

Reporte de Dulces de Halloween



CONTENIDO

INTRODUCCIÓN:	3
MARCO REFERENCIAL: HISTÓRICO, TÉCNICO, LEGAL Y DATOS DE CONSUMO.....	3
METODOLOGÍA:	6
RESULTADOS:	8
HALLAZGOS Y CONCLUSIONES:	14
RECOMENDACIONES:	16



INTRODUCCIÓN:

El "Reporte de Dulces de Halloween" presenta un análisis detallado sobre los tipos de dulces más comercializados para esta festividad en supermercados con ventas online en Chile.

El objetivo principal es caracterizar los productos disponibles, especialmente en cuanto a ingredientes, precios y características nutricionales. A través de una muestra de 57 productos distribuidos en cuatro supermercados, se identifican tendencias de la oferta, destacando la alta presencia de gomitas y el uso predominante de azúcar en elaboración la mayoría de los productos.

El informe también examina aspectos críticos de la rotulación de los productos, especialmente los sellos "alto en" y ofrece recomendaciones sobre el consumo responsable de estos dulces.

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

MARCO REFERENCIAL: HISTÓRICO, TÉCNICO, LEGAL Y DATOS DE CONSUMO.

Origen de la Fiesta de Halloween:

Halloween, es también conocida como la "Noche de Brujas", tiene sus raíces en el festival de Samhain una antigua tradición celta que se celebraba entre el 31 de octubre y el 1 de noviembre. Este festival marcaba el final de la cosecha y el inicio del invierno, considerado el nuevo año celta. Durante Samhain, se creía que la frontera entre el mundo de los vivos y el de los muertos se desdibujaba, permitiendo que los espíritus regresaran a la Tierra. Para ahuyentar a estos espíritus, los celtas usaban máscaras y encendían hogueras¹.

El término "Halloween" proviene de "All Hallow's Eve", que significa "Víspera de Todos los Santos". Esta festividad fue adaptada por la Iglesia cristiana en un intento por reemplazar las celebraciones paganas. En el siglo VII, el papa Bonifacio IV estableció una fecha para honrar a todos los mártires, que posteriormente fue trasladada al 1 de noviembre por el papa Gregorio III².

La celebración se popularizó en Estados Unidos en el siglo XIX, especialmente entre los inmigrantes irlandeses y escoceses. Aunque inicialmente fue vista con cierto desprecio por algunos sectores, Halloween se transformó en una festividad lúdica y comercial a partir del siglo XX, incorporando elementos como disfraces y el famoso "truco o trato"³.

¹ Fuente: Página Web National Geographic. Publicado: 26/19/2023. Recuperado de: https://historia.nationalgeographic.com.es/a/halloween-origen-celta-fieta-universal_7740

² Fuente: Página Web Radio Bio Bio. Publicado: 22/10/2023. Recuperado de: <https://www.biobiochile.cl/noticias/sociedad/debate/2023/10/22/halloween-cebralo-sin-prejuicios-el-origen-de-la-fieta-y-por-que-desestigmatizarla.shtml>

³ Fuente: Página Web CNN en Español. Publicado: 30/10/2023. Recuperado de: <https://cnnespanol.cnn.com/2023/10/30/halloween-origen-significado-por-que-cebra-31-octubre-orix>

En resumen, Halloween es una mezcla de tradiciones paganas y cristianas que ha evolucionado a lo largo del tiempo, convirtiéndose en una celebración global llena de diversión y misterio⁴.

¿Qué son los dulces?

Desde el punto de vista legal, según el Reglamento Sanitario de los Alimentos los dulces son productos de confitería. El mismo Reglamento en su artículo N°395 establece que los: “Productos de confitería son las preparaciones de diferentes formas de presentación y consistencia, que contienen azúcares como materia básica característica, o en su reemplazo total o parcial edulcorantes no nutritivos, con o sin adición de miel, leche, materias grasas, frutas al estado natural o elaboradas, semillas u otros ingredientes y aditivos permitidos”.

En razón de lo anterior se aclara que los dulces en general se rigen por el artículo mencionado anteriormente, por lo que no sólo se refiere a dulces tipo caramelo (golosinas) o que lo contengan como ingrediente (azúcar fundido).

En las gomitas el caramelo como ingrediente no se utiliza, sus ingredientes principales son: azúcar, jarabe de glucosa, gelificantes, acidulante, colorante y saborizante.

De acuerdo a lo recabado por el presente reporte, en el mercado se detectaron los siguientes tipos de dulces/caramelos:

Tabla N°1: Ingredientes principales utilizados por tipo de golosinas detectadas en el reporte.

Tipo de producto	Gomitas	Masticables	Caramelos (duros y blandos)	Confites	Chupetes	Marshmallows
Azúcar	√	√	√	√	√	√
Jarabe de glucosa	√	√	√		√	√
Grasas/aceites vegetales		√		√	√	
Espesante/Estabilizante				√		√
Gelificante	√					
Acidulante	√	√	√			
Saborizantes	√	√	√	√	√	√
Colorantes	√	√	√	√	√	√
Impermeabilizantes	√					
Emulsionantes		√		√		

Fuente: SERNAC, 2024.

Se describirá el caramelo y su elaboración ya que es parte de muchas golosinas que están presentes en el mercado.

Desde el punto de vista tecnológico, el caramelo, es un dulce que se obtiene mediante la **caramelización**, un proceso que consiste en calentar azúcar a altas temperaturas, generalmente alrededor de 170 °C. Este proceso provoca una serie de reacciones químicas que transforman el azúcar granulado en un líquido de color dorado a marrón, con un sabor profundo y complejo⁵.

⁴ Fuente: Página Web Diario BBC Mundo. Publicado: 31/10/2023. Recuperado de: <https://www.bbc.com/mundo/articulos/cx94978jrydo>

⁵ Fuente: Página Web Confitería Oventus. Publicado: 23/08/2024. Recuperado de: <https://www.confiteriaovetus.com/la-ciencia-detras-del-caramelo-y-aplicaciones-en-reposteria/>



Ingredientes principales:

- **Azúcar:** Es el ingrediente base y puede ser de caña o remolacha.
- **Agua:** Se utiliza para disolver el azúcar y facilitar su cocción.
- **Glucosa:** Ayuda a prevenir la cristalización, mejorando la textura del caramelo⁶.
- **Ácido (opcional):** Como el ácido cítrico, que también evita la cristalización y añade acidez.
- **Grasas (opcional):** Mantequilla o crema, que aportan cremosidad y sabor.

Razón de su uso:

La combinación de estos ingredientes es fundamental para lograr diferentes tipos de caramelo. El azúcar, al calentarse, se carameliza, generando sabores y colores únicos. La glucosa y los ácidos ayudan a controlar la textura y evitar la cristalización, lo que permite crear caramelos duros, blandos o salsas.

Además, el uso de grasas en algunas recetas contribuye a una experiencia más rica y cremosa en productos como toffees y salsas para postres⁵.

En resumen, la tecnología del caramelo no solo se basa en la simple cocción de azúcar, sino en un delicado equilibrio de ingredientes que permite crear una amplia variedad de dulces con diferentes texturas y sabores⁷.

¿Cómo se define la calidad de un caramelo (golosina)?

Desde el punto de vista sensorial, la calidad del caramelo se evalúa por su textura, sabor y apariencia. Un buen caramelo debe tener una textura adecuada que no sea ni demasiado dura ni demasiado blanda. Además, el sabor debe ser equilibrado; un exceso de caramelización puede resultar en un sabor amargo.

La apariencia también juega un papel importante; caramelos bien elaborados suelen tener un color uniforme y atractivo, que puede variar desde un dorado claro hasta un ámbar oscuro⁷.

Segmentación del mercado del caramelo:

La segmentación del mercado del caramelo se clasifica de dos formas según el tipo, referido al mercado y la aplicación.

- **Por tipo:** Con base en el tipo el mercado se clasifica en colores, toppings, rellenos, sabores y otros.
- **Por aplicación:** Según la aplicación, el mercado se clasifica en panadería, confitería, bebidas, postres, snacks y otros⁸.

⁶ Fuente: Universidad Tecnológica Equinoccial (Ecuador). Extensión Universitaria. Tecnología de Alimentos. Publicación Universitaria. Recuperado de: <https://extensionuniversitariaute.wordpress.com/wp-content/uploads/2014/07/vinculacic3b3n-confites-2.pdf>

⁷ Fuente: Revista Tendencias Gastronómicas. El Caramelo: Una Dulce y Bella Expresión. Publicado: 31/07/2012. Recuperado de: <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/4689921.pdf>

⁸ Fuente: Página Web Business Research Insight. Publicado: 30/09/2024. Recuperado: <https://www.businessresearchinsights.com/es/market-reports/caramel-market-108456>



Datos de consumo y comercio exterior mundial:

El tamaño del mercado mundial del caramelo fue de 2.020 millones de dólares en 2022 y se prevé que alcance los 2.764 millones de dólares en el año 2032, con una tasa compuesta anual de 3,2% durante el periodo previsto.

El mercado tiene una serie de ventajas básicas, incluida la creciente demanda de productos de caramelo, su amplia gama de aplicaciones, altos márgenes de beneficio, bajas barreras de entrada y alcance global. Estas ventajas lo convierten en un mercado atractivo para inversores y emprendedores⁸.

Datos de consumo y comercio en Chile⁹:

El año 2019 la empresa Bare Internacional indagó sobre los gastos de los chilenos en Halloween, el sondeo mostró lo siguiente:

Respecto del monto:

- Un 50,8% gastaba menos de \$10.000 en ítems para esta fecha.
- Un 41,5% gastaba entre \$10.000 y \$30.000.
- Un 7,8% gastaba entre \$30.000 a \$50.000.

Respecto de la distribución de los gastos:

- Un 43,80% de los encuestados compraba disfraces.
- Un 93,8% gastaba en golosinas.
- Un 28,10% en decoración.
- Un 12,50% en la preparación de la celebración.

METODOLOGÍA:

La metodología utilizada para realizar el presente reporte se describe a continuación:

Tipo de enfoque: Este estudio adoptó un enfoque cuantitativo descriptivo para analizar una gama acotada de dulces de diversos tipos comercializados en supermercados con venta online.

Muestreo de proveedores y productos: La selección se realizó mediante un muestreo no probabilístico por conveniencia, enfocándose en obtener un espectro representativo del tipo productos ofrecidos para Halloween.

Los datos de la muestra se levantaron en el mismo orden indicado en la tabla N°2:

⁹ Fuente: Página Web Diario La Tercera. Publicado: 18/10/2019. Recuperado: <https://www.latercera.com/que-pasa/noticia/halloween-chilenos-destinan-menos-de-50-mil-pesos/863651/>

Tabla N°2: Etapas del muestreo.

N°	Etapa del muestreo	Fecha
1	Levantamiento de la oferta. Es decir, marcas y tipo de productos disponibles por tipo de proveedor.	5-14 de octubre.
2	Análisis de coincidencias de productos entre distintos tipos de proveedores.	
3	Definición de muestra efectiva de proveedores según oferta y calidad de la información disponible en las páginas web (ingredientes, sellos “altos en” y nombre de producto).	
4	Registro de ingredientes, sellos “altos en” y nombre de producto de la muestra de productos.	
5	Registro de precios por producto y proveedor.	15-16 de octubre.

Fuente: SERNAC, 2024.

Muestra proveedores y productos: Este estudio se enfocó en una muestra de productos ofertados para Halloween, disponibles en el mercado, abarcando distintos tipos y marcas distribuidos por proveedores del tipo supermercados¹⁰, puesto que son los preferidos por los consumidores, tienen una mayor oferta online con información disponible respecto de ingredientes y sellos.

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 el rotulado, los ingredientes, el contenido neto y los precios de los distintos productos ofrecidos.

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. Para garantizar la uniformidad y comparabilidad de los datos, se consideraron exclusivamente los precios universales, excluyendo promociones o descuentos específicos por tarjetahabiente.

Periodo de análisis de los datos: Cabe señalar que la recopilación de datos se desarrolló entre el 5 y el 16 de octubre de 2024, etapa crucial para el levantamiento de la información, que permitió capturar un panorama actualizado del mercado de los dulces ofrecidos para Halloween. En lo particular, los precios fueron levantados el 15-16 de octubre.

Limitaciones: No obstante, el estudio enfrentó ciertas limitaciones, tales como la exclusión de proveedores con páginas web que no disponían de los ingredientes en los productos, que tenían imágenes referenciales sin los sellos “alto en” que correspondían. Estas consideraciones fueron esenciales para asegurar la calidad y la precisión de los resultados obtenidos.

¹⁰ Fuente: Asociación Nacional de Avisadores de Chile (ANDA). Publicado: 10/2024. Recuperado de: <https://www.anda.cl/revista/radiografia-del-consumidor-chileno/>

RESULTADOS:

Caracterización de la Muestra:

La muestra comprendió un total de 57 productos (tabla N°3), recopilados de 4 proveedores diferentes, supermercados: Jumbo, Líder, Santa Isabel e Unimarc.

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

Tabla N°3: Distribución de muestra por tipo de producto.

Tipo de producto	N°	%
Gomitas	28	49,10%
Caramelo/Chupete relleno chicle	4	7,00%
Caramelos blandos	4	7,00%
Caramelos	2	3,50%
Confite sabor a chocolate	2	3,50%
Marshmallows	2	3,50%
Masticables	2	3,50%
Caramelo/Paleta	2	3,50%
Bombón con chocolate de leche	1	1,80%
Caluga	1	1,80%
Caramelo/Chupete	1	1,80%
Caramelo/Chupete blando	1	1,80%
Caramelos duro/Chupete relleno blando	1	1,80%
Caramelos duro/Chupete relleno chicle	1	1,80%
Chupete de caramelo blando	1	1,80%
Malva	1	1,80%
Monedas sabor a chocolate	1	1,80%
Oblea bañada con cobertura sabor a chocolate	1	1,80%
Caramelos blandos/duros/rellenos	1	1,80%
Total general	57	100%

Fuente: SERNAC, 2024.

Al realizar un análisis de los productos detectados, se refleja una concentración en los productos del tipo “gomitas” (49,1%), puesto que son tecnológicamente los productos más versátiles para crear diversas formas y colores.

En cuanto a los proveedores (Tabla N°4), "Jumbo" destacó como el supermercado con mayor oferta con 44 productos en su inventario, seguido de cerca por "Santa Isabel" con 34 productos, "Líder" con 32 productos e "Unimarc" con 26 productos.



Tabla N°4: Distribución de la oferta por proveedor.

Supermercado	Jumbo	Líder	Santa Isabel	Unimarc	
Cantidad de productos	(N°)	44/57	32/57	34/57	26/57
	(%)	77,2%	56,1 %	56,9%	45,6%

Fuente: SERNAC, 2024.

Al realizar un análisis de marcas (Tabla N°5), la mayor presencia es para Ambrosoli con 32 productos y Arcor con 17 productos.

Tabla N°5: Distribución de la oferta por marca.

Marcas	Productos	
	N°	%
Ambrosoli	32	56,1
Arcor	17	29,8
Arcor	1	1,8
Calaf	1	1,8
Colombina	3	5,3
Costa	1	1,8
Dos en uno	1	1,8
Nestlé	1	1,8
Total general	57	100

Fuente: SERNAC, 2024.

Análisis del precio por unidad de medida (PPUM):

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 PPUM, sólo considera las variables de precio y peso, pero no la calidad, ni proporción de los ingredientes de los alimentos.

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 incorporó a través del Reglamento de Información de Precios Unitarios¹¹, 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.*

¹¹ Fuente: Reglamento Sobre Información de los Precios Unitarios de Productos. Link: <https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=204932>



- Reducir los tiempos de compra agilizándose 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 consumidores¹². 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.

La tabla N°6 evidencia que el PPUM promedio más bajo es para los caramelos/chupetes con \$522 pesos, por su parte el PPUM promedio más alto es para marshmallows con \$1.946.

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 gomitas (\$1.402), luego marshmallows (\$821) y confite con sabor a chocolate (\$580). Lo anterior se podría explicar por las diversas cantidades de productos de cada categoría y por la variedad de las formulaciones (e ingredientes) de cada tipo de producto.

Los precios entregados constituyen una fotografía del mercado del momento en que fueron levantados (15-16 de octubre del 2024) para evaluar una posible tendencia en el comportamiento del precio considerando que en estas fechas presentan una alta demanda. Por lo que 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 con 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.

Tabla N°6: Precio por unidad de medida (PPUM) por tipo de producto.

Tipo de producto	Mínimo (\$)	Máximo (\$)	Diferencia		Promedio (\$)
			\$	%	
Caramelo/Chupete blando	\$2.524	\$2.524	-	-	\$2.524*
Monedas sabor a chocolate	\$2.489	\$2.489	-	-	\$2.489*
Marshmallows	\$1.521	\$2.342	\$821	35,1%	\$1.946
Oblea bañada con cobertura sabor a chocolate	\$1.564	\$1.857	\$293	15,8%	\$1.673
Chupete de caramelo blando	\$1.282	\$1.409	\$127	9,0%	\$1.346
Confite sabor a chocolate	\$1.000	\$1.580	\$580	36,7%	\$1.257
Caramelo/Paleta	\$1.249	\$1.250	\$1	0,1%	\$1.249
Bombón con chocolate de leche	\$1.111	\$1.322	\$211	16,0%	\$1.181
Caluga	\$1.076	\$1.169	\$93	8,0%	\$1.120
Masticables	\$769	\$1.328	\$559	42,1%	\$1.087

¹² Fuente: Revista de Economía y Administración. Precio Unitario. Enrique Manzur M (2004). Link: https://repositorio.uchile.cl/bitstream/handle/2250/127417/147%20Precio_Unitario_Enrique_Manzur.pdf?sequence=1&isAllowed=y



Tipo de producto	Mínimo (\$)	Máximo (\$)	Diferencia		Promedio (\$)
			\$	%	
Malva	\$943	\$1.173	\$230	19,6%	\$1.057
Gomitas	\$481	\$1.883	\$1.402	74,5%	\$1.029
Caramelos	\$800	\$1.071	\$271	25,3%	\$984
Caramelos blandos	\$722	\$1.120	\$398	35,5%	\$882
Caramelos duro/Chupete relleno blando	\$729	\$780	\$51	6,5%	\$746
Caramelos blandos/duros/rellenos*	\$663	\$744	\$81	10,9%	\$688
Caramelo/Chupete relleno chicle	\$473	\$736	\$263	35,7%	\$578
Caramelos duro/Chupete relleno chicle	\$545	\$545	-	-	\$545*
Caramelo/Chupete	\$516	\$527	\$11	2,1%	\$522
Total general	\$473	\$2.524	\$2.051	81,3%	\$1.080

*Producto con diversos tipos de caramelos.

Fuente: SERNAC, 2024.

Relación entre el número de ingredientes y el precio por unidad de medida (PPUM) promedio:

Según gráfico N°1 y Tabla N°7, se puede evidenciar que no existe una relación entre la cantidad de ingredientes y el PPUM promedio. La relación entre precios y cantidad de ingredientes es irregular, no representa una tendencia ni siquiera acotada.

Cabe destacar, que los precios fueron levantados los días 15-16 de octubre.

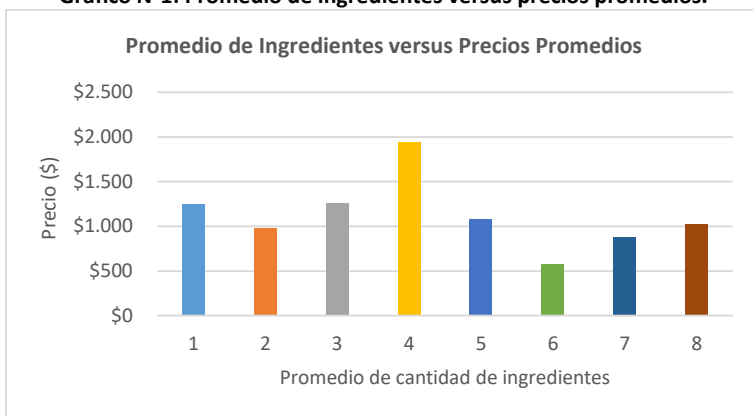
El análisis de los ingredientes principales de los productos por tipo arrojó que los confites sabor a chocolate tienen en promedio 21 ingredientes, marshmallows 19 ingredientes, caramelos blandos 16 ingredientes, gomitas 13 ingredientes y caramelos/chupetes rellenos con chicles 11 ingredientes¹³.

La muestra presentó una amplia gama de precios, desde \$820 hasta \$7.390 pesos chilenos, con un precio medio de \$2.232. Esta variabilidad es acotada. 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 desde 20 gramos a 800 gramos.

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.

¹³ Se relevan estos productos puesto que para considerar un promedio de ingredientes deben existir al menos 2 productos.

Gráfico N°1: Promedio de ingredientes versus precios promedios.



Fuente: SERNAC, 2024.

Tabla N°7: Posible relación entre cantidad de ingredientes versus PPUM promedio.

Tipo de producto	N°	%
Gomitas	28	49,10%
Caramelo/Chupete relleno chicle	4	7,00%
Caramelos blandos	4	7,00%
Caramelos	2	3,50%
Confite sabor a chocolate	2	3,50%
Marshmallows	2	3,50%
Masticables	2	3,50%
Caramelo/Paleta	2	3,50%
Bombón con chocolate de leche	1	1,80%
Caluga	1	1,80%
Caramelo/Chupete	1	1,80%
Caramelo/Chupete blando	1	1,80%
Caramelos duro/Chupete relleno blando	1	1,80%
Caramelos duro/Chupete relleno chicle	1	1,80%
Chupete de caramelo blando	1	1,80%
Malva	1	1,80%
Monedas sabor a chocolate	1	1,80%
Oblea bañada con cobertura sabor a chocolate	1	1,80%
Caramelos blandos/duros/rellenos	1	1,80%
Total general	57	100%

Fuente: SERNAC, 2024.



Aspectos críticos de rotulación: sellos “alto en” y nombre de producto.

Se consideraron dos aspectos críticos de rotulación: nombre producto y sellos “alto en”. Lo anterior, en virtud de la información disponible y recopilada de manera on-line en la que se hizo el presente reporte.

Por lo anterior, se aclara que el reporte se hizo en base el principio de la buena fe, considerando que la información de los productos disponibles de manera on-line es fidedigna. Por lo tanto, se hace necesario aclarar que es de responsabilidad de cada proveedor la información dispuesta en las páginas Webs y bajo ninguna circunstancia es una forma de este servicio de certificar los productos que aquí se incluyeron.

Respecto al nombre del producto y la presencia de sellos “altos en”, en todos los productos ambos criterios estaban utilizados adecuadamente.

Respecto de los sellos “alto en” un 84,2% (48 productos) tienen dos sellos: “alto en calorías” y “alto en azúcares”. Por su parte, un 15,8% (9 productos) tienen tres sellos: “alto en calorías”, “alto en azúcares” y “altos en grasas saturadas” (Tabla N°8).

Por la proporción en la muestra, la mayor cantidad de sellos “alto en calorías” y “alto en azúcares” se concentra en las gomitas.

Tabla N°8: Distribución de cumplimientos de criterios de rotulación críticos (nombre de producto y sellos “alto en”).

Tipo de producto	Sellos “alto en azúcar” y “alto en calorías”	Sellos “alto en azúcar”, “alto en calorías” y “alto en grasas saturadas”.
Bombón con chocolate de leche	-	1
Caluga	1	-
Caramelo/Chupete	1	-
Caramelo/chupete blando	-	1
Caramelo/Chupete relleno chicle	4	-
Caramelo/Paleta	2	-
Caramelos	2	-
Caramelos blandos	3	1
Caramelos blandos/duros/rellenos	1	-
Caramelos duro/Chupete relleno blando	1	-
Caramelos duro/Chupete relleno chicle	1	-
Chupete de caramelo blando	1	-
Confite sabor a chocolate	-	2
Gomitas	28	-
Malva	-	1
Marshmallows	1	1
Masticables	2	-
Monedas sabor a chocolate	-	1
Oblea bañada con cobertura sabor a	-	1
Total general	48	9

Fuente: SERNAC, 2024.



Ingredientes preponderantes: Azúcar y jarabe de glucosa.

Se analizó la presencia de azúcar en el listado de ingredientes, en base a ello en un 82,5% (47 productos) tenían el azúcar como primer o segundo ingrediente, esto significa que es uno de los ingredientes que más proporción tiene junto con el jarabe de glucosa¹⁴. 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.

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)¹⁵.

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"¹⁶.

Los peaks de glucosa o hiperglucemia, aisladamente, no son peligrosos. Si después de cada comida la persona "tiene picos 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 cardiovasculares¹⁶.

HALLAZGOS Y CONCLUSIONES:

Se considera que la información todos los productos disponibles on-line debiera ser del mismo nivel y calidad que el proporcionado al adquirir un producto en una tienda física. La falta de información adecuada podría llevar a una elección incorrecta, lo que podría tener consecuencias para la salud, como la aparición de alergias entre otros efectos. Lo anterior, por la falta de visibilidad de las advertencias relacionadas con este tipo de productos (maní, almendra, avellana, nueces y soya entre otros). Por lo que se recomienda disponer de una advertencia más visible por los celíacos, alérgicos al gluten y frutos secos.

Se detectó la presencia de productos con una gran cantidad de ingredientes, lo que implica que mientras más ingredientes tengan más ultra procesados son. Se destaca que por sus características tecnológicas y la función de cada uno de sus ingredientes, es complejo sustituir su ingrediente principal que es el azúcar.

Respecto a los aspectos nutricionales, 47 productos analizados, dentro de los dos primeros ingredientes se encuentra en azúcar y jarabe de glucosa, en distinta posición. Lo que implica que estos productos tengan una alta densidad

¹⁴ En un 2,5% (5 casos) la manteca de cacao es el primer ingrediente. En un 2,0% (4 casos) de la muestra no es azúcar, ni manteca de cacao el primer ingrediente.

¹⁵ Fuente: American Diabetes Association. Publicado: sin fecha. Recuperado de: <https://diabetes.org/espanol/la-glucosa-puede-marcar-una-gran-diferencia>

¹⁶ Fuente: Página Web Cuidate Plus. Publicado: 21.11.2022. Recuperado de: <https://cuidateplus.marca.com/bienestar/2022/11/20/picos-azucar-personas-diabetes-son-peligrosos-180158.html>

calórica, de lo que se llama “calorías vacías” que no tienen aporte de elementos beneficiosos, por lo que su consumo debe ser moderado.

El supermercado Jumbo tiene en algunos casos la “condición alimentaria”, que se refiere a si el producto es: vegetariano; libre de huevo; libre de peces; libre de mariscos y crustáceos; y libre de sulfitos. Si bien esto se destaca como una buena práctica, puede llevar a confusión sobre que puede ser consumidos en condiciones de salud como: celiacía, alergia al gluten u otras intolerancias no mencionadas.

Este reporte permitió identificar las tendencias de los dulces ofrecidos por los supermercados para la fiesta de Halloween, a través de un análisis de la oferta, los precios y las marcas. En lo que respecta a la oferta de productos, la mayor parte de la muestra analizada (49,1%) es de gomitas, puesto que son tecnológicamente los productos más versátiles para crear diversas formas y colores.

En relación a la variabilidad en los precios de los productos, no se refleja diferencias significativas según el tipo y características del producto. Las gomitas presentan un precio por unidad de medida promedio (PPUM) mínimo de \$481 y máximo de \$1.883, lo que se relaciona con la amplia variedad de formas y colores que presentan este tipo de productos como: calaveras, dientes, pies, murciélagos, ácidas, arañas, calabazas, ojos, etc.



RECOMENDACIONES:

- ✓ **Entregue y permita el consumo de dulces de acuerdo a la edad del niño@:** para niños menores de 3 años prefiera dulces que no sean tan duros e idealmente sean del tipo chupete o koyac, lo anterior para evitar posible riesgo de asfixia.
- ✓ **Revise fecha de vencimiento y rotulación de los envases:** en la medida que se pueda revise la fecha de vencimiento.
- ✓ **Recuerde que hay productos que pueden contener frutos secos o trazas de ellos:** Lea las advertencias de los envases.
- ✓ **Deseche productos en mal estado:** No permita el consumo de dulces con envoltorio en mal estado o consistencia inadecuada.
- ✓ **Cuando el primer ingrediente es azúcar:** consúmalo de manera restringida, porque aporta calorías vacías que no tienen beneficios para la salud. Además pueden provocar problemas como peaks de glucosa en sangre¹⁶, dentales y gastrointestinales.
- ✓ **Considere productos bajos en azúcar:** existen en el mercado opciones con menos contenido de azúcar.
- ✓ **Compre en el comercio formal y exija su boleta,** esto supone garantía de calidad y le permite ejercer sus derechos en caso de tener problemas.
- ✓ **Nunca compre alimentos en el comercio informal:** Esto porque no sabe su origen, si están vencidos, cómo fueron almacenados o su etiqueta ha sido alterada.
- ✓ **Recuerde que los productos perecibles también tienen garantía:** Siempre y cuando el producto sea adquirido en el comercio formal y disponiendo de la boleta, el producto tiene derecho a garantía por lo que puede ser devuelto, cambiado o solicitar el reembolso del dinero.

Para el caso de productos perecibles como las golosinas pueden ser cambiados dentro del periodo del periodo de garantía que indique el envase o como máximo 7 días¹⁷.

- ✓ **En caso de intoxicaciones (o reacciones alérgicas) diríjase a un centro asistencial e informe a MINSAL:** puede denunciar problemas con alimentos en el siguiente link: <https://saludresponde.minsal.cl/denuncias-y-fiscalizacion/>

¹⁷ Fuente: Biblioteca del Congreso Nacional de Chile. Publicado: 13/04/2022. Recuperado de: <https://www.bcn.cl/portal/levfacil/recurso/derechos-del-consumidor>

