

Fecha: 04-04-2026

Medio: El Austral de la Araucanía

Supl.: El Austral de la Araucanía

Tipo: Noticia general

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

Pág.: 3

Cm2: 412,7

VPE: \$ 641.297

Tiraje:

Lectoría:

Favorabilidad:

8.000

16.000

■ No Definida

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

A pocas horas de la celebración de Pascua de Resurrección, la Seremi de Salud de La Araucanía intensificó las fiscalizaciones a la venta de chocolates y confites, en el marco del aumento significativo de su consumo durante estas fechas, 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 inspecciones en un supermercado de Temuco para verificar el cumplimiento de la Ley 20.606 sobre Composición Nutricional de los Alimentos y su Publicidad.

“En el marco de las fiscalizaciones por Semana Santa, como autoridad sanitaria verificamos la Ley 20.606, ya que muchas familias adquieren chocolates para la tradicional celebración de la pascua del conejo. Por tanto, hemos inspeccionado la publicidad, composición nutricional y el correcto etiquetado de estos productos en los distintos puntos de venta, con el objetivo de salvaguardar la salud principalmente de niños y niñas”, señaló la autoridad sanitaria.

A la fecha, la institución ha realizado 82 fiscalizaciones, cursando un sumario sanitario y ordenando la retención de 16,93 kilos de chocolates y confites por incumplimientos en el rotulado.

Sobre 60%

de cacao deben tener

los chocolates que se prefieran para esta Pascua. El cacao es rico en compuestos antioxidantes.

La normativa vigente busca entregar información clara a los consumidores mediante los sellos “Alto en”, además de restringir la publicidad dirigida a menores de 14 años y prohibir la venta de productos con altos niveles de azúcares, grasas o sodio en establecimientos 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 chocolate —especialmente el que tiene un alto contenido de cacao— puede aportar beneficios a la salud si se consume con moderación. El cacao es rico en polifenoles, compuestos con alta capacidad antioxidante, que pueden contribuir a la salud cardiovascular, proteger las células frente a los radicales libres y tener efectos potenciales en la prevención de enfermedades crónicas. Además, contiene minerales esenciales como magnesio, hierro y zinc, junto con vitamina E presente en la manteca de cacao. “Lejos de ser solo un componente graso, la manteca de cacao 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 alimento”, 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 como brillo, aroma intenso y un quiebre limpio al partirlo. En cuanto a los tipos, el chocolate negro es el más beneficioso desde el punto de vista nutricional, mientras que el chocolate con leche y el blanco contienen mayor cantidad de azúcar y menor proporción de cacao.



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