

Madrid, 15 de septiembre de 2020

Las nuevas investigaciones de ‘En el punto de Mira’ llegan a Cuatro

**En su primera entrega, mañana miércoles a las 22:55 horas, el programa se adentrará en el negocio de la sal, un producto cuyo consumo en España ha crecido por encima del doble de lo recomendado por la OMS; también investigará los actuales procesos de cultivo y recolección de fruta y cómo afectan a su sabor y calidad.**

**Boro Barber, Verónica Dulanto, Mireia Llinares, Marta Losada y María Miñana conforman el equipo de reporteros de este programa de investigación, que Cuatro emite desde 2016.**

**A lo largo de las nuevas entregas, ‘En el punto de mira’ seguirá destapando injusticias, fraudes, abusos e ilegalidades, prestando especial atención a la situación generada en la sociedad por la pandemia de COVID-19**

Tras dedicar la última etapa de su temporada anterior a analizar los cambios que ha habido y habrá en la sociedad a raíz de la COVID-19, **‘En el punto de mira’** ha preparado para este curso nuevas entregas en las que, **sin perder de vista la actualidad en torno a la pandemia**, continuará poniendo el foco sobre **injusticias**, **estafas** y **asuntos de consumo** que afectan directamente a los ciudadanos. Las mafias que hay detrás del **fenómeno de la okupación**, las estafas que se llevan a cabo aprovechando **la vulnerabilidad de algunos colectivos** durante la pandemia y las **corrientes negacionistas y conspiranóicas** surgidas en torno a la enfermedad serán objeto de investigación en los nuevos reportajes.

**Boro Barber, Verónica Dulanto, Mireia Llinares, Marta Losada** y **María Miñana** son los reporteros que viajarán en esta nueva etapa a los lugares donde se encuentren las respuestas a las investigaciones del programa, que Mediaset España produce en colaboración con Unicorn Content.

**La sal y la fruta, en el punto de mira**

En su programa de estreno, que Cuatro emite **mañana miércoles 16 de septiembre a las 22:55 horas**, se ofrecerán dos reportajes de investigación: uno sobre **la industria y el consumo de sal**, sus variedades, su composición y contenido en yodo -a veces fraudulento-, las cantidades ocultas en los alimentos y las consecuencias de su uso excesivo; y otro sobre el sabor de la fruta, cuyo cultivo intensivo y sistemas de recolección modernos han repercutido negativamente sobre su calidad.

En España se consumen **53.000 toneladas de sal al año**, el doble de la cantidad recomendada por la OMS. ¿Cómo afecta a la salud el abuso de sal? ¿Cuánta sal se encuentra oculta en los alimentos? ¿Es real el contenido de yodo en las sales que se venden como sales yodadas? ¿Por qué hay variedades de sal que sobrepasan los 100 euros el kilo? **Marta Losada** emprenderá **una dieta sin sal durante una semana** para ver cómo afecta a sus análisis de sangre y **visitará empresas productoras**, **minas de sal** y **salinas naturales** para mostrar los entresijos de una industria que mueve **más de 200 millones de euros al año** en España.

En el segundo reportaje, **Boro Barber** tratará de explicar **por qué la fruta ya no tiene ni el aspecto ni el sabor que tenía hace 30 años**, un asunto en el que influye directamente el deseo de las sociedades de consumir variedades de todos los rincones del mundo durante todo el año. El programa recorre distintas comunidades y cultivos para investigar cómo afecta a esta cuestión la **manipulación de semillas** y **los nuevos procesos de conservación** de frutas, que permiten consumir piezas recolectadas un año atrás.