



Ley 20.606, Sobre Composición Nutricional de los Alimentos y su Publicidad





Ley 20.606, Sobre Composición Nutricional de los Alimentos y su Publicidad

Tabla Nº 1 LÍMITES ALIMENTOS SÓLIDOS

Nutriente ó Energía	ETAPA 1 Fecha de entrada en vigencia junio de 2016	ETAPA 2 24 meses después de entrada en vigencia	ETAPA 3 36 meses después de entrada en vigencia
Energía kcal/100 g	350	300	275
Sodio mg/100 g	800	500	400
Azúcares totales g/100 g	22,5	15	10
Grasas saturadas g/ 100 g	6	5	4

Tabla Nº 2 LÍMITES ALIMENTOS LÍQUIDOS

Nutriente ó Energía	ETAPA 1 Fecha de entrada en vigencia junio de 2016	ETAPA 2 24 meses después de entrada en vigencia	ETAPA 3 36 meses después de entrada en vigencia
Energía kcal/100ml	100	80	70
Sodio mg/100ml	100	100	100
Azúcares totales g/100ml	6	5	5
Grasa saturadas g/100ml	3	3	3

Fuente: Ministerio de Salud de la República de Chile



Diseño e Implementación de Estándares para la Disminución Programada de Nutrientes Críticos en las MIPYMEs Alimentarias, con Reconocimiento de la Autoridad Sanitaria (MINSAL)

- Actividad “piloto”, ejecutada por ACHIPA en el marco del Programa Transforma Alimentos.
- Financiada por el Fondo de Inversiones Estratégicas (FIE) del Ministerio de Economía.
- Innovación en Política Pública en inocuidad y calidad alimentaria.





Principales Características de la Iniciativa



- Trabajo en terreno con pequeños productores con Resolución Sanitaria vigente.
- Participación es voluntaria y basada en acuerdos bajo la estructura de APLAS.
- Acompañamiento en una adecuación **paulatina** a la nueva normativa de etiquetado (Ley N° 20.606).
- Respeto por la identidad y características artesanales del producto y culturales del productor.



Principales Hitos del Estudio



Diagnóstico

- Cecinas (VIII Región).
- Mermeladas/Conservas de frutas (VI y VII Regiones).
- Quesos (VIII, IX y XIV Regiones).



Negociación APLAS

- Cecinas (VIII Región).
- Mermeladas/Conservas de frutas (VII Región).
- Quesos (VIII Región).
- Quesos (XIV Región).



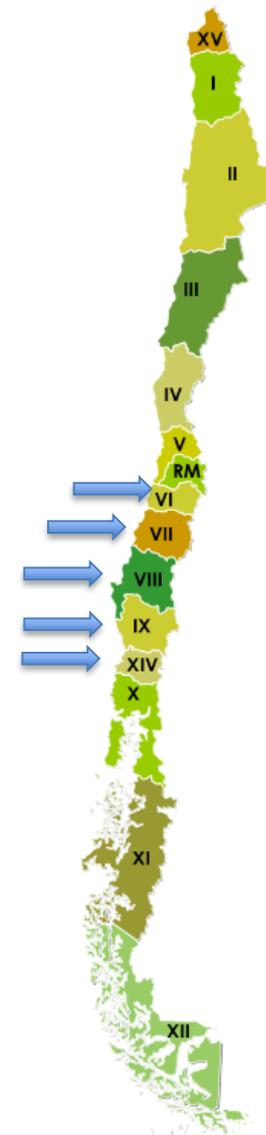
Firma APLAS

- Cecinas (VIII Región).
- Mermeladas/Conservas de frutas (VII Región).
- Quesos (VIII Región).
- Quesos (XIV Región).



Implementación 1ª Fase APLAS

- Cecinas (VIII Región).
- Mermeladas/Conservas de frutas (VII Región).
- Quesos (VIII Región).
- Quesos (XIV Región).





RESUMEN BRECHAS MICROEMPRESAS ELABORADORAS



Brechas Nutricionales “Cecinas”

PRODUCTO	NUTRIENTE o ENERGÍA		
	Sodio (mg/100g)	G. Saturadas (g/100g)	Energía (kcal/100g)
	(400mg/100g)	(4g/100g)	(275kcal/100g)
Longanizas	518-1018 No Cumple	8-22 No Cumple	286-612 5,5% Cumple
Mortadela	651-945 No Cumple	2-15 20% Cumple	101-426 80% Cumple
Vienesas	475-1008 No Cumple	9-5 No Cumple	174-263 Cumple
Arrollado Huaso	455-788 No Cumple	3-11 86% Cumple	147-325 86% Cumple



Brechas Nutricionales “Mermeladas y Conservas de Frutas”

PRODUCTO	NUTRIENTE o ENERGÍA	
	Azúcar (g/100g)	Energía (kcal/100g)
	(10g/100g)	(275kcal/100g)
Mermeladas	42-57 No Cumple	191-263 Cumple

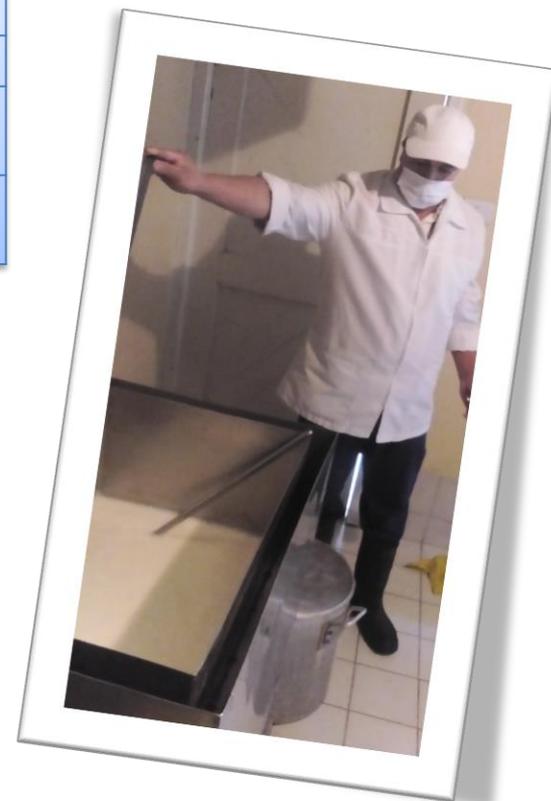
PRODUCTO	NUTRIENTE o ENERGÍA	
	Azúcar (g/100ml)	Energía (kcal/100ml)
	(5g/100ml)	(70 kcal/100ml)
Conservas/ Néctar	4-20 17% cumple	31-86 33% cumple





Brechas Nutricionales “Quesos”

PRODUCTO	NUTRIENTE
	Sodio (mgNa/100g)
	(400mgNa/100g)
Queso Fresco (Región de Los Ríos)	557-877 No Cumple
Queso Fresco (Región del Biobío)	196-807 60% Cumple





Principales Brechas Técnicas y de Gestión

Brechas Transversales:

- Alta variabilidad en materia prima.
- No se evidencian instancias efectivas de articulación y trabajo colaborativo.
- Falta de asesoría técnica especializada en producción artesanal.
- En las regiones en estudio, no existen agrupaciones que representen a los productores.
- Productores informales son una competencia que les perjudica.

Brechas Sector Cecinas:

- Cecinas de distinta calidad se comercializan bajo la misma denominación “Longanizas de Chillán”, lo que se traduce en una pérdida de identidad de los productores tradicionales.
- Relación asimétrica productor/proveedor de materia prima, no existe articulación.

Brechas Sector Quesos

- La mayoría de los productores vende su producto sin envasar y en condición “a granel”, lo que no permite incluir la información nutricional.

Brechas Sector Mermeladas y Conservas de Frutas

- Bajo uso de instrumentos de medición y dosificación.
- Emprendimientos muy dispersos geográficamente, lo que dificulta su articulación.



Acuerdos Alcanzados para Cubrir Brechas de Cada Sector

METAS “SECTOR CECINAS”

Meta N° 1: Las empresas implementarán buenas prácticas operacionales, con el fin de disminuir nutrientes críticos (sodio y grasas saturadas), presentes en longanizas y arrollado huaso.

Meta N° 2: Las empresas reducirán a lo menos en un 25% de sodio presente en longanizas y arrollados, considerando su propia línea base.

Meta N° 3: Las empresas reducirán en un 8% las grasas totales en longanizas y arrollados, considerando su propia línea base.

Meta N° 4: Las empresas establecerán e implementarán una estrategia de diferenciación de sus productos.

Meta N° 5: El 75% de las empresas suscriptoras del acuerdo participan en la organización de una entidad asociativa que contribuya al desarrollo del sector microempresarial productor de cecinas en la región del Biobío.

- ✓ Cecinas Cordillera
- ✓ Comercial Ramos Hermanos Ltda
- ✓ Sociedad Elgueta Ltda
- ✓ Comercial Melo Ltda
- ✓ Cecinas Oñate
- ✓ Cecinas Ramos Cordillera
- ✓ Cecinas San Martín
- ✓ Cecinas Tres Torres
- ✓ Cecinas Trabuco
- ✓ Cecinas Villablanca
- ✓ Cecinas Fanda





Acuerdos Alcanzados para Cubrir Brechas de Cada Sector

METAS “SECTOR QUESOS (Región del Biobío)”

Meta N° 1: Los productores reducirán a lo menos en un 30% de sodio en quesos, utilizando su propia línea base.

Meta N° 2: El 75% de las empresas suscriptoras del acuerdo participarán en acciones de promoción y sensibilización que contribuya al desarrollo del sector productor de quesos en la provincia de Arauco, región del Biobío.

- ✓ Quesería Nuestro Esfuerzo
- ✓ Quesos San Ramón
- ✓ Paola Valenzuela Chávez
- ✓ Quesos Los Huapes
- ✓ Quesería Cleme
- ✓ Quesería Santa Ana
- ✓ Lácteos Santa Valentina
- ✓ Quesos Manuelita
- ✓ Quesería Santa Marta
- ✓ Quesos Pillan Mahuida
- ✓ Quesos El Ciprés
- ✓ Quesería Benjamín
- ✓ Quesería Aguapié





Acuerdos Alcanzados para Cubrir Brechas de Cada Sector

METAS “SECTOR QUESOS (Región de los Ríos)”

Meta N° 1: Las empresas implementarán buenas prácticas operacionales, con el fin de disminuir nutrientes críticos (sodio) presentes en quesos.

Meta N° 2: Las empresas reducirán a lo menos un 25% de sodio en quesos, considerando su propia línea base.

Meta N° 3: Las empresas establecerán e implementarán una estrategia de diferenciación de productos.

META N° 4: El 75% de las empresas participarán en acciones de desarrollo organizacional.

- ✓ Elaboradora de Alimentos Gourmet Ltda.
- ✓ Quesos Pellinada
- ✓ Quesos Artesanales El Salto
- ✓ Quesos Santa Marta
- ✓ Quesos las Quinientas
- ✓ Lácteos Huinqueco





Acuerdos Alcanzados para Cubrir Brechas de Cada Sector

METAS “SECTOR MERMELADAS”

Meta N° 1: Las empresas implementarán buenas prácticas operacionales, con el fin de disminuir nutrientes críticos (azúcar) presentes en mermeladas.

Meta N° 2: Las empresas reducirán a lo menos en un 10% de azúcar presente en las mermeladas, considerando su propia línea base.

Meta N° 3: Las empresas establecerán e implementarán una estrategia de diferenciación de sus productos.

Meta N° 4: El 75% de las empresas suscriptoras del acuerdo participarán en la promoción de una entidad asociativa que contribuya al desarrollo del sector productor de mermeladas y conservas en la región del Maule.

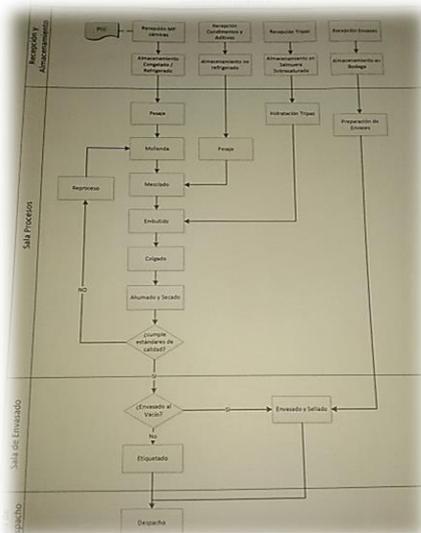
- ✓ Agrofruticola Corralones
- ✓ Delicias de Campo
- ✓ Agrocomercial Frutos de Lipimávida
- ✓ Delicias Caseras La Purísima
- ✓ Delifrut
- ✓ Karica Sabores de Mi Tierra
- ✓ Labranza de la Aldea
- ✓ Sabores del Mataquito
- ✓ Secretos de la Tía



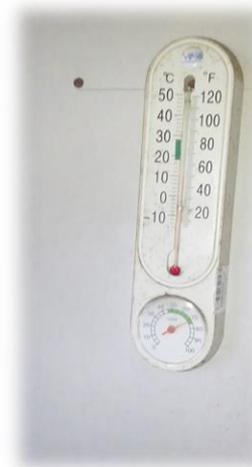


1ª Fase de Implementación de Acuerdos Alcanzados

Asesorías en construcción de
Diagramas de Proceso



Incentivar el uso de
Instrumentos de Medición



Desarrollo de formulaciones para evaluar impacto de disminución de ingredientes, impacto de ingredientes alternativos, variaciones del proceso, y su impacto en propiedades organolépticas y vida útil de los productos.





1ª Fase de Implementación de Acuerdos Alcanzados

Talleres

“Muestreo para el Monitoreo y Verificación de Nutrientes Críticos en Carnes para Longanizas y Producto Terminado”



“Cálculo de Costos de Producción y Estrategias de Comercialización”



“Uso de Instrumentos de Medición; Interpretación y Aplicación de Mediciones”



Análisis Materias Primas

“Variabilidad de contenido de SODIO y AGS en ingredientes, *intra* e *inter* proveedor”.



UNIVERSIDAD
DE SANTIAGO
DE CHILE





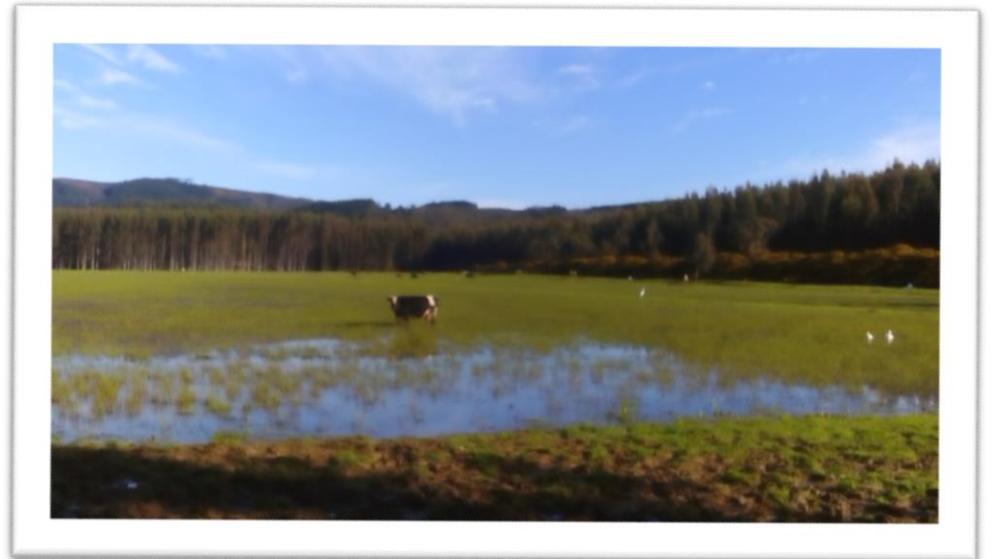
UNIVERSIDAD
DE SANTIAGO
DE CHILE

Cecta
Centro de Estudios en Ciencia y Tecnología de Alimentos
Universidad de Santiago de Chile





UNIVERSIDAD
DE SANTIAGO
DE CHILE





UNIVERSIDAD
DE SANTIAGO
DE CHILE

Centro de Estudios en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CECTA) Universidad de Santiago de Chile.

Equipo:

- Dra. Lilia Masson.
- Dra. Helia Molina
- Mg.Sc. Lina Yáñez.
- Mg.Sc. Luis Sáez.
- Mg.Sc. Carlos Díaz.
- Dr. José Rolando Silva.
- Ing. Raúl Molina.
- Dr. José Luis Palacios.





UNIVERSIDAD
DE SANTIAGO
DE CHILE



ACHIPIA

Agencia Chilena para la Inocuidad
y Calidad Alimentaria



REFORMA AGRARIA



Agencia de
**Sustentabilidad y
Cambio Climático**

Cecta

Centro de Estudios en Ciencia y Tecnología de Alimentos
Universidad de Santiago de Chile



UNIVERSIDAD
DE SANTIAGO
DE CHILE