

Con simulaciones computarizadas, científicos de la Universidad del Norte recrean fenómenos que se dan en el centro de la Tierra. / **Vivir p. 12**

| Indicadores económicos  |       |             |
|-------------------------|-------|-------------|
| PETRÓLEO BRENT (Barril) | 2,65% | US\$46,86   |
| PETRÓLEO WTI (Barril)   | 2,85% | US\$45,34   |
| CAFÉ (Libra)            | 0,90% | US\$1,62    |
| DÓLAR (TRM)             | 1,44% | \$ 3.070,54 |
| DTF                     | 7,36% |             |

**NUESTRO PACTO  
CON COLOMBIA  
ES DE VERDAD**

# EL ESPECTADOR

BOGOTÁ COLOMBIA FUNDADO EN 1887 N° 37.357 3 DE NOVIEMBRE DE 2016 32 PÁGINAS [www.elespectador.com](http://www.elespectador.com) ISSN 01222856 \$1.700



## Ni uno más

La prensa colombiana es una de las víctimas más azotadas por la violencia en el país. En los últimos 38 años, 153 periodistas fueron asesinados por hechos relacionados con su oficio. Lo peor, muchos de esos casos siguen en la impunidad. / **Homenaje p. 25**



Con camisetas alusivas al inolado director de este diario, Guillermo Cano, un plantón exigió este miércoles, en Bogotá, que cese la impunidad en casos de asesinatos de periodistas. / Cristian Garavito

### Atún polémico

Continúa la controversia por las latas de atún Van Camp's y Carulla que tienen niveles de mercurio por encima de los estándares permitidos. Empresarios dicen que no hay riesgos para la salud, pero reconocen que este metal tarda entre 40 y 80 días en ser eliminado por el cuerpo. El Invima insiste en la necesidad de controlar cualquier nivel de esta toxina en el organismo. / **Tema del día p. 2**

### Ayuda a niños soldados

Nira Kaplansky, experta en tratar estrés postraumático en niños afectados por el conflicto palestino-israelí, exprondrá hoy su modelo para aplicarlo en soldados menores de edad en Colombia. / **Colombia 2020 p. 6**

### Doblete de Falcao

El delantero colombiano Radamel Falcao García anotó dos goles ayer en el triunfo 3-0 del Mónaco sobre el CSKA de Moscú, por la fase de grupos de la Liga de Campeones de Europa. / **Deportes p. 29**



**Nuevos cargos por carrusel**

La Fiscalía le imputó cargos al exdirector de Conalvias **Andrés Jaramillo**, por su presunta participación en el carrusel de la contratación. Presuntamente el empresario pagó sobornos a la Unidad de Mantenimiento Vial para beneficiarse del contrato de reparcho de la malla vial de Bogotá. Además, está vinculado a otro proceso de soborno en la adjudicación de la Fase III de Transmilenio.

**Futuro de Andrés F. Arias**

Para el 17 de noviembre quedó fijada la audiencia en la que se definirá la extradición del exministro **Andrés Felipe Arias**, condenado a 17 años de prisión por su responsabilidad en el escándalo de Agro Ingreso Seguro. Arias ha insistido que es un perseguido político, mientras que la Fiscalía asegura que salió del país con el fin de evadir el actuar de la justicia.

**Nuevo revés de Pretelt**

El suspendido magistrado de la Corte Constitucional, Jorge Pretelt, perdió otra batalla jurídica para volver a ese tribunal, cuando el Consejo de Estado le negó por improcedente una tutela contra la decisión del Senado que lo sacó del cargo mientras se define de fondo la investigación por su presunta participación en el caso Fidupetrol.

**Habrà pensión a víctimas**

La Corte Constitucional ordenó al Ministerio de Trabajo crear una fiducia, con recursos del Presupuesto Nacional, para atender a las víctimas, y le advirtió a Colpensiones que no podrá suspender el pago de pensiones a víctimas con algún tipo de invalidez, justificando por problemas de sostenibilidad fiscal.

# Temadeldía

El metal pesado también se encontró en productos de Carulla

## Mercurio tarda hasta 80 días para salir del cuerpo humano

Lo dicen representantes de atún Van Camp's, la marca que tuvo que retirar dos lotes de sus productos por contener niveles superiores a los aceptados. Se abre el debate sobre qué tan malo es su consumo para la salud.



JUAN MIGUEL HERNÁNDEZ BONILLA

jmhernandez@elespectador.com  
@JuanMiguel94

Basta con escribir "atún Van Camp's" en el más grande buscador en internet para que en 0,39 segundos aparezcan más de 270.000 resultados. La preocupación ronda a los cibernautas y, de paso, a todos los consumidores. Y no es para menos: en estas semanas, uno de los productos más consumidos por los colombianos en los últimos 40 años y una de las marcas más representativas en los supermercados del país, se convirtieron en el ingrediente amargo de la cena. Están en el ojo del huracán.

Entre octubre y el primer día de noviembre, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) ha ordenado recoger más de 50 mil latas de atún contaminadas con niveles de mercurio superiores al permitido por la regulación sanitaria del país.

El primer episodio ocurrió el pasado 13 de octubre, cuando la Secretaría de Salud del Atlántico envió una alerta exigiendo el retiro de los supermercados de un lote de 20 mil latas de Lomitos de Atún Van Camp's porque cada una contenía 0,39 mg/kg de mercurio adicionales a los permitidos por la ley.

El martes 25 de octubre, cuando el miedo y la incertidumbre de los consumidores regulares de atún aumentaban, el Invima volvió a lanzar una circular de alarma, aún más grave. Esta vez orde-

nó recoger, congelar y destruir 24 mil latas de la misma referencia de Atún Van Camp's, encontradas en el almacén Tía de Bucaramanga, que presentaban 1,51 mg/kg de mercurio, superando el límite de 1,0 mg/kg establecido en la resolución 122 de 2012.

El último incidente ocurrió este martes 1 de noviembre con el Atún al natural en aceite-Carulla. En este caso, el Invima reportó que el lote GD208 3281, que contenía 12.320 latas de atún y se estaba comercializando en distintos almacenes Carulla de Medellín, Barranquilla, Cali, Pereira y Bogotá, registraba 2,0 mg/kg de mercurio, es decir, el doble del límite establecido por el Invima. Tras el nuevo hallazgo, la entidad pidió a quienes hayan adquirido el producto abstenerse de consumirlo y solicitó que las secretarías de Salud del país hagan visitas inmediatas a toda la cadena de distribución y comercialización del producto, fabricado por Gralco S.A.

Ante estos hechos, es inevitable preguntarse qué tan seguro o peligroso es consumir atún en Colombia, si se tiene en cuenta que este pescado, por su tamaño y su condición de depredador, acu-

mula altos niveles de mercurio y que el consumo de atún entre los colombianos es muy alto: se estima que sobrepasa los 100 millones de unidades al año.

Según la opinión de la doctora Ana Boischio, asesora en toxicología de la Oficina Regional para las Américas, consignada en un informe de la Organización Mundial de la Salud (OMS), el mercurio está incluido entre los diez productos químicos más peligrosos para la salud de los seres humanos. "Este metal puede tener efectos perjudiciales en los sistemas nervioso, digestivo e inmunitario, así como en los pulmones y los riñones".

Sin embargo, María Emilia Paz, gerente técnica de Van Camp's en Colombia, señaló que el eventual consumo de las latas de atún señaladas por el Invima "no tiene ningún riesgo para la salud de los consumidores, porque el mercurio se elimina del cuerpo humano al término de 44 o 80 días".

Dijo además que la controversia generada en los últimos días es fruto de la desinformación y se debe a una alarma sin fundamentos que puede disminuir el consumo de atún y afectar la dieta de los colombianos. "Los ciudadanos que compran atún Van Camp's pueden tener absoluta tranquilidad en el consumo de nuestros productos".

Frente a esta situación, Elba Rodríguez, profesora del departamento de toxicología clínica de la Universidad Nacional, hizo énfasis en que el mercurio es un tóxico acumulativo y que si el consumo se hace de manera muy frecuente, por ejemplo una lata diaria, el metal se va almacenando en el organismo y puede generar

### Lotes de atún con niveles de mercurio superiores a los permitidos

#### LOTE

X1193 40201-060

Lomitos de atún en agua Van Camp's

1,39 mg/kg de mercurio

20 mil latas contaminadas

Encontradas en: Boyacá

#### LOTE

W2653-40220

Lomitos de atún en agua Van Camp's

1,51 mg/kg de mercurio

24.000 latas contaminadas

Encontradas en: Bucaramanga

#### LOTE

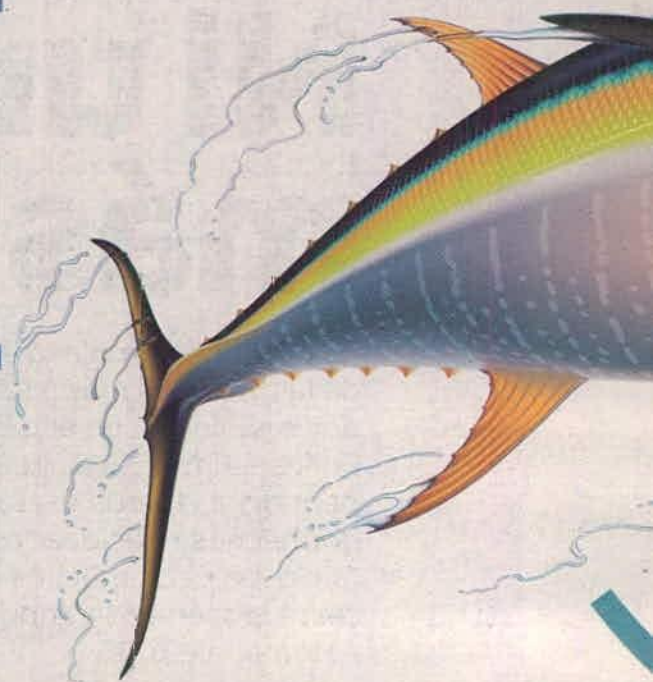
GD208-3281

Atún al Natural en aceite - Carulla

2 mg/kg de mercurio

12.310 latas contaminadas

Encontradas en: Medellín



Se estima que el consumo sobrepasa los: **100 millones** de unidades al año

efectos negativos en la salud.

Por otra parte, Paz planteó que las decisiones del Invima eran resultado de cambios en la metodología utilizada por la entidad para medir los niveles de mercurio y reconoció que si bien no estaban de acuerdo con la resolución, ya habían recogido todas las latas de atún que superaban los niveles de mercurio permitidos y estaban en el proceso de adoptar las mismas herramientas técnicas que usa el Invima para "evitar malos entendidos y hablar en el mismo idioma".

Javier Guzmán, director del Invima, hizo énfasis en la necesidad de reconocer que el mercurio en cualquier cantidad es tóxico y que en ese sentido es urgente controlar y regular los niveles máximos de este metal que puede haber en una lata de atún. "La regulación colombiana es muy rigurosa y está en línea con los estándares internacionales. Responde al Codex alimentario de

1995 y establece los mismos límites de la Unión Europea y de la FDA en Estados Unidos".

Guzmán reconoció que si bien el atún es un alimento rico en proteínas, no puede ser la base de la dieta de los colombianos. Por eso, aseguró que están trabajando con el Ministerio de Salud y con el Instituto Nacional de Salud (INS) para recomendarles a los colombianos cuáles son los límites de consumo máximos de atún para una ciudadano común y corriente. El funcionario recordó que las mujeres embarazadas o los niños lactantes son poblaciones en riesgo y para ellos el consumo regular de atún puede generar daños sobre el sistema nervioso muchos más graves.

Como la ciencia avanza más rápidamente que las leyes, Gladys Roza, química de la Universidad Jorge Tadeo Lozano y experta en los efectos negativos del mercurio en la salud humana, aseguró que se debería evitar el consumo

» El mercurio en cualquier cantidad es tóxico. Es urgente controlar y regular los niveles máximos de este metal que puede haber en una lata de atún, dice el Invima.



**“Macaco” sale de Justicia y Paz**

La Sala Penal de la Corte Suprema de Justicia ratificó la exclusión del excomandante del Bloque Central de las AUC, Carlos Mario Jiménez Naranjo, alias “Macaco” de Justicia y Paz. El ente judicial corroboró que Jiménez continuó delinquiendo tras su desmovilización, en diciembre de 2005. Prueba de ello es la condena por delitos relacionados con el narcotráfico, en 2011, por una Corte de Florida en Estados Unidos.

**Accidente en Mundo Aventura deja 8 heridos**

Ayer, en horas de la tarde, una atracción denominada “la araña”, del parque de diversiones Mundo Aventura, sufrió una falla mecánica que dejó 10 heridos, después de que uno de sus brazos se desplomara

mientras estaba en funcionamiento. Los lesionados fueron valorados en el parque y posteriormente fueron trasladados a centros asistenciales. Dos menores de edad, uno de 13 y otro de 11, fueron atendidos en la

Clínica Colombia, mientras que una madre y sus dos hijos, en la Clínica de Occidente. El resto de los afectados recibieron asistencia médica por parte de Emermélica. Ninguno sufrió heridas graves.

**Xtian**



de alimentos que tengan este metal. “El mercurio afecta el sistema nervioso central y genera daños cognitivos que no se expresan de inmediato”.

Rozo fue enfática al decir que los estudios que había realizado el equipo de la universidad recomendaban que una persona sana no debería consumir más de una lata de atún cada diez días y que una mujer embarazada no debería comer más de 140 gramos de atún por semana. “El llamado de la academia es para que el Gobierno Nacional no solo reglamente el mercado, sino el consumo. Creemos que la regulación debería ser de consumo semanal por peso corporal”.

La exigencia de Rozo es razonable si se tiene en cuenta que hoy en día no se sabe a ciencia cierta cuánto atún puede consumir una persona sin que esto afecte su salud. Sin embargo, Enrique de la Vega, director de la fundación Pesca Limpia e invitado a la rueda de prensa de Van Camp's, explicó que el mercurio es un elemento natural que está y siempre ha estado presente en todos los pescados de mar. “Cualquier atún enlatado, fresco y congelado en el mundo, contiene mercurio”.

**» El mercurio está incluido entre los diez productos químicos más peligrosos para la salud de los seres humanos, advierte la OMS.**

Sostuvo que el atún posee grandes cantidades de selenio, un aminoácido que además de estimular el crecimiento y el desarrollo, puede contrarrestar los efectos negativos que genera el mercurio. Vega planteó, además, la necesidad de construir una mesa nacional en la que participen las quince marcas de atún enlatado, el Ministerio de Salud, el Invima y las universidades para discutir si la actual regulación nacional de los niveles de mercurio en el atún es exagerada.

**¿Cómo llega el mercurio al atún?**

La profesora Rodríguez hizo énfasis en que la presencia del mercurio en los peces no solo se debe a los procesos biológicos propios del ecosistema marino, sino que responde al mal manejo de los residuos que hacen las industrias que utilizan este metal. En otras palabras, el mercurio que es usado en la minería ilegal llega a los canales hídricos, a los ríos, incluso al mar, y allí muchos peces terminan consumiéndolo. “Los restos de mercurio se acumulan a través de la cadena trópica, son consumidos por las presas de los atunes y llegan a los seres humanos”. Para la investigadora la fórmula es sencilla: entre más grande y viejo sea el pez, su cuerpo acumula más mercurio. “Este proceso se denomina bioamplificación y consiste en que cada vez se acumula más mercurio en la grasa del pescado. Lo complejo del asunto es que debido a las características químicas de este metal su eliminación es muy lenta.

**No satanizar el atún**

El consenso en torno a los beneficios alimenticios del atún, reconocidos incluso por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), debido a sus altos

contenidos de omega 3, DHA y proteínas, es evidente. Todas las fuentes consultadas por El Espectador coinciden en que no hay que satanizar el atún y, sobre todo, reconocen que su consumo aleatorio y esporádico no genera dificultades en la salud de los seres humanos.

Según el director del Invima, una dieta con atún y otros pescados sin niveles de mercurio tan altos, como la tilapia, sería el equilibrio ideal. Asimismo, la profesora Rodríguez reconoce que una lata de atún al mes no tendría mayores consecuencias negativas para la salud y Enrique de la Vega señala que los riesgos del mercurio o de los contaminantes orgánicos son menores que las virtudes y beneficios que genera el consumo de este enlatado.

Sin embargo, la incertidumbre continúa. Lo que pasará con el tratamiento del atún en el país en los próximos años no parece estar muy claro y será tema de discusión en muchos sectores de la sociedad colombiana. Por ahora, tres conclusiones salen a flote: La primera es que el Invima ha tomado las riendas del asunto y está cumpliendo con el deber de proteger la salud de la ciudadanía. La segunda es que el atún contiene mercurio y por eso es necesario controlar su distribución y establecer nuevos parámetros que permitan que los consumidores no se excedan y no se ponga en riesgo su integridad. Lo tercero, que las quince marcas de atún del país deben ajustar sus medidas de control y velar por la tranquilidad y el bienestar de sus clientes. En ese sentido, Emilia Paz, de Van Camp's, reiteró que seguirán trabajando por recuperar la confianza de los consumidores y recordó que el atún es la fuente de proteína más accesible para todos los hogares colombianos.

Sin embargo, quedan muchas preguntas sin respuesta: ¿Por qué unas empresas no cumplen con los estándares del Invima y otras sí? ¿El Gobierno está dispuesto a incrementar las medidas para controlar los niveles de mercurio, así tenga que enfrentarse con las grandes compañías del sector? Y finalmente, ¿cuántos lotes más superarán los niveles de mercurio permitidos y estarán en el supermercado cerca de su casa? ▀

**CIENTÍFICOS RECOMIENDAN QUE:**

Una persona sana no debe consumir más de una lata de atún cada 10 días



Una mujer embarazada no debería comer más de 140 gramos de atún por semana.

Gráfico El Espectador

El Invima ordenó recoger más de 50 mil latas de atún contaminadas con mercurio. /iStock

