potenciales en la pre-
 vención de enfermedades cróni-
 cas. Además, contiene minera-
 les esenciales como magnesio,
 hierro y zinc, junto con vitamina
 E presente en la manteca de ca-
 cao. “Lejos de ser solo un com-
 ponente graso, la manteca de ca-
 cao aporta características senso-



EL DOCTOR JOSÉ BRAVO, SEREMI DE SALUD, PARTICIPÓ EN LAS FISCALIZACIONES DE LA VENTA DE CHOCOLATES.

riales únicas y compuestos que
 contribuyen a la calidad del ali-
 mento”, explica la académica.

Entre las recomendaciones,
 la especialista indica preferir
 chocolates con alto porcentaje
 de cacao –idealmente sobre
 60%–, con pocos ingredientes y
 que presenten características co-
 mo brillo, aroma intenso y un
 quiebre limpio al partirlo. En
 cuanto a los tipos, el chocolate
 negro es el más beneficioso des-
 de el punto de vista nutricional,
 mientras que el chocolate con le-
 che y el blanco contienen mayor
 cantidad de azúcar y menor pro-
 porción de cacao.



EL MINSAL RECOMIENDA NO EXCEDER LA INGESTA DIARIA DE 5 UNIDADES PEQUEÑAS DE HUEVITOS DE CHOCOLATE Y EVITAR EN MENORES DE 2 AÑOS.

COMUNICACIONES SEREMI DE SALUD

AGENCIAS