

# 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 ma-  
 rco 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.