

Certificación de Alimentos: sello de confianza para los alimentos



Carmen Gloria Yáñez
Gerente Dirección de Asistencia Técnica
INTA, Universidad de Chile

El foco de interés sobre la nutrición y sus efectos en la salud 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 no transmisibles. Asimismo, en los efectos de la nutrición sobre las funciones cognitivas, inmunitarias, capacidad de trabajo y rendimiento deportivo de las personas.

Un cambio interesante en este sentido es la existencia de consumidores cada vez más conscientes de su autocuidado, que 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 de comunicación masiva y por la estrategia de marketing de las empresas alimentarias. Estas tienen que ver con la acción beneficiosa sobre algunos procesos fisiológicos y/o reducción del riesgo de padecer una enfermedad.

Estos alimentos que promueven la salud han sido denominados genéricamente alimentos funcionales (AF) y las empresas que los producen han experimentado una rápida expansión mundial. Los AF tienen la característica que algunos de sus componentes afectan funciones del organismo de manera específica y positiva, promoviendo un efecto fisiológico más allá de su valor nutritivo tradicional. Su efecto adicional puede ser su contribución a la salud y bienestar o a la disminución del riesgo de enfermar.

La industria de alimentos en Chile ha efectuado un vertiginoso desarrollo de productos saludables y funcionales. 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.

La certificación consiste 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.

El valor del sello está en el conocimiento y la confianza que tengan de esta instancia certificadora los consumidores. Cuando el sello está posicionado en el mercado, la marca certificadora es reconocida instantáneamente e indica que el producto y su proceso cumplen con los estándares y han pasado los controles de calidad requeridos para poder ostentar ese sello.

El INTA de la Universidad de Chile se ha consolidado como uno de los organismos certificadores de mayor prestigio en el mercado nacional, efectuando un trabajo de más de más de 10 años de certificación, el cual se ha centrado básicamente en dos aspectos, composición nutricional e inocuidad microbiológica.

Para dar inicio a la certificación de un producto, se hace una evaluación del alimento que se quiere

certificar, se analiza su composición y se chequean sus aportes de nutrientes o inocuidad y cumplimiento con el Reglamento Sanitario de los Alimentos.

Cuando un alimento está certificado por el INTA de la Universidad de Chile es sometido a controles mensuales de exigencia: si algún parámetro no se ajusta a lo certificado por INTA, se comunica a la empresa para que tome las medidas necesarias para su rectificación.

Según un estudio realizado para nuestro Instituto por la empresa encuestadora Adimark, los consumidores están dispuestos a pagar un precio más alto por un producto que cuente con un respaldo de una entidad seria y de prestigio. Por ello, hoy más que nunca se ha destacado la importancia de nuestros procesos de certificación como una real alternativa de diferenciación de productos y herramienta de comercialización para la Industria de Alimentos.

