



**Servicio Nacional
del Consumidor**

Ministerio de Economía,
Fomento y Turismo



Radiografía del Mercado de Colaciones Escolares

Julio 2025

Radiografía del Mercado de Colaciones Escolares

Contenido

Resumen Ejecutivo.....	3
INTRODUCCIÓN.....	4
MARCO TEÓRICO.....	5
Concepto de colación:.....	5
Importancia de una colación saludable en la etapa escolar:.....	5
Cambios en los hábitos alimentarios y sus consecuencias:.....	5
Datos de prevalencia de enfermedades relacionadas con la alimentación:.....	5
Datos de mapa nutricional de Chile:.....	6
Importancia de la educación alimentaria:.....	7
Estrategias para fomentar vida saludable:.....	7
METODOLOGÍA.....	9
RESULTADOS.....	10
Caracterización de la Muestra:.....	10
Distribución de proveedores:.....	11
Distribución de marcas:.....	12
Distribución de Ingredientes:.....	13
Distribución de precios:.....	19
CONCLUSIONES, CONSIDERACIONES Y HALLAZGOS.....	23
RECOMENDACIONES.....	26
Bibliografía.....	28
ANEXOS.....	28



Radiografía del Mercado de Colaciones Escolares

Resumen Ejecutivo

La "**Radiografía del Mercado de las Colaciones Escolares**" es una investigación desarrollada por la Unidad de Inteligencia de Mercados del Servicio Nacional del Consumidor (SERNAC), que analiza de manera comprensiva el mercado online de colaciones escolares en Chile durante junio de 2025.

Esta Radiografía del SERNAC analizó 918 productos de colaciones escolares comercializados online por 10 proveedores durante junio-julio de 2025. Los hallazgos revelan una concentración significativa en galletas dulces (11,98%) y galletas dulces con relleno/bañadas (9,81%), con los supermercados representando el 64,80% de la oferta. El análisis de ingredientes muestra que el azúcar está presente en el 66,5% de los productos (611 productos), seguido por sal (49,7%) y harina de trigo (45,9%), **evidenciando un alto nivel de procesamiento**. Las barras de cereal presentaron la mayor complejidad, con una mediana de 34,5 ingredientes, mientras que productos naturales como frutas y leche descremada mostraron menor procesamiento.

La variabilidad de precios fue considerable, oscilando entre \$79 y \$5.000, con el precio por unidad de medida (PPUM) más bajo para frutas (\$144) y más alto para snacks salados (\$5.000). El estudio identificó cuatro patrones de posicionamiento en el mercado en la relación precio-complejidad: productos ideales (bajo precio/pocos ingredientes), productos *premium* (alto precio/pocos ingredientes), productos a evitar (alto precio/muchos ingredientes) y productos de cuidado (bajo precio/muchos ingredientes). Estos hallazgos sugieren la necesidad de mejorar la transparencia de la información nutricional en plataformas digitales y destacan la importancia de la educación alimentaria y nutricional para promover decisiones de compra más informadas en colaciones escolares.

Este estudio forma parte de las iniciativas del SERNAC para proporcionar información objetiva y basada en evidencia que permita a los consumidores tomar decisiones informadas, especialmente en productos dirigidos a la población infantil y adolescente.



Radiografía del Mercado de Colaciones Escolares

INTRODUCCIÓN

La Radiografía del Mercado de Colaciones Escolares presenta un análisis detallado sobre los productos considerados y consumidos como colaciones más comercializados en la época escolar en establecimientos con ventas online en Chile.

El objetivo principal es caracterizar los productos disponibles en el mercado, especialmente en cuanto a ingredientes, precios y características nutricionales. A través de una muestra de 918 productos distribuidos en diferentes tipos de establecimientos¹ (10 en total), se identifican tendencias de la oferta, destacando la alta presencia de galletas dulces y el uso predominante de tres ingredientes (azúcar, sal y harina de trigo) en elaboración la mayoría de los productos.

Este enfoque integral permite no solo entender el comportamiento del mercado durante una de las temporadas más importantes para el consumo de colaciones, sino también contribuir a una elección más informada por parte de los consumidores.

El objetivo es analizar la posible relación entre precio, perfil nutricional y cantidad de ingredientes. Además, se pretende establecer el aporte nutricional diario de distintas canastas de colaciones en niños de distintas edades.

¹ Estos son distribuidoras (3) y supermercados (7).



MARCO TEÓRICO

Concepto de colación:

El término “colación” tiene múltiples significados. Sin embargo, en el contexto alimentario, se refiere a un aperitivo, es decir, una porción reducida de alimento que se consume antes de la comida principal, como el almuerzo o la cena².

Importancia de una colación saludable en la etapa escolar:

Durante la infancia y la adolescencia, una alimentación adecuada es clave tanto para el desarrollo físico como el cognitivo. La colación escolar debe aportar nutrientes esenciales como vitaminas, minerales y proteínas, evitando el exceso de azúcares y grasas saturadas¹⁻³. Estudios han demostrado que una dieta equilibrada influye positivamente en el rendimiento académico y en la capacidad de concentración de los estudiantes⁴.

Cambios en los hábitos alimentarios y sus consecuencias:

En las últimas décadas, los hábitos alimentarios han cambiado significativamente debido a factores económicos, sociales y culturales. La creciente disponibilidad de alimentos ultra procesados ha generado un aumento en la prevalencia de la obesidad y sobrepeso infantil, lo que a su vez incrementa el riesgo de enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT) como: diabetes, hipertensión y enfermedades cardiovasculares¹⁻⁵.

Datos de prevalencia de enfermedades relacionadas con la alimentación:

La siguiente tabla resume los hallazgos más relevantes sobre la prevalencia de enfermedades cardiometabólicas en el contexto escolar en Chile, en especial en aquellos con sobrepeso u obesidad. Se incluyen condiciones como hipertensión arterial, síndrome metabólico, resistencia a la insulina, hipertrigliceridemia, hiperglucemia en ayunas (pre-diabetes) y diabetes tipo 2.

Los datos reflejan el impacto que tiene el exceso de peso y los antecedentes familiares (FH) en el desarrollo temprano de estas enfermedades. Esta evidencia es clave para comprender el riesgo creciente en esta población y la necesidad de intervención preventiva temprana.

² JUNAEB. (2023). *Manual de Salud, parte 2*. Disponible en: https://www.junaeb.cl/wp-content/uploads/2023/06/MANUAL_SALUD_parte2.pdf

³ UNICEF. (s.f.). *Alimentación en la etapa escolar*. Disponible en: <https://www.unicef.org/uruguay/alimentacion-en-la-etapa-escolar>

⁴ Stanford Children's Health. (s.f.). *School-aged child nutrition*. Disponible en: <https://www.stanfordchildrens.org/es/topic/default?id=school-aged-child-nutrition-90-P05389>

⁵ Elsevier. (2020). *Obesidad infantil: una proyección preocupante*. Revista Médica Clínica Las Condes. Disponible en: <https://www.elsevier.es/es-revista-revista-medica-clinica-las-condes-202-articulo-obesidad-infantil-una-proyeccion-S0716864020300432>



Radiografía del Mercado de Colaciones Escolares

Tabla N°1: Prevalencia de enfermedades en escolares con obesidad.

Indicador	Prevalencia (%) en escolares con obesidad
Hipertensión arterial	45,4 % (en niños con obesidad)
Síndrome metabólico	7,3 % (muestra general) 18,6 % (niños con obesidad) 46 % (niños con sobrepeso + FH)
Resistencia a la insulina	25,9 % (en escolares de Puente Alto)
Hipertrigliceridemia	54,6 % (niños con sobrepeso + FH)
Hiperglicemia en ayunas (pre-diabetes)	31,4 % (niños con sobrepeso + FH)
Diabetes tipo 2	1,1 % (niños con sobrepeso/obesidad)

Nota: FH = antecedentes familiares de enfermedades crónicas.

Fuentes: Varias publicaciones⁶⁻⁷⁻⁸.

Datos de mapa nutricional de Chile:

Respecto de la situación nutricional infantil como tal, la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas (JUNAEB) dispone de información desde el año 2009 al 2023. Para demostrar la evolución de los datos se realizó un ejercicio en el que se sumaron los estados nutricionales de déficit (desnutrición, riesgo de desnutrición y retraso de talla), normal y exceso (sobrepeso, obesidad/obesidad severa).

El análisis muestra que, a partir del año 2013 en adelante, la categoría nutricional predominante es normal, seguida de cerca por el exceso—donde ambas en conjunto alcanzan virtualmente el 90%. Cabe mencionar que la categoría dominante previo al 2013 había sido el exceso, y que ambas mostraron una clara tendencia (creciente para el estado normal, decreciente para el estado de exceso) hasta el año 2021, durante la pandemia del COVID-19. El déficit, en tanto, se ha mantenido históricamente en torno al 10% de la población muestral, aunque llama la atención su alza durante la pandemia y su posterior contracción en 2022 y 2023. (ver Gráfico N°1)

⁶ Cifuentes, L., Burrows, R., Blanco, E., Rojas, J., Gahagan, S., & Amador, P. (2012). Prevalencia del síndrome metabólico y sus componentes en niños y adolescentes con obesidad. *Anales de Pediatría*, 77(6), 403–410. <https://www.analesdepediatria.org/es-prevalencia-del-sndrome-metablico-sus-articulo-13110608>

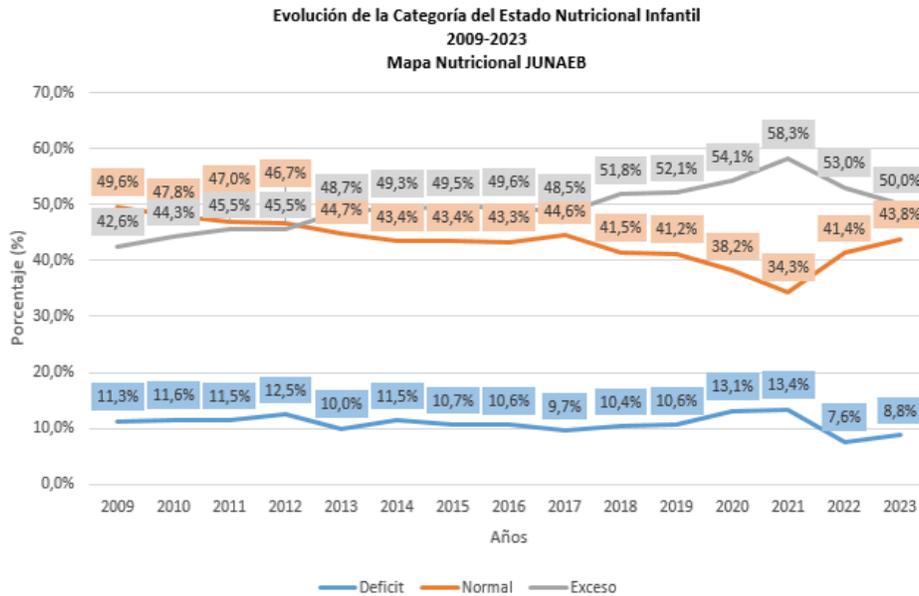
⁷ Santos, J. L., Pérez-Bravo, F., Carrasco, E., Calvillán, M., Albala, C., & Lera, L. (2012). Prevalencia de síndrome metabólico y su relación con resistencia a la insulina en escolares de Puente Alto. *Nutrición Hospitalaria*, 27(6), 1864–1870. <https://www.nutricionhospitalaria.org/articles/H0784/show>

⁸ López, D., Rodríguez, A., & Codoceo, J. (2012). Prevalencia de factores de riesgo cardiovascular en escolares con sobrepeso y antecedentes familiares. *Archivos Latinoamericanos de Nutrición*, 62(2), 151–158. <https://www.alanrevista.org/ediciones/2012/2/art-8/>



Radiografía del Mercado de Colaciones Escolares

Gráfico N°1: Evolución del estado nutricional infantil desde 2009 a 2023.



Fuente: JUNAEB, 2025.

Importancia de la educación alimentaria:

Un informe de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura (FAO) resalta la necesidad de reforzar la educación alimentaria en las escuelas como una estrategia clave para revertir esta tendencia.

Para tener éxito, la educación alimentaria y nutricional en la escuela exige un enfoque holístico con vínculos e interacciones explícitos entre los programas de estudios escolares, las actividades extracurriculares, el entorno alimentario escolar, el sistema alimentario local, los huertos escolares, las comidas escolares y las intervenciones en materia de higiene y salud⁹.

Estrategias para fomentar vida saludable:

Para contrarrestar los efectos negativos de una alimentación inadecuada, el Ministerio de Salud de Chile (MINSAL) ha desarrollado estrategias para mejorar la calidad de las colaciones escolares:

- **Educación nutricional:** En su búsqueda por promover el bienestar en la salud de la población chilena, el Ministerio de Salud presentó la actualización de las Guías Alimentarias para Chile, cuya versión más reciente data de 2023, ofreciendo ahora 10 nuevos mensajes de orientación alimentaria que no solo buscan mejorar la salud, sino que también integran la promoción de la identidad territorial, la perspectiva de género y la sostenibilidad económica y ambiental como pilares fundamentales de la política alimentaria.

⁹ FAO. (s.f.). *Educación en alimentación y nutrición basada en la escuela*. Disponible en: <https://www.fao.org/school-food/areas-work/based-food-nutrition-education/es/>



Radiografía del Mercado de Colaciones Escolares

- **Promoción de alimentos locales y naturales/Participación de la comunidad escolar:** Estas iniciativas se implementan en el Sistema Elige Vivir Sano (creado por la Ley 20.670, del año 2013), como por ejemplo la presencia de kioscos saludables en los colegios.
- **Guías de alimentación saludable del Ministerio de Salud:** Considerando el actual perfil epidemiológico, sus factores determinantes y los actuales patrones alimentarios del país se elaboraron las nuevas Guías Alimentarias para Chile, considerando la dimensión biológica, social y ambiental¹⁰.

Consulte las guías de alimentación saludable del Ministerio de Salud, disponibles en el siguiente link:
<https://www.minsal.cl/guias-alimentarias-para-chile/>

¹⁰ Ministerio de Salud. Guías Alimentarias para Chile. Disponible en: <https://www.minsal.cl/guias-alimentarias-para-chile/>



METODOLOGÍA

La metodología utilizada para este estudio adoptó un enfoque cuantitativo descriptivo orientado a analizar una gama acotada de colaciones de diversos tipos comercializados en supermercados y tiendas especializadas con venta online. La recopilación de datos se realizó entre el 26 de junio y el 3 de julio de 2025, período crucial que permitió capturar un panorama actualizado del mercado de las colaciones escolares.

La cobertura del estudio abarcó supermercados, distribuidores y tiendas especializadas con venta en línea, seleccionando 10 proveedores mediante un muestreo no probabilístico por conveniencia. La selección de estos proveedores estableció como regla básica que los proveedores contaran con venta en línea y disponibilidad de información nutricional en sus plataformas digitales, criterio esencial para garantizar la uniformidad y comparabilidad de los datos recopilados. Este proceso resultó en una muestra final de 918 productos, los cuales incluyen tanto productos manufacturados como combinaciones elaboradas.

La recopilación de datos se realizó de manera manual, ajustándose a la disponibilidad y accesibilidad de la información en las páginas web de cada proveedor. Este proceso se centró en extraer detalles sobre los ingredientes, el contenido neto y los precios de los distintos productos ofrecidos. Adicionalmente, se levantaron 142 productos básicos entre pan, huevos, jamón y queso, de los cuales resultaron 108 combinaciones aleatorias de todos los productos, correspondientes a dos tipos principales: sándwich de huevo y sándwich aliado. Estos productos elaborados fueron re-introducidos en la base de productos finales, sumando así los 918 productos totales del estudio.

Para garantizar la uniformidad y comparabilidad de los datos, se consideraron exclusivamente los precios universales, excluyendo promociones o descuentos específicos por tarjetahabiente o similares. La comparación de precios se realizó en base a precio por unidad de medida (*PPUM*) por cada 100 ml o 100 g, dependiendo del producto y su categoría, lo que permite una evaluación objetiva y comparable entre diferentes productos y presentaciones.

El análisis de los datos recopilados se orientó de forma comparativa, con especial atención en la frecuencia, presencia y cantidad de los ingredientes, además de un examen detallado de los precios estandarizados. Se levantó información respecto a las características del producto, incluyendo categoría, marca, contenido neto, detalle de ingredientes y perfil nutricional completo que abarca proteínas, grasas totales, grasas saturadas, grasas monoinsaturadas, grasas poliinsaturadas, colesterol, carbohidratos totales y/o disponibles, azúcares totales y/o disponibles, sodio y fibra. Respecto a las categorías de análisis, fueron definidas por la funcionalidad y sus características (ej: galletas dulces).

El algoritmo utilizado se basó en dos procesos principales: *crawler* y *web scraping*. El proceso *crawler* utilizó los buscadores de las mismas páginas web para encontrar los productos deseados, aunque se identificó el riesgo de que el buscador presentará hallazgos de mayor proximidad que no correspondiera exactamente al producto buscado. Por esta razón, la muestra inicial de 1129 observaciones de precios disminuyó a 1053 (-6.7%) tras el proceso de depuración. Es importante destacar que los 918 productos únicos identificados generaron 1053 registros de precios, indicando que algunos productos se comercializan a diferentes precios según el proveedor o presentación.

El estudio enfrentó ciertas limitaciones, tales como la exclusión de proveedores con páginas web que no disponían de información completa sobre ingredientes en los productos. Estas consideraciones fueron esenciales para



Radiografía del Mercado de Colaciones Escolares

asegurar la calidad y la precisión de los resultados obtenidos, manteniendo la coherencia metodológica necesaria para un análisis comparativo robusto del mercado de colaciones escolares.

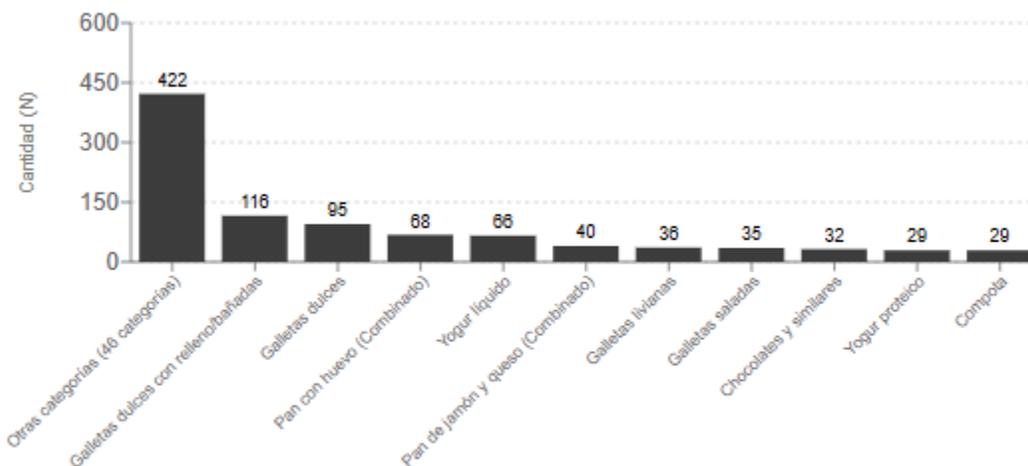
RESULTADOS

Caracterización de la Muestra:

La muestra comprendió un total de 918 productos (Gráfico N°2), recopilados de 10 proveedores diferentes, supermercados y distribuidoras.

Estos proveedores fueron seleccionados mediante un muestreo no probabilístico por conveniencia, con el objetivo de obtener representatividad del tipo de productos disponible como colaciones escolares.

Gráfico N°2: Distribución de muestra por tipo de producto.



Nota. Distribución de categorías de la muestra (N = 918) analizadas en el estudio.

Fuente: SERNAC, 2025.

Al realizar un análisis de los productos detectados, se refleja una concentración en los productos del tipo “galletas dulces” con un 11,98% (116 alternativas) y “galletas dulces con relleno/bañadas” con un 9,81% (95 alternativas), las que presentan diversos sabores, formatos y contenidos netos.



Radiografía del Mercado de Colaciones Escolares

Distribución de proveedores:

En cuanto a la distribución de la oferta por tipo de proveedores, los supermercados lideran con un 64,80% (685 productos), seguidos por las distribuidoras con un 35,20% (371 productos).

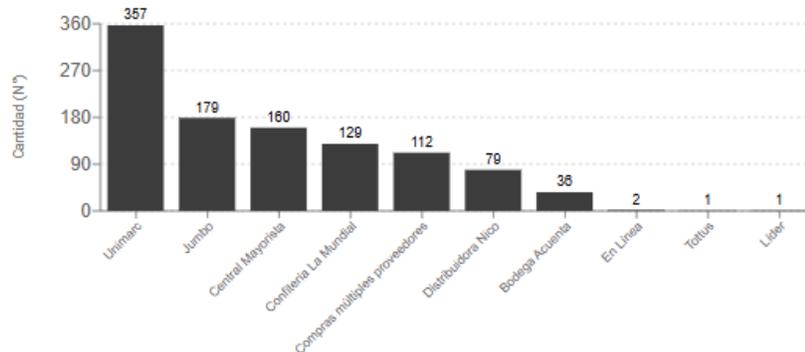
Tabla N°3: Distribución por tipo de establecimiento.

Categoría	Tipo establecimiento
35,20%	Distribuidora
64,80%	Supermercado

Fuente: SERNAC, 2025.

Respecto a los establecimientos, el que presenta una mayor oferta en línea de estos productos es Unimarc (357 productos), le sigue Jumbo (179 productos) y Central Mayorista (160 productos). Cabe destacar que esto es en base a la muestra establecida en el estudio como colaciones escolares.

Gráfico N°3: Distribución de la oferta por tipo de proveedor.



Nota. Distribución de la oferta por establecimiento (N = 1056) analizada en el estudio.

11

Fuente: SERNAC, 2025.

¹¹ Cabe señalar que en la categoría compras en múltiples supermercados están contenidos productos levantados en distintos supermercados, para los productos de huevos, jamones (pollo, pavo, cerdo) y pan. Jumbo 46, Líder 34, Santa Isabel 22, Tottus 26, Unimarc 14.

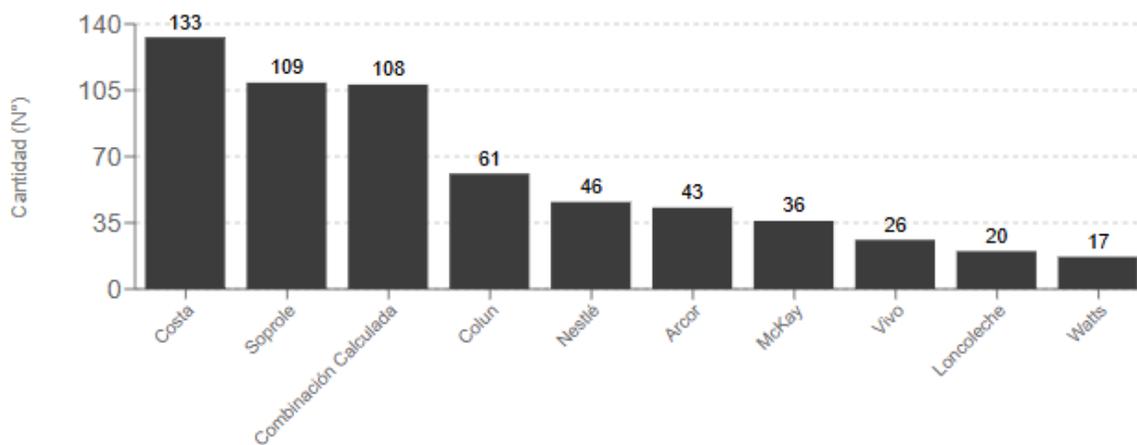


Radiografía del Mercado de Colaciones Escolares

Distribución de marcas:

Al realizar un análisis de marcas (Gráfico N°4), la mayor presencia es para Costa con 133 productos, Soprole con 109 productos y Colún con 61. En tanto, 108 productos corresponden a la combinación calculada de forma aleatoria, descrita en la sección anterior.

Gráfico N°4: Distribución de la oferta por marca (top 10).



Fuente: SERNAC, 2025.

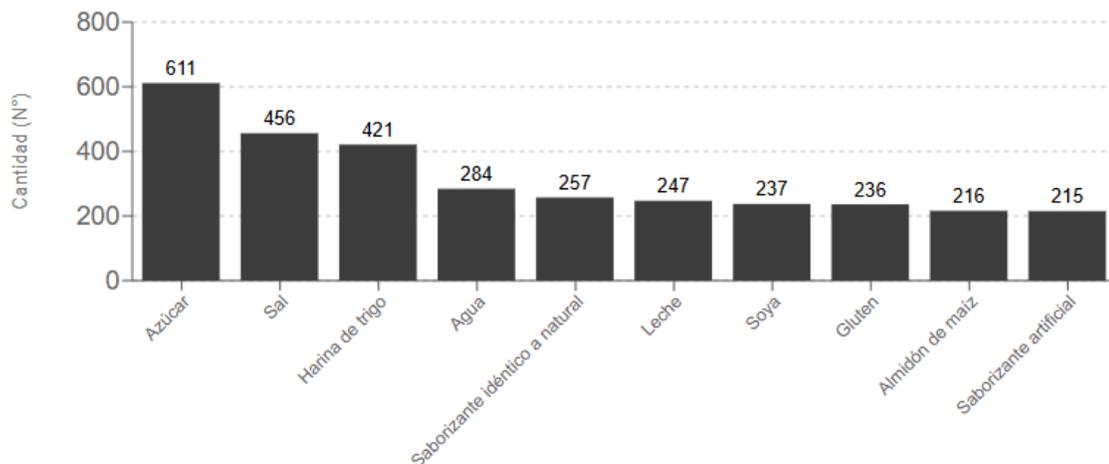


Radiografía del Mercado de Colaciones Escolares

Distribución de Ingredientes:

Al analizar los ingredientes de las distintas colaciones, se puede destacar que el ingrediente más frecuente es el azúcar que está presente en 611 productos, le sigue la sal con 456 productos y luego la harina de trigo con 421 productos. Esto implica que el azúcar esté presente en el 66,5% de los productos, la sal en el 49,7% y la harina de trigo con un 45,9%.

Gráfico N°5: Distribución de la presencia y frecuencia de ingredientes.



Nota. Frecuencia de aparición de los 10 ingredientes más comunes en los productos analizados.

Fuente: SERNAC, 2025.

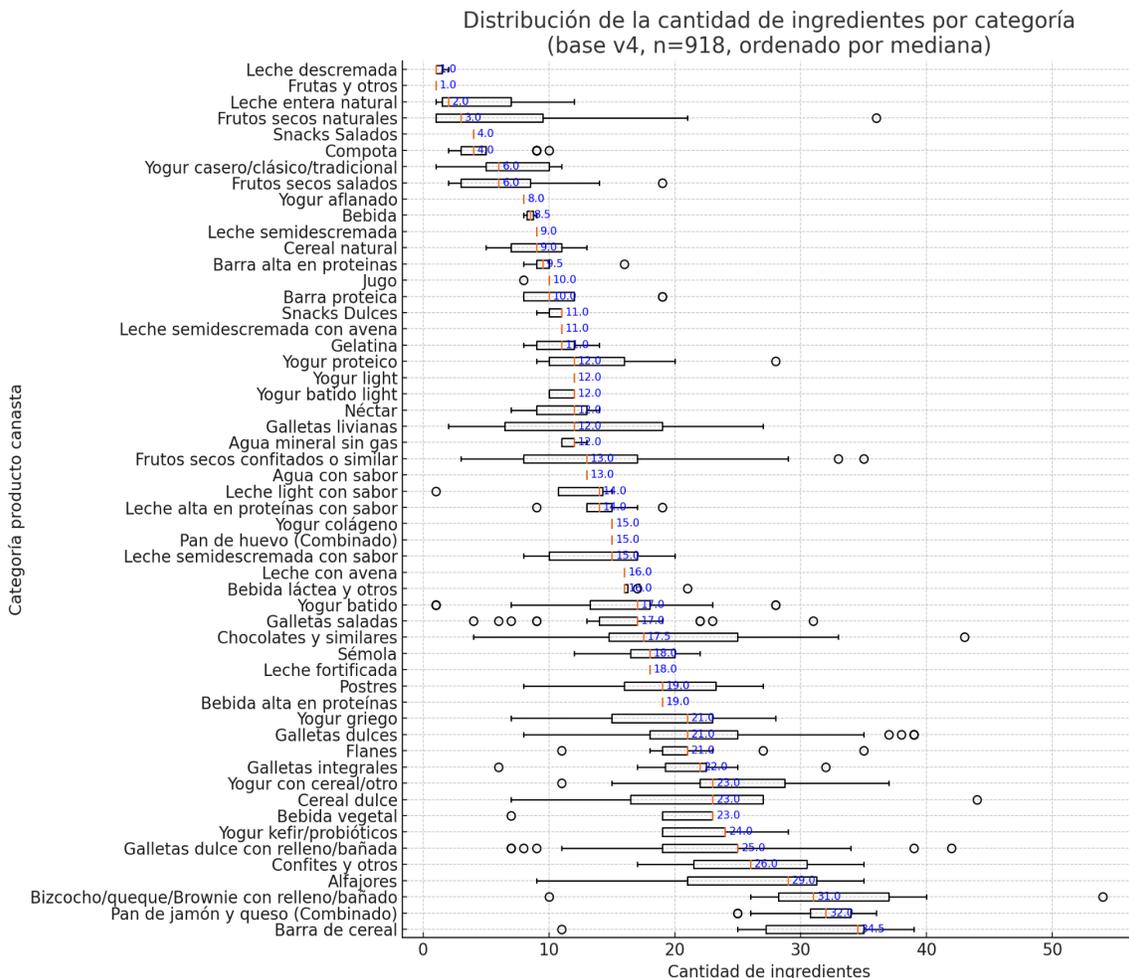
El análisis de la mediana de los ingredientes principales de los productos por tipo (Gráfico N°6) arrojó que los productos con más ingredientes (por tanto, más procesados) son: las barras de cereal tienen una mediana de 34,5 ingredientes, pan de jamón y queso con 32,0 ingredientes, bizcocho/queque/brownie con relleno/bañado con 31,0 ingredientes.

Por el contrario, los productos con menos ingredientes son más naturales y entre ellos están: leche descremada con 1 ingrediente, al igual que frutas; leche entera con 2 ingredientes, y frutos secos naturales con 3 ingredientes (mix).



Radiografía del Mercado de Colaciones Escolares

Gráfico N°6: Distribución de la mediana de ingredientes por categoría.



Fuente: SERNAC, 2025.

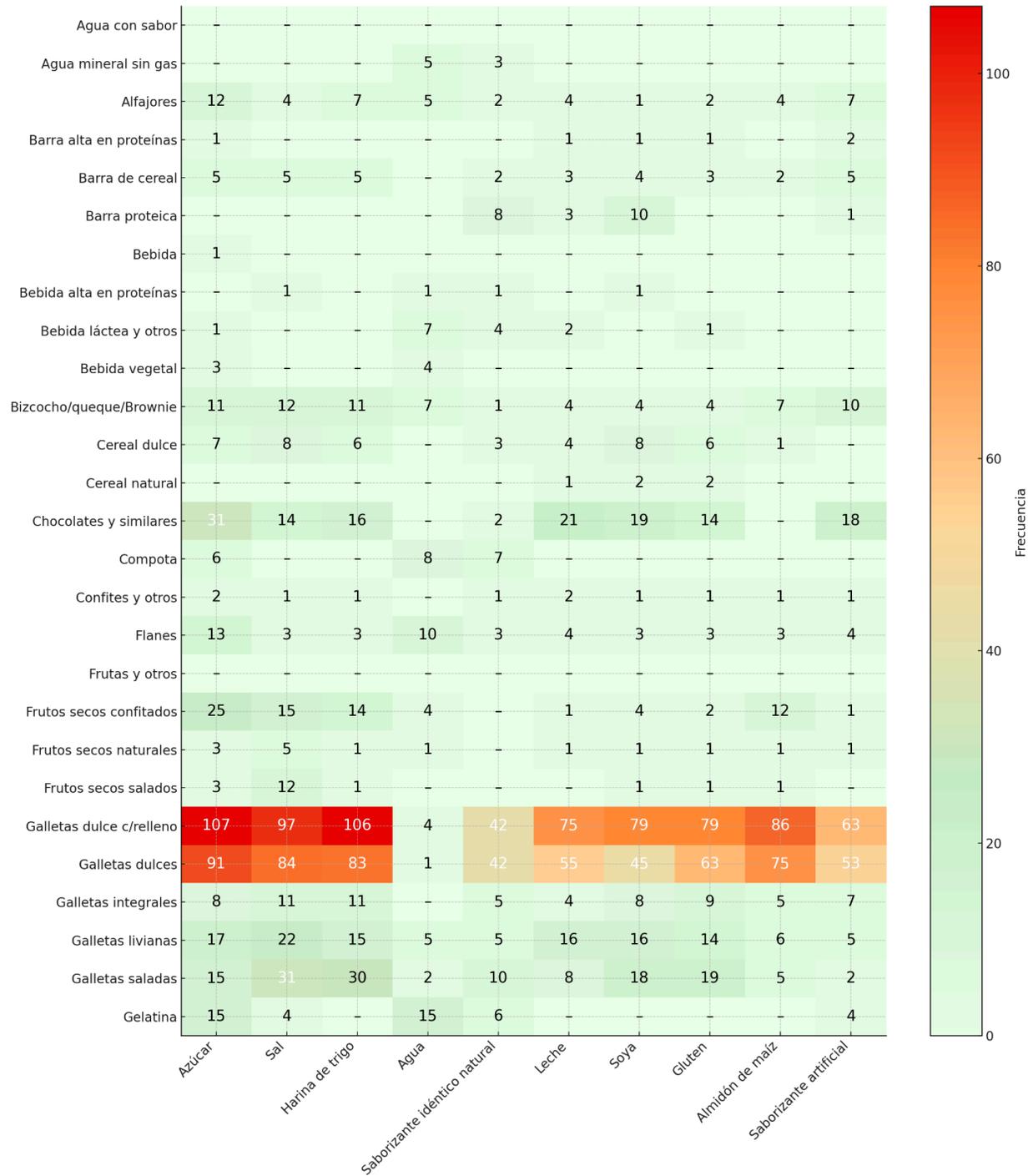
Por otra parte, al representar la cantidad de ingredientes por categoría en un mapa de calor (gráfico n°7) , los productos con mayor cantidad de azúcar, sal y harina de trigo son las galletas dulces y galletas dulces con relleno/bañadas. En este gráfico, se señala la concentración en base a los **diez primeros ingredientes** más frecuentes en la muestra. En el caso de que el producto no aparece con ingrediente, significa que está compuesto por ingredientes de menor prevalencia en la base es decir desde el orden onceavo.



Radiografía del Mercado de Colaciones Escolares

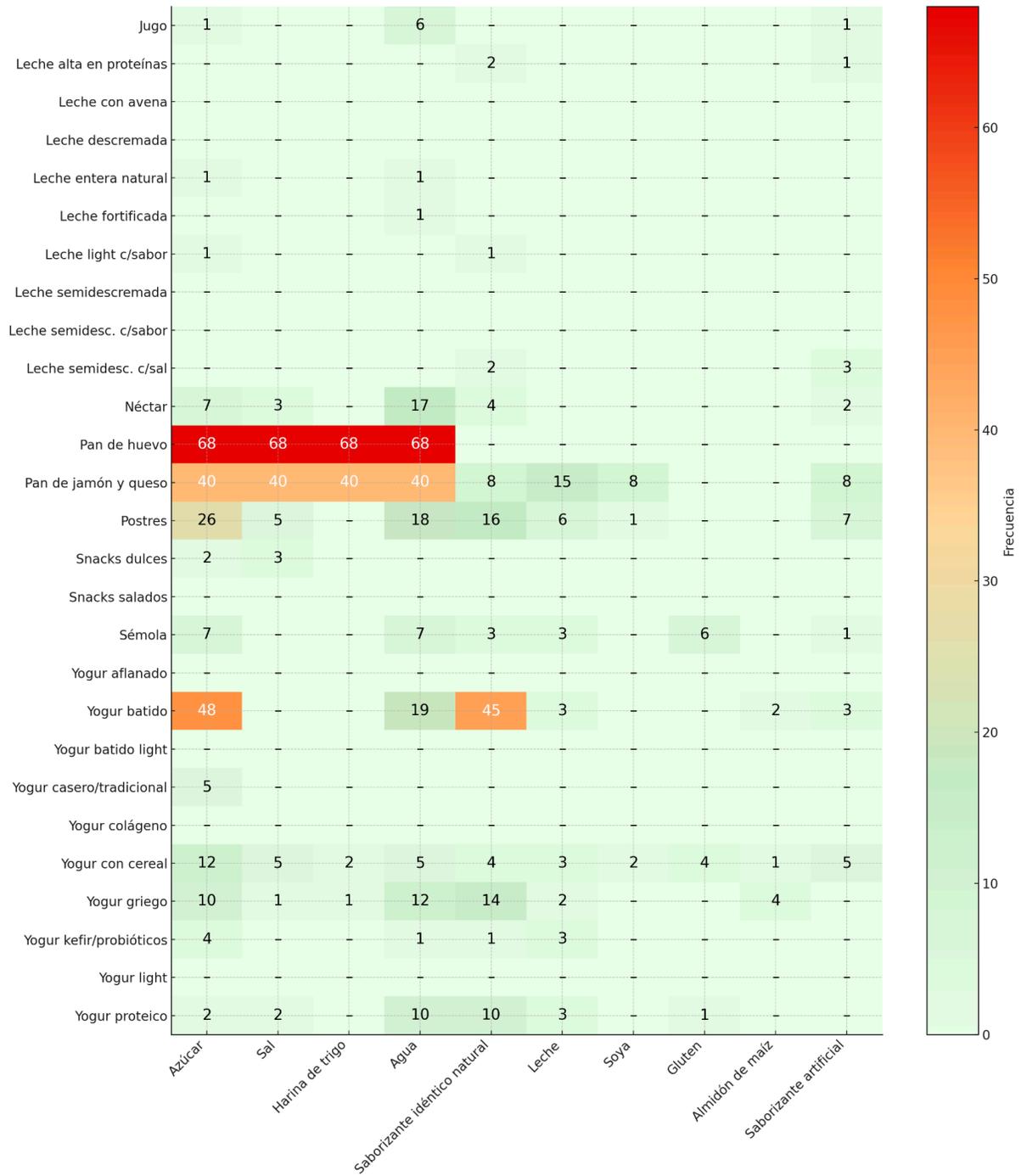
Gráfico N°7: Distribución de la cantidad de ingredientes por categoría.

Frecuencia de ingredientes por categoría (Parte 1)



Radiografía del Mercado de Colaciones Escolares

Frecuencia de ingredientes por categoría (Parte 2)



Fuente: SERNAC, 2025.



Radiografía del Mercado de Colaciones Escolares**Tabla N°4: Frecuencia y presencia de top 10 de ingredientes.**

N°	Ingrediente	Frecuencia	Presencia (%)
1	Azúcar	611	66,5 %
2	Sal	456	49,7 %
3	Harina de trigo	421	45,9 %
4	Agua	284	31,0 %
5	Saborizante idéntico a natural	257	28,0 %
6	Leche	247	26,9 %
7	Soya	237	25,8 %
8	Gluten	236	25,7 %
9	Almidón de maíz	216	23,5 %
10	Saborizante artificial	215	23,4 %

Fuente: SERNAC, 2025.

Se analizó la presencia de azúcar en el listado de ingredientes, en base a ello en un 66,5% (611 productos) tenían el azúcar entre sus primeros tres ingredientes, esto significa que es uno de los ingredientes que más proporción tiene junto con la sal. Lo anterior refleja la importancia del consumo razonable de estos productos por su alto contenido de azúcar y calorías vacías que no aportan componentes beneficiosos para la salud.

Es importante resaltar, que la glicemia es la cantidad de azúcar en sangre. Muchos alimentos se convierten en glucosa (azúcar) en sangre, que se utiliza como energía para alimentar nuestro cerebro, corazón y músculos. La glucosa (azúcar) en la sangre proviene de los alimentos que comemos con alta proporción de carbohidratos o es producida por el hígado, y se encuentra en el torrente sanguíneo (cuando se transporta a todos nuestros órganos y células) y dentro de las células (donde se transforma en energía)¹².

Los peaks de azúcar son un aumento pronunciado del valor de la glucosa en sangre después de una comida y se producen principalmente por dos motivos, “la falta de insulina y la ingesta de alimentos con alto contenido en hidratos de carbono de rápida absorción”¹³.

Los peaks de glucosa o hiperglucemia, aisladamente, no son peligrosos. Si después de cada comida la persona tiene peaks postprandiales de la glucosa, que son los que suceden después de comer, en el global del día suman muchas horas con valores de glucosa altos. Esto es perjudicial para el sistema circulatorio, ya que puede afectar a las paredes arteriales. Además, los altos y bajos de glucosa en sangre aumentan el riesgo de sufrir problemas cardiovasculares¹⁴.

La tabla N°5 muestra el rango de ingredientes por categoría de productos. Lo anterior evidencia la necesidad de leer el rotulado de los productos, puesto que en una misma categoría se puede encontrar una amplia variabilidad en la cantidad de ingredientes. Por ejemplo, en barras de cereales se puede encontrar productos desde 11 hasta 39 ingredientes, alfajores desde 9 hasta 35 ingredientes y Bizcocho/Queque/Brownie con relleno/bañado desde 10 hasta 46 ingredientes.

¹² Fuente: American Diabetes Association. Publicado: sin fecha. Recuperado de: <https://diabetes.org/espanol/la-glu-cosa-puede-marcar-una-grandiferencia>

¹³ Fuente: Página Web Cuidate Plus. Publicado: 21.11.2022. Recuperado de: <https://cuidateplus.marca.com/bienestar/2022/11/20/picos-azucarpersonas-diabetes-son-peligrosos-180158.html>



Radiografía del Mercado de Colaciones Escolares

Tabla N°5: Estadísticos descriptivos según categoría de producto y cantidad de ingredientes.

Categoría	Mínimo	Máximo	Promedio	Mediana
Barra de cereal	11	39	29,8	34,5
Alfajores	9	35	25,2	29,0
Biscocho/Queque/Brownie con relleno/bañado	10	46	23,4	22,0
Barra proteica	8	30	22,3	21,0
Snacks dulces	8	30	18,2	18,0
Galleta dulce con relleno/bañada	9	35	17,5	17,0
Yogur con cereal/otro	11	26	17,9	17,0
Yogur proteico	11	24	16,8	17,0
Bebida láctea y otros	6	26	14,9	16,0
Galletas livianas	8	29	16,4	16,0
Pan de huevo (Combinado)	12	22	16,0	16,0
Pan de jamón y queso (Combinado)	12	23	16,5	16,0
Galletas integrales	8	27	14,8	15,0
Snacks salados	15	15	15,0	15,0
Yogur griego	10	21	14,8	15,0
Chocolates y similares	6	28	14,4	14,0
Galletas dulces	7	27	14,1	14,0
Galletas saladas	5	41	15,0	14,0
Postres	8	24	13,6	14,0
Yogur casero/clásico/tradicional	9	19	14,0	14,0
Agua con sabor	13	13	13,0	13,0
Cereal natural	5	21	13,1	13,0
Yogur batido	5	27	13,3	13,0
Agua mineral sin gas	11	13	11,8	12,0
Confites y otros	8	17	12,7	12,0
Flanes	8	20	12,4	12,0
Frutos secos confitados o similar	8	18	12,0	12,0
Frutos secos salados	7	21	12,0	12,0
Frutos secos naturales	6	18	11,4	11,0
Leche con avena	11	11	11,0	11,0
Leche semidescremada con sal	8	28	11,5	11,0
Gelatina	5	18	10,4	10,0
Leche alta en proteínas con sabor	7	12	9,5	10,0
Leche semidescremada con avena	10	10	10,0	10,0
Yogur kéfir/probióticos	8	12	10,7	10,0
Barra alta en proteínas	8	16	10,3	9,5
Yogur batido light	8	11	9,5	9,5
Néctar	5	15	9,4	9,0
Bebida vegetal	8	10	8,8	8,5
Leche light con sabor	6	9	8,0	8,0
Yogur aflanado	8	8	8,0	8,0
Yogur light	8	8	8,0	8,0
Compota	4	11	7,2	7,0
Frutas y otros	1	14	7,0	7,0
Sémola	5	9	7,0	7,0
Bebida	3	11	6,2	6,0



Radiografía del Mercado de Colaciones Escolares

Categoría	Mínimo	Máximo	Promedio	Mediana
Bebida alta en proteínas	6	6	6,0	6,0
Leche entera natural	5	7	6,3	6,0
Leche fortificada	6	6	6,0	6,0
Leche semidescremada con sabor	6	6	6,0	6,0
Yogur colágeno	6	6	6,0	6,0
Leche descremada	4	7	5,0	5,0
Jugo	3	5	4,0	4,0

Fuente: SERNAC, 2025.

Distribución de precios:

La muestra presentó una amplia gama de precios, desde \$79 hasta \$5.000 (todos denominados en pesos chilenos), considerando sus precios mínimos y máximos respectivamente. Sin embargo, evidencia la presencia de estrategias relacionadas por el tipo de producto, presentación y formato, sobre todo puesto que en la muestra existen contenidos netos muy variables.

Es importante destacar que el precio de un producto alimenticio no depende solamente de sus ingredientes, sino que también de otros factores como: marca, competidores, mercado, demanda, marketing, estacionalidad en el consumo, sensibilidad del precio, posibilidad de especulación y elasticidad, entre otros.

Al intentar establecer una relación entre el PPUM y la cantidad de ingredientes, se presentaron 4 comportamientos evidenciados claramente. Lo anterior, además refleja que un 31% de las colaciones son opciones ideales para familias.

Tabla N°6: Zonas de comportamiento relación PPUM cantidad de ingredientes (mediana).

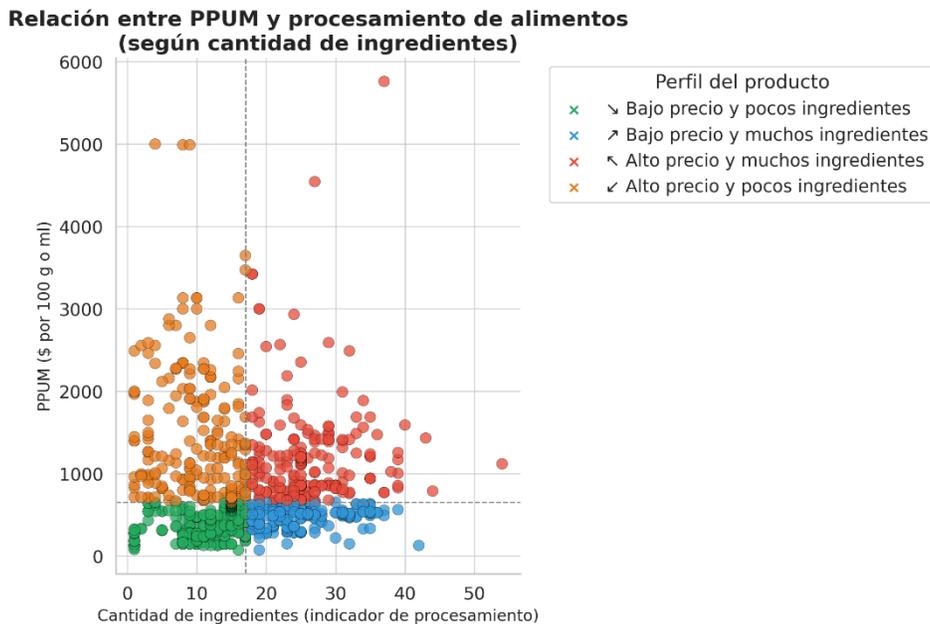
Zona	Color en gráfico
323 productos: Bajo precio + Simple - IDEAL (Plátano)	
285 productos: Alto precio + Complejo - EVITAR (Galletas procesadas)	
216 productos: Bajo precio + Complejo - CUIDADO (Procesados baratos)	
229 productos: Alto precio + Simple - PREMIUM (Pan de huevo)	

Fuente: SERNAC, 2025.



Radiografía del Mercado de Colaciones Escolares

Gráfico N°8: Relación entre cantidad de ingredientes versus PPUM promedio.



Fuente: SERNAC, 2025.

En alimentos para poder comparar precios con una base de cálculo similar se utiliza el precio por unidad de medida (PPUM), que es el precio por 100 gramos de producto. Cabe destacar que el PPUM¹⁴, sólo considera las variables de precio y peso, pero no la calidad, ni proporción de los ingredientes de los alimentos.

La tabla N°7 (considerando la mediana) evidencia que el PPUM promedio más bajo es para la fruta con \$144 pesos, por su parte el PPUM promedio más alto es para los snacks salados con \$5.000.

¹⁴ **NOTA TÉCNICA:** El precio por unidad de medida o también llamado **PPUM** es un indicador para comparar el precio de los alimentos u otros productos con una medida determinada (volumen, peso, unidades, etc.), la que se incorpora a través del Reglamento de Información de Precios Unitarios, a raíz de que los diversos formatos de los productos impiden una comparación rápida para el consumidor.

El PPUM tiene los siguientes beneficios para el consumidor:

- **Incrementar la transparencia de la información de precios**, debido a que el grado de información de los precios está disponible y es accesible para el consumidor.
- **Reducir los tiempos de compra agilizando el proceso de elección de producto**, ya que no debemos hacer ejercicios para comparar precios entre productos similares o sustitutos.
- **Facilitar la comparación de precios entre productos de diversas combinaciones de tamaños y marcas**, ya que la comparación se realiza con una base de cálculo igual.
- **Reducción significativa de los costos de compra de algunos bienes, provocando un posible cambio en los patrones de compra**. Ya que se disponibiliza la información de los productos más baratos de forma objetiva porque no considera formatos y otros aspectos que inciden en el precio.
- **Mayor competencia entre fabricantes y minoristas con un consecuente beneficio para los consumidores**. Lo anterior, debido a que empodera a los consumidores, promueve la eficiencia, reduce el poder de las grandes empresas y aumenta la confianza en el mercado.



Radiografía del Mercado de Colaciones Escolares

Si se considera el rango de movimiento de precios (PPUM Mín. y PPUM Máx.) por tipo de producto, se puede observar que la mayor diferencia se da en galletas saladas (4.831%), luego galletas dulces con relleno/bañadas (2.571%) y galletas integrales (1.814). Lo anterior se podría explicar por las diversas cantidades de productos de cada categoría y por la variedad y calidad de las formulaciones (e ingredientes) de cada tipo de producto.

Tabla N°7: Estadísticos descriptivos de PPUM por categoría de producto.

Categoría	Mínimo	Máximo	Promedio	Mediana	Diferencia	Diferencia %
Agua con sabor	146,00	146,00	146,00	146,00	-	0%
Agua mineral sin gas	165,00	165,00	165,00	165,00	-	0%
Yogur aplanado	251,61	251,61	251,61	251,61	-	0%
Leche semidescremada con avena	275,00	275,00	275,00	275,00	-	0%
Yogur light	275,00	275,00	275,00	275,00	-	0%
Leche semidescremada con sabor	290,00	290,00	290,00	290,00	-	0%
Leche fortificada	360,00	360,00	360,00	360,00	-	0%
Leche con avena	363,64	363,64	363,64	363,64	-	0%
Yogur colágeno	368,00	368,00	368,00	368,00	-	0%
Bebida alta en proteínas	720,00	720,00	720,00	720,00	-	0%
Snacks salados	5.000,00	5.000,00	5.000,00	5.000,00	-	0%
Bebida vegetal	469,67	472,50	470,40	469,70	2,83	1%
Yogur batido light	275,00	300,00	284,38	275,00	25,00	9%
Yogur kéfir/probióticos	358,33	392,86	374,47	367,74	34,53	10%
Sémola	478,57	556,61	515,33	538,46	78,04	16%
Leche descremada	280,00	335,00	302,14	300,00	55,00	20%
Jugo	145,00	175,00	155,00	155,00	30,00	21%
Leche light con sabor	275,00	339,39	322,20	337,20	64,39	23%
Leche entera natural	290,00	365,00	328,33	330,00	75,00	26%
Leche alta en proteínas con sabor	275,00	365,00	318,89	290,00	90,00	33%
Bebida	234,81	314,29	274,55	274,55	79,48	34%
Pan de jamón y queso (Combinado)	467,83	634,00	531,06	516,46	166,17	36%
Barra alta en proteínas	1.910,00	3.133,33	2.725,56	3.133,33	1.223,33	64%
Barra proteica	1.807,11	3.000,00	2.351,04	2.173,33	1.192,89	66%
Confites y otros	563,33	942,86	866,95	942,86	379,53	67%
Pan de huevo (Combinado)	503,12	852,50	653,38	636,88	349,38	69%
Alfajores	636,79	1.396,73	1.142,39	1.287,92	759,94	119%
Snacks dulces	787,87	1.905,88	1.533,21	1.905,88	1.118,01	142%
Cereal natural	770,97	1.896,67	1.158,22	1.063,33	1.125,70	146%
Yogur casero/clásico/tradicional	240,00	734,78	388,22	316,67	494,78	206%
Yogur griego	336,36	1.041,67	502,98	490,91	705,31	210%
Néctar	130,00	410,53	206,96	163,82	280,53	216%
Frutos secos confitados o similar	672,22	2.187,50	1.164,27	970,00	1.515,28	225%
Yogur proteico	380,65	1.253,33	509,66	480,00	872,68	229%
Frutos secos salados	715,00	2.462,50	1.290,72	1.165,00	1.747,50	244%
Frutos secos naturales	705,56	2.590,00	1.653,32	1.500,00	1.884,44	267%
Flanes	280,00	1.081,82	395,38	336,36	801,82	286%
Barra de cereal	331,11	1.592,00	1.145,12	1.208,33	1.260,89	381%
Postres	205,00	1.042,86	593,63	563,64	837,86	409%
Compota	218,18	1.211,11	652,24	622,22	992,93	455%
Bebida láctea y otros	306,25	1.812,50	535,47	345,00	1.506,25	492%



Radiografía del Mercado de Colaciones Escolares

Categoría	Mínimo	Máximo	Promedio	Mediana	Diferencia	Diferencia %
Leche semidescremada con sal	270,00	1.650,00	479,78	310,00	1.380,00	511%
Galletas dulces	221,00	1.488,33	734,21	705,71	1.267,33	573%
Yogur con cereal/otro	240,00	1.992,31	539,43	442,42	1.752,31	730%
Galletas livianas	300,00	2.800,00	1.359,19	1.285,00	2.500,00	833%
Bizcocho/queque/Brownie con relleno/bañado	545,45	5.760,00	1.432,81	1.054,00	5.214,55	956%
Chocolates y similares	391,11	4.541,67	1.530,52	1.420,00	4.150,56	1061%
Frutas y otros	79,50	962,50	340,92	144,00	883,00	1111%
Yogur batido	145,45	1.800,00	321,04	290,32	1.654,55	1138%
Gelatina	281,82	4.990,00	1.040,36	300,00	4.708,18	1671%
Galletas integrales	150,33	2.877,78	1.095,19	1.017,50	2.727,45	1814%
Galletas dulce con relleno/bañada	130,00	3.472,22	985,63	855,45	3.342,22	2571%
Galletas saladas	73,98	3.648,00	947,85	705,71	3.574,02	4831%

Fuente: SERNAC, 2025.¹⁵

¹⁵ **NOTA TÉCNICA:** Los precios entregados constituyen una fotografía del mercado del momento en que fueron levantados (junio y julio del 2025) para evaluar una posible tendencia en el comportamiento del precio, considerando que en estas fechas de retorno a clases estos productos presentan una alta demanda. Por lo tanto, los datos disponibles en los distintos productos de SERNAC, no necesariamente reflejarán el precio exacto que cada consumidor ve en la zona en que transita o compra este tipo de productos, ni tampoco en la disponibilidad (stock) o tipo de productos de los establecimientos que el consumidor tiene a su alcance o los publicados en las páginas web de cada proveedor.



CONCLUSIONES, CONSIDERACIONES Y HALLAZGOS

Acceso a información en línea y toma de decisiones de compra:

La muestra analizada sugiere posibles deficiencias en la información nutricional disponible en las plataformas de venta en línea de los establecimientos incluidos en el estudio. Se observó que varios productos podrían requerir sellos "alto en" según la normativa vigente, pero no los exhiben en sus páginas web. Aunque esta observación se limita a los 11 proveedores analizados mediante muestreo por conveniencia, podría indicar inconsistencias en la transparencia del etiquetado nutricional digital en el segmento estudiado. El Servicio Nacional del Consumidor continuará su monitoreo regular del mercado para profundizar en estos elementos con tal de verificar posibles faltas.

Es importante destacar que, dado el diseño de muestreo no probabilístico por conveniencia utilizado, estos hallazgos no pueden generalizarse al conjunto total del mercado de colaciones escolares en Chile. La aparente falta de información nutricional completa en las plataformas digitales analizadas podría estar relacionada con limitaciones técnicas de los sitios web, políticas específicas de cada empresa, o inconsistencias en la actualización de contenidos, más que con deficiencias sistemáticas del sistema regulatorio. Sin embargo, esto no limita ni inhibe la responsabilidad de los proveedores de entregar información clara, precisa y oportuna de cara a los consumidores.

Precios y variabilidad por tipo de producto:

La muestra analizada mostró una amplia variabilidad de precios, con valores que oscilaron desde \$79 hasta \$5.000 por unidad en los productos y establecimientos estudiados. Aunque estos datos reflejan diferencias evidentes en las estrategias comerciales de los proveedores incluidos en la muestra, no es posible establecer directamente si esta variabilidad es representativa del mercado nacional debido a las características de la investigación.

Al examinar el precio por unidad de medida (PPUM) en la muestra, se observaron diferencias considerables entre categorías de productos. Sin embargo, dada la naturaleza de la muestra y la exclusión de productos sin información completa de ingredientes, estas diferencias podrían estar sesgadas hacia establecimientos con mayor capacidad de gestión de información digital. En tanto, los supermercados incluidos son los que tienen mayor participación de mercado en el rubro.

Nivel de procesamiento e ingredientes por categoría de productos:

En la muestra analizada se observaron diferencias aparentes en el grado de procesamiento entre tipos de productos. Las barras de cereal mostraron una mediana de 34,5 ingredientes, mientras que productos como frutas y leche descremada presentaron menor cantidad de ingredientes. Esto refleja que mientras más naturales (o menos procesados) estén los alimentos menos ingredientes tienen y a la inversa, mientras más procesados más ingredientes.

Se destaca que esta observación se basa en la información disponible en las plataformas digitales analizadas, la cual podría no ser completa o comparable entre todos los productos. Sin embargo, estas referencias son importantes para el consumidor en vista que es la información que está disponible al momento de la compra en línea.



Radiografía del Mercado de Colaciones Escolares

Los ingredientes más frecuentemente reportados en la muestra fueron azúcar (presente en 66,5% de los productos analizados), sal (49,7%) y harina de trigo (45,9%).

Posible relación entre precio, ingredientes y nivel de procesamiento:

El análisis exploratorio de la relación entre PPUM y cantidad de ingredientes sugirió la existencia de diferentes patrones en la muestra estudiada. Se identificaron grupos de productos que aparentaban combinar diferentes niveles de precio y complejidad de ingredientes. Sin embargo, es crucial enfatizar que esta segmentación se basa en un análisis descriptivo de una muestra incluida en el estudio y no es extensiva al mercado completo.

Las categorías observadas en el análisis (productos de bajo precio con pocos ingredientes, alto precio con muchos ingredientes, etc.) podrían reflejar estrategias comerciales diferenciadas en la muestra analizada, pero no proporcionan evidencia suficiente para establecer relaciones directas extensivas al mercado, dado que el precio de un producto alimenticio depende de múltiples factores no controlados en este estudio.

Contenido de azúcar y calidad nutricional:

La frecuente presencia de azúcar como ingrediente en los productos analizados (66,5% de la muestra) constituye un hallazgo descriptivo relevante para este conjunto específico de productos y proveedores incluidos en la muestra.

Aunque el marco teórico presentado documenta preocupaciones válidas sobre los efectos del azúcar en la salud infantil, este estudio descriptivo no puede establecer vínculos causales entre el consumo de los productos analizados y resultados de salud específicos, puesto que su foco es el análisis cuantitativo de la presencia y frecuencia de ingredientes por categoría de productos. Con todo, se sugiere que las personas consumidoras puedan consultar las Guías Alimentarias del Ministerio de Salud, disponibles en el sitio web <https://www.minsal.cl/guias-alimentarias-para-chile/>.

Tendencias del mercado y tipos de productos:

La muestra analizada mostró una concentración de productos tipo galletas dulces y sus variantes, que representaron aproximadamente el 20% de los productos incluidos. Los datos sobre distribución por establecimientos reflejaron que los supermercados concentraron el 64,80% de los productos en la muestra, siendo Unimarc, Jumbo y Central Mayorista los que aportaron mayor cantidad de productos al estudio.

Es importante destacar que estos hallazgos sobre concentración de marcas (Costa, Soprole y Colún como las más frecuentes) y tipos de establecimientos reflejan únicamente la composición de la muestra estudiada y no pueden interpretarse como indicadores representativos de la estructura general del mercado de colaciones escolares en Chile.

Relevancia del análisis para consumidores y productores:

Los hallazgos de este estudio exploratorio proporcionan información descriptiva valiosa sobre una muestra



Radiografía del Mercado de Colaciones Escolares

específica de productos y establecimientos, que puede servir como punto de partida para investigaciones más amplias.

Para los consumidores, los datos sugieren la importancia de revisar la información nutricional disponible al realizar compras en línea, reconociendo que la calidad y completitud de esta información puede variar entre plataformas.

Para las autoridades regulatorias y los actores de la industria, este análisis descriptivo señala áreas que podrían merecer investigación adicional.

Las observaciones sobre variabilidad en la información disponible en plataformas digitales podrían motivar revisiones de los mecanismos de supervisión de los mismos proveedores.



RECOMENDACIONES

1) Planificación y Organización:

- ✓ Adaptar menú periódicamente: para mantener variedad y aprovechar productos de temporada.
- ✓ Involucramiento familiar: en la planificación para fortalecer hábitos saludables de forma transversal.
- ✓ Considerar una elección flexible: para cambios en la dieta o en los productos seleccionados según necesidades específicas, disponibilidad o circunstancias.

2) Compras:

- ✓ Comparar precios: Evaluar precios de diferentes proveedores para encontrar las mejores ofertas.
- ✓ Elegir alimentos saludables: Seleccionar una variedad de alimentos saludables como frutas y verduras, o privilegiar las preparaciones caseras disponibles en el comercio formal.
- ✓ Leer etiquetas: Evitar alimentos con sellos “alto en azúcares”, “alto en sodio”, “alto en grasas”.
- ✓ Comprar en comercios formales: No comprar alimentos en comercio informal o sin patente.
- ✓ Exigir boleta: Para garantizar la calidad y seguridad.

3) Preparación y envío:

- ✓ Usar envases reutilizables: Usar envases reutilizables para reducir el impacto ambiental.
- ✓ Empaquetar bien: Empaquetar en recipientes herméticos para evitar derrames.
- ✓ Transportar adecuadamente: Transportar en una lonchera aislada y etiquetada.

4) Evaluación y ajustes:

- ✓ Observar preferencias: Recopilar información sobre las preferencias de los niños para ajustar el menú.
- ✓ Solicitar retroalimentación: Involucrar a los niños en la selección de opciones saludables que les gustaría.
- ✓ Considerar el presupuesto: Asegurar la viabilidad financiera y explorar alternativas económicas.



Radiografía del Mercado de Colaciones Escolares

5) Ejemplos de colaciones saludables:

- ✓ Privilegiar alimentos que sean una buena fuente de proteínas, tales como: lácteos sin azúcar añadida, huevo duro, queso fresco, jamón de pavo, etc.
- ✓ Priorizar frutas y verduras conforme a la producción del territorio y la estación: zanahoria, pepino, apio, tomate, manzana, plátano, uvas, naranjas, kiwi, entre otros.
- ✓ Optar por grasas saludables: frutos secos, aceitunas, palta en trozos.

6) Consideraciones adicionales:

- ✓ Mantener la hidratación, siempre prefiriendo el agua.
- ✓ Evitar bebidas azucaradas y los jugos procesados.
- ✓ Educar sobre los beneficios de los alimentos saludables.
- ✓ Para mayor información, consultar las guías de alimentación saludable del Ministerio de Salud, disponibles en: <https://www.minsal.cl/guias-alimentarias-para-chile/>

7) Necesidades especiales de alimentación:

- ✓ Consultar listas y recomendaciones específicas para celíacos (ejemplo: Corporación de Apoyo al Celiaco - <https://www.coacel.cl/alimentos>).
- ✓ Considerar alergias e intolerancias alimentarias como a la lactosa o el maní, entre otros.
- ✓ Adaptar colaciones según necesidades específicas de cada niña o niño.



Radiografía del Mercado de Colaciones Escolares

Bibliografía

American Diabetes Association. (s.f.). La glucosa puede marcar una gran diferencia. <https://diabetes.org/espanol/la-glucosa-puede-marcar-una-gran-diferencia>

Junta de Auxilio Escolar y Becas. (2025). Mapa nutricional 2009-2023. JUNAEB.

Ministerio de Salud de Chile. (2023). Guías alimentarias para Chile. <https://www.minsal.cl/guias-alimentarias-para-chile/>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura. (2023). Educación alimentaria y nutricional en escuelas: Enfoque holístico para la alimentación saludable. FAO.

Servicio Nacional del Consumidor. (2025). Radiografía de las colaciones escolares: Análisis del mercado online junio 2025. SERNAC.

ANEXOS

ANEXO N°1: Guías alimentarias del Ministerio de Salud:

Nombre guía	Link directo
Plan de Implementación de las Guías Alimentarias para Chile	https://www.minsal.cl/wp-content/uploads/2024/10/2024.10.11_PLAN-IMPLEMENTACION-GUIAS-ALIMENTARIAS-PARA-CHILE.pdf
Infografía de Guías Alimentarias para Chile	https://www.minsal.cl/wp-content/uploads/2024/08/Minsal_Guias_Alimentarias_infografia.pdf
Planificador de Menú Semanal	https://www.minsal.cl/wp-content/uploads/2024/01/Planificador-Semanal.pdf
Cuaderno de Consulta Panorama de la Cultura Alimentaria de los Pueblos Originarios para Chile	https://www.minsal.cl/wp-content/uploads/2024/07/Panorama-de-la-cultura-alimentaria-de-los-pueblos-originarios-de-Chile_MINSAL_Junio2024_web.pdf
Video Guías Alimentarias para Chile	https://www.minsal.cl/wp-content/uploads/2023/11/VIDEO-GENERAL.mp4
Nuevas Guías alimentarias para Chile	https://www.minsal.cl/wp-content/uploads/2023/11/Rotafolio-GABAS-SEREMI-Salud-Los-Lagos.pdf
Manual Educativo Guías Alimentarias	https://www.minsal.cl/wp-content/uploads/2023/07/Manual-educativo-Guias-Alimentarias-Formato-Digital.pdf

Fuente: Ministerio de Salud.

