

**DIRECCIÓN ACADÉMICA**

**DEPARTAMENTO DE ELABORACIÓN INDUSTRIAL DE ALIMENTOS**

**Respeto – Responsabilidad – Resiliencia – Tolerancia**

**GUÍA N°7**

**TEMA: “ROTULACIÓN DE ALIMENTOS “**

 **MÓDULO: ENVASADO Y ROTULACIÓN DE ALIMENTOS**

**Nombre: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Curso 4º\_\_ Fecha: \_\_\_\_/\_\_\_\_/2020**

**OBJETIVO:**

* Conocer la importancia de la rotulación de alimentos
* Identificar los requisitos para la rotulación de alimentos

**Aprendizaje esperado: Planifica la producción de acuerdo a la ficha técnica, considerando**

**los estándares de calidad y realizando las tareas de forma prolija.**

**Los objetivos de la rotulación son:**

 - Identificar y diferenciar el producto (nombre, marca y diseño).

- Dar a conocer sus características (tanto generales como nutricionales, tales como ingredientes, componentes, peso, tamaño, entre otros).

 - Entregar indicaciones para su uso y/o conservación, precauciones, nombre del fabricante, procedencia, fecha de fabricación y de vencimiento, etc.

 - Ayudar al consumidor/cliente en la selección de alimentos saludables.

 - Incentivar a la industria/productor a mejorar la calidad nutricional de sus productos.

 - Contribuir a facilitar la comercialización de los alimentos a nivel nacional e internacional.

RECUERDA: La etiqueta o rótulo:

 - Identifica y diferencia el producto (nombre, marca y diseño).

- Da a conocer sus características (ingredientes, componentes, peso, tamaño, entre otros).

 - Entrega indicaciones para su uso y/o conservación, precauciones, nombre delfabricante, procedencia, fecha de fabricación y de vencimiento, etc...

 - Debe cumplir las leyes o normativas vigentes para cada mercado destino por industria o sector

. - De ninguna manera, debe contener información ambigua, incompleta, engañosa o falsa que induzca a error en el consumidor.

- Podría incluir, además de lo obligatorio, recomendaciones para el cliente (consejos, tips, recetas, entre otros).



.

 **INFORMACIÓN SOBRE EL ETIQUETADO O ROTULACIÓN GENERAL Y NUTRICIONAL**

**1. ROTULACIÓN GENERAL** Es la información relacionada con la identificación del productor (nombre o razón social, domicilio, etc.), las condiciones productivas (lote, fecha de elaboración, fecha de vencimiento, etc.), y la información propia del producto (nombre del alimento, contenido neto, etc.).

**2. ROTULACIÓN NUTRICIONAL** Comprende toda la información sobre las características nutricionales del alimento. Esta información nutricional tiene componentes obligatorios y otros opcionales.

Los componentes obligatorios son:

**\* DECLARACIÓN DE NUTRIENTES:** Es la información sobre el aporte de Energía, Proteínas, Hidratos de Carbono, Grasa, sodio y azúcares totales que contiene el producto alimenticio.

**\* DECLARACIÓN DEL SELLO “ALTO EN”:** Cuando corresponda. El sello “ALTO EN” es el símbolo blanco y negro que deben rotular los alimentos que superen los límites establecidos para calorías, azúcares totales, sodio y grasas saturadas.



Los componentes opcionales son:

**\* PROPIEDADES NUTRICIONALES:** Son mensajes en que se destaca el contenido de nutrientes, fibra dietética o colesterol de un alimento, entre otros nutrientes.

**\* PROPIEDADES SALUDABLES:** Son mensajes que relacionan los alimentos o componentes de los alimentos con una condición de salud de las personas.

**ROTULACIÓN GENERAL:**

Los productos deben rotular obligatoriamente la siguiente información:

1. Nombre del Alimento.

2. Contenido Neto del alimento (sin considerar el peso del material de empaque/envase).

3. Nombre o razón social y domicilio del fabricante, procesador, envasador o distribuidor, según sea el caso.

4. País de origen.

5. Número y fecha de la resolución y nombre del Servicio de Salud que autoriza al establecimiento que elabora o envasa el producto o que autoriza su internación.

6. Fecha de elaboración o envasado: se sugiere el formato día, mes y año (dd/mm/ aa), aunque puede estar en otro formato según lo indica el RSA.

7. Número de lote de producción o cantidad determinada de un alimento/ producto producido en condiciones esencialmente iguales clasificable dentro de un mismo grupo.

 8. Fecha de vencimiento se sugiere el formato día, mes y año (dd/mm/aa), aunque puede estar en otro formato según lo indica el RSA, o bien se puede indicar el plazo de duración.

9. Instrucciones de almacenamiento.

10. Instrucciones para su uso.

 11. Listado de ingredientes, incluidos los aditivos.

**LISTADO DE INGREDIENTES**

- Es una lista de todos los ingredientes y aditivos que componen el producto, con sus nombres específicos, ordenados de mayor a menor, según la proporción utilizada de cada uno.

- Se debe indicar en este listado si se han incorporado aditivos, se deben poner con sus nombres específicos y en orden decreciente de proporciones. Los colorantes Amarillo Crepúsculo y Tartrazina deben estar destacados en el listado, porque pueden producir cuadros alérgicos en personas sensibles.

- Cuando el alimento o ingrediente contenga algún alérgeno alimentario (sustancia que puede inducir una reacción de hipersensibilidad (alérgica) en personas susceptibles. Ésta puede ser desde el enrojecimiento de la piel, diarrea, picazón o incluso hasta la muerte por asfixia), deberá señalarse en la misma lista de ingredientes o bajo el título “Contiene…”.

- Si el ingrediente es un derivado de cualquiera de los alérgenos, deberá rotularse el ingrediente y además el alérgeno. Ej: Caseína (Leche).

 - Si el alimento tiene riesgo de contaminarse (por cualquier evento del proceso productivo) con algún alérgeno, se deberá incluir la frase: “Puede contener…” o “Contiene pequeñas cantidades de… “Contiene trazas de…” o “Elaborado en líneas que también procesan…”, indicando el alérgeno del que se trate. Por ejemplo, si un productor utiliza el mismo equipamiento para hacer dos productos distintos, tartaleta de nueces y tartaleta de manzana. Ambas las vende envasadas y rotuladas. A pesar de que la tartaleta de manzanas no tiene nueces en sus ingredientes, como usa el mismo equipamiento y utensilios para fabricar la otra, debería declarar la frase “puede contener nueces” o “elaborado en líneas que también procesan nueces”, etc.

**Los ingredientes o alimentos alérgenos son los siguientes**:

- Cereales que contienen gluten como trigo, avena, cebada, centeno, espelta o sus cepas híbridas y sus productos.

- Crustáceos y sus productos.

- Huevo y sus productos.

 - Pescados y productos pesqueros.

 - Maní. - Soya y sus productos.

 - Leche y productos lácteos.

- Nueces y productos derivados.

 - Sulfitos en concentraciones de 10 mg/kg o más.

**ROTULACIÓN NUTRICIONAL**

**1. DECLARACIÓN DE NUTRIENTES:** Los parámetros obligatorios que se deben declarar en la información nutricional son los siguientes:

- Energía, expresado en calorías (Kcal).

 - Proteínas, expresado en gramos (g).

 - Grasas totales, expresadas en gramos (g). Si el alimento contiene 3 o más gramos de grasas totales por porción de consumo habitual, deberá declararse además los siguientes parámetros:

 \*Ácidos grasos saturados, expresados en gramos (g).

\*Ácidos grasos monoinsaturados, expresados en gramos (g).

\*Ácidos grasos poliinsaturados, expresados en gramos (g).

 \*Ácidos grasos trans, expresados en gramos (g).

 \*Colesterol, expresado en miligramos (mg).

- Hidratos de carbono disponibles, expresados en gramos (g).

 - Azúcares totales, expresados en gramos (g).

 - Sodio, expresado en miligramos (mg).

Todos estos valores se recomienda expresarlos en una tabla con 2 columnas, una columna para informar por cada 100 gr o ml del producto, y otra columna para informar por porción de consumo habitual. Como referencia, el Ministerio de Salud tiene publicado en su sitio web un listado de porciones de consumo habitual como referencia para el etiquetado nutricional.

**La porción de consumo habitual:**

- Es definida por el productor y debe considerarse como la cantidad de alimento que generalmente es consumida por 1 persona en 1 oportunidad, del producto que está fabricando. En general se siguen las sugerencias entregadas por el Ministerio de Salud para declarar las porciones de consumo.

- Para productos alimenticios deshidratados, que se consumen restituidos, esta porción de consumo habitual se informará de acuerdo a las instrucciones de reconstitución.

Esto sirve para:

 - Conocer cuántas porciones contiene el envase del producto.

- Identificar el contenido de energía y nutrientes del alimento en la cantidad que lo consumimos en una oportunidad. Deberá señalarse el número de porciones que contiene el envase y tamaño de la porción en gramos o mililitros y en medidas caseras. (Ej: Porción: 1 vaso (200 ml), Porciones por envase: 5). La expresión numérica del número de porciones de consumo habitual deberá ser en números enteros y la expresión del tamaño de la porción en medidas caseras puede ser en unidades, rebanadas, trozos, tazas, cucharadas u otras similares o sus partes, como por ejemplo media cucharada o 1/4 taza.



**DETERMINACIÓN DE CONTENIDO NUTRICIONAL DE UN ALIMENTO**

Los valores que figuren en la declaración de nutrientes deberán ser valores derivados de datos específicamente obtenidos de análisis de alimentos realizados en laboratorios o de tablas de composición de alimentos debidamente reconocidas por organismos nacionales o internacionales, que sean representativos del alimento sujeto a la declaración

**ACTIVIDAD**

Lee atentamente la guía y contesta las siguientes preguntas

1. La rotulación de alimentos es fundamental al momento de elaborar y envasar un producto, con respecto a esto ¿Qué diferencia existe entre la rotulación general y la rotulación nutricional?
2. ¿Cuáles son los objetivos de la rotulación de alimentos?
3. Con los alimentos que tengas en casa nombra uno para cada uno
	1. ALTO EN AZUCARES:
	2. ALTO EN GRASAS SATURADAS:
	3. ALTO EN SODIO:
	4. ALTO EN CALORIAS:
	5. 2 SELLOS:
	6. 3 SELLOS:
	7. SIN SELLOS:
4. Con uno de los alimentos completa los datos solicitados para la rotulación general

Nombre del Alimento:

Contenido Neto del alimento:

Nombre o razón social y domicilio del fabricante, procesador, envasador o distribuidor, según sea el caso:

País de origen:

Número y fecha de la resolución y nombre del Servicio de Salud que autoriza al establecimiento que elabora o envasa el producto o que autoriza su internación:

Fecha de elaboración o envasado:

Número de lote:

Fecha de vencimiento:

Instrucciones de almacenamiento:

Instrucciones para su uso:

Listado de ingredientes, incluidos los aditivos:

1. Con el alimento utilizado en el item anterior copia la tabla nutricional e identifica los componentes según la imagen entregada

