

Fecha: 23-01-2026

Medio: El Lector

Supl. : El Lector

Tipo: Noticia general

Título: Alerta alimentaria por fórmulas infantiles: ¿Qué es la cereulida y por qué es un riesgo para lactantes?

Pág. : 3  
Cm2: 470,2Tiraje:  
Lectoría:  
Favorabilidad:Sin Datos  
Sin Datos  
 No Definida

## COLUMNA OPINION

### **Alerta alimentaria por fórmulas infantiles: ¿Qué es la cereulida y por qué es un riesgo para lactantes?**

El Ministerio de Salud (Minsal) emitió una alerta alimentaria por fórmulas infantiles de la marca Alula, tras detectarse un riesgo de contaminación con cereulida, una toxina asociada a la bacteria *Bacillus cereus*. La medida busca prevenir eventuales efectos en la salud, especialmente en bebés y niños pequeños.

La cereulida es una toxina que no se elimina con procesos habituales de preparación de alimentos. Así lo explica Betsabé Gajardo, nutricionista, tecnóloga en alimentos y académica de la Escuela de Nutrición y Dietética de la Universidad de los Andes (Uandes), quien señala que “es una toxina termoestable producida por ciertas cepas de la bacteria *Bacillus cereus*”.

En ese sentido, advierte que esta característica implica que puede mantenerse activa incluso en productos deshidratados, como las fórmulas lácteas en polvo. “Cuando la bacteria se multiplica y tiene un ambiente propicio, secreta la toxina cereulida en el alimento antes del consumo”, precisa.

#### Síntomas y qué hacer ante un consumo

La intoxicación por cereulida suele manifestarse rápidamente tras la ingesta del alimento contaminado. Según la experta, “el inicio de los síntomas puede darse entre 30 minutos y seis horas posteriores al consumo”, con un cuadro marcado principalmente por vómitos, náuseas y dolor abdominal.

Si bien puede afectar a personas de distintas edades, la académica de la Uandes enfatiza que “los grupos más vulnerables son lactantes y niños pequeños”, además de personas mayores, inmunocomprometidas o con enfermedades crónicas, debido a su menor capacidad de respuesta frente a este tipo de intoxicaciones.

En escenarios poco frecuentes, las consecuencias pueden ser más severas. “En casos excepcionales, especialmente en lactantes, se han descrito complicaciones hepáticas graves”, advierte la especialista. “Ante la sospecha o confirmación de consumo de un alimento contaminado con cereulida, Gajardo recomienda:

- Suspender inmediatamente el consumo del producto y conservarlo si es posible, para fines de trazabilidad. Posterior a esto, avisar a la autoridad sanitaria.
- Vigilar la aparición de síntomas, especialmente vómitos persistentes.
- Consultar de inmediato a un servicio de salud si se presentan síntomas, poniendo especial énfasis en lactantes y niños pequeños.
- Seguir las instrucciones del Ministerio de Salud (Seremi de Salud), que incluyen dar aviso, devolver el producto o eliminarlo, según indique la autoridad”.