

SEGURIDAD ALIMENTARIA EN OPINIÓN DE EXPERTOS:

Tráfico ilegal de huevos desde Bolivia alerta a expertos por grave riesgo sanitario

En medio de una crisis económica que ha golpeado con fuerza al altiplano, el contrabando de huevos desde Bolivia hacia Chile se ha disparado durante 2025, generando preocupación en autoridades sanitarias, gremios productivos y expertos en inocuidad alimentaria. Solo en los primeros seis meses del año, el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) ha decomisado más de un millón de unidades provenientes principalmente del vecino país, superando ampliamente los registros de años anteriores.

El fenómeno ha sido calificado como "contrabando a la inversa", ya que la mercancía sale ilegalmente de Bolivia hacia territorio chileno, donde se comercializa de forma informal, muchas veces en ferias o puntos de venta no autorizados. Según autoridades del Ministerio de Agricultura, estos huevos no cuentan con identificación de origen, fecha de elaboración, ni condiciones adecuadas de transporte, lo que los convierte en un riesgo latente para la salud pública.

La Doctora en Ingeniería en Alimentos y Bioprocesos, Issis Quispe, académica de la Universidad de La Serena, advirtió que el ingreso de huevos sin cadena de frío ni trazabilidad puede exponer a la población a enfermedades como la salmonella.



Frente a este escenario, la Doctora en Ingeniería en Alimentos y Bioprocesos, Issis Quispe, académica de la Universidad de La Serena, advirtió que la preocupación va mucho más allá del daño económico. "Lo más serio son las condiciones sanitarias. Los huevos deben almacenarse bajo refrigeración para que duren aproximadamente un mes o 45 días. No sabemos en qué condiciones se transportaban ni desde cuándo, y eso es gravísimo", enfatizó.

La académica recordó que la cáscara del huevo es semipermeable y, por tanto, vulnerable al ingreso de bacterias peligrosas cuando se expone a temperaturas inadecuadas o traslados prolongados. "En el camino estos se pueden dañar, y la temperatura ambiente favorece el ingreso de microorganismos como la salmonella. Ahí está el mayor riesgo: no sabemos qué estamos consumiendo realmente", sostuvo.

A esto se suma la falta total de trazabilidad, es decir, la imposibilidad de verificar el origen, las fechas de recolección y las con-

diciones de almacenamiento del producto. "Es difícil detectar un huevo en mal estado, a menos que esté roto. Si la yema no es firme o no está centrada, ya está perdiendo calidad, pero eso se sabrá solo al momento de prepararlo", explicó la experta.

Respecto a la falsa sensación de seguridad que podrían tener algunos consumidores al cocinar o lavar los huevos, la doctora Quispe es clara: "No se recomienda lavar huevos, a menos que sea justo antes de servirlos. Y si bien una cocción completa debería eliminar bacterias, el problema es que muchos huevos ya han perdido su calidad días antes, comprometiendo su inocuidad desde el origen".

Desde su experiencia como ingeniera en alimentos, la académica hace un llamado directo a los consumidores: "No se recomienda comprar huevos en cualquier parte, menos si no tienen fecha de consumo preferente. Su vida útil es corta y, si no se mantienen refrigerados desde su origen, su calidad ya está comprometida".