



# Certificación de Alimentos

H e r r a m i e n t a   d e   D i f e r e n c i a c i ó n

**E**n la actualidad la nutrición está experimentando un rápido cambio. Las carencias nutricionales, ya no constituyen las prioridades de investigación y por el contrario, el epicentro del interés actual se ubica en la relación entre la alimentación y las enfermedades crónicas no transmisibles y los efectos de la nutrición sobre las funciones cognitivas, inmunitarias, capacidad de trabajo y rendimiento deportivo.

Los consumidores son, cada vez, más conscientes de su autocuidado y buscan en el mercado aquellos productos que contribuyan a su salud y bienestar. Siguiendo esta tendencia, el consumidor está recibiendo abundante información acerca de las propiedades “saludables” de los alimentos, a través de los diferentes medios y por la estrategia de marketing de las empresas alimentarias, en especial de aquellos alimentos que ejercen una acción beneficiosa sobre algunos procesos fisiológicos y/o reducen el riesgo de padecer una enfermedad.

La industria de Alimentos en Chile ha respondido a los consumidores a través de un vertiginoso desarrollo de productos saludables, funcionales, “light”, etc. y con el afán de acreditar sus propiedades o composición nutricional, han solicitado a instituciones académicas o científicas que les entreguen respaldo o apoyo a través de un sello de certificación que va impreso en el envase de los productos.

Por otra parte, los consumidores buscan cada vez más información sobre el origen y el proceso de elaboración de los productos alimenticios. Es así como

aumentan las preferencias por productos auténticos y elaborados de acuerdo a conocimientos avalados por tradición; este hecho está contribuyendo fuertemente al desarrollo de políticas productivas y/o comercializadoras favorables a la identificación cultural de los productos alimenticios.

Cuando se ofrecen garantías de que el producto alimenticio corresponde a lo que se busca, este consumidor consciente está dispuesto a pagar un precio más alto. En esta línea se encuentran los alimentos orgánicos (producción orgánica), como aquellos que provienen de una zona geográfica determinada (denominación de origen), los que han sido producidos por métodos tradicionales (especialidad tradicional garantizada) y los que certifican que su composición nutricional, es decir, que su aporte de micro o macronutrientes es lo que declara en su etiqueta.

Para garantizar al consumidor que un producto alimenticio presente efectivamente uno o más atributos de valor diferenciador, existen sistemas voluntarios de control. Estos sistemas normalmente consisten en que una entidad independiente de la empresa, llamado organismo certificador, verifica y controla que el producto responda a los atributos de valor que ostenta. La forma visible como el producto muestra que ha sido verificado, es mediante la presencia en la etiqueta de un sello, símbolo o logotipo de calidad. Un sello que garantice un atributo de calidad puede convertirse en una importante herramienta de comercialización.

El valor del sello está en el conocimiento y la confianza que tengan de él los consumidores. Cuando el sello está posicionado en el mercado, es reconocido instantáneamente e indica que el

El Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA) de la Universidad de Chile es el Centro de Investigaciones en nutrición y alimentación más importante de Chile, y el de mayor prestigio en Latinoamérica.

El INTA a través de su Dirección de Asistencia Técnica asesora a la Industria de Alimentos para el desarrollo, control y optimización de productos alimenticios más seguros y saludables para la población.

La Dirección de Asistencia Técnica pone a su disposición una completa Gama de Servicios que consisten en:

1. Certificación de Alimentos: Certificamos el contenido nutricional del alimento y lo damos a conocer a través del logo impreso en su etiqueta.
2. Asesoría Técnica: Asesoramos a la empresa en los siguientes temas:
  - Auditorías de buenas prácticas en casinos
  - Etiquetado nutricional
  - Desarrollo de productos funcionales
  - Elaboración de materiales educativos
  - Capacitación para visitas médicas
3. Contamos con un Centro de análisis químico de alimentos y además disponemos de los siguientes servicios especializados:
  - Laboratorio de Lípidos y Cromatografía
  - Laboratorio de Microbiología y probióticos
  - Laboratorio de Evaluación sensorial
  - Laboratorio de Antioxidantes

Análisis del Laboratorio de microbiología y probióticos:

- LGG y Bifidobacterias
- Evaluación microbiológica de procesos y definición de puntos críticos (HACCP)
- Detección de patógenos en alimentos
- Control microbiológico de ambiente, equipos y utensilios

Avda. El Libano 5524, Macul.

Tel (562) 9781404 ; 9781528 – Fax: (562) 2214030

[atecnica@inta.uchile.cl](mailto:atecnica@inta.uchile.cl)

[www.dinta.cl](http://www.dinta.cl)

[www.inta.cl](http://www.inta.cl)

producto y su proceso, cumplen con los estándares y han pasado los controles de calidad requeridos para poder ostentar ese sello.

Para que los sellos de calidad sean efectivos al mostrar los atributos de valor diferenciadores de un producto, requieren de algunas condiciones, tales como:

- Que el sello sea reconocido por el mercado objetivo del producto.
- Que el sello garantice que un organismo independiente controla o verifica la característica diferenciadora avalada por el mismo.
- Que la entidad certificadora sea reconocida como autoridad en la materia que avala.
- Que el consumidor sea educado en los atributos diferenciadores que avala el sello.
- Que exista un mercado interesado en los atributos diferenciadores que ofrece el producto.
- Que exista un mercado con capacidad de compra para pagar el valor agregado por el atributo de valor diferenciador correspondiente.

En consecuencia, los beneficios de la presencia de un sello de calidad son: entre otros, mejorar la diferenciación del producto en el punto de venta, proporcionar confianza al consumidor y otorgarle una garantía de conformidad con estándares locales o internacionales.

### Alimentos chilenos que cuentan con sellos de calidad

La presencia de sellos en la etiqueta de un producto alimenticio ha aumentado



en los últimos años, predominando aquellos que garantizan una calidad nutricional determinada. El conocimiento e interés del consumidor en características de calidad de los alimentos que estén por sobre la inocuidad de los mismos ha ido en aumento. Aunque es un fenómeno emergente, que aún está radicado en un nicho de consumidores más educados, conscientes y críticos de la información que proporciona la etiqueta. Estos factores coinciden con una industria de alimentos que ofrece gran variedad de productos y que busca diferenciarse, haciendo resaltar características específicas de su producto a través de un sello de una entidad reconocida. Es así como ha surgido la necesidad por parte de las empresas de buscar entidades que respalden, certifiquen o recomienden sus productos.

Como estrategia de comercialización algunas empresas han usado sellos de calidad para destacar alguna propiedad o característica de composición de su producto, siendo este tipo de sellos los predominantes en el mercado nacional.

En el mercado de productos procesados en Chile existen los siguientes tipos de sellos:

- Aquellos que certifican el contenido nutricional de un producto.
- Aquellos que certifican la inocuidad o calidad microbiológica.
- Aquellos que hacen recomendación de consumo del producto.

En Chile, las instituciones que otorgan sellos de calidad a los alimentos son:

- El Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Chile, INTA.
- Pontificia Universidad Católica, PUC.
- Sociedad Chilena de Nutrición.

Existen además sociedades científicas y otras instituciones con reconocimiento público que avalan o hacen recomendaciones de consumo de los productos, tales como:

- Colegio de Nutricionistas.
- Sociedad Chilena de Gastroenterología.
- Sociedad Chilena de Cardiología y Cirugía Cardiovascular.

Las tendencias de consumo presentan importantes desafíos para la Industria de Alimentos, que deben no sólo identificarlas a tiempo, sino que además están forzadas a encontrar formas innovadoras y atractivas para ser parte de ellas, encontrando el potencial que sus atributos o sus productos tienen para ser parte de estos movimientos y como una opción para diferenciarse se presenta la certificación a través de una entidad que tenga las capacidades e infraestructura para controlar y analizar las propiedades que se destacan en el etiquetado. **IA**

#### REFERENCIAS:

Informe para el Consejo Nacional de Innovación para la Competitividad. Preparado por ASVID Ltda. Mayo 2009  
The perceived healthiness of functional foods. A conjoint study of Danish, Finnish and American consumers' perception of functional foods. Tino Bech-Larsen\*, Klaus G. Grunert. *Appetite* 40 (2003) 9-14  
<http://www.fao.org/docrep/004/ad0945/ad094501.htm>  
<http://www.ric.fao.org/Foro/alimentos/sellos.pdf>  
<http://www.alimentacion.org.ar>

Carmen Gloria Yáñez,  
Gerente asistencia Técnica, IN TA. Universidad de Chile

FLAVOURS



DEVELOP A TASTE  
FOR OUR KNOW-HOW\*

\*DESARROLLAR UN GUSTO  
PARA NUESTRO «SAVOIR-FAIRE»

WE  
CAPTURE  
WHAT  
MOVES

MANE

www.mane.com